



**VINO
VERT**

**Interreg
Sudoe**



SOCIOS

- Université de Bordeaux
 > ISVV/GREThA
- INRA Pech Rouge
- CREDA



Competitividad
de las pymes

WWW.VINOVERT.EU

VARIEDADES RESISTENTES Y ACEPTABILIDAD POR EL MERCADO: UNA EVALUACIÓN POR LA ECONOMÍA EXPERIMENTAL

Alejandro Fuentes Espinoza¹, Éric Giraud-Héraud¹, Anne Hubert¹, Yann Raineau²

¹ INRA-GREThA / Institut des Sciences de la Vigne et du Vin. ISVV, 210 Chemin de Leysotte, 33 882 Villenave-d'Ornon, France

² Bordeaux Sciences Agro - GREThA / Institut des Sciences de la Vigne et du Vin. ISVV, 210 Chemin de Leysotte, 33 882 Villenave-d'Ornon, France

Las variedades resistentes a las enfermedades criptogámicas son una innovación reconocida por su capacidad de disminuir el uso de los insumos en viticultura. Se ha debatido mucho en el medio agronómico sobre los medios más eficaces para perennizar esta resistencia y sobre la mejora cualitativa de los productos de estas variedades con vistas al lanzamiento en el mercado de los vinos resultantes. Desde un punto de vista económico existen análisis orientados a las expectativas de los productores y a la reducción de los costes asociados al uso de estas innovaciones. Sin embargo el punto de vista de los consumidores aún no había sido estudiado.



En el marco del proyecto Vinovert, los investigadores del ISVV, del INRA, de BSA y del Gretha han emprendido un estudio sobre la aceptabilidad por el mercado de los vinos fruto de variedades resistentes. El artículo correspondiente propone un análisis de la valorización por parte de los consu-

midores de vinos blancos procedentes de variedades resistentes y producidos en la región vitícola de Languedoc, en Francia (cosecha de 2016). Presentamos aquí un resumen de los resultados del experimento realizado en laboratorio en París, en Junio 2017, durante el cual a un grupo de más de 163 consumidores, compradores habituales de este tipo de vino, debía evaluar un vino de cepa bouquet 3159 (monogénico resistente al mildiu y al oídio) comparándolo con dos vinos convencionales de distintos niveles cualitativos, y con un vino con certificación ecológica de tipicidad y de nivel de precio comparables. Los resultados medioambientales y sanitarios de los modos de producción de los distintos vinos han sido cuantificados mediante varios indicadores: el indicador de frecuencia de los tratamientos (IFT) y el análisis de la presencia de residuos de pesticidas.

Los consumidores han evaluado en primer lugar los vinos después una cata y con un mínimo de información sobre la región de origen y el año de cosecha. Después, informados de los modos de producción y del nivel alcanzado por nuestros indicadores (IFT y residuos de pesticidas), los volvieron a evaluar).

El método utilizado para dar credibilidad a las evaluaciones individuales es el de la economía experimental, mediante un procedimiento de revelación directa de la disposición a pagar de los consumidores (precio máximo de compra consentido por una persona por una botella de vino en función de la información disponible). En efecto, siempre resulta difícil entender las elecciones reales realizadas por los consumidores, a partir de los aspectos puramente cualitativos

intrínsecos del producto y a partir de los efectos intrínsecos vinculados al etiquetado y a la información de la que disponen sobre los modos de producción (procedencia, certificaciones, alegaciones, etc.) sobre todo cuando se refieren a los resultados medioambientales.

El estudio propone por lo tanto una metodología de evaluación de las expectativas y de las decisiones de los consumidores en el marco de la economía experimental partiendo de las siguientes preguntas generales:

- **¿Cuanto está dispuesto a pagar un consumidor por un vino de variedad resistente, comparado con su disposición a pagar por otros vinos convencionales,** de la misma región de producción y de la misma gama de precios?
- **¿Cual es el efecto de la información de la eficacia medioambiental y sanitaria sobre la disposición a pagar vinos** de variedades resistentes y sobre las decisiones relativas a la calidad-precio de los consumidores?

Los resultados conseguidos reflejan la dificultad de aceptación, a nivel puramente sensorial, del vino resultante de variedad resistente, por parte de los consumidores. Observamos sin embargo que una comunicación orientada a los resultados medioambientales y sanitarios conduce, en gran medida, a mejorar la posición del vino de variedad resistente, para posicionarlo in fine a la cabeza de las evaluaciones cualitativas medias. En el plano económico, esta apreciación se traduce en cuotas de mercados elevadas, ganadas al espacio de los vinos convencionales. En cambio, las pérdidas de cuota de mercado son más limitadas tratándose del vino convencional de primera calidad, dando a entender que los vinos de calidad superior se verían menos afectados por la competencia de los vinos de variedades resistentes.

SELECCIÓN DE LOS VINOS

Para las necesidades del estudio se ha elegido un vino de variedad resistente, disponible para la venta y optimizado en el plano cualitativo (variedad

monogénica parcialmente resistente al mildiu y totalmente resistente al oídio). En Francia, el Institut National de la Recherche Agronomique realiza este tipo de actividades en su sede del Centro experimental de INRA Pech Rouge. Concentrándose en los vinos de 2016 disponibles, un jurado profesional de 10 catadores, reunidos en diciembre 2016 en el INRA Pech Rouge para una cata a ciegas, propuso finalmente concentrarse sólo en los vinos blancos de esta explotación seleccionando a priori el más cualitativo para las variedades resistentes: un vino fruto de la cepa Bouquet 3159, aromático, con una



tipicidad que no se desmarca demasiado de la de los vinos tradicionales de Languedoc. Un segundo vino blanco fue seleccionado en la misma explotación del INRA Pech Rouge, y de la misma añada 2016, pero esta vez producido a partir de variedades autorizadas en el marco de la Indicación Geográfica Protegida 'Aude'. A pesar de la diferencia de cepas, este vino 'convencional estándar' de la explotación se podía considerar, en opinión del jurado de la cata, como sustituible por el vino de variedad resistente (al no ser demasiado importantes las variaciones de tipicidad). Para completar el dispositivo se decidió seleccionar después un vino llamado 'convencional premium' de la misma región vitícola del Languedoc (pero esta vez con Denominación de Origen Protegida 'Languedoc') y de la misma añada 2016, y que podía ser idealmente un sustituto de una calidad superior.

Más allá de los aspectos organolépticos, el segundo criterio que motivó la selección es el del

CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS SELECCIONADOS

Vinos	Vino de 'variedad resistente'	Vino 'convencional estándar'	Vino 'convencional premium'	Vino 'bio'
Calidad organoléptica	Standard	Standard	Supérieure	Standard
IFT (fuera productos biocontrol)	2	16,9	12,7	2
Encepamiento	100 % variedad resistente Bouquet 3159	45% Sauvignon, 31% Viognier, 17% Chenin, 7% Arriloba	50% Roussanne, 30% Grenache blanco, 20% Viognier	100% Viognier
Residuos productos fitosanitarios	Ausencia de residuos de pesticidas aplicados	Residuos de 6 pesticidas aplicados	Residuos de 3 pesticidas aplicados	Residuos de cobre aplicado
Precio de venta (salida propiedad)	6€/botella	4,70 €/botella	8,90 €/botella	8 €/botella

resultado de los vinos en materia de reducción del uso de productos fitosanitarios en el viñedo. Se seleccionó entonces un vino con certificación biológica bien conocida por los consumidores. La certificación ecológica puede ser valorada por lo que representa en materia de reducción del uso de los pesticidas, aunque sigue siendo costosa, y en algunos casos arriesgada para los productores.¹ Este vino ecológico que hemos añadido a la experiencia, siempre de la misma añada del 2016 y de la misma región vitícola de Languedoc, tiene un precio equivalente al del vino convencional premium.

ENSEÑANZAS DEL ESTUDIO

Los resultados con cifras del estudio serán publicados a finales del año 2018. De manera general hay que retener que el trabajo realizado ha permitido comprobar la importancia creciente que tienen los desafíos medioambientales y sanitarios para los consumidores de vinos. Las variedades resistentes que constituyen una innovación radical para dar respuesta a estos desafíos han sido relativamente bien valoradas en el marco de nuestro mercado experimental, emprendido con vinos de entrada de gama de la región de Languedoc. Esta innovación consigue resultados comparables con la certificación Bio en términos de disposición a pagar y puede incluso resultar mucho más eficiente

en términos de cuota de mercado si los costes de producción facilitan precios de venta comparables a aquellos de los vinos convencionales. Sin embargo, la calidad organoléptica del vino, resultado de estas innovaciones, ha de ser tratada con la mayor atención. Está claro que en nuestra experiencia, y conforme con los argumentos de unos cuantos autores, que ha tenido un papel importante en nuestras evaluaciones de la valorización global de los vinos por los consumidores y en nuestras evaluaciones del Premium vinculadas a las informaciones medioambientales. Por una parte, porque es difícil considerar que existiría un 'Premium' absoluto vinculado a informaciones sobre la reducción de los pesticidas o a modos de producciones certificados (se constata que este Premium es ante todo relativo, y condicionado por las demás características del vino considerado); por otra parte, porque un nivel elevado de calidad organoléptica de un vino puede tener consecuencias menos importantes sobre las pérdidas de cuotas de mercado logradas vinculadas al uso de los pesticidas.

Por ello, este arbitraje calidad/resultado sanitario y medioambiental podría ser el objeto de estudios complementarios con otros tipos de vinos, por ejemplo con una calidad y un precio superiores. De la misma manera podría ser útil reforzar los resultados sobre la aceptación del modo de producción con las variedades resistentes, refiriéndose a otros viñedos que utilizan variedades emblemáticas.

cas y casi exclusivas por sus denominaciones de origen (a título de ejemplo: Cabernet Sauvignon y Merlot en Bordelais, Pinot noir y Chardonnay en Borgoña y Champagne, Sangiovese en Toscana, Tempranillo en La Rioja, Touriga Nacional en el Dão y Douro, etc.).

Otro punto importante que hemos de subrayar concierne la información sobre las características medioambientales y sanitarias de los productos de los que dispone el consumidor en el momento de realizar su evaluación. En la vida real, esta información es transmitida en parte por el etiquetado de los vinos. Y sin embargo, para las cuestiones relativas a la reducción del uso de pesticidas no existen en el mercado más que certificaciones generales sobre los modos de producción, públicas o privadas, ('Organic' wines, 'Integrated production', 'Sustainably farmed grapes', 'Pesticide residue free', etc.). Estas

certificaciones no corresponden precisamente a los indicadores que hemos utilizado y transmitido a los consumidores. Y, por supuesto, los indicadores consiguen dar mucha visibilidad a los resultados medioambientales y sanitarios de los vinos.

Por consiguiente, se debe interpretar más a los resultados como señales de alertas sobre la evolución de las tendencias de consumo, en un país como Francia donde hay hoy en día cierta focalización social sobre el uso de los pesticidas en viticultura, con las consecuencias inherentes. Podría ser útil profundizar en los análisis para detallar las contribuciones reales de las certificaciones, los estándares privados y las alegaciones para informar al consumidor de estos indicadores objetivos del uso real de pesticidas en el viñedo y de la presencia de residuos en los vinos.

OS PARCEIROS DO PROJECTO



AGRADECIMIENTOS

Este trabajo de investigación ha sido financiado en el marco del proyecto europeo Interreg-SUDOE VINOVERT financiado por la Comisión Europea. Los autores quieren manifestar su agradecimiento a Jean-Louis Escudier, Jean-Michel Salmon y Alain Samson del INRA Pech Rouge por su ayuda en la selección de los vinos propuestos a los consumidores de este mercado experimental. Agradecen también a Céline Franc del Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) y a Isaac Rodriguez y Rafael Cela del Instituto de Investigación y Análisis Alimentario (IIAA) su trabajo coordinando los análisis de residuos de pesticidas. Los autores agradecen vivamente a Anne-Sophie Masure (ISVV-GREThA) su ayuda en la organización material del mercado experimental.