

Universidad Empresarial Siglo 21
Licenciatura en Administración Agraria



**Plan estratégico para el aprovechamiento de las capacidades productivas
mediante la implementación de elaboración de Grappa**

Vivas Luciano Matias

DNI: 34.601.759

VAAG01726

2021

Resumen

Finca “La Emilia” es una empresa cordobesa de elaboración de vino en la zona rural de Colonia Caroya en el departamento Colon provincia de Córdoba, cuyos productos se encuentran presentes tanto en el mercado nacional como internacional siendo garantía de calidad y precio.

En el presente trabajo final de grado se plantea la propuesta de incorporar la elaboración productos destilados de alta calidad aptos para el consumo humano, con el compromiso del crecimiento sostenible de la empresa, el respeto por los competidores, conquista de nuevos mercados, la preservación del medio ambiente y el cumplimiento de los requisitos legales.

El objetivo perseguido en dicho reporte es estructurar un crecimiento sostenible a través la actualización constante de tecnología en toda la cadena de valor, la capacitación de nuestro equipo de trabajo, la innovación en estrategias de mercadeo, desarrollo de nuevos productos, Grappa y la comercialización.

Se prevé un estudio económico y financiero a través de los indicadores VAN (valor actual neto) y TIR (tasa interna de retorno), donde se estableció que, al momento de realizar la propuesta, todos los cálculos realizados pronosticaron un futuro promisorio, por lo que reduce los riesgos de llevar a cabo la propuesta.

Palabras claves: mercado, medio ambiente, crecimiento, tecnología, grappa.

ABSTRACT

Finca “La Emilia” is a Cordoba wine-making company in the rural area of Colonia Caroya in the Colon department of the province of Córdoba, whose products are present in both the national and international markets, guaranteeing quality and price.

In this final degree project, the proposal is proposed to incorporate the elaboration of high quality distilled products suitable for human consumption, with the commitment to the sustainable growth of the company, respect for competitors, conquest of new markets, the preservation of environment and compliance with legal requirements.

The objective pursued in said report is to structure sustainable growth through the constant updating of technology throughout the value chain, the training of our work team, innovation in marketing strategies, development of new products, Grappa and commercialization.

An economic and financial study is planned through the NPV (net present value) and IRR (internal rate of return) indicators, where it was established that, at the time of making the proposal, all the calculations made predicted a promising future, therefore which reduces the risks of carrying out the proposal.

Keywords: market, environment, growth, technology, grappa

INTRODUCCIÓN

La historia de la vitivinicultura argentina se remonta a la época de la colonización, ya que el cultivo de la vid estaba estrechamente unido con las prácticas agrícolas del colono español. A mediados del siglo XVI, los conquistadores llevaron al Cuzco las primeras plantas de vid, de la especie *Vitis vinifera*. Desde allí fue conducida a Chile en 1551 y luego introducida a la Argentina por vecinos de Santiago del Estero, seis años después. Desde esta provincia se propagó el cultivo hacia el centro, oeste y noroeste del país (Revista de Enología ACE, 2012).

El vino en Córdoba nace con los jesuitas, que en el siglo XVII plantaron las primeras cepas en las Estancias de Jesús María. Luego, hacia finales del siglo XIX, la inmigración friulana de Colonia Caroya las mejoró. En relación con esto, cuentan que el primer vino argentino, el “lagrimilla”, fue degustado por el Rey Felipe V de España, detalle de prestigio y originalidad (Agencia Córdoba Turismo, 2019).

En la actualidad, Córdoba cuenta con 18 establecimientos vitivinícolas que producen cepas de uvas tintas y blancas –distinguidas a nivel internacional– en los distintos valles turísticos. En cada uno de ellos es posible realizar visitas guiadas con degustación, e incluso comprar el vino elegido en el lugar. Así mismo, la gran mayoría de estos espacios disponen de un restaurante de primer nivel e incluso, en algunos casos, tienen alojamientos de alta gama (Agencia Córdoba Turismo, 2019).

El vino y su cultura, producción e historia, forman parte de la importante oferta turística de la provincia. En relación con esto, se firmó un convenio con COVIAR (Corporación Vitivinícola Argentina), en el cual la provincia de Córdoba es reconocida oficialmente como provincia vitivinícola argentina. Este organismo gestiona y coordina la implementación del Plan Estratégico Argentina Vitivinícola 2020 (PEVI) que tiene entre sus programas el Turismo del Vino. (Agencia Córdoba Turismo, 2019).

Dentro del contexto vitivinícola de la provincia de Córdoba se encuentra, el emprendimiento familiar “Finca La Emilia”, fundada como tal a mediados de los noventa. Comenzaron con duraznos y uvas tradicionales; en el año 2004, se reconvirtieron incorporando cepas finas traídas desde Italia, de mayor valor comercial como el *Vitis vinífera Merlot*, *Vitis vinífera Cabernet* y *Vitis vinífera Malbec*. La posibilidad de elaborar vinos de alta calidad fue un gran salto en la impronta de la empresa.

Fue necesario acudir a expertos profesionales y técnicos para superar la dificultad de poner a punto la producción en la primera tirada por el año 2005. A partir del año 2009, se comercializaron pequeñas cantidades de vino; todos ellos a merced de su calidad y nivel, terminaron la crianza en barricas de roble, lo cual requirió de una importante inversión para estar a la altura de las circunstancias y acceder a un marco de alta calidad.

En el año 2008 y 2009 luego de mucho sacrificio, esfuerzo e inversiones, pudieron ganar algunos premios de concursos nacionales por la calidad de sus vinos, impactando así en la reputación del producto. La premiación no solo ayudo a la empresa, sino a toda la zona que hasta ese momento era conocida de elaborar vinos muy populares, pudiendo así comercializar sus vinos en restaurantes y hoteles de alta gama.

Finca La Emilia es una sociedad unipersonal a cargo de una única dueña, que toma sus decisiones en relación a la dirección de sus descendientes; se encuentra inscripta como monotributista en una categoría referida a actividades relacionadas al “cultivo de la vid para vinificar” y elaboración de vinos (incluye el fraccionamiento”).

La Pyme no tiene empleados a su cargo debido a que su actividad es estacional y las actividades menores en los tiempos por fuera de la cosecha de la uva, son llevadas a cabo por la familia. Por la tipificación ante AFIP, por temas del monotributo, también hay un techo productivo, con respecto a la cantidad de uvas cosechadas, ergo molidas y procesadas. Consecuentemente, tal influencia también recae sobre la cantidad de litros de vino producidos al final del proceso.

El objetivo de desarrollo del presente trabajo es lanzar al mercado vitivinícola una línea nueva de producto, mediante la elaboración de destilado de Orujo. Revindicando la

tradición familiar Friulana, posicionando a Córdoba y en especial a Colonia Caroya una zona con identidad propia de vino.

Antecedentes.

Como antecedente más relevante de la zona podemos mencionar la Bodega “La Caroyense” fundada en el año 1930, su estructura fundacional se componía de 34 cooperativistas, que tenían en sus casas pequeñas bodegas, resolvieron unirse para generar una empresa que les permitiese una mayor trascendencia y progreso económico. La tradición Friulana lleva a que las familias típicas y tradicionalistas que se dedican a la elaboración de diferentes productos regionales tantos como chacinados, quesos y bebidas espirituosas de manera artesanal.

La Grappa es un aguardiente de orujo de las regiones alpinas de Italia. Se obtiene por destilación de orujos de uva, es decir las partes sólidas de la vendimia que no tienen aprovechamiento en la previa elaboración del vino (Divino Mendoza. 2016).

Marco de referencia Institucional

Finca “La Emilia” está ubicada en la zona rural de Colonia Caroya en el departamento Colon provincia de Córdoba. Es posible llegar por la Ruta Nacional N 9. En la zona periurbana de Colonia Caroya se emplaza una zona vitivinícola, actualmente identificada en los Caminos del Vino de la provincia.

El aglomerado Colonia Caroya/ Jesús María se encuentra en un punto estratégico por su cercanía a la Ciudad de Córdoba. Esta ubicación privilegiada se les suman su fácil acceso a las provincias del NOA, por la Ruta Nacional 9 Norte y 60. Las condiciones de acceso a la empresa son excelentes, se encuentra solo a 1.500 metros (por camino de tierra de buena calidad) de la ruta asfaltada.

Las dimensiones del viñedo de Finca La Emilia es de 1,5 hectáreas, cubierto por una tela antigranizo en espaldera (no en espaldar) que tiene una distancia lo suficientemente grande como para que las hileras se encuentren separadas y pueda pasar un tractor. Las instalaciones se componen de un galpón de 4 metros de frente por 7 metros de fondo con techo curvo y portones de chapa. Éste esta acondicionado en dos aspectos, un galpón agrícola (en la parte superior) con piso lavable que se usa unos diez días al año durante la molienda. Después se trabaja en un sótano, también con piso lavable en el cual se realizan actividades relacionadas con la crianza, no fermentación. En cuanto al equipamiento tenemos:

- Los envases o los contenedores para recibir la uva;
- El primer elemento contenedor es la cuba de fermentación, una cuba de cemento pintada con Epoxi alimentario;
- Luego, se pasa a las cubas de acero inoxidable;
- Finalmente, están las cubas de roble; los elementos para trabajar son las máquinas molidoras de uva, las bombas para los trasiegos y los filtros para mejorar la limpidez del producto.

En tanto aspectos estéticos, el sótano tiene incorporado una mesa, estilo barra con banquetas y luces de dicroicas que se acercan a la zona de barricas, donde los clientes pueden

degustar los vinos generando un ambiente muy agradable para que los clientes pasen un buen momento y se pongan en contacto con el producto.

Esta es una empresa muy chica enfocada en hacer un producto diferenciado. La persona encargada de la marca es la dueña, la cual trabaja y coordina todas las tareas con soporte en la parte agrícola al apoyarse en la generación mayor de la familia. A su vez, la función de un enólogo profesional es primordial al momento de brindar su asesoramiento para asegurar que se respete la calidad en el producto final.

ANALISIS DE SITUACION

Plan de nuevo producto

“Un producto un conjunto de atributos tangibles e intangibles que abarcan empaque, color, precio, calidad y marca, más los servicios y la reputación del vendedor; el producto puede ser un bien, un servicio, un lugar, una persona o una idea” (Stanton, et al, "Fundamentos de Marketing").

	Fortalezas	Debilidades
Análisis Interno	<ul style="list-style-type: none"> - Pyme de tradición Friulana. - Viñedos de calidad, Malbec, Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc. - Medalla de oro y plata y premios Nacionales. -Ventas a hoteles y restaurantes de alta gama. - Pertener a la zona vitivinícola más antigua del país zona de los Jesuitas. - Condiciones Agroclimáticas similares a las de Italia y Francia. - Caminos de Acceso Privilegiados. - Desarrollo del establecimiento Tipo Boutique. 	<ul style="list-style-type: none"> -No contar con encaje comercial fuerte. -Techo productivo ante AFIP. - Baja rentabilidad. - No contar con página Web. - Falta de delegación de trabajo. - No contar con un plan de visitas guiadas y degustaciones. - No sumar al turista en la participación de la vendimia. -Falta de elaboración de plan de Marketing enfocado en el enoturismo.

	<ul style="list-style-type: none"> - Pertenecer al camino del vino. - Tecnología antigranizo. - Infraestructura correcta para la elaboración y guarda del vino. - Establecimiento apto para degustaciones y cursos. - Certificación de origen. 	
	Oportunidades	Amenazas
Análisis Externo	<ul style="list-style-type: none"> -elaborar subproductos derivados de la uva y del orujo -Identidad propia como vinos de Córdoba. -Elaboración en conjunto de vinos de alta gama en la zona. -El conglomerado Colonia Caroya se encuentra en un punto estratégico por su cercanía a la ciudad de Córdoba. -Tradición Friulana en elaboración de Quesos, Salames y Bebidas Espirituosas. 	<ul style="list-style-type: none"> -Riesgo climático. -Dependencia importante entre calidad del producto y las condiciones climáticas. -Colonia Caroya ligada a los vinos populares, Frambua. -Bajo desarrollo de políticas provinciales en el relacionadas de la vid.

	-Concentración del Resveratrol 3 veces superior a la media. -Incorporar duela de roble.	
--	--	--

En este trabajo final de grado lo que se pretende es evaluar la conveniencia de generar un nuevo producto rentable y competitivo orientado a dar valor agregado sumando un nuevo producto de alta calidad gracias al terroir y las labores culturales.

El “terroir” vitivinícola es un concepto que se refiere a un espacio sobre el cual se desarrolla un saber colectivo de las interacciones entre un medio físico y biológico identificable y las prácticas vitivinícolas aplicadas, que confieren unas características distintivas a los productos originarios de este espacio. El “terroir” incluye características específicas del suelo, de la topografía, del clima, del paisaje y de la biodiversidad. Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV 2013).

Para lograr que Córdoba logre su propia identidad necesitamos recurrir a los conceptos de categorías de designaciones de vinos y bebidas espirituosas creada por el Instituto Nacional de Vitivinicultura dependiente del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Citando la Ley N° 25.163 “es establecer un sistema de reconocimiento, protección y registro de nombres geográficos argentinos para designar el origen de los vinos y de las bebidas espirituosas de naturaleza vínica. Esta Ley no sólo permite actuar en defensa de nuestro patrimonio nacional, sino que protege los intereses de consumidores respecto a los productos que adquieren y a los productores de determinadas regiones o áreas, cuyos productos han logrado un prestigio reconocido atribuible a su origen. El INV ejerce además de las funciones originales de su competencia, las que derivan de la aplicación de esta Ley y sus normas reglamentarias”.

Las categorías de designaciones son:

- Indicación de Procedencia (IP) es el nombre que identifica un producto originario de un área geográfica menor que el territorio nacional, expresamente definida y reconocida por el INV, teniendo en cuenta límites administrativos y/o políticos de referencia, y podrá usarse en las etiquetas, sólo para los vinos de mesa o vinos regionales.
- Indicación Geográfica (IG): conforme al ADPIC, es el nombre que identifica a un producto originario de una región, localidad o área geográfica de producción delimitada del territorio nacional, no mayor que la superficie provincial o zona interprovincial ya reconocida. Sólo se justifica cuando determinada calidad u otras características del producto, son atribuibles fundamentalmente a su origen geográfico.
- La Denominación de Origen Controlada (DOC): es el nombre que identifica el producto originario de una región, de una localidad o de un área de producción delimitada del territorio nacional, cuyas cualidades o características particulares se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, abarcando los factores naturales y humanos. (Instituto Nacional Vitivinícola, 2009).

La Matriz FODA es una herramienta que se utiliza en el ámbito empresarial para la toma de decisiones. Ésta brinda información acerca de las características particulares del negocio y el contexto en que se desarrolla una empresa y permite planear una estrategia de acuerdo a la información obtenida.

Análisis de contexto.

El objetivo del análisis de contexto en Finca “La Emilia” es para aprovechar al máximo los subproductos derivados de la uva y del orujo del proceso vitivinícola, obteniendo así el fruto final Grappa y de esta manera agregarle valor a su cartera de productos.

Por otro lado cabe destacar la historia de la región en donde los Jesuitas se instalaron hace 400 años atrás, iniciando la producción vitivinícola en la Estancia Jesuítica de San Isidro. Allí se han producido por años, vinos de tradición populares, dejando ligada a toda la zona en este concepto negativo para las distintas empresas que desean insertarse en un mercado de excelencia y calidad requeridos en la elaboración de Vinos y Bebidas Espirituosas de alta gama.

Del diagnóstico y relevamiento realizado, basado en estudio de suelo, clima, vinos y producción existente, entrevistas, talleres, se propone una hipótesis de que es absolutamente posible desarrollar una vitivinicultura de calidad en Córdoba capaz de elaborar Vinos y Bebidas Espirituosas que compitan en igualdad de condiciones con otras regiones de la Argentina y del mundo. Citando así a Finca “La Emilia” como modelo de pequeña bodega, con una gran valorización del *terroir* con fuerte presencia del paisaje, gastronomía, cultura, arte, identidad en la diversidad, con indicaciones geográficas y D.O.C. que coincidan, además, con submarcas turísticas ya instaladas en el mercado haciendo de Córdoba un lugar único y diferenciado del resto de Argentina. (Fidel y Mota, 2012)

Marco Teórico

Para demostrar que el proyecto de inversión es rentable, a lo largo del actual marco teórico se irán exponiendo y desglosando distintos conceptos e investigaciones que dan base y fundamentan el desarrollo de este nuevo producto.

En una resolución dictaminada por la Organización Internacional de la vid (OIV), determina el concepto de “*Terroir*” vitivinícola es un concepto que se refiere a un espacio sobre el cual se desarrolla un saber colectivo de las interacciones entre un medio físico y biológico identificable y las prácticas vitivinícolas aplicadas, que confieren unas características distintivas a los productos originarios de este espacio. El “*terroir*” incluye características específicas del suelo, de la topografía, del clima, del paisaje y de la biodiversidad. (OIV, 2013)

El Instituto Nacional de Vitivinicultura define a las “*bebidas espirituosas*” como bebida espirituosa de calidad de origen vínico elaborada a partir de un aguardiente de vino que, mediante hidratación conveniente con agua potable, alcanza una graduación alcohólica entre TREINTA Y SEIS GRADOS (36°) y CINCUENTA Y CUATRO GRADOS (54°) cuyo contenido de impurezas se encuadre en los límites establecidos por el Código Alimentario Argentino. (INV, 2004)

En el artículo del código Alimentario Argentino considera Alcoholes directos O Aguardientes naturales, los productos de la destilación especial de mostos que han sufrido la fermentación alcohólica o de bebidas que en ningún caso podrán tener una graduación superior a los 85°centecimales. (Código Alimentario Argentina, 2008)

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado presente aroma y sabores provenientes de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la destilación. (Código Alimentario Argentina, 2008)

Para que “Finca La Emilia” elabore destilado de Orujo tiene que cumplir con las diferentes normativas que solicita el INV, por medio de una resolución creada por el

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, el cual crea el programa de Asistencia para la Elaboración de vinos caseros y Artesanales. Éste, ofrece servicios y herramientas para los productores de vinos caseros que se encuentran insertos en las distintas regiones de nuestro país, con motivo de mejorar sus capacidades de organización, producción y comercialización.

La destilación según el INV es la operación de separar, mediante vaporización y recondensación, los diferentes componentes líquidos, sólidos disueltos en líquido o gases licuados de una mezcla, aprovechando los diferentes puntos de ebullición de cada una de las sustancias, ya que cada sustancia pura tiene un punto de ebullición diferente. El agua se evapora a 100°C -bajo una presión de 1 atmósfera (atm)- mientras que el alcohol etílico lo hace a 78,4°C, bajo una presión de 1 atm. (INV,2010)

A nivel de laboratorio la destilación se lleva a cabo en un balón o matraz de fondo esférico, donde se calienta la mezcla, los vapores que se desprenden por el calentamiento son conducidos hasta el condensador, donde a través de una contra-corriente de líquido refrigerante (generalmente agua fría) estos vapores se condensan y son recogidos en otro balón, el cual puede o no estar conectado a un sistema de vacío que ayuda a destilar a mayor velocidad. (INV, 2010)

La Grappa es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de orujos de uva, con o sin borras de vinos, pudiendo hacerse una rectificación parcial selectiva. El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/ 100 ml de alcohol anhidro. Se admite el corte con alcohol etílico potable del mismo origen para regular el contenido de congéneres. Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/l. (Código Alimentario Argentino, 2008)

Síntesis

En resumen, el productor vitivinícola a fin de aumentar su producción y maximizar su rentabilidad, debe identificar aquellos varietales que se adapten de mejor manera a su explotación. Esto es así debido a la extensa variedad de vid en Argentina, más de 900 inscriptas en el INV (Instituto Nacional de Vitivinicultura). Ante esta gran cantidad de variedades se mencionan criterios básicos para elegir el aprovechamiento del orujo, que luego del proceso de destilación resulta en la bebida espirituosa Grappa. (Código Alimentario Argentino, 2008).

Justificación

El principal objetivo de la implementación de un nuevo producto en “Finca la Emilia” es darle valor agregado a la producción de vinos (*Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, etc.*)

La elección de la temática a desarrollar se debe a que la pyme produce varietales de alta gama de manera exclusiva y mediante la incorporación de un producto como la Grappa se intenta aprovechar al máximo los subproductos derivados de la uva y del orujo del proceso vitivinícola. A partir de este trabajo se va a poder observar si es conveniente utilizar los subproductos del vino para producir Grappa o continuar con la comercialización convencional de la empresa.

Además, se eligió evaluar la factibilidad de ejecutar esta nueva actividad, ya que “Finca la Emilia” pertenece al camino del vino donde se concentra la cultura friulana de la región. En consecuencia, si el proyecto es viable, la empresa decidirá ejecutarlo invirtiendo de manera adecuada en la implementación de este nuevo producto.

Plan de Implementación.

A continuación, se presentarán los objetivos generales y específicos para desarrollar la propuesta de elaborar Grappa en el establecimiento “La Emilia”.

Objetivos Generales

- Implementar el proceso de destilación del Orujo para la obtención de la Grappa en el establecimiento la “La Emilia”, ubicado en el departamento Colon en la ciudad de Colonia Caroya en el periodo Enero 2022.

Objetivos Específicos

- Revindicar la tradición familiar Friulana, posicionando a Colonia Caroya como una zona con identidad, tipicidad y personalidad propia del Terroir.
- Adquisición de equipo de destilación, Alambique
- Evaluar económica y financieramente el proyecto a través de los indicadores financieros: VAN (Valor Actual Neto), TIR (Tasa Interna de Retorno) y Periodo de Recupero.

Alcance

En la siguiente propuesta planteada para el establecimiento “La Emilia” arraigada en la zona rural de Colonia Caroya en el departamento Colon provincia de Córdoba. La elaboración de un nuevo producto, la Grappa en el periodo 2022.

Este proceso comienza con la **vendimia**, consiste en la recogida de la uva para la posterior producción del vino. Se trata de un momento clave dentro del proceso de elaboración de cualquier vino, ya que, durante este tiempo, los enólogos y bodegueros toman una serie de decisiones que son cruciales para determinar las características del vino que se va a producir y la calidad que este podrá llegar a alcanzar (Bodega Franco-Española. 2020)

En la segunda semana del mes de febrero da comienzo la vendimia dura 7 días aproximadamente, se toman de muestras para determinar promedio del grado de maduración

y sanidad de los cepajes esto da Inicio de la vendimia en forma manual estimada en 5 a 6 días. En la Transporte de la vendimia, pesado, despalillado, selección de los granos, molienda y separación del escobajo y eliminación del raspón utilizándolo como fertilizante en el viñedo.

En la primera semana de marzo se encuentra en pleno proceso de fermentación. Rendimientos estimados que se manejan en la zona de influencia son: en la molienda: Se resta el 5 % del raspón, en el descube: se resta el 30 % del orujo, en el trasiego: se resta el 10 % en el primero y del 5 al 10 % en el segundo. En total el rendimiento aproximado de vino es del 50 % del total de la cosecha.

Una vez finalizado proceso de fermentación se obtiene el orujo, el mismo es destilado en el alambique para la elaboración del Aguardiente. La primera semana de abril se hace la reducción del grado de alcohol a 38 % que es el máximo porcentaje de alcohol que se establece en nuestro país para comercializar de bebidas dictada en la ley de alcoholes.

Del total obtenido del producto de la Grappa vamos a destinar el 50 porciento a elaborar una Grappa sin reposo una gama media, la misma va a ser comercializada en un embace de vidrio y etiquetado, esta partida se la deja por 3 meses en las estibas, una vez finalizado el reposo sale a la venta. El restante de la producción de Grappa la vamos a destinar a un segmento de producción premium, Grappa Reserva, la misma se la hace reposar en las barricas de roble durante 6 meses, la retiramos embazamos y etiquetamos para que finalmente salga al mercado para su comercialización

Diagrama de Gantt

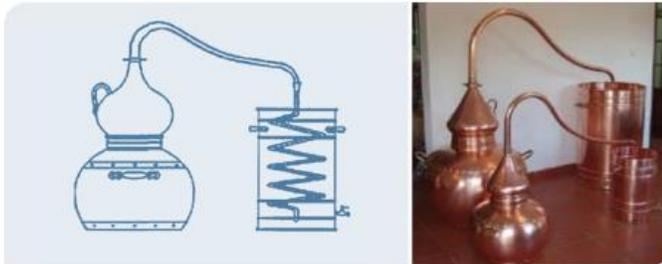
		Mes/Año											
		Ene. 2022	Feb. 2022	Mar. 2022	Abr. 2022	May. 2022	Jun. 2022	Jul. 2022	Ago. 2022	Sep. 2022	Oct. 2022	Nov. 2022	
	Semana	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	
Actividad													
Labores culturales, raleo, desbrote, despunte													
Contratación de personal													
Limpieza de gamelas, cintas sin fin, Prensa													
Vendimia													
Proceso de fermentación													
Destilación del Orujo/Obtención del Aguardiente													
Reducción del grado alcohólico a 38%, Estabilización, filtrado.													
50% de la elaboración de Grappa se envasa en botella, y se viste													
Reposo													
Comercialización													
50% restante de Grappa Reserva o Extra Vieja													
Reposo en Barrica de Roble													
Envasar, etiquetar y Reposar													
Comercialización													

Fuente de elaboración propia.

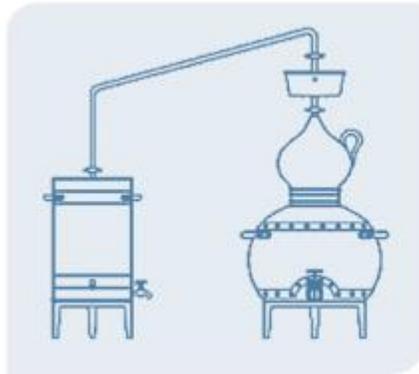
Recursos

Para realizar la implementación de un nuevo producto como la Grappa es necesario disponer de diferentes recursos para llevar a cabo la actividad. El recurso más importante es su capital humano, ya que la tradición y el esfuerzo de sus dueños transmitido de generación en generación llevan a que “Finca la Emilia” se posicione en el mercado. La función del enólogo es crucial ya que contamos con su asesoramiento para poder obtener un producto de calidad y totalmente competitivo.

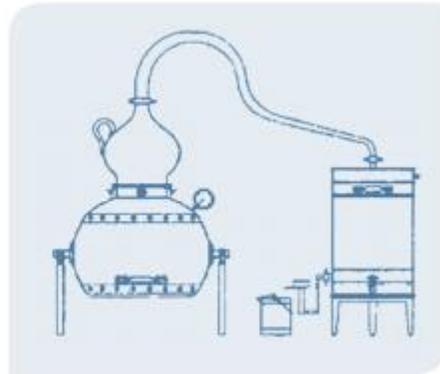
Para realizar el destilado del Orujo es necesario contar con una herramienta crucial, el alambique, el establecimiento tendría que adquirir uno para poder producir la Grappa. Existen diferentes tipos de alambiques, el más común de todos y mayormente utilizado es en forma de pera, el mismo es recomendado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura en la guía de elaboración de vinos caseros.



Entre los accesorios que cuenta el alambique podemos nombrar: el rectificador, descarga basculante para facilitar el vaciado del orujo, termómetro en la caldera, descarga lateral del orujo y alcoholómetro conectado al condensador.



Rectificador



Descarga basculante - Termómetro

Se consulto con un abanico amplio de vendedores de alambique y el precio estimativo del más adecuado ronda los \$300.000. Otra opción bastante interesante es hacerlo artesanalmente a medida de lo que el establecimiento necesita y así poder lograr una Grappa de mejor calidad y agregarle valor a nuestro producto final. Para conservar el Orujo en sus óptimas condiciones se coloca en capas regulares, fuertemente presionadas para extraer el aire y se las suele cubrir, al final, con una capa de arena para permitir la salida de CO₂, y no permitir el ingreso de aire. (INV. 2010).

Si el orujo es expuesto al aire:

- Se producen oxidaciones que transforman el alcohol en ácido acético
 - Se produce evaporación del alcohol contenido en el orujo.
- (INV. 2010)

Método de evaluación.

Los dos métodos a utilizar para la medición de la rentabilidad en el establecimiento son: VAN (Valor Actual Neto), TIR (Tasa Interna de Retorno) y período de recupero de la inversión (PRI).

Ya que en el caso “Finca La Emilia” es un nombre comercial y la dueña se encuentra inscrita como monotributista en una categoría referida a actividades

relacionadas al “cultivo de vid para vinificar” y “elaboración de vinos, se tomará como referencia la categoría de monotributo “I” con una facturación anual de \$2.765.604,35 (Administración Federal de Ingresos Públicos, 2021). La tasa que se utilizará es en relación a la inflación anual en Argentina del 40%.

El flujo de fondo inicia con -\$300.000 de inversión inicial, y se toma como periodo de análisis 12 meses a una tasa del 3.33% mensual. El VAN arroja como resultado \$1.896.165,69, es un resultado positivo y mayor a 1 es decir el proyecto viable y genera rentabilidad. (anexo 1).

La Tasa Interna de Retorno (TIR) es del 75% es decir que se obtiene mayor tasa de la solicitada. En el calculo del periodo de recupero de la inversión (PRI) nos arroja como resultado 1,37 meses, es decir que en un mes y 4 días se recupera la inversión inicial. (anexo 1).

Para controlar y llevar a cabo la producción y elaboración de la Grappa, para que la misma sea apta para el consumo humano es necesario contar con el asesoramiento profesional de un Enólogo. El INV, en su manual de elaboración de vinos caseros nos brinda 9 pasos para elaborar la Grappa.

Proceso de elaboración.

1. Colocación de la base metálica de cobre perforada.
2. Se separa el raspón dejando sólo el orujo (despalillamiento), para conseguir una mejor circulación de los vapores en la masa del orujo y evitar el metflico
3. Carga de la caldera con 10-20 % de agua.
4. Encendido del fuego
5. Mientras se calienta el agua se extraen los orujos de los recipientes de conservación y se colocan en la caldera. Se prepara el engrudo (mezcla una parte de harina de trigo por 5 o 6 partes de agua fría
6. Se coloca el capacete con el cuello de cisne, sellando las uniones con agua (si posee depósito) o masa de harina.
7. Llenado del depósito de refrigeración. Es importante mantener el agua de refrigeración a temperaturas próximas a los 18-20 °C. Temperaturas bajas provocan

condensaciones rápidas que dan lugar a destilados duros; mientras que, temperaturas altas provocan condensaciones lentas que dan lugar a la pérdida de componentes volátiles favorables.

8. Una vez iniciada la salida del destilado, se ha de procurar mantener un ritmo lento y uniforme, regulando adecuadamente el aporte de calor.9- Medir con alcoholómetro las graduaciones de salida, para separar correctamente, cabezas, corazones y colas.
9. Limpieza y nueva carga del primer calderín. (INV, 2010).

Conclusión

Para ir finalizando, luego de haber analizado y desarrollado la propuesta presentada a lo largo del reporte de caso, se ha podido observar que implementar la elaboración de un nuevo producto como la Grappa por medio de la incorporación de una máquina, Alambique en el establecimiento “La Emilia” es viable y rentable. El enfoque este puesto en reivindicar la tradición familiar friulana, posicionando a Colonia Caroya como un terroir con identidad, tipicidad y personalidad propia.

Inmediatamente, relacionado con todo lo anterior, se llevó a cabo el estudio económico - financiero, donde se estableció que la inversión inicial de \$300.000 en la incorporación de un Alambique, con una tasa del 40% anual en un periodo de un año esto nos da un valor actual neto de \$1.896.165,69 lo que se supone que el proyecto es posible llevarlo a cabo. Agregado a esto la tasa interna de retorno es de 75% siendo mayor a la tasa de corte que era del 40%, comprobando que el valor actual neto es positivo, con un periodo de recupero de la inversión de un mes y cuatro días.

Concordando con lo planteado anteriormente se procede afirmar que el proyecto se puede llevar a cabo gracias a la infraestructura con la que cuenta la finca y con una inversión inicial baja y utilización del orujo de la uva para poder realizar la Grappa

Por último, luego de desarrollar el análisis económico-financiero, se puede establecer que elaborar Grappa agrega valor al establecimiento diversificando la producción y abriendo nuevos mercados tanto internos como externos para su continuo crecimiento.

Recomendación

A partir de todo lo analizado y concluido en este reporte se pueden realizar distintas recomendaciones profesionales a fin del correcto desempeño del proyecto.

A su vez para la incorporación de dicho proyecto a la cartera de productos del establecimiento, es necesario tener en cuenta una serie de recomendaciones tales como:

- Maximizar los beneficios económicos implementando estrategias de comercialización.
- Constante asesoramiento y control del producto llevado a cabo por el Enólogo.
- Realizar con regularidad degustaciones y cursos en la finca.
- Promoción del nuevo producto.
- Proyectar nuevos productos derivados de la uva.

Concluyendo a lo desarrollado anteriormente se sugiere tener en cuenta todas las recomendaciones expuestas ya que fomentan un valor agregado al establecimiento Finca La Emilia.

Bibliografía

Pandolfi & Cuello. 2012. Reseña de la vitivinicultura argentina. *Revista de enología ACE*. Recuperado de http://www.acenologia.com/ciencia69_03.htm.

Agencia Córdoba Turismo. 2019. Córdoba: 400 años de Historia. Recuperado en <https://www.cordobaturismo.gov.ar/experiencia/cordoba-400-anos-de-buen-vino/>.

Etzel M. J., Stanton W. J. y Walker B.J., 2007. *Fundamentos de Marketing*. Recuperado en <https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/producto-definicion-concepto.html>

Castellucci, Resolución OIV/VITI 333/2010. 2010. *Definición de “Terroir” Vitivinícola*.

Instituto Nacional de Vitivinicultura. 2009. *Proteccion y Gestion del Origen*.

Fidel & De la Mota. 2012. *Desarrollo integral para el modelo vitivinícola- turístico de las regiones emergentes de la provincia de Córdoba*. Recuperado en <http://biblioteca.cfi.org.ar/wp-content/uploads/sites/2/2012/01/49898.pdf>

InfoLeg, Vinos y Bebidas Espirituosas de Origen Vinico, Decreto 57/2004, 2004. Recuperado en <http://servicios.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/90000-94999/91880/texact.htm>

Código Alimentario Argentino. Capitulo XIV BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y LICORES, 2019. Recuperado en https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xiv_beb_alcoholicas_actualiz_2019-07_.pdf

Instituto Nacional de Vitivinicola. 2010. *Elaboración de vino casero*. Recuperado en <https://blancoexitimo.files.wordpress.com/2012/01/vi-26-guia-de-vinos-caseros.pdf>

Instituto Nacional de Vitivinicultura. 1991. *Nómina de Variedades de la Vitis Vinifera*. Recuperado en https://pinot.inv.gov.ar/web_inv/pdf/ResolucionesC/1991/ResolucionC6-1991.pdf

Bodega Franco – Espanola. Octubre 2020. *Qué es la vendimia y en que consiste esta época de cosecha de la uva*. Recuperado en <https://www.francoespanolas.com/blog/que-es-vendimia/>

Administración Federal de Ingresos Públicos. 2021. *Categorías del Monotributo*. Recuperado en <https://www.afip.gob.ar/monotributo/categorias.asp>

Anexo

Anexo 1: Planilla de calculo Excel VAN, TIR, y PRI. Que requiere una inversión de \$300.000 en un periodo de tiempo de 12 meses a una tasa anual de 40%.

Meses	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Flujo de caja	\$ 300.000,00	\$ 225.000,00	\$ 225.000,00	\$ 225.000,00	\$ 225.000,00	\$ 225.000,00	\$ 225.000,00	\$ 225.000,00	\$ 225.000,00	\$ 225.000,00	\$ 225.000,00	\$ 225.000,00	\$ 225.000,00
Saldo Actualizado al 3.33%	\$ 300.000,00	\$ 217.748,96	\$ 210.731,60	\$ 203.940,38	\$ 197.368,03	\$ 191.007,48	\$ 184.851,91	\$ 178.894,72	\$ 173.129,50	\$ 167.550,09	\$ 162.150,47	\$ 156.924,88	\$ 151.867,68
Saldo actualizado acumulado	\$ 300.000,00	\$ 82.251,04	\$ 128.480,56	\$ 332.420,94	\$ 529.788,97	\$ 720.796,45	\$ 905.648,36	\$ 1.084.543,07	\$ 1.257.672,57	\$ 1.425.222,66	\$ 1.587.373,13	\$ 1.744.298,01	\$ 1.896.165,69

VAN	\$ 1.896.165,69		TIR	75%
PRI	1,37			