

-o discussão p.
sobre a
B. mais 2012

Estudo (concluído) 2011
E

Relatório

Grupo de Trabalho de Aguardentes

Introdução

A utilização de aguardente (AD) na produção de Vinho do Porto tem suscitado desde sempre a discussão sobre a qualidade desta matéria-prima tão importante na produção de Vinho do Porto, sem prejuízo do facto de que sempre foi totalmente consensual que a AD deve cumprir os requisitos de neutralidade visual e aromática de molde que permita que a qualidade do vinho com ela produzida tenha origem exclusiva nas uvas e não nas características da AD.

Nos últimos anos, como consequência dos excedentes de vinhos na Região Demarcada do Douro (RDD), tem aparecido na Região Demarcada do Douro quem defenda que o uso destes excedentes para destilação e consequente produção de AD para uso obrigatório na vinificação de Vinho do Porto poderiam ser uma solução para equilibrar o rendimento da região.

Como em qualquer discussão, os argumentos usados são por vezes mal explicados ou mal compreendidos, pelo que o Conselho Interprofissional (CI) do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto (IVDP) decidiu no seu plenário de 3 de Novembro de 2010, que esta questão deveria ser estudada por um grupo de trabalho nomeado pelo CI, sendo assim possível que as ideias e teorias que hoje circulam na RDD sobre este assunto possam ser debatidas com rigor técnico e a isenção económica necessária numa região que tem um funcionamento interprofissional.

O grupo de trabalho foi criado com os seguintes elementos:

Indicados pelo IVDP: Dr. Luciano Vilhena e Eng. Eduardo Natividade

Indicados pela produção: Dr. Alexandre Ferreira e Dr. Miguel Braga

Indicados pelo comércio: Dr. António Filipe e Eng. Francisco Tovar

Enquadramento do estudo

Na discussão sobre a produção de AD com uso exclusivo de uvas da RDD para a vinificação de Vinho do Porto existem dois pontos de vista de análise. Por um lado a análise da viabilidade económica do conceito e, por outro lado a relevância da questão da maior genuinidade de um produto que venha a ser fortificado com aguardente de uvas da RDD.

Análise da viabilidade económica

Neste trabalho a análise económica será feita detalhadamente nas próximas páginas, fazendo-se uma abordagem inicial dos custos de produzir AD com uvas da RDD e, posteriormente, simulando-se as possíveis consequências para o mercado de Vinho do Porto.

Questão da genuinidade do produto

Quanto a esta questão o grupo de trabalho considera não fazer sentido pôr em causa a genuinidade do Vinho do Porto pela via do uso de AD com uvas de fora da RDD à luz do facto de, desde cerca de 1820 as características do processo produtivo se mantiveram quase inalteradas e que foram essas mesmas características que lhe deram a genuinidade porque hoje é conhecido internacionalmente.

A genuinidade de um produto é algo que é intrínseco ao produto tal como é reconhecido e valorizado pelo consumidor e não uma condição que se pode modificar.

Por último o regulamento (nº479/2008) da “OCM vinhos” inclui a possibilidade de usar AD com uvas de outras regiões (aliás o mesmo acontece em Jerez, na Madeira, no Moscatel de Setúbal, etc.) pelo que a questão de genuinidade do Vinho do Porto a nível legal não pode nem deve ser posta causa.

Pelos motivos e razões apresentados o trabalho deste grupo fica exclusivamente centrado na análise económica dos efeitos que provoca o uso exclusivo de uvas da RDD na produção de AD para a vinificação de Vinho do Porto

Análise económica

Na análise económica iremos desenvolver o trabalho da seguinte forma:

1. Custo da AD em função da origem das uvas.
2. Impacto dos custos do granjeio profissional nos custos dos vinhos da RDD.
3. Impacto na RDD em euros.
4. Impacto na RDD em pipas

1- Custo da AD em função da origem das uvas.

Quadro 1 - Comparação do custo da AD em função do preço do vinho para destilação.

	Outras Regiões		Douro					
	Mercado		Mercado		Granjeio amador		Granjeio profissional	
Granjeio por hectare					3.500 €	3.500 €	5.000 €	5.000 €
Produção (pipas/hectare)					5,6	8,0	5,6	8,0
Vinificação (€/pipa)					50,0	50,0	50,0	50,0
Preço do vinho para destilar (€/pipa)	100,00 €	137,50 €	150,00 €	200,00 €	675,00 €	487,50 €	942,86 €	675,00 €
Pipas necessárias (vinho/AD)	7	7	7	7	7	7	7	7
Valor vinho	700,00 €	962,50 €	1.050,00 €	1.400,00 €	4.725,00 €	3.412,50 €	6.600,00 €	4.725,00 €
Transporte para destilação	19,25 €	19,25 €	38,50 €	38,50 €	38,50 €	38,50 €	38,50 €	38,50 €
Custo de fabrico	137,50 €	137,50 €	137,50 €	137,50 €	137,50 €	137,50 €	137,50 €	137,50 €
Margem de comercialização (5%)	42,84 €	55,96 €	61,30 €	78,80 €	245,05 €	179,43 €	338,80 €	245,05 €
Transporte para o utilizador	11,00 €	11,00 €	5,50 €	5,50 €	5,50 €	5,50 €	5,50 €	5,50 €
Taxas	11,00 €	11,00 €	11,00 €	11,00 €	11,00 €	11,00 €	11,00 €	11,00 €
Fabrico de AD e taxas (€/pipa)	221,59 €	234,71 €	253,80 €	271,30 €	437,55 €	371,93 €	531,30 €	437,55 €
Valor de mercado da AD (pipa)	921,59 €	1.197,21 €	1.303,80 €	1.671,30 €	5.162,55 €	3.784,43 €	7.131,30 €	5.162,55 €
Valor de mercado da AD (litro)	1,68 €	2,18 €	2,37 €	3,04 €	9,39 €	6,88 €	12,97 €	9,39 €
Média	1,93 €		2,70 €		8,13 €		11,18 €	

Partindo do custo do vinho a granel em várias regiões da União Europeia, nomeadamente as mais competitivas, temos que hoje a AD deveria ter um custo de mercado de +/- 1,93€ por litro (não havendo ajudas à destilação).

Com os actuais preços de vinho a granel praticados na RDD é possível obter uma AD com um preço de comercialização de +/- 2,70€ por litro.

Todavia, esta situação não é de todo sustentável, na medida em que, como sabemos, hoje os preços praticados para o vinho a granel no Douro não pagam os custos de produção. Deste modo, fazemos para comparação uma abordagem pela via da soma de custos, isto é: custo de granjeio + vinificação = preço de vinho para destilar.

Por considerarmos que no Douro há diferentes realidades económicas nas explorações vitivinícolas estudamos dois cenários distintos um para granjeio amador (1) e outro para granjeio profissional (2).

Fazendo as contas num cenário de granjeio amador obtemos um resultado para a AD de 8,13€ por litro e, para um granjeio profissional, teremos AD a 11,18€ por litro.

Sendo muito importante para o tecido social da RDD o rendimento proveniente das pequenas vinhas com granjeio amador, considerando porém que no granjeio amador não estão a ser considerados os custos de mão-de-obra do proprietário, as amortizações dos investimentos e os fundos necessários ao reinvestimento na reposição do potencial produtivo, resulta que este granjeio será, necessariamente de curto prazo e não sustentável a médio e longo prazo.

- (1) – Granjeio amador – Lavradores que não contabilizam as horas do próprio na vinha e as amortizações do investimento efectuado.
- (2) - Granjeio profissional – Lavradores que contabilizam a totalidade dos custos financeiros e não financeiros da exploração.

2- Impacto dos custos do granjeio profissional nos custos dos vinhos da RDD.

Quadro 2 - Custos dos vinhos da RDD engarrafados

	€ por pipa			€ por garrafa					
	Mosto + Vinificação	AD	Vinho	Vinho	Secos	Engarrafamento	Taxas	Margem (12,5%)	Custo
Porto (1)	809 €	6.147 €	1.925 €	2,63 €	0,50 €	0,25 €	0,065 €	0,43 €	3,87 €
Moscatel (2)	809 €	6.147 €	2.071 €	2,82 €	0,50 €	0,25 €	0,045 €	0,45 €	4,07 €
DOC Douro	809 €	- €	809 €	1,10 €	0,50 €	0,25 €	0,038 €	0,24 €	2,13 €
IG Duriense	809 €	- €	809 €	1,10 €	0,50 €	0,25 €	0,019 €	0,23 €	2,11 €

Se quisermos que o valor dos vinhos cubra o custo do granjeio profissional teremos todo o mosto da RDD a ser comercializado acima dos 759€ por pipa, ao somarmos a este valor a vinificação (50€ por pipa) ficamos com um valor de vinho feito para DOC Douro e IG Duriense de 809€ por pipa.

No caso do Porto e do Moscatel com a ponderação da AD a 11,18€ por litro que, como vimos anteriormente, é o valor que cobre as despesas de granjeio profissional teremos como valor mínimo para cobrir os custos para o Vinho do Porto 1.925€ por pipa e para o Moscatel do Douro 2.071€ por pipa.

Para o cálculo de custo dos vinhos engarrafados considerou-se em média um gasto de 0,50€ em materiais secos e 0,25€ em custos de engarrafamento.

Como margem considerou-se uma margem bruta que terá que cobrir transportes de vinho a granel, tratamentos do vinho, quebras, margem do engarrafador, etc.

(1) – Porto – 435 litros de mosto + 115 litros de AD

(2) – Moscatel – 420 litros de mosto +130 litros de AD

3- Impacto na RDD em euros.

Quadro 3 – Impacto no rendimento da RDD em euros.

Cenário de recuperar 0% das vendas			Cenário de recuperar 15% das vendas			Cenário de recuperar 25% das vendas		
Vinho do Porto			Vinho do Porto			Vinho do Porto		
	2009	2010		2009	2010		2009	2010
Vendas actuais	82.742.699	85.278.461	Vendas actuais	82.742.699	85.278.461	Vendas actuais	82.742.699	85.278.461
<= 3,88€/garrafa	69.985.963	70.383.847	<= 3,88€/garrafa	69.985.963	70.383.847	<= 3,88€/garrafa	69.985.963	70.383.847
Recuperação de vendas	0%	0	Recuperação de vendas	15%		Recuperação de vendas	25%	
Vendas futuras	12.756.736	14.894.614	Vendas futuras	23.254.630	25.452.191	Vendas futuras	30.253.227	32.490.576
Redução de compras em litros de vinho	69.985.963	70.383.847	Redução de compras em litros de vinho	59.488.069	59.826.270	Redução de compras em litros de vinho	52.489.472	52.787.885
Redução de compras em litros de mosto	55.352.534	55.667.224	Redução de compras em litros de mosto	47.049.654	47.317.141	Redução de compras em litros de mosto	41.514.401	41.750.418
Redução de compras pipas de mosto	100.641	101.219	Redução de compras pipas de mosto	85.545	86.031	Redução de compras pipas de mosto	75.481	75.910
Valor unitário actual	938	881	Valor unitário actual	938	881	Valor unitário actual	938	881
Valor unitário futuro	150	150	Valor unitário futuro	150	150	Valor unitário futuro	150	150
Perda por pipa	788	731	Perda por pipa	788	731	Perda por pipa	788	731
Menos valia para a RDD	79.277.918	74.034.372	Menos valia para a RDD	67.386.226	62.929.216	Menos valia para a RDD	59.458.434	55.525.779
Perdas para a RDD			Perdas para a RDD			Perdas para a RDD		
Vendas futuras	12.756.736	14.894.614	Vendas futuras	23.254.630	25.452.191	Vendas futuras	30.253.227	32.490.576
AD necessária	2.667.318	3.114.328	AD necessária	4.862.332	5.321.822	AD necessária	6.325.675	6.793.484
Vinho para destilar em litros	18.671.223	21.800.299	Vinho para destilar em litros	34.036.323	37.252.752	Vinho para destilar em litros	44.279.723	47.554.388
Vinho para destilar em pipas	33.948	39.637	Vinho para destilar em pipas	61.884	67.732	Vinho para destilar em pipas	80.509	86.463
Valor unitário actual	150	150	Valor unitário actual	150	150	Valor unitário actual	150	150
Valor unitário futuro	809	809	Valor unitário futuro	809	809	Valor unitário futuro	809	809
Perda por pipa	659	659	Perda por pipa	659	659	Perda por pipa	659	659
Mais valia para a RDD	22.369.143	26.117.947	Mais valia para a RDD	40.777.371	44.630.829	Mais valia para a RDD	53.049.523	56.972.751
Ganhos para a RDD			Ganhos para a RDD			Ganhos para a RDD		
Saldo para a RDD euros	-56.908.769	-47.916.425	Saldo para a RDD euros	-26.608.854	-18.298.387	Saldo para a RDD euros	-6.408.911	1.446.972

Com os valores fornecidos pelo IVDP temos que 83% do Vinho do Porto vendido em 2010 foi por um valor menor ou igual a 3,87€ a garrafa, pelo que no pior dos cenários (0% de recuperação de vendas) este volume de negócio deixará de existir. Neste caso extremo, teríamos uma perda no saldo final da RDD de cerca 50 milhões de euros, mesmo considerando que a venda de vinho de mesa para destilação traria para a RDD uma mais-valia de 25 milhões de euros.

No cenário claramente mais optimista e, potencialmente, irrealista, em que consideramos que 25% das vendas abaixo dos 3,87€ por garrafa possam ser recuperadas, isto é, conseguíamos convencer os consumidores a pagar praticamente o dobro do que pagam actualmente, aí as perdas da RDD em função das menores vendas de Vinho do Porto seriam compensadas com as vendas de vinho de mesas para destilação.

Não foi estudado ao pormenor o impacto nos outros vinhos da RDD para além do Vinho do Porto. Mas com os dados do IVDP dos preços médios de 2010, todo o DOC Moscatel e o IG Duriense estão em média abaixo dos custos em função de um granjeio profissional.

Já o DOC Douro em 2010 teve cerca de 40% do seu volume de vendas abaixo do valor de custo em função do granjeio profissional.

Pelo que mesmo não fazendo um estudo exaustivo sobre os outros vinhos da RDD, podemos concluir que haveria forte quebra de receitas para a RDD caso houvesse alguma garantia de escoamento de produto para destilação com um preço garantido.

4 Impacto na RDD em pipas.

Quadro 5 – Impacto no escoamento de vinho na RDD

	0% de recuperação		15% de recuperação		25% de recuperação	
	2009	2010	2009	2010	2009	2010
Vendas actuais litros	82.742.699	85.278.461	82.742.699	85.278.461	82.742.699	85.278.461
Vendas futuras litros	12.756.736	14.894.614	23.254.630	25.452.191	30.253.227	32.490.576
Vinho para destilar em litros	18.671.223	21.800.299	34.036.323	37.252.752	44.279.723	47.554.388
Mosto para Porto+AD em pipas ACTUAL	118.985	122.632	118.985	122.632	118.985	122.632
Mosto para Porto+AD em pipas FUTURO	52.292	61.056	95.325	104.333	124.013	133.185
Saído para a RDD de mosto em pipas	-66.693	-61.576	-23.661	-18.299	5.028	10.553

Utilizando os mesmos três cenários que foram usados para o impacto na RDD em euros no cálculo sobre comportamento dos stocks da RDD chegamos á conclusão que só num cenário optimista de recuperação de 25% das vendas de Vinho do Porto abaixo dos 3,87€ por garrafa é que entramos num maior consumo de vinhos da RDD.

Conclusão do grupo de trabalho

Depois de cinco reuniões e de vários estudos feitos pelo grupo de trabalho este chegou às seguintes conclusões:

Considera este grupo de trabalho não existirem quaisquer fragilidades no que respeita à elaboração de vinhos do Porto pela utilização de Aguardentes produzidas com vinhos de outras Regiões, quer do ponto de vista do respectivo enquadramento legal quer ao nível da existência de razões fundadas de questionamento da genuinidade do produto.

Assim, considera este grupo de trabalho que, dadas as especificações de neutralidade relativamente ao contributo organoléptico das aguardentes no produto final que estão em vigor e que fundamentam, numa medida significativa, aquilo que é o vinho do Porto, enquanto o conhecemos actualmente, aguardentes elaboradas a partir de vinhos produzidos na Região Demarcada do Douro não irão adicionar ou retirar qualquer valor qualitativo ou outro a este produto.

Deste modo, o grupo de trabalho centrou a sua análise no impacto económico que poderia advir da implementação de uma obrigatoriedade de utilização exclusiva de aguardentes elaboradas a partir de vinhos produzidos na Região Demarcada do Douro. O Grupo concluiu que nas actuais condições e salvo novas abordagens e estudos que promovam alterações estruturais na Região tal medida poderá apresentar um risco elevado de promover uma redução do rendimento na Região Demarcada do Douro e, conseqüentemente, de diminuir drasticamente o valor do negócio actual das várias Denominações de Origem da Região Demarcada do Douro.

Mais se conclui, por tal ter surgido no desenvolvimento dos trabalhos, que face aos custos apurados por este grupo de trabalho para a produção de uma pipa de vinho na Região Demarcada do Douro e que permitiu estimar o intervalo, para o granjeio amador e profissional, entre €625 e €890 por pipa (na base da produtividade média, nos últimos 6 anos), que se torna necessário desenvolver novos estudos, nesta ou noutras direcções, que permitam reconstruir os equilíbrios socioeconómicos na Região Demarcada do Douro hoje fortemente abalados.