

# ENTENDIENDO LA CADENA DE SUMINISTRO: DE LA UVA A LA COPA

---

JOSE FLORES  
CELLAR MASTER  
KIONA VINEYARDS AND WINERY  
BENTON CITY, WA

# INTRODUCCIÓN

---

- La cadena de suministro se refiere a todas las alternativas de técnicas de producción y venta del vino que tenemos disponibles, las cuales en el estado de Washington, son bastante diversas y muy interesantes. Esta cadena ofrece a los productores y vinerías variadas opciones para comercializar el mundialmente reconocido vino de Washington.

# CADENA DE SUMINISTRO

---

- Calidad vs. cantidad
- Producción grande
- Producción mediana
- Producción pequeña
- Proceso del vino
- Presentación del producto final

# CALIDAD VS. CANTIDAD

---

- La calidad y cantidad empiezan en el viñedo
  - Tipo de contrato
  - Por acre
  - Por tonelada
  - Producir para hacer su propio vino
  - Terroir and AVA (American Viticultural Area)
  - Lugar, lugar, lugar!

# TIPO DE CONTRATO

---

- **NOTA**
  - Cuando el objetivo de producción de la uva para vino es para ser vendida a una vinería, es altamente recomendable conseguir asegurar un contrato de producción/venta **ANTES** de empezar a producir.

# TIPO DE CONTRATO

---

- **Por acre**
  - Se paga un precio acordado por variedades, cantidades y características de calidad de la fruta específicas. Ciertas áreas del estado pueden ser altamente costeables. Producción de 1.5 a 4 toneladas con extenso trabajo manual.
- **Por tonelada**
  - Se paga un precio acordado por cada tonelada que se produce con ciertas características de calidad. Expectativas de alta producción, de 4 toneladas para arriba. La mayoría del trabajo es hecho con maquinas.

# PRODUCIR PARA HACER SU PROPIO VINO

---

- Este tipo de producción no requiere contrato.
- El propietario y el vinero (Enólogo) deciden:
  - Variedad
  - Calidad
  - Cantidad
  - Mezclas
  - Etc...

# TERROIR O TERRUÑO

---

- Llamamos terruño al espacio delimitado con un determinado tipo de suelo, situación geográfica (orientación, cantidad de agua...) y clima. Es decir, una serie de elementos que influyen en el perfil del vino, a los que hay que sumar la mano del hombre, que decide sobre las labores de campo (poda, sistemas de conducción, fertilización...) y también sobre las técnicas de vinificación.



# TERRUÑO

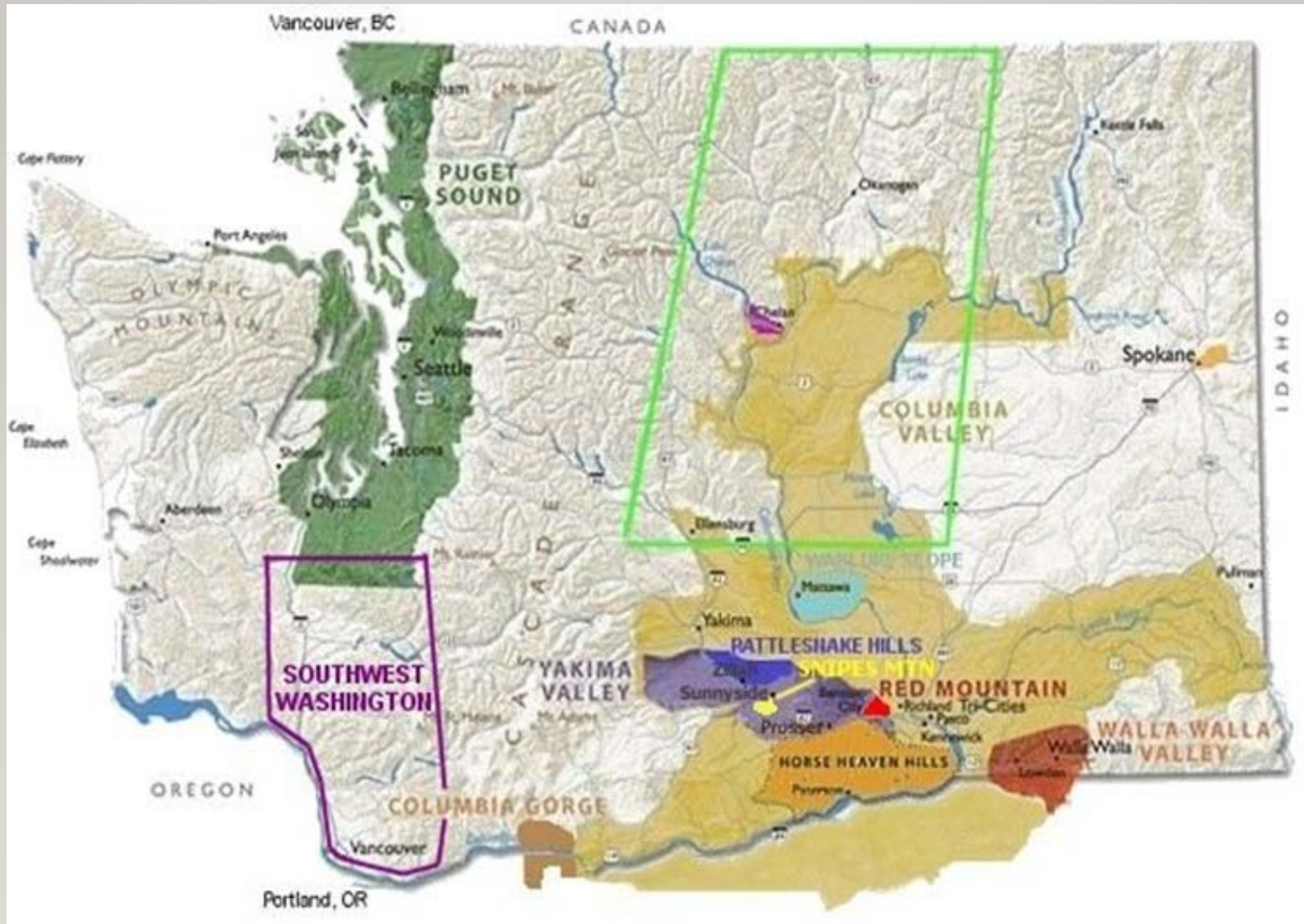
---



---

No solo el terruño, pero el area geográfica  
donde se encuentra el lugar!

# AMERICAN VITICULTURAL AREAS (AVA)



---

# Tipos de Producción (en volumen)

# PRODUCCIÓN GRANDE

---

- Viñedos y vinerías grandes en Washington
- Tiene sus propios viñedos, pero también compran y contratan con otros viñedos para recibir su uva
- Su enfoque tiende a mayor producción y a la mecanización
- Producen una limitada porción de su cosecha para sus vinos especiales y de reserva

# PRODUCCIÓN GRANDE

---

- Su mercado es amplio y sus etiquetas son fácilmente reconocidas
- Producen vino de consistente calidad a un precio al alcance del consumidor
- La reputación de nuestra industria esta en la producción de vinos de calidad
- La producción grande esta aumentando en el estado

# PRODUCCIÓN MEDIANA

---

- Hay muchos viñedos y vinerías en esta categoría
- Algunos viñedos producen tan solo uvas para otras vinerías con requisitos de manejo y calidad exclusivos de cada comprador
- Algunos viñedos producen todas las uvas para su vinería exclusivamente

# PRODUCCIÓN MEDIANA

---

- Algunas vinerías producen vino de sus uvas pero también compran de otros viñedos
- Regularmente estos negocios venden sus vinos en sus vinerías y mercados locales y estatales, con ventas limitadas a nivel nacional
- Regularmente reciben buenos precios por sus vinos



# PRODUCCIÓN PEQUEÑA

---

- Viñedos y vinerías relativamente pequeñas
- Producción especializada
- Variedades exclusivas
- Condiciones de terruño únicas
- Pueden producir vinos especiales y únicos
  - Sustentablemente
  - Orgánicamente
  - Biodinámicamente

# PRODUCCIÓN PEQUEÑA

---

- Algunas vinerías son tan exclusivas que venden tan solo a sus miembros
- Algunas vinerías, por su producción limitada y procesos exclusivos, tienen sus vinos pre vendidos varios años en el futuro.
- Regularmente estos negocios reciben precios excelentes por sus vinos.



- 
- Para la industria del Estado de Washington, la producción de uvas de alta calidad sigue siendo el objetivo principal – independientemente del tamaño de la producción.
  - Buenas uvas = buen vino

# PROCESO DEL VINO

---



# PROCESO DEL VINO

---

- El vino se puede producir en contenedores pequeños o contenedores enormes
- Con levaduras naturales o levaduras seleccionadas
- Con temperaturas reguladas para controlar la fermentación, o al natural
- Inclusive, se puede hacer con el jugo de uvas congeladas a medio invierno.

# PROCESO DEL VINO

---

- Se puede elaborar de una sola variedad
- Se puede elaborar de mezclas de varias variedades, antes o despues de fermentarse
- Se puede añejar en barriles de roble de varias clases, barriles de cemento y de acero inoxidable por uno, dos, o mas años
- Se puede escoger embotellarlo de un sola variedad
- Se puede escoger embotellarlo de un solo barril

# PROCESO DEL VINO

---

- Se puede también escoger una mezcla de varias variedades
- El vinero busca, con su paladar y experiencia, características únicas y especiales
- El vinero realiza la magia dentro de la botella!

---

**“Nunca tendrás una segunda oportunidad de causar una buena primera impresión!”**



# LA PRIMERA IMPRESION

---



# LA BOTELLA

---

- La botella le aporta personalidad al vino
- Por el tipo de botella, mucha gente puede catalogar la calidad
- Una variedad grande en el grosor y color de la botella
- La botella es complementada por la etiqueta

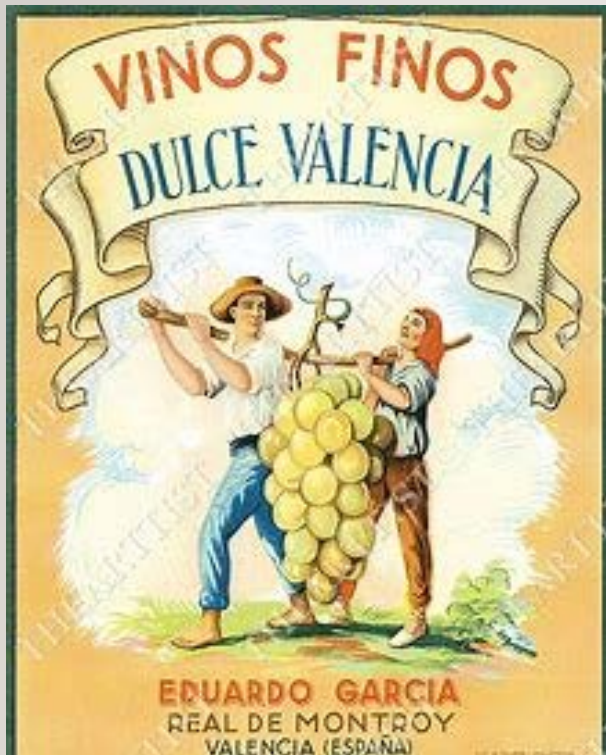


# LA ETIQUETA

---

- Una vez embotellado el vino, la etiqueta le dará el toque final a ese vino
- Historia del viñedo o de los propietarios
- Características únicas de ese vino
- Legalidades (contiene sulfitos, % alcohol, etc.)

# ETIQUETA



# LA ETIQUETA

---

- Atrapar la atención del consumidor
- La etiqueta nos deja saber el “nombre y apellido” del vino!
- Nos “platica” sobre ese vino



# LA ETIQUETA

---



# COMERCIALIZACIÓN

---

- Los vinos de Washington son de alta calidad
- Tienen buena reputación a nivel mundial
- Mercado
  - Local
  - Estatal
  - Nacional
  - Exportación





# CONCLUSIÓN

---

- Todos los factores de la cadena de suministro realmente funcionan como...una cadena! Todos tienen efecto en otro lugar o en otros factores. Es importante entender cada uno y darles el valor que ameritan para continuar produciendo y vendiendo los mejores vinos del mundo!