Observatori de la vinya, el vi i el Cava

ESTUDI NÚM.2 MAIG 2008

ESTUDI PER A LA DETERMINACIÓ DELS PREUS DE RAÏM AMB DESTÍ VINÍCOLA PERCEBUTS PELS PRODUCTORS A CATALUNYA

ELABORAT PER:

Parc Científic i Tecnològic de la indústria Enològica (Universitat Rovira i Virgili)

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

INCAVI
Institut Català de la Vinya i el Vi

Índex de continguts

1. Introducció

1.1 Objectiu de l'estudi

2. Metodologia

2.1 Descripció de l'enquesta

2.2 Recollida de dades

3. Preu del raïm a Catalunya l'any 2006

4. Preu del raïm a Catalunya l'amy 2006 desglossat per tipus de comprador.

5. Estimació del preu del raïm a Catalunya i a cada Denominació d'Origen l'any 2007

6. Comentaris de preus per Denominació d'Origen

7. Preus percebuts per varietat a Catalunya

8. Paràmetres de qualitat reflexats a les enquestes

9. Conclusions de l'estudi

10. Anexes

1.Introducció

El Parc Científic i Tecnològic de la Indústria Enològica és un ens promogut per un conjunt d'agents diversos (URV, INCAVI, IRTA, administracions locals i Denominacions d'origen) i té com a objectiu impulsar la millora de la competitivitat i sostenibilitat del sector vitivinícola català. Un dels pilars bàsics per assolir aquest objectiu és la canalització i potenciació del flux de coneixement entre les Universitats i Centres de Recerca i les empreses i institucions.

Per a la realització del present Estudi, el Parc ha cercat la col·laboració de la Universitat Rovira i Virgili per tal d'assegurar l'expertesa necessària per assolir els objectius fixats per L'Observatori de la Vinya i el Vi.

1.1 Objectiu de l'estudi

L'objectiu d'aquest estudi és la determinació dels preus corrents que han percebut els productors de raïm de Catalunya per la campanya 2007 tenint en compte els factors que es poden donar, que en aquest han estat l'àmbit geogràfic (Denominacions d'Origen), la varietat i els factors de qualitat que reflecteixen els barems dels compradors.

Per mitjà d'aquest estudi es pretén determinar el preu mitjà del kg de raïm en els següents nivells:

- Preu del kg de raïm a Catalunya
- Preu del kg de raïm a cada denominació d'origen.
- Preu del kg de raïm per varietat vinífera en el conjunt de Catalunya
- Preu del kg de raïm per varietat vinífera a cada denominació d'origen

Per l'obtenció dels preus es consideraran en cada cas les diferents variables que influeixen particularitzades a cada marc geogràfic i es ponderaran en funció de les estimacions de volum que s'obtinguin dels consells reguladors.

Addicionalment es consideraran els diferents paràmetres de mesura de la qualitat emprats com un marcador de la importància de la qualitat pel sector vitivinícola. Les diferents opcions a estudiar seran: els paràmetres que influeixen el preu, la capacitat d'aquests paràmetres d'afectar el preu en percentatge i el rang de preus en funció de la qualitat.

L'univers del present Estudi comprendrà totes les Denominacions d'Origen de Catalunya: Catalunya, Penedès, Priorat, Montsant, Tarragona, Terra Alta, Costers del Segre, Alella, Empordà, Cava, Conca de Barberà i Pla de Bages.
Per obtenir les dades generals es consultarà la informació disponible als Consells Reguladors de les Denominacions d'Origen: kg de raïm i varietat, informació sobre els diferents censos. També paràmetres de qualitat dels que es disposi.

Per la obtenció d'aquest tipus de dades s'han sospesat dues opcions, una primera la enquesta directe al productors i l'altre ha estat anar a cercar els compradors principals de cada zona. Donada la elevada quantitat de viticultors, 13 213 amb una explotació mitjana de 7,95 Ha (Observatori de la Vinya, el Vi i el Cava, butlletí nº1, pàgina 8) per recollir un volum de raïm suficient representatiu dels factors que es vol estudiar s'ha optat per enquestar els compradors de raïm per mitjà de la visita d'un representant del PCTIE (a la metodologia de l'estudi s'amplia aquesta justificació). Donada la sensibilitat de les dades sol·licitades s'ha demanat una carta introductòria de l'Observatori de la vinya, el vi i el cava sobre la tasca que s'anava a fer i s'ha garantit la confidencialitat de les dades.

2. Metodologia

Cara a la determinació del preu del raïm s'han de considerar les diferents tipologies comercials del sector. Els principals vies que pot seguir el raïm per arribar del camp fins a un elaborador/comprador són quatre:

1. El raïm és propietat de l'elaborador ja sigui directament o bé d'una altra empresa però amb el mateix propietari per vinyar i celler. En aquest cas l'estimació del preu considerem que es poc realista ja que pot està deformada per raons fiscals. Per aquest motiu considerem que no es pot contemplar aquesta tipologia en l'Estudi.

2. El productor de raïm ven a l'elaborador finalista per mitjà d'un acord de preus, en funció de diferents paràmetres qualitatius. Aquest elaborador no solament elabora el vi sinó que, a més,

també l'embotella i el treu al mercat. Aquest tipus de relació ha de ser objecte d'aquest estudi.

3. Un cas similar a l'anterior es dona quan el productor de raïm ven a un elaborador però aquest elaborador actua com a intermediari, revenent el vi a un embotellador, seria el cas dels "negociants" francesos i és una figura amb un cert impacte a la nostra geografia. Cal, per tant, fer-hi esment en l'estudi.

4. La darrera és la venda de raïm a resultes que fan les associacions de productors agrupats en cooperatives, que representen aproximadament la meitat del total del raïm a estudiar. La determinació d'aquesta presenta l'inconvenient que el preu final del raïm no es coneix fins que s'ha venut la collita, al voltant del mes de maig de l'any següent o fins i tot més tard en el cas que la cooperativa tingui seccions d'embotellat.

La clau d'aquest estudi, tenint en compte els terminis de publicació de l'estudi, és el preu del raïm a les cooperatives. Per aquesta raó es proposa la següent metodologia d'estimació de preu:

- Sol·licitar els preus percebuts disponibles per la collita 2007, que exclouran les cooperatives per la desconeixença en el moment de fer l'enquesta del preu que es liquidarà al pagès.
- Obtenir preus percebuts pel agricultors per l'any 2006, de manera que es disposarà de tots els agents (cooperatives i empresa privada), en aquesta anyada es podrà saber el preu real d'aquesta collita i es desglossarà en preu per cooperatives i empreses privades.
- Donat que no es coneix el preu de les cooperatives per la collita 2007 es realitzarà una estimació tenint en compte la tendència de preus per les empreses privades, que si disposen d'aquestes dades. Es a dir, la variació de preus entre els dos anys per l'empresa privada s'aplicarà a les dades conegudes del 2006.

Aquest estimatiu es basa en la hipòtesi que la tendència de preu pel global del sector serà el mateix que per l'empresa privada. Es pot considerar aquesta aproximació prou bona ja que totes les empreses estan en el mateix mercat. Tan sols pot estar modificada per situacions anòmales en el mercat mundial del vi, com ara males collites a Europa.

- En el cas puntual de no tenir dades d'empreses privades dels dos anys s'han considerat increments nuls de preu. Aquest fet sols s'ha de tenir en compte a la hora d'avaluar l'evolució de varietats en algunes denominacions d'origen.

Per tal d'obtenir dades de preus el raïm l'estudi es centrarà en obtenir informació dels compradors, donat que ens ofereixen un seguit d'avantatges respecte als productors/venedors:

- Dades més estructurades i complertes. En les taules de preus dels compradors s'hi reflecteixen moltes variables per tal de donar resposta a una molt diversa entrada de raïm.

- El volum del mostreig és assequible. El nombre de productors es massa elevat i heterogeni per fer viable un treball amb significació estadística, mentre que el nombre de compradors si que ho permet.

- Accés més ràpid i fiable a les dades.

2.2 Descripció de l'Enquesta

El formulari d'enquesta demanarà el per cada varietat el nombre de quilograms i el preu unitari, tenint en compte les diferents variables de pagament relacionades amb la qualitat.

Cada un dels cellers que es varen incloure en l'estudi es va visitar personalment. En les visites se'ls va demanar, per cada varietat que entressin, les dades de quilograms, preu per unitat de pes tenint en compte els paràmetres de qualitat i quins eren aquests paràmetres de qualitat, també es sol·licitaven el nombre de proveïdors però aquesta dada en molts casos ha estat impossible d'obtenir, pel que no s'ha inclòs.

S'ha consignat una enquesta per al 2006 i una altre pel 2007 en els casos on les dades dels anys eren disponibles.

Els criteris estadístics per escollir el nombre d'enquestes s'intentarà que compleixin els següents paràmetres, sempre que la estructura comercial de la DO ho permeti:

1. Abastar tots els destins del raïm (compradors finals, intermediaris, cooperatives) d'una manera estratificada en funció de la importància relativa del nombre de quilos dedicats a cada destí. Com a mínim 2 enquestes per tipologia de destí present per a una determinada DO i varietat.
2. Per a cada DO i varietat, s'usen criteris estadístics per obtenir intervals de confiança de la mitjana del preu amb certa precisió, amb un 95% de confiança. Aquest criteris estaran basats en el nombre de quilograms.
3. El nombre d'enquestes passades per a cada DO i varietat serà el màxim dels dos criteris anteriors, sempre que existeixi a la DO la magnitud necessària.

El llistat de varietats s'homologarà entre totes les denominacions d'origen, d'acord amb la nomenclatura oficial. Tot i així si alguna varietat presenta volums molt petits es procedirà agrupar-la.

En el cas que no ho estiguin, les dades recollides es transformaran en euros per quilogram per a poder-les comparar, aplicant els criteris de preus indicats. Tots els càlculs dels preus mitjans és fan d'una manera ponderada, es a dir, tenint en compte el nombre de quilograms.

Per fer els càlculs estadístics s'ha de tenir en compte que:
x_i representa un preu.
w_i representa els quilograms recollits del preu x_i.
Els càlculs estadístics realitzats són els següents:

1. Preu mitjà: s'ha calculat fent el quocient de la suma del producte de tots els preus obtinguts pels quilograms representats de cada preu entre la quantitat total recollida de quilograms. És a dir, s'ha calculat la mitjana ponderada dels

preus segons la quantitat recollida de cada preu.

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^{n} x_i w_i}{\sum_{i=1}^{n} w_i}$$

2. Desviació estàndard: dóna una idea de la variabilitat entre els preus; com més gran sigui aquest valor més variabilitat hi ha entre els preus. Com en el cas del preu mitjà, també s'ha calculat ponderant cada preu segons la seva quantitat recollida.

$$\sigma = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^{n} \left(x_i - \bar{x}\right)^2 w_i}{\sum_{i=1}^{n} w_i}}$$

3. La precisió: és el marge d'error amb què es construeix l'interval de confiança sobre cada preu mitjà. Donat que només tenim dades d'una part del raïm venut, cada preu mitjà obtingut a partir d'aquestes dades ($\bar{x}$) serà una aproximació del preu mitjà que s'obtindria si tinguéssim totes les dades (μ). Per obtenir el valor de la precisió s'ha treballat amb un nivell de confiança del 95%.

4. L'extrem superior i l'extrem inferior dels intervals de confiança són els valors que ens delimiten, amb un nivell de confiança del 95%, entre quins preus es trobarà el preu mitjà (μ) que s'hagués obtingut si tinguéssim totes les dades. Aquests valors extrems s'obtenen a partir del preu mitjà $\bar{x}$ obtingut amb les dades recollides i la precisió de l'interval segons l'expressió següent:

$$\bar{x} \text{ - precisió} \leq \mu \leq \bar{x} \text{ + precisió}$$

5. El màxim i el mínim són els valors extrems de preus per cada varietat o Denominació d'Origen.

2.3 Recollida de dades

Juntament amb responsables de cada Denominació d'Origen s'ha elaborat una llista dels principals compradors de raïm (es veu com a enquestes plantejades a la taula 1). D'aquesta manera el nombre de visites a realitzar queda acotat al que es reflexa a la taula 1.

Donada la sensibilitat de les dades i tot i adjuntar una carta de l'observatori justificant l'interès de l'estudi no s'ha reeixit en el100% dels cellers als que es varen demanar la col·laboració. Es va aconseguir resposta en poc més de la meitat dels celler tot i que representen el preu de 295 milions de kg enquestats per l'anyada 2006.

Taula 1. Resum de les enquestes de l'estudi.

Denominacions d'Origen	Enquestes		
	plantejades	amb resultats de 2006	amb resultats de 2007
Alella	3	1	1
Catalunya	12	6	6
Cava	17	12	8
Conca de Barberà	8	5	2
Costers del Segre	7	3	2
Empordà	7	2	1
Montsant	7	4	1
Penedès	15	12	8
Pla del Bages	3	2	1
Priorat	9	7	5
Tarragona	6	4	2
Terra Alta	7	4	1
Total	101	62	38

Cal assenyalar que el total d'enquestes és superior al nombre de cellers visitats, donat que es dona el cas de superposició de Denominacions d'Origen per un mateix celler. En aquests casos, tot i que el preu de compra i les exigències qualitatives són les mateixes, es demana a cada celler quin volum de la seva entrada es dedica a cada Denominació d'Origen, cara a tenir la dada del preu de quilogram de raïm ponderada i poder saber els impactes sobre les diferents Denominacions.

La diferencia d'enquestes entre l'any 2006 i 2007 correspon a les cooperatives, que al no disposar dels preus, empobreixen i esbiaixen els resultats de preus; per aquesta raó s'ha d'aplicar l'estimador de preu que es proposa anteriorment.

El conjunt de visites realitzades ha donat com a resultat la representativitat global que es pot observar la taula 2.

Taula 2. Producció total i enquestada en el total de Catalunya

Anyada	Producció total (kg)	Producció enquestada (kg)	Percentage enquestat
2006	400 000 000	295 258 557	73,8%
2007	394 000 000	185 406 351	47,1%

A la taula 3 es pot veure la producció enquestada per cada un dels anys distribuïda per denominacions d'origen.

Taula 3. Volum enquestat per DO.

Denominació d'Origen	Producció Total Enquestada (kg) 2006	2007
Alella	300 000	300 000
Catalunya	43 695 126	40 034 679
Conca de Barberà	12 530 859	665 132
Costers del Segre	9 059 499	5 270 459
Empordà-Costa Brava	2 838 471	1 390 000
Penedès	72 958 504	36 778 783
Pla del Bages	208 860	790 680
Montsant	4 417 070	82 326
Priorat	1 306 015	253 621
Regió del Cava	128 582 844	97 797 719
Tarragona	4 264 086	753 320
Terra Alta	15 097 223	1 289 633
Total	295 258 557	185 406 351

Respecte a la taula 2 i 3 es poden fer les següents consideracions:

1. La producció total de raïm de Catalunya no és l'objectiu d'estudi, sinó tan sols el raïm que es ven i es compra. Algunes Denominacions tenen molt poc comerç de raïm ja que se'l produeixen els mateixos cellers, per exemple Alella.

2. La complexitat legal de les Denominacions d'Origen amb dues superposades a les altres, les denominacions Cava (produït a Catalunya) i la DO Catalunya creen una distorsió pel fet que raïm que entra formalment en alguna de la resta de denominacions pot acabar com a vi qualificat sota alguna d'aquestes dues denominacions. Aquest fet provoca que el percentatge enquestat sigui superior al 100% en la DO Catalunya, a on es disposa del volum de raïm entrat tant pel 2006 com per al 2007 i que està al volant dels 20 milions de quilograms.

3. La magnitud total enquestada representa el 73% del total en el cas del 2006 i el 47% en el 2007; aquest volum dona molta fiabilitat a les dades globals del preu per tot Catalunya.

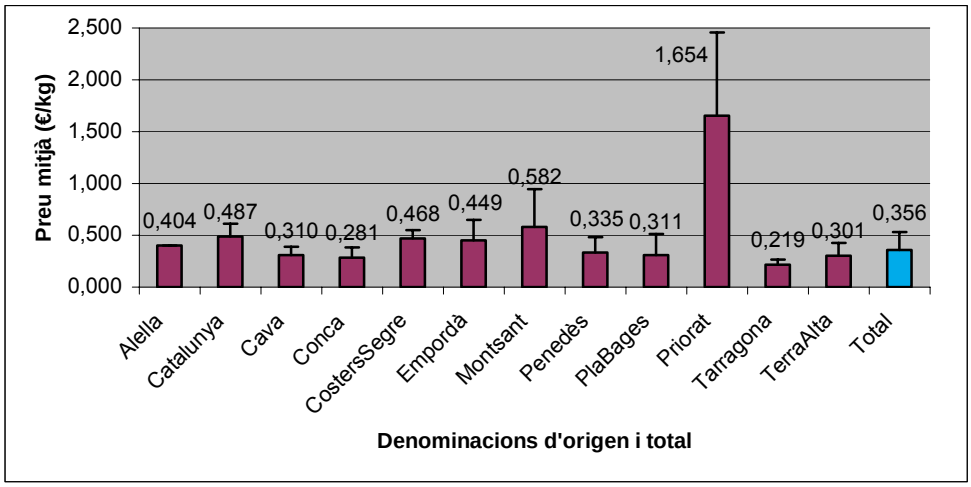
4. Per l'any 2006 es pot considerar que totes les denominacions d'origen tenen un percentatge de raïm avaluat molt significatiu a excepció de Pla de Bages i Tarragona. En el primer cas aquesta zona no representa un volum important respecte al total i és una zona amb forta implantació de cellers amb producció pròpia. Pel que fa a Tarragona, sobre dades d'entrada de raïm de més de 40 milions de quilograms, el enquestat es poc representatiu. No obstant les dades de vi qualificat com a DO són d'un volum de 7000 hl, que correspon a 10 milions de quilograms, sobre aquest volum les dades representarien un 40%; l'altre part del raïm que entra inicialment com a Tarragona es qualifica (en forma de vi) per a Cava o Catalunya, tal com es comenta en el punt 2.

5. Les dades de l'any 2007 són menys complertes que l'any anterior i sobretot tenen un biaix degut a que no hi ha cap cooperativa inclosa. Aquest fet es veu a la Conca de Barberà, zona amb forta implantació de les cooperatives, a on es passa d'un 40 a un 2% enquestat. També es veu a la DO Montsant, Tarragona i Terra Alta. A la DOQ Priorat, tot i el percentatge del 5% enquestat cal esmentar que hi ha un elevat nombre d'enquestes (5) pel que les dades es consideren representatives del preus que es pagaren a la campanya 2007.

3. Preu del raïm a Catalunya l'any 2006

Els preus globals del raïm a Catalunya es desglossen a la figura 1 per Denominació d'origen.

Figura 1. Dades de preu mitjà per DO i el total de Catalunya. Les barres d'error representen la desviació estàndard entre els preus.



S'observa un gran diferencial de preu entre la DOQ Priorat amb 1,654 €/kg respecte a la DO Tarragona, amb 0,219 €/kg. No obstant el preu mitjà de 0,355 €/kg és el preu més proper a la majoria de zones de producció. Esmentar tres conclusions:

- la gran influència del Cava en la determinació del preu mitjà català.
- La positiva influència de la DOQ Priorat sobre la DO Montsant, que es situa com a segona zona en preus.
- I senyalar el preu de gairebé 0,5 €/kg a la DO Catalunya, una denominació jove i amb una certa polèmica en el sector pel fet de ser genèrica i que se situa en la franja alta de preus.
- Les Denominacions d'Origen que tenen els nivells de preus més alts són les que tenen la variabilitat major, simptomàtic de que s'apliquen criteris de qualitat més estrictes i que fan que la dispersió de preus sigui més gran.

4. Preu del raïm a Catalunya l'any 2006 desglossat per tipus de comprador

Figura 2. Nivell de preus 2006 per a cooperatives. Les barres d'error representen la desviació estàndard en els preus

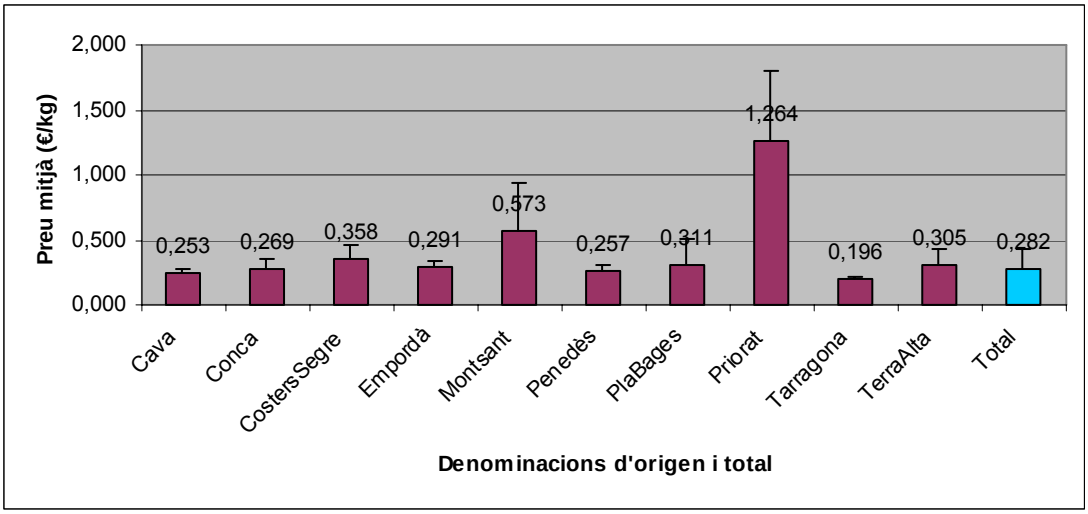
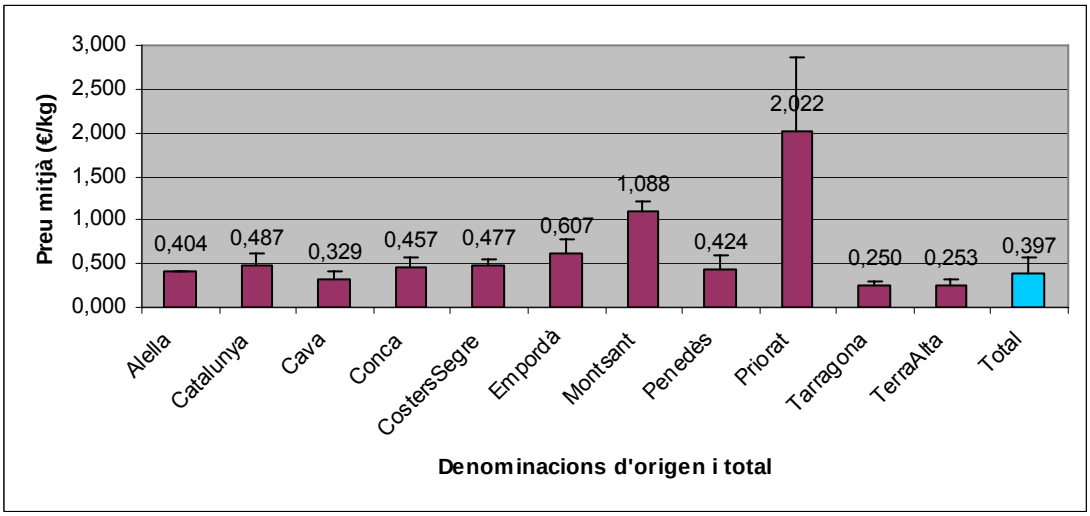


Figura 3. Nivell de preus 2006 per empreses privades. Les barres d'error representen la desviació estàndard en els preus



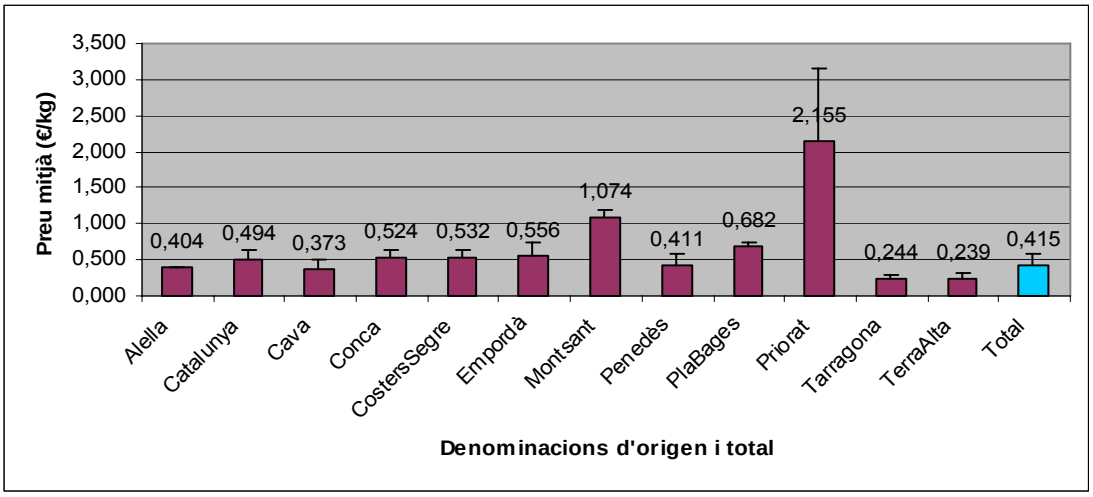
A les figures 2 i 3 s'observen els preus entre les cooperatives i les empreses privades, per l'any 2006. A Alella i Pla de Bages no hi ha compradors d'una o d'altre categoria, no obstant aquestes denominacions són petites i poc representatives del total. A la DO Catalunya no hi ha producció per part de les cooperatives. El que succeeix, al nostre coneixement, és que les empreses privades compren el raïm a les cooperatives per elaborar elles els vins i per tant aquest preu queda reflecteixen en el preu de les empreses privades.

A totes les denominacions d'origen les cooperatives paguen un preu més baix pel raïm que la resta, a excepció de la Terra Alta, a on aquestes primeres tenen un diferencial positiu.

Aquest fet s'ha de contextualitzar en les fluctuacions del mercat, ja que les cooperatives paguen a resultes i en una situació de preus a la baixa com estava la campanya 2006 les cooperatives tenen tendència a liquidar a preus inferiors. Ara bé, si el preu del vi és a l'alça com es el cas de la campanya 2007-2008, la venda a resultes pot resultar més profitosa que la venda a preu fixat.

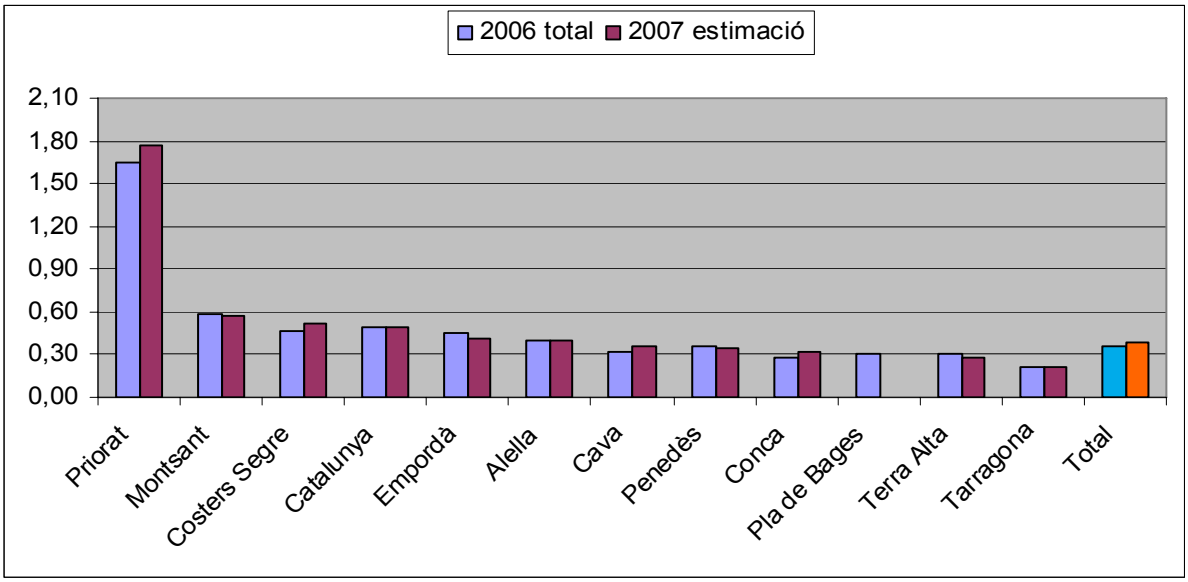
5. Estimació del Preu del raïm a Catalunya i a cada denominació d'Origen l'any 2007.

Figura 4. Preus disponibles pel 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.



A la figura 4 es poden veure els preus mitjans percebuts pel productor per cada denominació d'origen i el total català pel 2007, que està esbiaixat per la limitada disponibilitat de resultats, que no inclou cap cooperativa. No obstant aquestes dades serveixen per calcular l'estimador de preus el 2007.

Figura 5. Estimació preus collita 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.



A la figura 5 es pot veure el valor mitjà que ha percebut el venedor de raïm a cada Denominació d'Origen i el global de Catalunya el 2006 i el que s'estima ha percebut el 2007. Aquest càlcul s'obté per l'aplicació del diferencial de preus de les empreses privades al preu total de la verema 2006. Pel càlcul del preu total de Catalunya s'han ponderat totes les dades disponibles per cada cas (empreses 2006, empreses 2007 i preu total 2006) calculant-ne la mitjana aritmètica.

Per denominacions d'origen es pot veure que la zona amb preus més alts és el Priorat, triplicant el preu mig de la següent. Per altre banda Tarragona, la degana de les denominacions d'origen catalanes, és a on el preu és més baix. Respecte a les variacions de preus trobades entre 2006 i 2007, sobten els increments trobats en el Cava i la Conca, molt relacionats amb l'augment de demanda de raïm blanc.

6.Comentaris de preus per denominació d'origen

En aquest epígraf es pretén treure conclusions dels preus que paguen les denominacions d'origen analitzant el preu per varietat dins de cada zona geogràfica.

Si es fracciona per Denominacions d'Origen les diferents varietats s'obtenen les dades per cada varietat i DO.

Les varietats les podem dividir en tradicionals o autòctones, que serien les que la pagesia ha conreat des de la fil·loxera ença i que com a exemples podríem posar el macabeu, la parellada o montònec, l'ull de llebre o tempranillo, la carinyena i la garnatxa d'entre altres. Hi ha un altre grup de varietats que, fruit de la globalització, s'han plantat més o menys recentment a les nostres contrades, dins d'aquestes s'inclouria el cabernet sauvignon, chardonnay, merlot, syrah i gewurzstraminer entre altres. De l'observació d'aquestes taules es dedueix unes dades molt significatives:

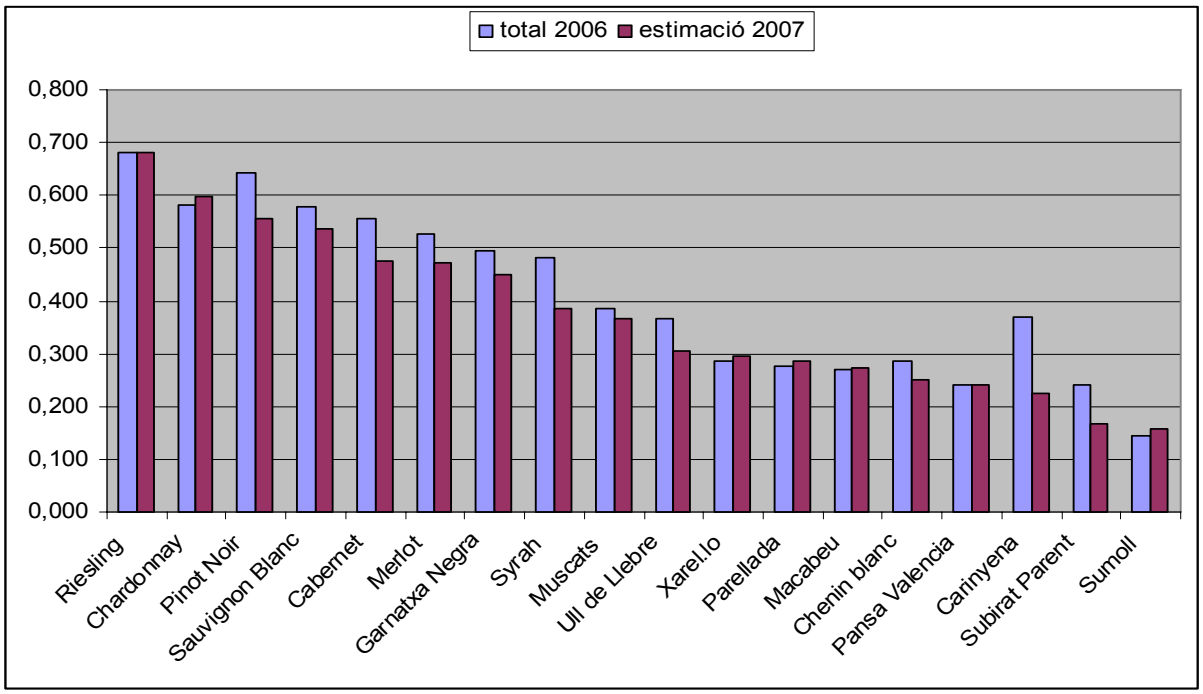
- Les varietats d'origen forà estan més ben pagades que les autòctones com a norma general.
- Tan sols en dues denominacions d'origen les varietats autòctones estan igual o més ben pagades que les foranies. La més significativa és la DOQ Priorat, en que coincideix el preu més elevat amb aquesta prevalença de les varietats tradicional.

Respecte a les dades de varietats per denominació d'origen es produeixen alguns buits en els gràfics que són deguts a la manca de dades. Donat que l'estimador està basat en l'increment de preu per les empreses, que són les que disposen de les dades 2006 i 2007, si hi ha varietats que sobretot es concentren en les cooperatives no es possible donar el preu per aquesta varietat en el 2007. Un exemple d'això és el trepat. Aquest fet fa que hi ha varietats en que no hi ha preu 2007 ja que no s'ha cregut convenient aplicar un estimador genèric per les diferències que es veuen entre varietats.

6.1. DO PENEDÈS

Aquesta zona és un exemple molt clar de la importància de les varietats foranes en la cistella de preus. Les varietats tradicionals, són les més mal pagades. S'observa una gran oscil·lació de preus. S'observa una forta baixada de preus en les varietats negres, que és la responsable de la baixada global del 3% en el preu mig de la DO.

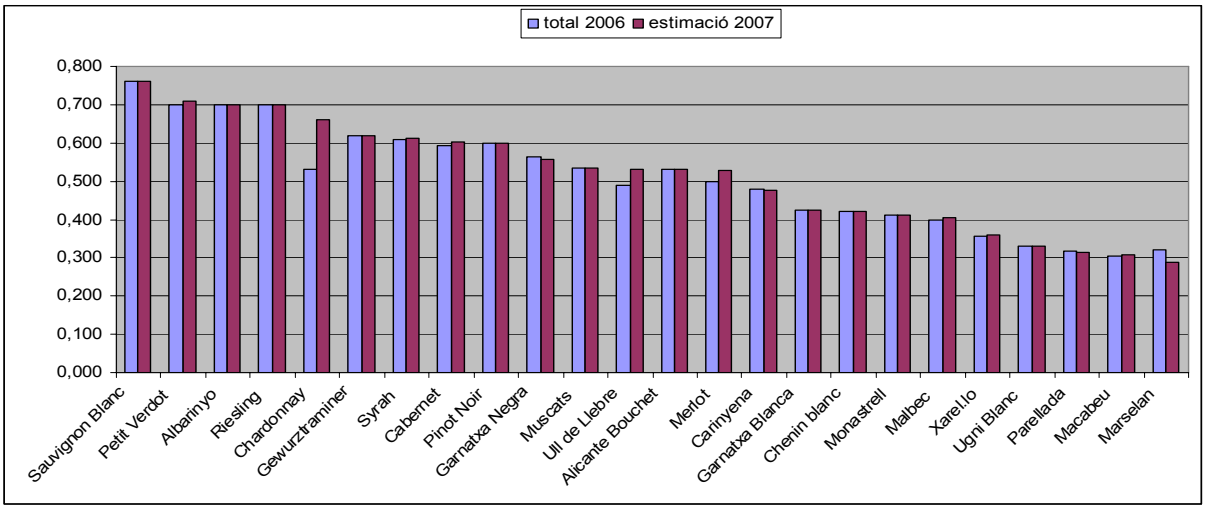
Figura 6. Preus per varietat a la DO Penedès any 2006 i estimació 2007



6.2. DO CATALUNYA

Aquesta denominació d'origen presenta un preu mínim força alt en comparació amb altres i tot i no tenir una gamma de preus molt alts (no n'hi cap que sobrepassi els 0,7 €/kg), es pot dir que és molt equilibrada. Les tendències de preus són estables i tret del chardonnay, l'ull de llebre, el merlot i el marselan no hi ha variacions de preus molt significatives entre el 2006 i 2007.

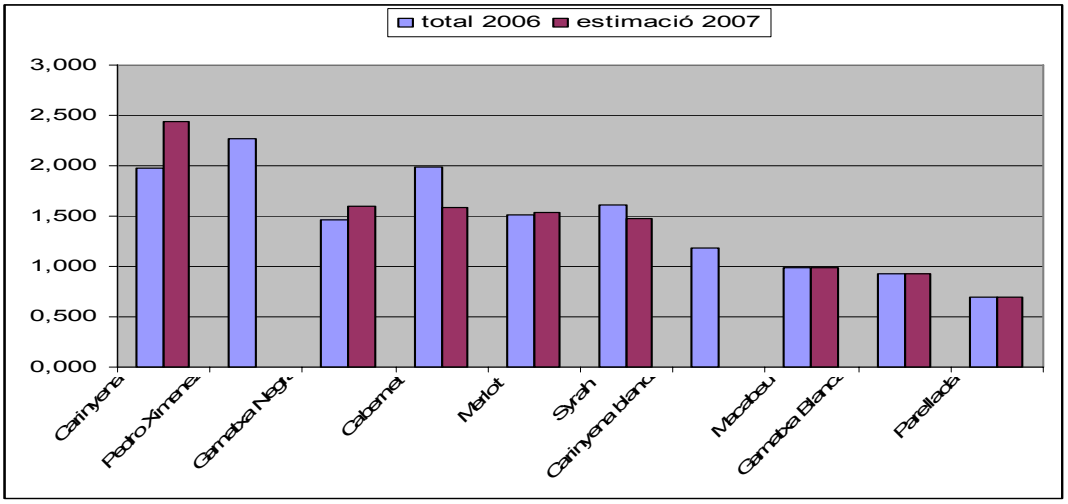
Figura 7. Preus per varietat a la DO Catalunya any 2006 i estimació 2007. Totes les dades de preus es refereixen a □/kg.



6.3. DOQ PRIORAT

Aquesta Denominació d'origen qualificada és la que presenta els preus més elevats de totes les zones enquestades. Destacar que és la única denominació en que el preu més alt correspon a una varietat tradicional de la zona i amb forta implantació (287000 kg enquestats el 2006 i 63000 kg el 2007). Sorprèn la fluctuació de preu de la carinyena i del cabernet, possiblement deguda a compres de partides de raïm puntuals que en condicions normals no surten al mercat ja que s'elaboren pel mateix productor del raïm.

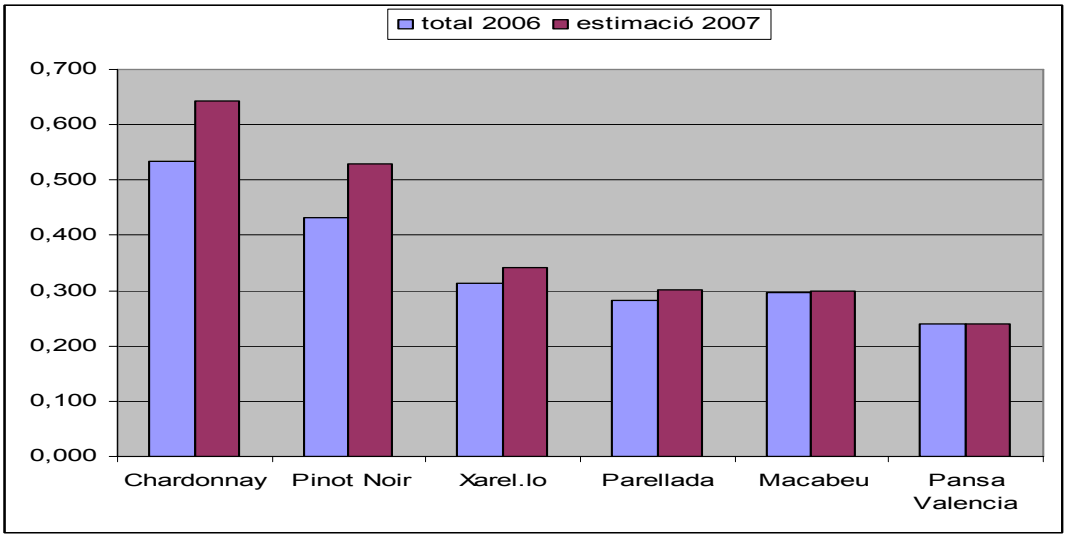
Figura 8. Preus per varietat a la DOQ Priorat preus 2006 i estimació 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.



6.4. Regió del CAVA

A la Figura 9 es pot veure que la regió catalana del cava també paga millor les varietats foranies. Tot i això s'observa que dins de les autòctones la més apreciada és el xarel·lo, aquest millor consideració pot venir influït pel fet de la major graduació alcohòlica en aquesta varietat, essent el grau alcohòlic el factor principal de criteri de pagament a igualtat dels altres paràmetres de qualitat.

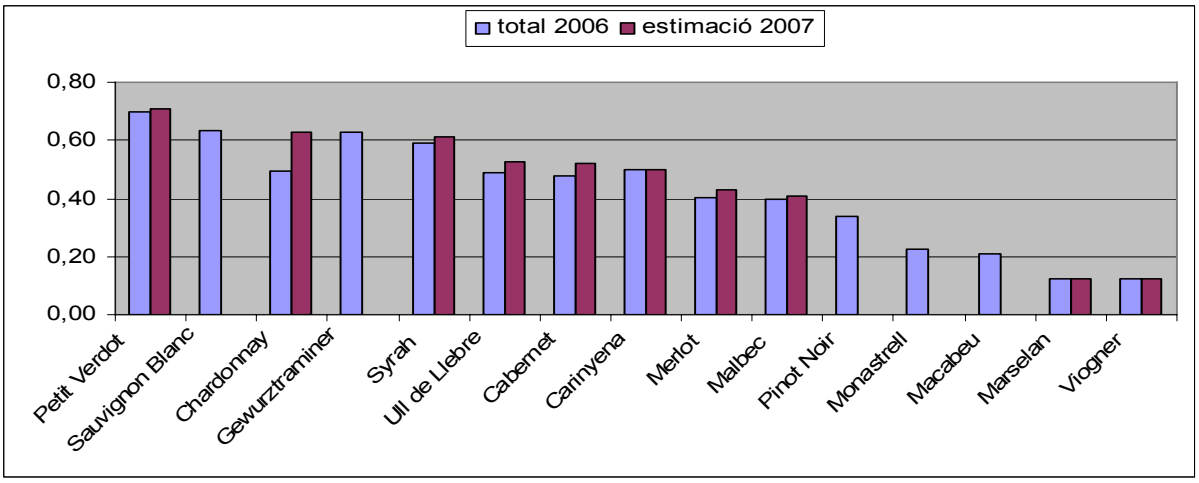
Figura 9. Preus per varietat a la Regió del Cava preus 2006 i estimació 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.



6.5. DO COSTERS DEL SEGRE

Aquesta denominació d'origen es caracteritza per una gran estabilitat de preus en totes les varietats, essent molt ben pagades les blanques sauvignon blanc, gewurzstraminer i chardonnay. Sobta el fot increment de preu mig del chardonnay entre el 2006 i el 2007.

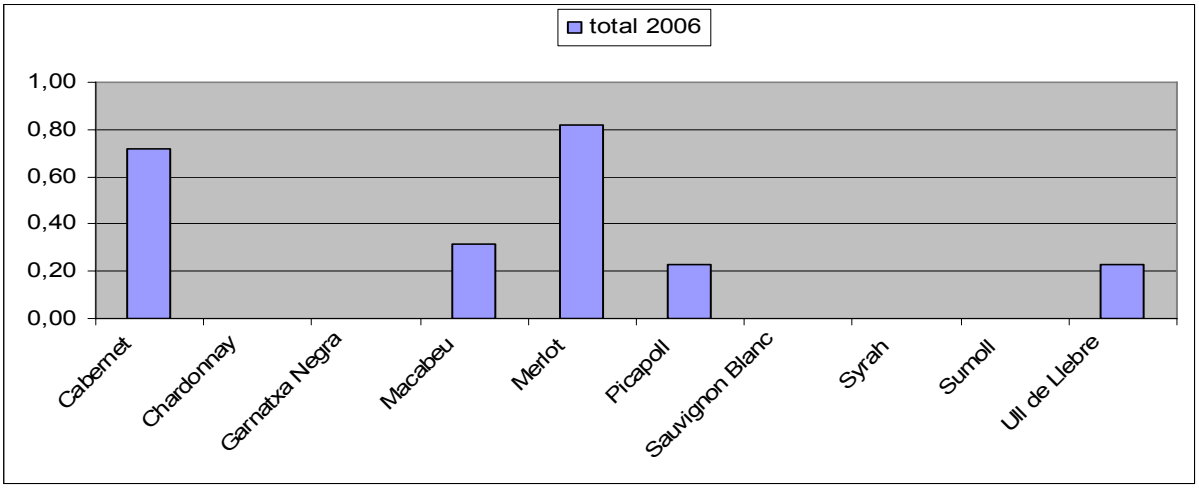
Figura 10. Preus per varietat a la DO Costers del Segre preus 2006 i estimació 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.



6.6. DO PLA DE BAGES

Les dades de que es disposa a aquesta DO són insuficients per a treure conclusions. En tot cas els preus del 2006, extrets de cooperatives permeten veure una gran diferència entre les varietats autòctones i les foranes, que no és tan acusada en els preus del 2007 de l'empresa privada. (veure taula 9 en els annexos)

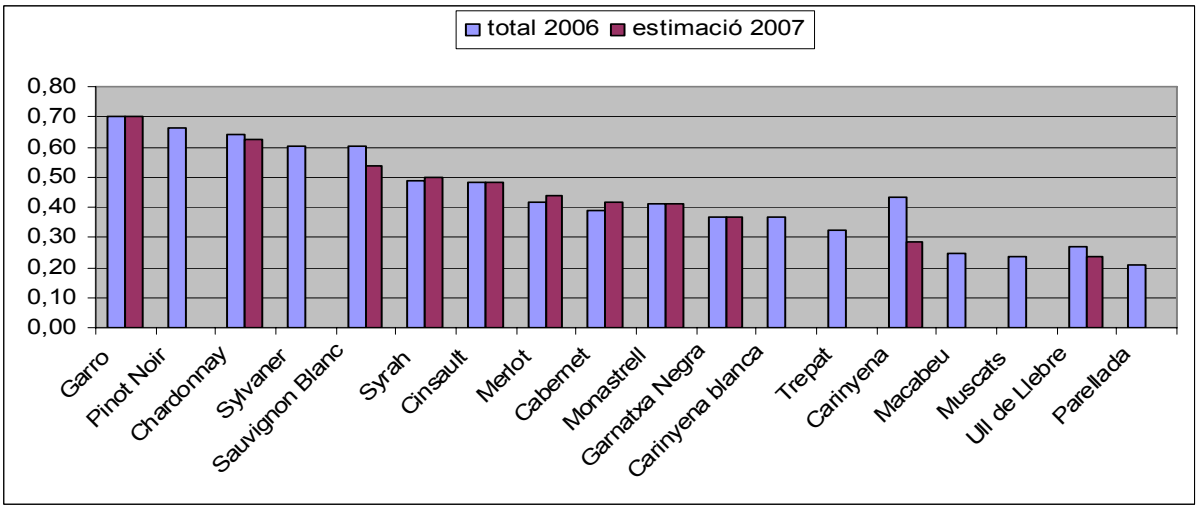
Figura 11. Preus per varietat a la DO Pla de Bages preus 2006 i estimació 2007. Totes les dades de preus es refereixen a □/kg.



6.7. DO CONCA DE BARBERÀ

A la Figura 12 corresponent a la Conca de Barberà s'observa una gran prevalença a la gamma alta de preus de les varietats foranies, a excepció del garró. Sobta el baix preu trobat pel trepat 2006, una varietat que està tenint una demanda alta per la elaboració de vins i caves rosats i en canvi no es repercuteix en el seu valor.

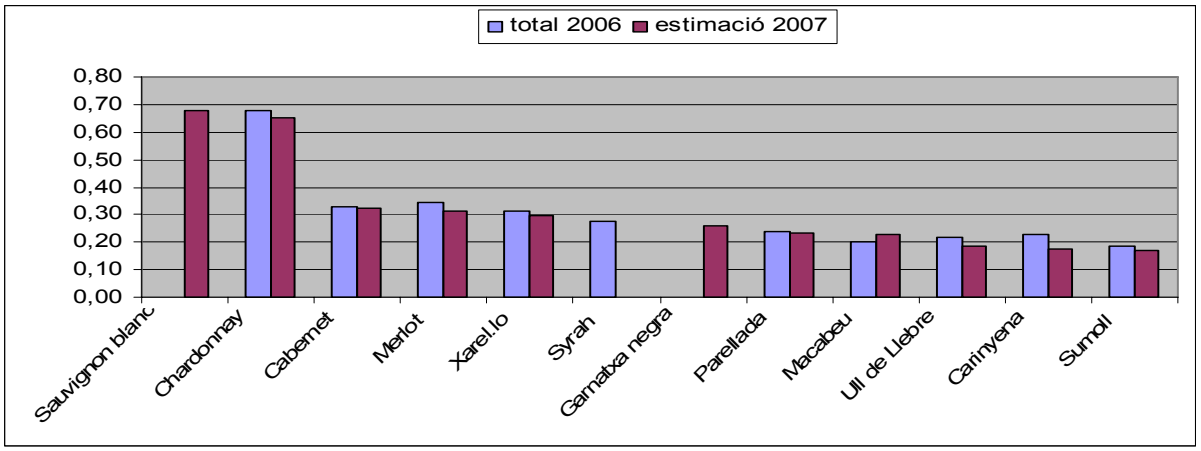
Figura 12. Preus per varietat a la DO Conca de Barberà preus 2006 i estimació 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.



6.8. DO TARRAGONA

La denominació d'origen Tarragona és la que presenta uns preus més baixos en el seu global, el macabeu es paga al preu més baix de tota Catalunya, amb un pes molt alt en el preu mig de la DO. El context de preus es troba en una franca davallada.

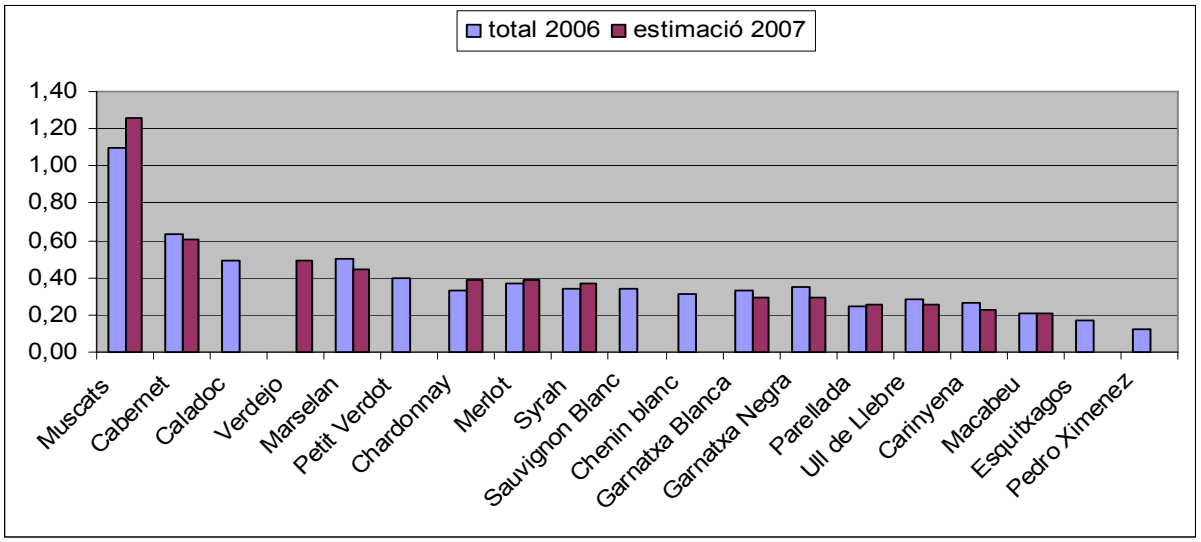
Figura 13. Preus pervarietat a la DO Tarragona preus 2006 i estimació 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg



6.9. DO TERRA ALTA

La Figura 14 dona els preus mitjans de la Terra Alta, sols remarcar també la poca valorització d'una varietat tan singular com és la garnatxa blanca, que es paga molt poc tenint en compte que en aquest preu hi ha inclòs el grau probable i aquest sol ser alt. Una cosa semblant passa amb la garnatxa negre, i en canvi, en el cas del moscatell el preu és el mes alt de tota la DO.

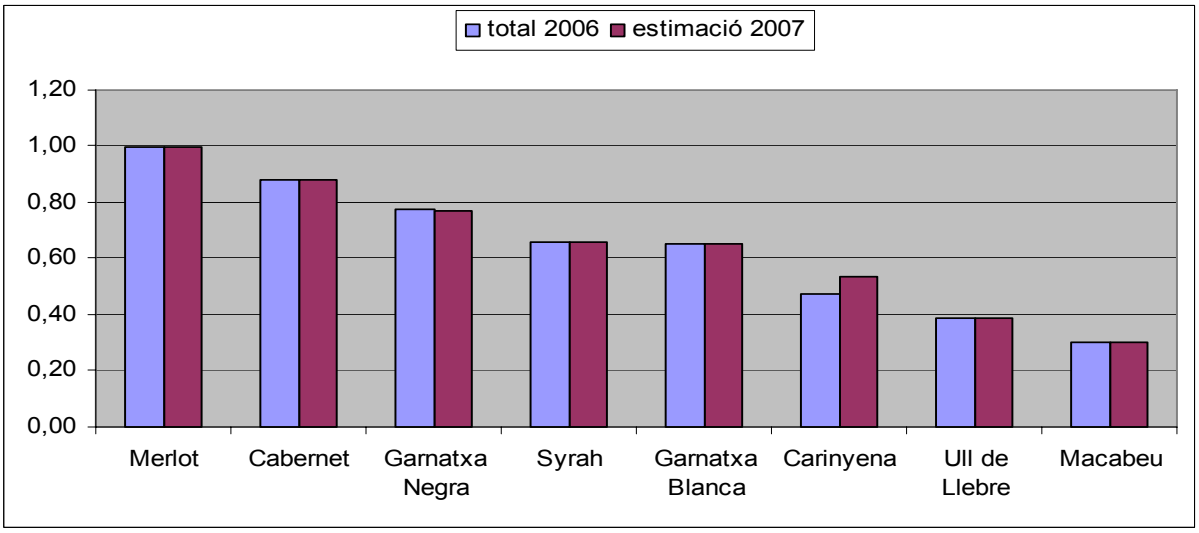
Figura 14. Preus per varietat a la DO Terra Alta preus 2006 i estimació 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.



6.10. DO MONTSANT

Respecte a la jove denominació d'origen Montsant cal assenyalar la semblança amb la DO Catalunya pel que fa a la homogeneïtat de preus, tan sols el macabeu es paga a preu per sota de la mitjana catalana, però en canvi la resta de varietats la dupliquen àmpliament. Aquesta zona es veu influenciada per la proximitat de la DOQ Priorat, i també s'estableixen criteris qualitatius molt específics, de manera que es premia el raïm de qualitat.

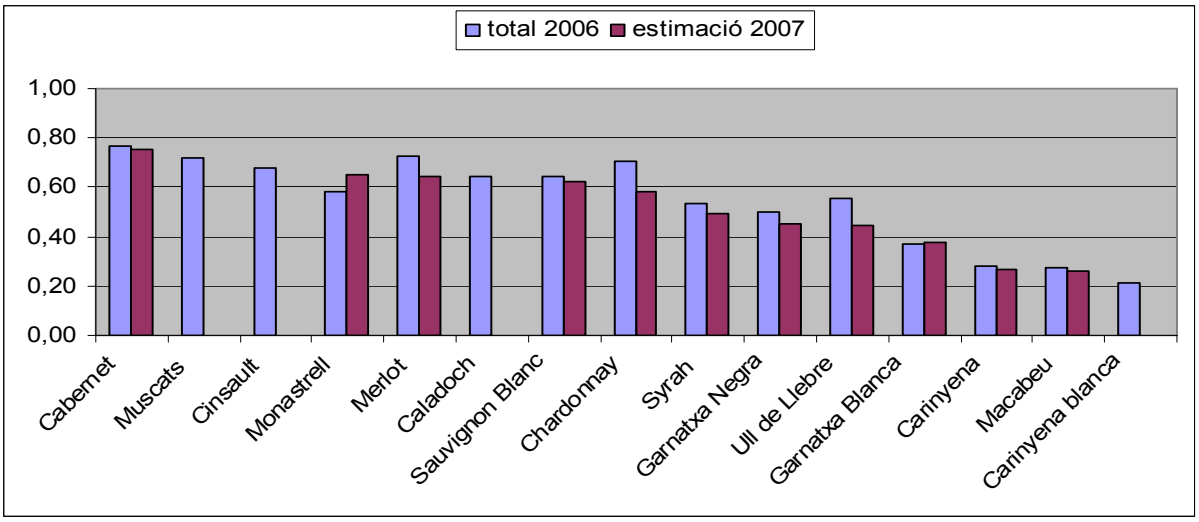
Figura 15. Preus per varietat a la DO Montsant preus 2006 i estimació 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.



6.11. DO EMPORDÀ

L'Empordà és una zona amb una gamma de preus clarament per damunt de la mitjana. El preu és més alt per les varietats foranies però es paga d'una manera semblant el monastrell.

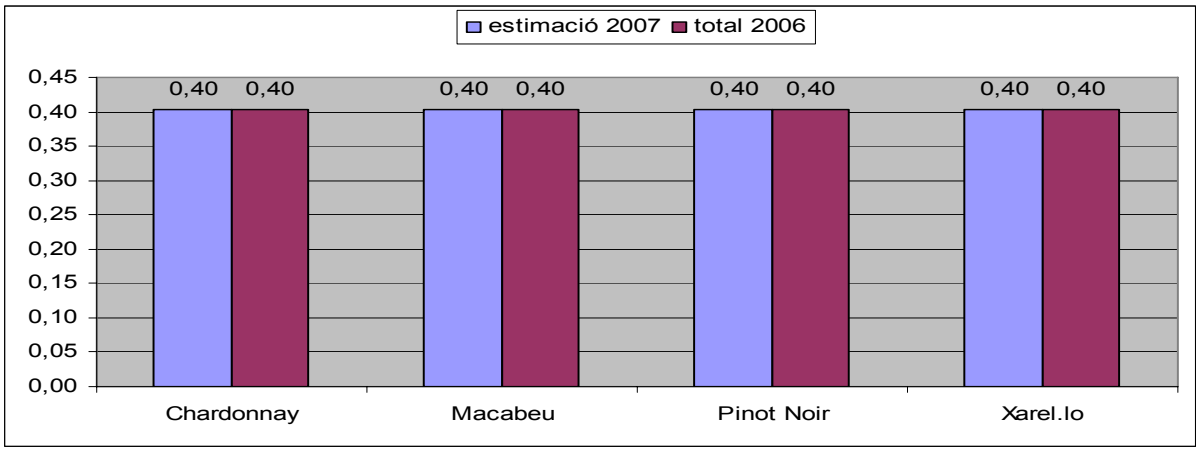
Figura 16. Preus per varietat a la DO Empordà preus 2006 i estimació 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.



6.12. DO ALELLA

Degut al petit volum de dades d'aquesta DO no es poden treure conclusions, de totes maneres s'observa que el preu és el mateix per totes les varietats. L'impacte sobre el total de volum produït a Catalunya és molt petit.

Figura 17. Preus per varietat a la DO Alella preus 2006 i estimació 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.



7. Preus percebuts per varietat a Catalunya

En aquesta part s'han ordenat totes les dades per varietats de manera ponderada independentment del lloc d'origen. S'ha realitzat una estimació de preus per el 2007 seguint el mateix criteri que en els apartats anteriors, tal com es descriu a la metodologia. Les varietats muscat d'alexandria, muscat de gra petit i muscat de frontignan s'han agrupat en el terme muscats. El cabernet sauvignon i el cabernet franc s'han agrupat com a cabernet. La justificació d'aquesta agrupació s'ha fet donada la similitud de preus i el poc impacte d'alguna de les varietats i a les característiques similars dels vins que donen tan a nivell de preu com de qualitat.

Els resultats obtinguts es poden veure a la taula 4.

Taula 4. Estimació de preus (€) per quilogram de raïm per varietat vinífera ordenats de major a menor.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	Diferencia	2006 total	2007 estimació
	Preu Mig	Preu Mig	preus	Preu Mig	Preu Mig
Albarinyo	0,700	0,700	0,00%	0,700	0,700
Garro	0,700	0,700	0,00%	0,700	0,700
Riesling	0,685	0,685	0,00%	0,685	0,685
Petit Verdot	0,700	0,711	1,50%	0,669	0,679
Chardonnay	0,539	0,640	18,59%	0,536	0,635
Gewurztraminer	0,620	0,620	0,00%	0,620	0,620
Sauvignon Blanc	0,673	0,639	-5,10%	0,618	0,587
Cabernet	0,601	0,566	-5,84%	0,589	0,555
Syrah	0,618	0,604	-2,22%	0,547	0,535
Pinot Noir	0,456	0,533	17,10%	0,456	0,533
Alicante Bouchet	0,530	0,530	0,00%	0,530	0,530
Muscats	0,528	0,524	-0,81%	0,531	0,527
Garnatxa Negra	0,599	0,553	-7,81%	0,557	0,513
Merlot	0,525	0,513	-2,19%	0,505	0,494
Cinsault	0,533	0,480	-9,94%	0,533	0,480
Monastrell	0,431	0,442	2,56%	0,406	0,416
Malbec	0,400	0,406	1,50%	0,400	0,406
Carinyena	0,647	0,552	-14,72%	0,464	0,396
Chenin blanc	0,421	0,420	-0,30%	0,392	0,391
Garnatxa Blanca	0,419	0,417	-0,48%	0,389	0,387
Ull de Llebre	0,432	0,426	-1,27%	0,383	0,378
Ugni Blanc	0,330	0,330	0,00%	0,330	0,330
Xarel.lo	0,327	0,351	7,26%	0,307	0,329
Parellada	0,298	0,314	5,15%	0,281	0,295
Marselan	0,140	0,186	32,74%	0,218	0,289
Macabeu	0,308	0,310	0,93%	0,280	0,283
Pansa Valencia	0,240	0,240	0,00%	0,240	0,240
Carinyena blanca	0,348	0,357	2,51%	0,232	0,238
Sumoll	0,185	0,206	11,07%	0,172	0,191
Subirat Parent	0,240	0,168	-30,00%	0,24	0,168
Viogner	0,125	0,125	0,00%	0,125	0,125

Cal assenyalar el major valor de les varietats foranies. Les variacions de preus són molt importants pel chardonnay, a més tenint en compte que s'han enquestat 18 milions de kg. També pel cas del pinot noir, amb 6 milions de quilograms i un increment de preu del 17%. Destaca la tendència baixista de preus en la resta de les varietats negres, al voltant del 5%.

Taula 5. Preus per varietat a l'enquesta de tots els productors. Anyada 2006. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg. Dades es refereix al nombre de preus recollits.

Varietat	Quilograms	Preu Mig	Desv.Est.	Precisió	Interval inf.	Interval sup.	Màxim	Mínim	Dades
Macabeu	80 734 370	0,276	0,059	0,00001	0,2761	0,2762	2,200	0,120	80
Xarel.lo	60 448 471	0,302	0,048	0,00001	0,3022	0,3022	0,439	0,213	31
Parellada	50 672 493	0,275	0,064	0,00002	0,2746	0,2747	0,700	0,114	36
Chardonnay	19 281 181	0,536	0,103	0,00005	0,5359	0,5359	0,838	0,330	33
Ull de Llebre	13 641 101	0,372	0,154	0,00008	0,3720	0,3722	1,957	0,150	90
Merlot	13 489 697	0,489	0,188	0,00010	0,4892	0,4894	3,000	0,125	71
Garnatxa Negra	12 232 803	0,557	0,315	0,00018	0,5564	0,5568	4,250	0,195	62
Cabernet	10 732 924	0,585	0,262	0,00016	0,5844	0,5847	3,660	0,180	90
Garnatxa Blanca	6 640 906	0,389	0,067	0,00005	0,3886	0,3887	1,300	0,201	32
Carinyena	5 586 630	0,464	0,471	0,00039	0,4638	0,4646	4,250	0,135	72
Syrah	5 246 250	0,547	0,224	0,00019	0,5468	0,5472	2,400	0,125	48
Pinot Noir	4 785 423	0,456	0,101	0,00009	0,4554	0,4556	0,864	0,340	13
Muscats	4 562 872	0,531	0,137	0,00013	0,5311	0,5313	2,746	0,236	17
Trepat	4 214 686	0,322	0,042	0,00004	0,3215	0,3216	0,336	0,175	3
Ugni Blanc	615 740	0,330	0,000	0,00000	0,3300	0,3300	0,330	0,330	1
Sauvignon Blanc	577 198	0,618	0,158	0,00041	0,6179	0,6188	0,760	0,285	8
Alicante Bouchet	380 778	0,530	0,000	0,00000	0,5300	0,5300	0,530	0,530	1
Chenin blanc	353 820	0,392	0,060	0,00020	0,3916	0,3920	0,490	0,270	4
Gewurztraminer	301 705	0,620	0,001	0,00000	0,6200	0,6201	0,629	0,620	2
Risling	221 868	0,685	0,008	0,00004	0,6846	0,6847	0,700	0,680	2
Monastrell	136 120	0,406	0,087	0,00046	0,4051	0,4060	0,584	0,223	4
Carinyena blanca	92 500	0,232	0,056	0,00036	0,2314	0,2321	1,180	0,213	4
Picapoll	65 160	0,230	0,121	0,00093	0,2293	0,2311	0,584	0,180	12
Sumoll	64 050	0,172	0,020	0,00016	0,1722	0,1726	0,186	0,143	3
Malbec	34 680	0,400	0,000	0,00000	0,4000	0,4000	0,400	0,400	2
Pedro Ximenez	26 883	0,500	0,822	0,00982	0,4903	0,5100	2,600	0,113	6
Petit Verdot	22 840	0,669	0,091	0,00118	0,6679	0,6702	0,700	0,401	3
Albarinyo	18 518	0,700	0,000	0,00000	0,7000	0,7000	0,700	0,700	1
Caladoch	16 285	0,584	0,073	0,00112	0,5828	0,5850	0,644	0,495	2
Esquitxagos	13 820	0,175	0,023	0,00038	0,1745	0,1752	0,198	0,140	3
Marselan	13 230	0,218	0,161	0,00275	0,2151	0,2206	0,524	0,125	9
Pansa Valencia	10 680	0,240	0,000	0,00000	0,2400	0,2400	0,240	0,240	2
Subirat Parent	8 460	0,240	0,000	0,00000	0,2400	0,2400	0,240	0,240	1
Cinsault	6 070	0,533	0,087	0,00218	0,5308	0,5352	0,675	0,480	2
Garro	4 480	0,700	0,000	0,00000	0,7000	0,7000	0,700	0,700	1
Sylvaner	2 710	0,602	0,000	0,00000	0,6015	0,6015	0,602	0,602	1
Viogner	1 080	0,125	0,000	0,00000	0,1250	0,1250	0,125	0,125	1
Malvasia	74	0,203	0,000	0,00000	0,2031	0,2031	0,203	0,203	1
Total	295 258 558	0,356	0,173	0,00002	0,3556	0,3556	4,250	0,113	754

Per veure la importància relativa de cada varietat es pot veure ordenats per quilograms enquestats les dades obtingudes pel conjunt de l'any 2006 a la taula 5 i les dades del 2007 corresponents a les empreses privades a la taula 6.

Taula 6. Preus per varietat a l'enquesta de les empreses privades. Anyada 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg. Dades es refereix al nombre de preus recollits.

Varietat	Kilograms	Preu Mig	Desviació Estàndar	Precisió	Interval inf.	Interval sup.	Màxim	Mínim	Dades
Macabeu	44 068 815	0,310	0,049	0,000014	0,31047	0,31050	2,200	0,192	29
Parellada	35 111 679	0,314	0,042	0,000014	0,31350	0,31353	0,412	0,171	19
Xarel.lo	32 239 397	0,351	0,064	0,000022	0,35118	0,35122	0,486	0,260	22
Chardonnay	18 840 601	0,640	0,078	0,000035	0,63949	0,63956	0,753	0,125	28
Merlot	10 731 542	0,513	0,172	0,000103	0,51307	0,51327	2,500	0,125	31
Cabernet	9 319 538	0,566	0,168	0,000108	0,56561	0,56583	2,500	0,180	37
Ull de Llebre	7 655 365	0,426	0,158	0,000112	0,42627	0,42649	0,750	0,150	34
Garnatxa Negra	6 992 735	0,553	0,209	0,000155	0,55241	0,55272	4,250	0,183	25
Pinot Noir	6 570 454	0,533	0,114	0,000087	0,53337	0,53354	0,837	0,324	11
Muscats	4 479 161	0,524	0,047	0,000043	0,52384	0,52393	0,714	0,290	11
Garnatxa Blanca	4 116 135	0,417	0,045	0,000044	0,41682	0,41690	0,900	0,229	9
Syrah	3 494 809	0,604	0,138	0,000145	0,60420	0,60449	2,160	0,125	19
Carinyena	1 895 624	0,552	0,558	0,000795	0,55088	0,55247	4,250	0,150	21
Ugni Blanc	615 740	0,330	0,000	0,000000	0,33000	0,33000	0,330	0,330	1
Sauvignon Blanc	556 228	0,639	0,134	0,000353	0,63876	0,63946	0,760	0,335	10
Alicante Bouchet	380 778	0,530	0,000	0,000000	0,53000	0,53000	0,530	0,530	1
Gewurztraminer	300 085	0,620	0,000	0,000000	0,62000	0,62000	0,620	0,620	1
Chenin Blanc	284 200	0,420	0,001	0,000004	0,42014	0,42015	0,426	0,420	2
Risling	221 868	0,685	0,008	0,000035	0,68464	0,68471	0,700	0,680	2
Monastrell	120 940	0,442	0,082	0,000463	0,44162	0,44255	0,653	0,410	3
Malbec	67 740	0,406	0,000	0,000000	0,40600	0,40600	0,406	0,406	2
Petit Verdot	59 980	0,711	0,000	0,000000	0,71050	0,71050	0,711	0,711	2
Sumoll	41 240	0,206	0,138	0,001335	0,20459	0,20726	0,703	0,150	4
Picapoll	40 940	0,703	0,000	0,000000	0,70318	0,70318	0,703	0,703	1
Trepat	30 000	0,357	0,000	0,000000	0,35666	0,35666	0,357	0,357	1
Verdejo	28 680	0,488	0,000	0,000000	0,48800	0,48800	0,488	0,488	2
Albarinyo	18 518	0,700	0,000	0,000000	0,70000	0,70000	0,700	0,700	1
Marselan	14 925	0,186	0,078	0,001257	0,18431	0,18682	0,287	0,125	3
Subirat Parent	5 710	0,168	0,000	0,000000	0,16830	0,16830	0,168	0,168	1
Viognier	4 949	0,125	0,000	0,000000	0,12500	0,12500	0,125	0,125	1
Pansa Valencia	4 880	0,240	0,000	0,000000	0,24000	0,24000	0,240	0,240	2
Garro	4 480	0,700	0,000	0,000000	0,70000	0,70000	0,700	0,700	1
Cinsault	4 420	0,480	0,000	0,000000	0,48000	0,48000	0,480	0,480	1
Nevo d'Avola	1 650	0,125	0,000	0,000000	0,12500	0,12500	0,125	0,125	1
Total	188 323 806	0,415	0,163	0,000023	0,41481	0,41485	4,250	0,125	339

L' observació de la desviació estàndard permet veure la variabilitat dels preus per cada varietat, simptomàtic d'una gran diferència de preus i per tant de qualitats. Les varietats amb major variabilitat de preus i volums superiors a un milió de quilograms són el cabernet (0,589), la garnatxa negra (0,557), el syrah (0,547) i la carinyena (0,464). En les varietats blanques amb volums importants s'observa una major homogeneïtat de preus. Si s'observa aquesta columna a la taula 6 es veu una menor dispersió de dades però segueixen essent les varietats negres les que en presenten més i en canvi per les blanques tan sols el sauvignon blanc està en un ordre de magnitud similar a les varietats negres.

8. Paràmetres de qualitat reflectits a les enquestes.

En aquesta part de l'estudi es desglossaran els paràmetres de qualitat per cada denominació d'origen. En una primera part es farà una consideració global i a la segona part és descriuran alguns exemples enquestats per veure d'una manera pràctica com afectes aquests barems als preus.

El paràmetre clàssic per valorar el preu percebut pel pagès és el grau alcohòlic provable d'una mostra del raïm, de totes maneres com s'anirà veient cada vegada aquests preus es mouen més per franges de graus d'acord amb els vins que es volen produir. Els paràmetres descrits tenen dues vessants, una respecte a la qualitat intrínseca del raïm i l'altre respecte a les condicions de la vinya en si mateixa.

Pel que fa a la qualitat intrínseca del raïm els paràmetres solen ser el grau alcohòlic provable, l'acidesa total, algun índex de color i algun paràmetre de sanitat, ja sigui per la determinació de l'àcid glucònic o per l'observació visual del raïm. Els compradors inclouen normes de integritat del raïm, lliurament en el mateix dia de verema, etc.

La qualitat respecte a la vinya en si ve determinada per l'edat de la vinya, la situació en plana, bancal o en coster, el terreny, la producció o fins i tot per la inspecció visual de la vinya pel que fa a aspecte global i en funció d'això s'acorda el preu. Aquest darrer tipus de control es dona en casos de major interacció entre comprador i venedor.

A la taula 7 resumeix els criteris de qualitat declarats en les enquestes. S'observa que el criteri de qualitat respecte a la vinya es dona a les denominacions d'origen amb major preu mig. A la vegada aquestes zones són a on la variabilitat de preus expressada com a desviació estàndard ponderada de tots els preus és més alta.

Taula 7. Relació entre tipus de paràmetres de qualitat i variabilitat (desviació estàndard de tots els preus per cada DO).

Denominació d'Origen	Variabilitat: 2006 2007	Tipus de paràmetres de qualitat declarats
Alella	0.000 0.000	No se'n determinen
Catalunya	0.123 0.130	Qualitat intrínseca del raïm
Cava	0.081 0.123	Qualitat intrínseca del raïm
Conca de Barberà	0.098 0.116	Qualitat intrínseca del raïm
Costers de Segre	0.079 0.100	Qualitat intrínseca del raïm
Empordà- Costa Brava	0.200 0.183	Qualitat intrínseca del raïm
Montsant	0.362 0.130	Qualitat de la vinya
Penedès	0.154 0.164	Qualitat intrínseca del raïm
Pla de Bages	0.311 0.073	Qualitat intrínseca del raïm
Priorat	0.801 0.991	Qualitat de la vinya
Tarragona	0.044 0.059	Qualitat intrínseca del raïm
Terra Alta	0.127 0.067	Qualitat intrínseca del raïm, alguna enquesta senyala la procedència de la vinya com a criteri afegit.

En les enquestes realitzades es demanava als compradors com valoraven la qualitat dels vins, però a la realitat sembla que aquesta qüestió és sensible i sols es varen poder obtenir alguns exemples. Un dels paràmetres més recurrents per a la valoració de la qualitat és la determinació de l'àcid glucònic, que s'empra com a marcador de la infecció per *botrytis cinerea*. Aquesta infecció és clau especialment per a l'elaboració de vins blancs de criança i escumosos ja que els vins afectats tenen un envelliment prematur, tot i així sembla ser que és un paràmetre força transversal en totes les denominacions d'origen. Degut a les bones condicions climàtiques dels darrers anys aquest ha perdut importància alhora de valorar la verema, no obstant valors de més de 1000 mg/l son rebutjats pels principals cellers elaboradors de caves. A tall d'exemple s'inclou a la taula 8 la pèrdua de valor que s'aplica per aquest paràmetre.

Taula 8. Efecte del glucònic sobre els preus.

Barem de penalització en funció de l'àcid glucònic	
Conc (mg/l)	Penalització
inferior a 609	0%
de 610 a 809	5%
de 810 a 1009	10%
de 1010 a 1509	15%
superior a 1510	20%

Pel que fa a les diferents denominacions d'origen s'han recollit una sèrie d'exemples de pagament que il·lustren els principals factors que es tenen en compte.

La denominació Cava la tendència que s'ha observat, a banda de la comentada pel glucònic, és pagar més el raïm d'una franja de grau específica, que és la òptima per la elaboració de caves. A la taula 9 es pot veure el preu del raïm estàndard i el de més qualitat. La darrera columna, que també és a totes les taules següents, dona una idea de proporció entre el preu més baix i la resta per a cada varietat en funció del concepte de qualitat emprat. Com es pot veure en aquesta taula la diferència entre els dos tipus de raïm és d'un 9%.

Taula 9. Exemple de valoració de qualitat a la regió del Cava.

varietat	Concepte	preu	Unitat de preu	Relació de preu
macabeu	base	0,276	€/kg i 10º	1,00
	9º-10,5º	0,301	€/kg i 10º	1,09
xarel·lo	base	0,276	€/kg i 10º	1,00
	9º-10,5º	0,301	€/kg i 10º	1,09
parellada	base	0,276	€/kg i 10º	1,00
	9º-10,5º	0,301	€/kg i 10º	1,09
chardonnay	base	0,276	€/kg i 10º	1,00
	9º-10,5º	0,301	€/kg i 10º	1,09
pinot noir	base	0,276	€/kg i 10º	1,00
	9º-10,5º	0,301	€/kg i 10º	1,09

A la Conca de Barberà s'ha observat que es premia la graduació alcohòlica d'una manera no lineal, de manera que el preu de l'ull de llebre augmenta fina a un 41% si s'assoleixen graduacions de més de 12,6º, tal com es veu a la taula 10.

Taula 10. Exemple de valoració de la qualitat a la Conca de Barberà.

varietat	Concepte	preu	unitat de preu	Relació de preu
ull de llebre	menys de 10,5	0,1721	€/kg i 10º	1,00
	10,6-11,5	0,1943	€/kg i 10º	1,13
	11,6-12	0,2083	€/kg i 10º	1,21
	12-12,5	0,2286	€/kg i 10º	1,33
	més de 12,6	0,2434	€/kg i 10º	1,41
Cabernet sauvignon	menys de 12	0,2084	€/kg i 10º	1,00
	més de 12	0,2578	€/kg i 10º	1,24
Merlot	menys de 13	0,2396	€/kg i 10º	1,00
	més de 13	0,2568	€/kg i 10º	1,07

Aquest increment no és tan visible en les varietats cabernet i merlot degut a que de per si ja són menys productives, essent els preus de base més alts.

A la denominació d'origen Costers del Segre l'exemple que es disposa fixa els preus sense tenir en compte el grau probable. Els factor de qualitat estan relacionats amb el grau probable, però també amb el color (són varietats negres) i amb la sanitat del raïm. Al a taula 11 es pot veure la proporció de preus.

Taula 11. Exemple de valoració de la qualitat a Costers del Segre.

varietat	Concepte	preu	unitat de preu	Relació de preu
Merlot	Sb. Base	0,18	€/kg	1,00
	Sb. Vi	0,40	€/kg	2,28
	Sb. Top	0,50	€/kg	2,84
	Sb. Tipus -A-	0,59	€/kg	3,34
Tempranillo	Sb. Base	0,40	€/kg	1,00
	Sb. Vi	0,40	€/kg	1,00
	Sb. Top	0,53	€/kg	1,34
	Sb. Tipus -A-	0,60	€/kg	1,51
Cabernet Sauvignon	Sb. Base	0,29	€/kg	1,00
	Sb. Vi	0,40	€/kg	1,36
	Sb. Top	0,45	€/kg	1,54
	Sb. Tipus -A-	0,61	€/kg	2,08
Syrah	Sb. Vi	0,40	€/kg	1,00
	TIPUS-A-	0,70	€/kg	1,75

En aquest cas es pot veure que el preu es pot multiplicar per 3,3 en el cas del merlot o per 2 en el cas del cabernet sauvignon.

A la denominació Empordà les dades de valoració de la qualitat de les que es disposa marquen dues tendències diferents en funció de si es tracta de raïms blancs o negres. En el cas dels negres es prima la graduació alta; s'arriba a valorar els valors entre 14,1º i 15º fins a un 73% en varietats com ara l'ull de llebre, el Syrah, la garnatxa negra, la carinyena i el monastrell. En el cas dels blancs es cerca una graduació de 11,6º a 12,5º; tot i així l'increment de preu és tan sols d'un 30% en la garnatxa blanca i d'un 20% en el macabeu i el sauvignon blanc.

Taula 12. Exemple de valoració de la qualitat a la D.O. Empordà.

varietat	Concepte	preu	unitat de preu	Relació de preu
Sauvignon blanc	de 12,6 a 13,5	0,045	€/kg i grau	1,00
	de 11 a 11,5	0,051	€/kg i grau	1,13
	de 11,6 a 12,5	0,054	€/kg i grau	1,20
Garnatxa blanca	de 12,6 a 13,5	0,023	€/kg i grau	1,00
	de 11 a 11,5	0,025	€/kg i grau	1,09
	de 11,6 a 12,5	0,030	€/kg i grau	1,30
Macabeu	de 12,6 a 13,5	0,021	€/kg i grau	1,00
	de 11 a 11,5	0,023	€/kg i grau	1,10
	de 11,6 a 12,5	0,025	€/kg i grau	1,19
Cabernet Sauvignon	de 12 a 12,5	0,036	€/kg i grau	1,00
	de 12,6 a 13,5	0,045	€/kg i grau	1,25
	de 13,6 a 14	0,051	€/kg i grau	1,42
	de 14,1 a 15	0,060	€/kg i grau	1,67
Merlot	de 12 a 12,5	0,036	€/kg i grau	1,00
	de 12,6 a 13,5	0,045	€/kg i grau	1,25
	de 13,6 a 14	0,051	€/kg i grau	1,42
	de 14,1 a 15	0,060	€/kg i grau	1,67
Cabernet Franc	de 12 a 12,5	0,036	€/kg i grau	1,00
	de 12,6 a 13,5	0,045	€/kg i grau	1,25
	de 13,6 a 14	0,051	€/kg i grau	1,42
	de 14,1 a 15	0,060	€/kg i grau	1,67
Ull de Llebre	de 12 a 12,5	0,026	€/kg i grau	1,00
	de 12,6 a 13,5	0,033	€/kg i grau	1,27
	de 13,6 a 14	0,039	€/kg i grau	1,50
	de 14,1 a 15	0,045	€/kg i grau	1,73
Syrah	de 12 a 12,5	0,026	€/kg i grau	1,00
	de 12,6 a 13,5	0,033	€/kg i grau	1,27
	de 13,6 a 14	0,039	€/kg i grau	1,50
	de 14,1 a 15	0,045	€/kg i grau	1,73
Garnatxa negre	de 12 a 12,5	0,026	€/kg i grau	1,00
	de 12,6 a 13,5	0,033	€/kg i grau	1,27
	de 13,6 a 14	0,039	€/kg i grau	1,50
	de 14,1 a 15	0,045	€/kg i grau	1,73
Carinyena	de 12 a 12,5	0,026	€/kg i grau	1,00
	de 12,6 a 13,5	0,033	€/kg i grau	1,27
	de 13,6 a 14	0,039	€/kg i grau	1,50
	de 14,1 a 15	0,045	€/kg i grau	1,73
Monastrell	de 12 a 12,5	0,026	€/kg i grau	1,00
	de 12,6 a 13,5	0,033	€/kg i grau	1,27
	de 13,6 a 14	0,039	€/kg i grau	1,50
	de 14,1 a 15	0,045	€/kg i grau	1,73

A les enquestes passades a la DO Montsant hi ha tres exemples. Dos dels tres exemples paguen independentment del grau i presenten un sistema basat en l'edat de la vinya (Montsant 1) i en l'edat i la productivitat (Montsant 2). En l'exemple primer no es veu una multiplicació forta del preu, degut a que és un celler amb acords forts amb productors i el preu de base és ja força alt (0,90 a 1 €/kg). En el celler Montsant 2 el preu de base és més baix i és prima la poca producció entre un 40% i un 60% mentre que la vinya vella multiplica el seu preu per 5,6 en el cas de la carinyena, 4,8 en el cas de la garnatxa i 4,05 en el cas del cabernet.

Taula 13. Exemple de valoració de la qualitat a la D.O. Montsant.

celler	varietat	Concepte	preu	unitat de preu	Relació de preu
montsant 1	Garnatxa negra	jove	0,90	€/kg	1,00
		mitja edat	1,00	€/kg	1,11
	Carinyena	normal	1,00	€/kg	1,00
		vella	1,20	€/kg	1,20
montsant 2	Carinyena	Normal	0,30	€/kg	1,00
		Poca Producció	0,50	€/kg	1,67
		Vinya Vella	1,68	€/kg	5,60
	Garnatxa	Normal	0,35	€/kg	1,00
		Poca Producció	0,50	€/kg	1,43
		Vinya Vella	1,68	€/kg	4,80
	Cabernet sauvignon	Normal	0,42	€/kg	1,00
		Vinya Vella	1,70	€/kg	4,05

En el cas del celler Montsant 3 (taula 14) el mètode de valorar la qualitat és més complex ja que avarca cinc punts: l'edat de la vinya, la graduació alcohòlica, la manera en que s'ha veremat i la qualitat visual i el destí final. Respecte a l'edat de la vinya en funció de cada varietat s'estableix un barem de dos grups excepte en la garnatxa que se'n distingeixen tres. Aquest paràmetre pot fer variar el preu fins a un 25%. El grau alcohòlic també estableix dues categories i pot fer variar el preu fins a un 40%. El raïm veremat en caixes sol ser escollit per la seva qualitat i es paga entre un 64% i un 300% més que el preu mínim d'aquella varietat.

Taula 14. Exemple de valoració de la qualitat a la D.O. Montsant (2)

celler	varietat	Concepte	preu	unitat de preu	Relació de
Montsant 3	Garnatxa blanca	Vinya+15anys +13º catC	0,51	€/kg i 10º	1,00
		Vinya+15anys -13º catB	0,58	€/kg i 10º	1,14
		Vinya-15anys +13º catB	0,62	€/kg i 10º	1,21
		Vinya+15anys -13º A	0,64	€/kg i 10º	1,26
		Vinya+15anys +13º catB	0,73	€/kg i 10º	1,43
		Vinya+15anys +13º catA	0,80	€/kg i 10º	1,57
		Caixes Cat B	0,83	€/kg i 10º	1,64
	Macabeu	Vinya+15anys +12º CatC	0,51	€/kg i 10º	1,00
		Vinya+15anys -12º CatB	0,58	€/kg i 10º	1,14
		Vinya+15anys +12º CatB	0,73	€/kg i 10º	1,43
		Caixes Cat B	0,83	€/kg i 10º	1,64
	Cabernet sauvignon	Vinya-8anys +13º catC	0,43	€/kg i 10º	1,00
		Vinya-8anys -13º catA	0,54	€/kg i 10º	1,26
		Vinya-8anys +13º catB	0,61	€/kg i 10º	1,43
		Vinya-8anys +13º catA	0,67	€/kg i 10º	1,57
		Vinya+8anys +13º catB	0,72	€/kg i 10º	1,68
		Vinya+8anys +13º catA	0,79	€/kg i 10º	1,85
		Destí esp. Jove	0,87	€/kg i 10º	2,03
		Destí esp. CatA	1,52	€/kg i 10º	3,56
	Carinyena	Vinya-15anys -12º catC	0,35	€/kg i 10º	1,00
		Vinya+15anys -12º catC	0,41	€/kg i 10º	1,18
		Vinya-15anys +12º catC	0,43	€/kg i 10º	1,25
		Vinya+15anys +12º catC	0,51	€/kg i 10º	1,47
		Vinya+15anys -12º catB	0,58	€/kg i 10º	1,68
		Vinya-15anys +12º catB	0,62	€/kg i 10º	1,79
		Vinya+15anys -12º catA	0,64	€/kg i 10º	1,85
		Vinya+15anys +12º catB	0,73	€/kg i 10º	2,10
		Vinya+15anys +12º catA	0,80	€/kg i 10º	2,31
		Destí esp. Jove	0,88	€/kg i 10º	2,54
		Caixes	0,92	€/kg i 10º	2,66
		Destí esp. CatA	1,54	€/kg i 10º	4,45
		Pansal CatA	1,54	€/kg i 10º	4,45
	Garnatxa negra	Vinya -10anys -13º catC	0,36	€/kg i 10º	1,00
		podrit	0,38	€/kg i 10º	1,05
		Vinya +10anys -13º catC	0,42	€/kg i 10º	1,18
		Vinya -10anys +13º catC	0,45	€/kg i 10º	1,25
		Vinya +25anys -13º catC	0,48	€/kg i 10º	1,35
		Vinya -10anys -13º catB	0,51	€/kg i 10º	1,43
		Vinya +10anys +13º catC	0,53	€/kg i 10º	1,47
		Vinya +10anys -13º catB	0,60	€/kg i 10º	1,68
		Vinya +25anys +13º catC	0,60	€/kg i 10º	1,69
		Vinya -10anys +13º catB	0,64	€/kg i 10º	1,79
		Vinya -10anys +13º catA	0,70	€/kg i 10º	1,96

		Vinya +10anys +13º catB	0,75	€/kg i 10º	2,10
		Vinya +10anys +13º catA	0,83	€/kg i 10º	2,31
		Vinya +25anys +13º catB	0,86	€/kg i 10º	2,42
		Vinya +25anys +13º catA	0,95	€/kg i 10º	2,66
		Destí esp. Jove	1,04	€/kg i 10º	2,92
		Caixes Cat A	1,09	€/kg i 10º	3,06
		Destí esp. Cat A	1,83	€/kg i 10º	5,12
		T1 Cat A	1,83	€/kg i 10º	5,12
		Pansal Cat A	1,83	€/kg i 10º	5,12
	Merlot	Vinya-5anys +13º catC	0,49	€/kg i 10º	1,00
		Vinya-5anys +13º catB	0,61	€/kg i 10º	1,25
		Vinya-5anys +13º catA	0,67	€/kg i 10º	1,38
		Vinya+5anys +13º catB	0,72	€/kg i 10º	1,47
		Vinya+5anys +13º catA	0,79	€/kg i 10º	1,62
		Destí esp. Jove	0,87	€/kg i 10º	1,78
		Caixes	0,91	€/kg i 10º	1,86
		T1 Cat A	1,52	€/kg i 10º	3,11
		Destí esp. Crianza	1,52	€/kg i 10º	3,11
	Syrah	Vinya-3anys -12º catB	0,49	€/kg i 10º	1,00
		Vinya+3anys +12º catC	0,50	€/kg i 10º	1,03
		Vinya-3anys +12º catB	0,61	€/kg i 10º	1,25
		Vinya-3anys +12º catA	0,67	€/kg i 10º	1,38
		Vinya+3anys +12º catB	0,72	€/kg i 10º	1,47
		Vinya+3anys +12º catA	0,79	€/kg i 10º	1,62
		Destí esp. Jove CatA	0,87	€/kg i 10º	1,78
		Caixes	0,91	€/kg i 10º	1,86
		T1 Cat A	1,31	€/kg i 10º	2,67
	Ull de llebre	Vinya-8anys -12º catB	0,48	€/kg i 10º	1,00
		Vinya+8anys +12º catC	0,49	€/kg i 10º	1,03
		Vinya-8anys -12º catA	0,52	€/kg i 10º	1,10
		Vinya+8anys -12º catB	0,56	€/kg i 10º	1,18
		Vinya-8anys +12º catB	0,60	€/kg i 10º	1,25
		Vinya+8anys -12º catA	0,62	€/kg i 10º	1,29
		Vinya+8anys +12º catB	0,70	€/kg i 10º	1,47
		Vinya+8anys +12º catA	0,77	€/kg i 10º	1,62
		Destí esp. CatA	1,48	€/kg i 10º	3,11

La qualitat visual es fixa sobretot en el grau de podrit. S'estableixen 3 categories: una categoria estàndard que no afecta al preu, una millor que prima un 10% i una pitjor que baixa un 30%. Els destins especials són els que afecten més als preus, ja que poden arribar a multiplicar per 5 el preu. De totes maneres cal esmentar que un dels destins és la producció de vins dolços, pel que el raïm es deixa passificar parcialment i això representa una pèrdua e pes superior al 50%.

Taula 15. Exemple de valoració de la qualitat a la D.O. Penedès i Catalunya

varietat	Concepte	preu	unitat de preu	Relació de preu
macabeu	fins a 11,5	0,28	€/kg i 10º	1,00
	a partir de 11,5	0,30	€/kg i 10º	1,07
xarel·lo	fins a 11,5	0,28	€/kg i 10º	1,00
	a partir de 11,5	0,30	€/kg i 10º	1,07
merlot	fins 11,5º	0,09	€/kg i 10º	1,00
	11,5º - 12º	0,26	€/kg i 10º	2,93
	12º - 12,5º	0,38	€/kg i 10º	4,20
	12,5º - 13º	0,47	€/kg i 10º	5,23
	13º - 14º	0,50	€/kg i 10º	5,49
	a partir de 14º	0,50	€/kg i 10º	5,49
Ull de llebre	fins 11,49º	0,09	€/kg i 10º	1,00
	11,5º - 12º	0,26	€/kg i 10º	2,93
	12º - 12,5º	0,38	€/kg i 10º	4,20
	12,5º - 13º	0,47	€/kg i 10º	5,23
	13º - 14º	0,50	€/kg i 10º	5,49
	a partir de 14º	0,50	€/kg i 10º	5,49
garnatxa negra	fins 11,49º	0,09	€/kg i 10º	1,00
	11,5º - 11,99º	0,19	€/kg i 10º	2,10
	12º - 12,49º	0,24	€/kg i 10º	2,71
	12,5º - 12,99º	0,31	€/kg i 10º	3,49
	13º - 13,99º	0,35	€/kg i 10º	3,84
	a partir de 14º	0,35	€/kg i 10º	3,84
cabernet sauvignon	fins 11,49º	0,09	€/kg i 10º	1,00
	11,5º - 12º	0,26	€/kg i 10º	2,93
	12º - 12,5º	0,38	€/kg i 10º	4,20
	12,5º - 13º	0,47	€/kg i 10º	5,23
	13º - 14º	0,50	€/kg i 10º	5,49
	a partir de 14º	0,50	€/kg i 10º	5,49
chardonnay	de 9,5º - 11º	0,51	€/kg	1,00
	a partir de 11º	0,75	€/kg	1,47

A la D.O. Penedès i D.O. Catalunya (taula 15) els exemples que es disposa mostra una prima pel grau alcohòlic. En el cas dels blancs és important tan sols en el chardonnay (que arriba a multiplicar el preu per 1,47 si fa més de 11º) mentre que per la resta sols incrementa el preu en un 7%. En el cas dels negres és molt diferent ja que en funció del grau probable arriba a haver-hi un factor multiplicador de 5,5 si el grau és superior a 13º tan pel merlot, l'ull de llebre o el cabernet.

Taula 16 Exemple de valoració de la qualitat a la DOQ Priorat (I)

celler	varietat	Concepte	preu	unitat de preu	Relació de preu
priorat 1	Carinyena	jove	2,50	€/kg	1,00
		vella	4,25	€/kg	1,70
	Garnatxa negra	jove	2,50	€/kg	1,00
		vella	4,25	€/kg	1,70
priorat 2	Carinyena	jove	1,50	€/kg	1,00
		vella	4,21	€/kg	2,81
	Garnatxa negra	jove	1,50	€/kg	1,00
		vella	3,91	€/kg	2,61
priorat 3	Carinyena	mallol	0,80	€/kg	1,00
		normal	1,18	€/kg	1,48
		vella	1,39	€/kg	1,74
		coster	2,72	€/kg	3,40
		coster vell	2,86	€/kg	3,58
		coster tradicional	3,25	€/kg	4,06
	Cabernet sauvignon	mallol	0,80	€/kg	1,00
		normal	2,90	€/kg	3,63
		poble 1	3,66	€/kg	4,58
		poble 2	1,85	€/kg	2,31
		poble 3	2,47	€/kg	3,09
		poble 4	2,93	€/kg	3,66
	Garnatxa negra	mallol	0,80	€/kg	1,00
		normal	1,51	€/kg	1,89
		coster	3,09	€/kg	3,86
		coster tradicional	3,61	€/kg	4,51
priorat 4	Garnatxa blanca	Comú	1,00	€/kg	1,00
		primera	1,30	€/kg	1,30
	Macabeu	Comú	0,80	€/kg	1,00
		primera	1,10	€/kg	1,38
		sel·lecció	1,60	€/kg	2,00
	Pedro Ximenez	Comú	2,00	€/kg	1,00
		primera	2,60	€/kg	1,30
	Cabernet sauvignon	Comú	1,50	€/kg	1,00
		primera	2,40	€/kg	1,60
	Carinyena	Comú	1,20	€/kg	1,00
		primera	2,10	€/kg	1,75
		sel·lecció	2,70	€/kg	2,25
	Garnatxa negra	Comú	1,10	€/kg	1,00
		primera	2,00	€/kg	1,82
		sel·lecció	2,60	€/kg	2,36
	Merlot	Comú	1,50	€/kg	1,00
		primera	2,40	€/kg	1,60
		sel·lecció	3,00	€/kg	2,00

En el cas de la única D.O. qualificada de Catalunya, la D.O.Q. Priorat (taula 16 i 17) els barems de qualitat són lleugerament diferents en els cellers enquestats però tots tenen una cosa en comú que és la valoració de la edat de la vinya. A més, un altre factor que es valora és la vinya de coster, que multiplica per 4 el preu del raïm de mitjana per tots els productors. També hi ha compradors que valoren diferent el lloc d'origen del celler, com ara el celler 3 amb la varietat cabernet sauvignon arriba a pagar el doble en funció d'aquest paràmetre. Tan sols un celler es fixa en el grau per establir classificacions, però sols estableix dos grups.

Taula 17. Exemple de valoració de la qualitat a la DOQ Priorat (II)

celler	varietat	Concepte	preu	unitat de preu	Relació de preu
priorat 5	Cabernet sauvignon	2/7 anys	0,75	€/kg	1,00
		8/19 anys	1,2	€/kg	1,60
		20/59 anys	1,35	€/kg	1,80
	Carinyena	20/59 anys -12,5º	0,50	€/kg	1,00
		2/7 anys +12,5º	0,55	€/kg	1,10
		2/7 anys +13,5º	0,65	€/kg	1,30
		20/59 anys +12,5º	0,80	€/kg	1,60
		8/19 anys +13,5º	0,90	€/kg	1,80
		20/59 anys +13,5º	1,10	€/kg	2,20
		Coster	2,00	€/kg	4,00
	Garnatxa negra	8/19 anys -12,5º	0,50	€/kg	1,00
		2/7 anys +12,5º	0,65	€/kg	1,30
		2/7 anys +13,5º	0,70	€/kg	1,40
		8/19 anys +13,5º	1,10	€/kg	2,20
		20/59 anys +13,5º	1,25	€/kg	2,50
		Coster	2,00	€/kg	4,00
	Macabeu	+12,5º	0,75	€/kg	1,00
		+13,5º	0,90	€/kg	1,20
	Syrah	2/7 anys	0,75	€/kg	1,00
		8/19 anys	1,20	€/kg	1,60
		20/59 anys	1,35	€/kg	1,80
priorat 6	Carinyena	terrassa	1,63	€/kg	1,00
		coster	4,21	€/kg	2,58
	Garnatxa negra	fins a 13º	0,48	€/kg	0,30
		més de 13,01º	1,59	€/kg	1,00
		terrassa	2,40	€/kg	1,51
		coster	4,21	€/kg	2,65
	Cabernet sauvignon	fins a 13º	0,48	€/kg	1,00
		més de 13,01º	2,26	€/kg	4,71
	Syrah	fins a 13º	0,48	€/kg	1,00
		més de 13,01º	2,70	€/kg	5,63

Taula 18. Exemple de valoració de la qualitat a la DO Terra Alta.

celler	varietat	Concepte	preu	unitat de preu	Relació de preu
Terra Alta 1	Garnatxa Negra	Normal	0,20	€/kg i 10º	1,00
		Especial	0,33	€/kg i 10º	1,62
	Garnatxa Blanca	Normal	0,27	€/kg i 10º	1,00
		verda	0,32	€/kg i 10º	1,19
Terra Alta 2	Macabeu	baixa qualitat	0,15	€/kg i 10º	1,00
		alta qualitat	0,16	€/kg i 10º	1,07
		comp. esp.	0,22	€/kg i 10º	1,43
	Garnatxa blanca	baixa qualitat	0,15	€/kg i 10º	1,00
		alta qualitat	0,36	€/kg i 10º	2,40
	Garnatxa negra	baixa qualitat	0,14	€/kg i 10º	1,00
		alta qualitat	0,44	€/kg i 10º	3,14
	Syrah	baixa qualitat	0,19	€/kg i 10º	1,00
		alta qualitat	0,36	€/kg i 10º	1,89
	Ull de llebre	baixa qualitat	0,15	€/kg i 10º	1,00
		alta qualitat	0,32	€/kg i 10º	2,13
	Merlot	baixa qualitat	0,19	€/kg i 10º	1,00
		mitja qualitat	0,22	€/kg i 10º	1,13
		alta qualitat	0,32	€/kg i 10º	1,68
	Cabernet sauvignon	baixa qualitat	0,19	€/kg i 10º	1,00
		alta qualitat	0,71	€/kg i 10º	3,74
Terra Alta 3	Garnatxa blanca	10º A 10.9º	0,24	€/kg	1,00
		11º A 11.9º	0,28	€/kg	1,16
		12º A 12.9º	0,31	€/kg	1,31
		13º A 18º	0,38	€/kg	1,57
	Macabeu	- 10º	0,12	€/kg	1,00
		10º A 10.9º	0,13	€/kg	1,10
		11º A 11.9º	0,14	€/kg	1,20
		12º 12.9º	0,17	€/kg	1,41
		13º A 18º	0,21	€/kg	1,72
	Esquitxagos	32- de 11º A 11.	0,14	€/kg	1,00
		12º A 12.9º	0,17	€/kg	1,18
		13º A 18º	0,20	€/kg	1,41
	Pedro Ximenez	-10º	0,11	€/kg	1,00
		10º A 10.9º	0,13	€/kg	1,15
		11º A 11.9º	0,14	€/kg	1,24
		12º A 12.9º	0,17	€/kg	1,50
	Parellada	comp. esp. -9º	0,17	€/kg	1,00
		comp. esp. 9º A	0,24	€/kg	1,43
		9º A 14º	0,25	€/kg	1,46
	Garnatxa negra	10º A 10.9º	0,25	€/kg	1,00
		11º A 11.9º	0,27	€/kg	1,11
		12º A 12,9º	0,31	€/kg	1,28
		13 A 18	0,38	€/kg	1,52
		comp. esp. 13 A	0,37	€/kg	1,50
	Carinyena	-10º	0,14	€/kg	1,00
		10º A 10.9º	0,17	€/kg	1,23
		11º A 11.9º	0,19	€/kg	1,43
		12º A 12.9º	0,22	€/kg	1,63
		comp. esp. 12º A	0,23	€/kg	1,67
		comp. esp. 13º A	0,26	€/kg	1,91
		13º A 18º	0,27	€/kg	1,99
	Syrah	11º A 11.9º	0,23	€/kg	1,00
		12º A 12.9º	0,26	€/kg	1,15
		13º A 18º	0,30	€/kg	1,32
	ull de llebre	10º A 10.9º	0,25	€/kg	1,00
		11º A 11.9º	0,29	€/kg	1,15
		12º A 12.9º	0,33	€/kg	1,31
		13º A 18º	0,38	€/kg	1,52
	Merlot	11º A 11.9º	0,32	€/kg	1,00
		13º A 18º	0,45	€/kg	1,38

En el cas de la Denominació d'origen Terra Alta (taula 18) s'observa un increment el preu percebut pel productor afectat pel grau en alguns casos i pel destí en altres. Per la garnatxa blanca hi ha una tendència a augmentar el preu si es verema abans de la seva maduració total, el que un celler anomena "verda" o en el cas del compradors específics (comp. esp. en la taula 18) que també demana aquesta particularitat. No obstant en el celler 3 el barem afavoreix les garnatxes blanques de més graduació, amb primes del 57%.

Per les varietats negres s'observa que tots els cellers valoren la qualitat, ara bé sols un dels tres que hi ha enquestats arribar a multiplicar el preu per valors superiors a 2, que és el cas de la garnatxa negra, l'ull de llebre i el cabernet, que arriba a premiar-se fins a un factor de 3,7.

9. Conclusions de l'estudi

En un treball estadístic d'estimació de preus com aquest potser caldria tenir un aval de varis anys per la validació del model. La publicació d'aquestes dades tenen la mancança de la comprovació que per al equip de treball seria interessant per validar el model.

La dificultat d'obtenir les dades, tot i la carta de presentació, ha fet que aquestes siguin en alguns casos incompletes en els aspectes de valoració de la qualitat i nombre de proveïdors. D'altre banda al ser aquest any un any molt sa ha fet que alguns agents compradors ni es plantegin algunes penalitzacions.

En l'àmbit de la valoració de la qualitat es precís fer una aproximació als Consells reguladors que coneixen millor els cellers amb sistemes més avançats de valoració de la qualitat, com ara vinya ecològica, pagaments per unitat de superfície o fins i tot la implantació de la biodinàmica com a referència per valorar el raïm. Aquesta tasca sembla prou important com per fins i tot separar-la de l'estudi de preus.

L'època de l'any en que s'ha realitzat l'enquesta no és la més adient al nostre criteri ja que les empreses estan dedicades a la campanya de Nadal d'una banda i les cooperatives no disposen del preu ni tan sols d'una estimació.

10. Annexes

Taula 1. Nivell de preus 2006 per a cooperatives. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg. Dades es refereix al nombre de preus recollits.

D.O.	Kilograms	Preu Mig	Desviació Estàndar	Precisió	Interval inferior	Interval superior	Màxim	Mínim	Dades
Alella	300 000	0,404	0,000	0,000000	0,40360	0,40360	0,404	0,404	4
Catalunya	43 695 126	0,487	0,123	0,000037	0,48701	0,48708	0,931	0,162	69
Cava	96 288 716	0,329	0,082	0,000016	0,32901	0,32905	0,864	0,184	39
Conca	803 152	0,457	0,117	0,000256	0,45660	0,45711	0,700	0,338	15
Costers Segre	8 359 179	0,477	0,070	0,000047	0,47706	0,47715	1,000	0,125	85
Empordà	1 419 331	0,607	0,165	0,000271	0,60689	0,60743	0,923	0,260	20
Montsant	73 800	1,088	0,131	0,000943	1,08713	1,08902	1,260	0,900	6
Penedès	34 057 319	0,424	0,164	0,000055	0,42411	0,42422	0,948	0,150	70
Pla de Bages									0
Priorat	672 903	2,022	0,830	0,001984	2,01979	2,02375	4,250	0,790	60
Tarragona	1 789 224	0,250	0,050	0,000074	0,25021	0,25036	0,676	0,186	12
TerraAlta	1 133 871	0,253	0,059	0,000109	0,25283	0,25305	0,350	0,162	15
Total	188 592 620	0,397	0,173	0,000025	0,39725	0,39730	4,250	0,125	395

Taula 2. Nivell de preus 2006 per empreses privades. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg. Dades es refereix al nombre de preus recollits.

D.O.	2006 empres	2007 empres	Diferencia preus	2006 total	2007 estimació
	Preu Mig	Preu Mig	empreses %	Preu Mig	Preu Mig
Alella	0,404	0,404	0,00%	0,404	0,404
Catalunya	0,487	0,494	1,50%	0,487	0,494
Cava	0,329	0,373	13,39%	0,310	0,352
Conca	0,457	0,524	14,65%	0,281	0,323
Costers Segre	0,477	0,532	11,47%	0,468	0,522
Empordà	0,607	0,556	-8,39%	0,449	0,411
Montsant	1,088	1,074	-1,29%	0,582	0,575
Penedès	0,424	0,411	-2,99%	0,335	0,325
Pla de Bages		0,682		0,311	0,311
Priorat	2,022	2,155	6,58%	1,654	1,763
Tarragona	0,250	0,244	-2,40%	0,219	0,214
Terra Alta	0,253	0,239	-5,45%	0,301	0,284
Total	0,397	0,415	4,42%	0,356	0,371

Taula 3. Estimació preus collita 2007. Totes les dades de preus es refereixen a □/kg.

D.O.	2006 empres	2007 empres	Diferencia preus	2006 total	2007 estimaci—
	Preu Mig	Preu Mig	empreses %	Preu Mig	Preu Mig
Alella	0,404	0,404	0,00%	0,404	0,404
Catalunya	0,487	0,494	1,50%	0,487	0,494
Cava	0,329	0,373	13,39%	0,310	0,352
Conca	0,457	0,524	14,65%	0,281	0,323
Costers Segre	0,477	0,532	11,47%	0,468	0,522
Emporďˆ	0,607	0,556	-8,39%	0,449	0,411
Montsant	1,088	1,074	-1,29%	0,582	0,575
Pened□s	0,424	0,411	-2,99%	0,335	0,325
Pla de Bages		0,682		0,311	0,311
Priorat	2,022	2,155	6,58%	1,654	1,763
Tarragona	0,250	0,244	-2,40%	0,219	0,214
Terra Alta	0,253	0,239	-5,45%	0,301	0,284
Total	0,397	0,415	4,42%	0,356	0,371

Taula 4. Preus disponibles pel 2007. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg. Dades es refereix al nombre de preus recollits

D.O.	Kilograms	Preu Mig	Desviació Estàndar	Precisió	Interval inferior	Interval superior	Màxim	Mínim	Dades
Alella	300 000	0,404	0,000	0,000000	0,40360	0,40360	0,404	0,404	4
Catalunya	40 367 424	0,494	0,130	0,000040	0,49432	0,49440	0,966	0,168	73
Cava	99 349 133	0,373	0,123	0,000024	0,37308	0,37312	0,837	0,227	39
Conca	665 132	0,524	0,116	0,000278	0,52352	0,52407	0,700	0,295	13
CostersSegre	5 270 459	0,532	0,100	0,000085	0,53174	0,53192	1,020	0,125	35
Empordà	1 390 000	0,556	0,183	0,000304	0,55594	0,55655	0,870	0,258	30
Montsant	82 326	1,074	0,130	0,000885	1,07318	1,07495	1,260	0,900	7
Penedès	36 778 783	0,411	0,164	0,000053	0,41144	0,41155	1,060	0,150	75
PlaBages	790 680	0,682	0,073	0,000162	0,68187	0,68219	0,703	0,313	11
Priorat	253 621	2,155	0,991	0,003857	2,15100	2,15871	4,250	0,900	21
Tarragona	1 786 616	0,244	0,059	0,000086	0,24418	0,24435	0,676	0,168	15
TerraAlta	1 289 633	0,239	0,067	0,000115	0,23904	0,23927	0,488	0,168	16
Total	188 323 806	0,415	0,163	0,000023	0,41481	0,41485	4,250	0,125	339

Taula 5. Preus per varietat a la DO Catalunya. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Sauvignon Blanc	0,760	0,760	-0,03%	0,760	0,760
Petit Verdot	0,700	0,711	1,50%	0,700	0,711
Albarinyo	0,700	0,700	0,00%	0,700	0,700
Riesling	0,700	0,700	0,00%	0,700	0,700
Chardonnay	0,531	0,659	24,16%	0,531	0,659
Gewurztraminer	0,620	0,620	0,00%	0,620	0,620
Syrah	0,609	0,612	0,54%	0,609	0,612
Cabernet	0,592	0,603	1,78%	0,592	0,603
Pinot Noir	0,600	0,600	0,00%	0,600	0,600
Garnatxa Negra	0,563	0,556	-1,20%	0,563	0,556
Muscats	0,533	0,533	-0,04%	0,533	0,533
Ull de Llebre	0,489	0,531	8,50%	0,489	0,531
Alicante Bouchet	0,530	0,530	0,00%	0,530	0,530
Merlot	0,500	0,529	5,74%	0,500	0,529
Carinyena	0,478	0,477	-0,37%	0,478	0,477
Garnatxa Blanca	0,425	0,424	-0,25%	0,425	0,424
Chenin blanc	0,420	0,420	0,00%	0,420	0,420
Monastrell	0,410	0,410	0,00%	0,410	0,410
Malbec	0,400	0,406	1,50%	0,400	0,406
Xarel.lo	0,356	0,361	1,39%	0,356	0,361
Ugni Blanc	0,330	0,330	0,00%	0,330	0,330
Parellada	0,318	0,315	-1,00%	0,318	0,315
Macabeu	0,305	0,309	1,07%	0,305	0,309
Marselan	0,320	0,287	-10,31%	0,320	0,287

Taula 6. Preus per varietat a la DOQ Priorat Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Carinyena	2,616	3,228	23,42%	1,979	2,443
Pedro Ximenez				2,268	2,268
Garnatxa Negra	1,701	1,854	9,01%	1,466	1,598
Cabernet	2,301	1,827	-20,59%	1,993	1,582
Merlot	1,729	1,762	1,89%	1,510	1,538
Syrah	1,754	1,617	-7,77%	1,604	1,479
Carinyena blanca	1,180			1,180	1,180
Macabeu	2,200	2,200	0,00%	0,993	0,993
Garnatxa Blanca	0,900	0,900	0,00%	0,924	0,924
Parellada				0,700	0,700

Taula 7. Preus per varietat a la Regió del Cava Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Chardonnay	0,537	0,646	20,43%	0,533	0,642
Pinot Noir	0,431	0,530	22,99%	0,431	0,530
Xarel.lo	0,324	0,352	8,91%	0,313	0,341
Parellada	0,293	0,313	6,75%	0,278	0,297
Macabeu	0,309	0,312	0,85%	0,292	0,294
Pansa Valencia	0,240	0,240	0,00%	0,240	0,240

Taula 8. Preus per varietat a la DO Costers del Segre. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Petit Verdot	0,700	0,711	1,50%	0,700	0,711
Sauvignon Blanc				0,632	0,632
Chardonnay	0,492	0,630	28,09%	0,492	0,630
Gewurztraminer				0,629	0,629
Syrah	0,655	0,678	3,42%	0,591	0,611
Ull de Llebre	0,534	0,576	7,74%	0,487	0,525
Cabernet	0,486	0,526	8,15%	0,480	0,519
Carinyena	0,500	0,500	0,00%	0,500	0,500
Merlot	0,404	0,430	6,58%	0,404	0,431
Malbec	0,400	0,406	1,50%	0,400	0,406
Pinot Noir				0,340	0,340
Monastrell				0,223	0,223
Macabeu				0,210	0,210
Marselan	0,125	0,125	0,00%	0,125	0,125
Viogner	0,125	0,125	0,00%	0,125	0,125

Taula 9. Preus per varietat a la DO Pla de Bages. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Cabernet		0,703		0,720	
Chardonnay		0,703			
Garnatxa Negra		0,547			
Macabeu		0,313		0,314	
Merlot		0,703		0,817	
Picapoll		0,703		0,230	
Sauvignon Blanc		0,703			
Syrah		0,703			
Sumoll		0,703			
Ull de Llebre		0,547		0,230	

Taula 10. Preus per varietat a la DO Conca de Barberà. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Garro	0,700	0,700	0,00%	0,700	0,700
Pinot Noir	0,665			0,665	0,665
Chardonnay	0,644	0,626	-2,78%	0,644	0,626
Sylvaner	0,602			0,602	0,602
Sauvignon Blanc	0,600	0,538	-10,44%	0,600	0,538
Syrah	0,499	0,511	2,30%	0,486	0,497
Cinsault	0,480	0,480	0,00%	0,480	0,480
Merlot	0,534	0,562	5,22%	0,416	0,438
Cabernet	0,490	0,522	6,51%	0,390	0,416
Monastrell	0,410	0,410	0,00%	0,410	0,410
Garnatxa Negra	0,580	0,580	0,00%	0,369	0,369
Carinyena blanca	0,365			0,365	0,365
Trepat				0,322	0,322
Carinyena	0,480	0,318	-33,65%	0,431	0,286
Macabeu				0,244	0,244
Muscats				0,236	0,236
Ull de Llebre	0,338	0,295	-12,65%	0,269	0,235
Parellada				0,206	0,206

Taula 11. Preus per varietat a la DO Tarragona. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Sauvignon blanc		0,676			0,676
Chardonnay	0,676	0,649	-4,00%	0,676	0,649
Cabernet	0,324	0,317	-2,16%	0,328	0,321
Merlot	0,349	0,316	-9,44%	0,347	0,314
Xarel.lo	0,311	0,297	-4,35%	0,311	0,297
Syrah	0,275			0,275	0,275
Garnatxa negra		0,260			0,260
Parellada	0,234	0,227	-2,95%	0,240	0,232
Macabeu	0,246	0,280	14,16%	0,200	0,228
Ull de Llebre	0,222	0,194	-12,84%	0,215	0,187
Carinyena	0,227	0,176	-22,42%	0,227	0,176
Sumoll	0,186	0,168	-9,88%	0,186	0,168

Taula 12. Preus per varietat a la DO Terra Alta. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Muscats	0,350	0,400	14,29%	1,098	1,254
Cabernet	0,277	0,262	-5,42%	0,635	0,601
Caladoc				0,495	0,495
Verdejo		0,488			0,488
Marselan	0,320	0,287	-10,31%	0,497	0,446
Petit Verdot				0,401	0,401
Chardonnay	0,330	0,385	16,67%	0,335	0,390
Merlot	0,279	0,289	3,58%	0,370	0,383
Syrah	0,256	0,273	6,64%	0,343	0,366
Sauvignon Blanc				0,339	0,339
Chenin blanc				0,317	0,317
Garnatxa Blanca	0,318	0,286	-9,78%	0,328	0,296
Garnatxa Negra	0,282	0,235	-16,98%	0,353	0,293
Parellada	0,162	0,171	5,56%	0,244	0,258
Ull de Llebre	0,185	0,168	-9,19%	0,282	0,256
Carinyena	0,199	0,173	-13,07%	0,263	0,228
Macabeu	0,201	0,205	1,99%	0,206	0,210
Esquitxagos				0,175	0,175
Pedro Ximenez				0,127	0,127

Taula 13. Preus per varietat a la DO Montasant. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Merlot	1,200	1,200	0,00%	0,995	0,995
Cabernet	1,000	1,000	0,00%	0,881	0,881
Garnatxa Negra	0,971	0,965	-0,61%	0,775	0,770
Syrah	1,260	1,260	0,00%	0,660	0,660
Garnatxa Blanca				0,654	0,654
Carinyena	1,000	1,132	13,16%	0,471	0,533
Ull de Llebre				0,389	0,389
Macabeu				0,299	0,299

Taula 14. Preus per varietat a la DO Empordà. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Cabernet	0,777	0,761	-2,03%	0,769	0,754
Muscats	0,738			0,722	0,722
Cinsault	0,675			0,675	0,675
Monastrell	0,584	0,653	11,79%	0,584	0,653
Merlot	0,747	0,664	-11,09%	0,726	0,646
Caladoch	0,644			0,644	0,644
Sauvignon Blanc	0,643	0,622	-3,29%	0,643	0,622
Chardonnay	0,706	0,585	-17,11%	0,706	0,585
Syrah	0,534	0,494	-7,58%	0,534	0,494
Garnatxa Negra	0,617	0,553	-10,39%	0,503	0,451
Ull de Llebre	0,578	0,464	-19,59%	0,556	0,447
Garnatxa Blanca	0,335	0,343	2,31%	0,370	0,379
Carinyena	0,647	0,614	-5,06%	0,281	0,267
Macabeu	0,301	0,287	-4,49%	0,272	0,260
Carinyena blanca	0,260			0,214	0,214

Taula 15. Preus per varietat a la DO Alella. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Chardonnay	0,404	0,404	0,00%	0,404	0,404
Macabeu	0,404	0,404	0,00%	0,404	0,404
Pinot Noir	0,404	0,404	0,00%	0,404	0,404
Xarel.lo	0,404	0,404	0,00%	0,404	0,404

Taula 16. Preus per varietat a la DO Penedès. Totes les dades de preus es refereixen a €/kg.

Varietat	2006 empreses	2007 empreses	diferencial 2006-7	total 2006	estimació 2007
Riesling	0,680	0,680	0,00%	0,680	0,680
Chardonnay	0,598	0,616	2,89%	0,581	0,598
Sauvignon Blanc	0,643	0,599	-6,88%	0,577	0,538
Muscats	0,411	0,390	-5,15%	0,385	0,365
Xarel.lo	0,330	0,342	3,45%	0,284	0,294
Parellada	0,307	0,316	2,86%	0,265	0,273
Macabeu	0,309	0,313	1,25%	0,263	0,267
Chenin blanc	0,490	0,426	-12,96%	0,288	0,250
Pansa Valencia	0,240	0,240	0,00%	0,240	0,240
Subirat Parent	0,240	0,168	-29,88%	0,240	0,168
Pinot Noir	0,643	0,555	-13,77%	0,643	0,555
Cabernet	0,593	0,508	-14,37%	0,547	0,469
Merlot	0,578	0,517	-10,46%	0,494	0,442
Garnatxa Negra	0,494	0,450	-8,89%	0,494	0,450
Syrah	0,513	0,413	-19,49%	0,480	0,387
Ull de Llebre	0,419	0,349	-16,81%	0,336	0,280
Carinyena	0,440	0,269	-38,81%	0,369	0,226
Sumoll	0,150	0,166	10,87%	0,143	0,159