

TESIS  
3595



USAL  
UNIVERSIDAD  
DEL SALVADOR

## TESINA

INTERNACIONALIZACION DE EMPRESA:  
VINOS BIODINÁMICOS DE CHILE A ALEMANIA



USAL  
UNIVERSIDAD  
DEL SALVADOR

**Jasmín Flores Salinas**  
**Universidad del Salvador**  
**Facultad de ciencias económicas**  
**Licenciatura en Comercio Internacional**  
**Tutor Jerome Coubry**  
**Noviembre 2008**

## Índice

Introducción.....	2
Capítulo I: Producto a exportar .....	3
▪ 1.1 Definición del producto.....	3
▪ 1.1.1 Proceso productivo .....	3
▪ 1.2 El vino en Chile.....	9
Capítulo II Mercado a exportar .....	15
▪ 2.1 País de destino: Alemania.....	15
▪ 2.2 Fundamentos de la elección.....	15
▪ 2.3 Investigación del entorno extranjero .....	16
▪ 2.3.1 Entorno económico y jurídico .....	16
▪ 2.3.2 Entorno político .....	26
▪ 2.3.3 Entorno cultural .....	26
▪ 2.4 Análisis FODA .....	27
▪ 2.5 Investigación de la demanda.....	29
▪ 2.5.1 Perfil del consumidor.....	29
▪ 2.5.2 Tamaño del mercado .....	29
▪ 2.5.3 Consumo per cápita .....	30
▪ 2.6 Investigación de la oferta.....	30
▪ 2.6.1 Producción alemana.....	30
▪ 2.6.2 Líneas de productos.....	30
▪ 2.6.3 Sistemas de distribución.....	32
▪ 2.5.4 Asociaciones de productores .....	40
▪ 2.6.5 Competencia indirecta.....	41
Capítulo III: Proceso de exportación.....	44
▪ 3.1 Cadena logística.....	44
▪ 3.1.1 Proceso de transporte.....	44
▪ 3.1.2 Consolidación del contenedor.....	45
▪ 3.1.3 Itinerario transporte .....	46
▪ 3.1.4 Packaging .....	48
▪ 3.1.5 Documentación requerida para la exportación.....	49
▪ 3.2 Mix de marketing internacional.....	49
▪ 3.2.1 Producto.....	49
▪ 3.2.2 Política de precios.....	50
▪ 3.2.2.1 Estudios sobre precios .....	50
▪ 3.2.3 Promoción y publicidad.....	51
▪ 3.2.4 Plaza .....	53
▪ 3.2 Costos y beneficios del producto.....	54
▪ 3.3 Condiciones de exportación.....	56
▪ 3.4 Tecnologías para la gestión .....	58
Conclusión.....	60
Bibliografía.....	61

## **Introducción**

Hoy en día el desarrollo del comercio internacional avanza a un ritmo acelerado, es importante para los profesionales de este índole estar atentos a las tendencias y oportunidades que brinda cada mercado. Así como también al rol de la innovación en productos ya conocidos a base de nuevas formas de elaboración, mezclando estas dos variables se ha escogido estudiar el vino biodinámico, este tiene características únicas debido a su proceso de elaboración, similar a la de los vinos orgánicos, este es un producto en constante desarrollo.

De esta forma este trabajo de investigación pretende analizar las variables que demuestren si la exportación de vinos biodinámicos de origen chileno al mercado alemán, es un negocio sustentable y factible.

Para los efectos técnicos del proyecto se realizarán estudios de mercado en base a una simulación de datos de una empresa ficticia, con el objetivo de cuantificar la exportación, su valor, así como también la demanda y oferta del producto.

A continuación se desarrolla el proyecto en tres partes las cuales tienen por objetivo sintetizar la internacionalización de la empresa.



USAL  
UNIVERSIDAD  
DEL SALVADOR

## Capítulo I: Producto a exportar

### ▪ 1.1 Definición del producto

El vino biodinámico es un producto especialmente apetecido en el mercado europeo. Este tipo de vino pertenece a la familia de los productos orgánicos, con la salvedad que la agricultura biodinámica se puede definir como un culto a la tierra, animales y medio ambiente en general.

Esta técnica pretende mejorar el suelo donde está plantada la vid con preparados biodinámicos, o lo que es lo mismo, sustancias animales y vegetales respetando siempre los ciclos lunares.

En esta técnica al igual que en la biológica, no se utilizan ni abonos ni pesticidas, la vendimia es manual. El uso de maquinaria está completamente descartado. Se dice que los vinos biodinámicos están elaborados en armonía con el universo.

El término “Biodinámico” proviene del griego *bios* que significa vida y *dynamis* que a su vez significa energía, por lo tanto significa que este método trabaja de acuerdo con las energías pero cabe señalar que no en el sentido físico de la palabra, sino el místico que crearían y mantendrían la vida, de esta forma buscando una relación de armonía entre el hombre y la tierra.

El método biodinámico propone ciertos principios para asegurar la salud de la tierra y de las plantas y procurar una nutrición sana para los animales y el ser humano.

#### ▪ 1.1.1 Proceso productivo<sup>1</sup>

El proceso productivo se divide en varias tareas y pasos a seguir, según el área de producción o el entorno con el cual se relacionan.

No solo se analizará las fases detalladas en el flujo grama, sino que además se incluyen desde el arado de la tierra hasta la recolección de la fruta, cabe recordar que el vino Biodinámico está bajo un método de cultivo especial, es así como la experiencia señala las siguientes etapas que pasaremos a estudiar en detalle:

---

<sup>1</sup> Proyecto XIX.4 de CYTED sobre “Normativas de Agricultura Orgánica para Iberoamérica”

## A.-En torno a la naturaleza:

### a. Proceso de arado

El proceso de arado es bastante especial ya que se utiliza exclusivamente la tracción animal tales como los bueyes, no se utilizan maquinarias como tractores. Esto otorga diferenciación, pero la desventaja radica en el tiempo y el esfuerzo que requiere.

### b. Introducción de las semillas

Esta etapa es de vital importancia, normalmente un vino industrial tiene sus plantaciones de parras cada tres metros, pero en el caso de un Biodinámico estas se ubican cada cinco metros, debe hacerse el cálculo exacto, ya que está comprobado que de fallar en esta etapa, se generaría un vino de mala calidad, y afectaría el resto de las etapas que le suceden.

### c. Cuerno con abono natural

El objetivo de la biodinámica es tratar la tierra de forma que se fomenten los microorganismos y la materia orgánica en el suelo, para lo cual se emplean los llamados 'preparados biodinámicos' como un cuerno de vaca vaciado de su cartílago que se rellena de bosta del animal y se entierra a finales de septiembre, desenterrándolo en abril (en el solsticio de primavera), y cuyo fin es conseguir bacterias naturales en la tierra. Existen también otros preparados a base de cuarzo o plantas aromáticas y medicinales (manzanilla, corteza de roble, ortiga).

### d. Los ciclos de la luna

La importancia de este punto radica en que mientras mayor sea el contacto con los ciclos lunares y el universo que rodea al cultivo, el vino será de mejor calidad, es además importante el cuidado de las uvas cada vez que se llega a la etapa de la *luna llena*, ya que es ahí cuando se supone que ocurre la mayor conexión, entre la tierra y la luna.

### e. La importancia animal

Los animales juegan un rol relevante, es importante que en los cultivos de las vides, deambulen animales propios de una granja, para que aporten con abono natural a

las plantas, este proceso debe realizarse bajo la supervisión del personal de la empresa, para evitar los posibles daños a las plantas de vides que los animales pudiesen provocar.

#### f. Recolección de las frutas (uvas)

Después de haber transcurrido el tiempo de crianza (esto es cuando las frutas estén en el proceso de maduración correcto), que tarda aproximadamente cuatro meses en ocurrir (después del crecimiento de las parras que tarda alrededor de ocho meses antes de que empiecen a dar frutos y semillas, es decir volver productivas), el proceso de recolección de la fruta lo lleva a cabo una empresa subcontratista, mediante trabajadores los cuales son capacitados al inicio de cada temporada, con respecto al trato especial de la fruta.

#### B.-Entorno a los desechos:

Debido a que la empresa ficticia está consciente del cuidado del medio ambiente, se estudian y analizan todas las formas posibles de contribuir en un adecuado proceso de reutilización de los desechos que resulten de las diferentes etapas anteriores y posteriores entre los cuales se puede mencionar:

##### a. Desechos animales

Cada dos a tres semanas los animales pasan por el terreno (bajo supervisión), donde se generan desechos, los cuales son utilizados como abono para las parras, enterrándolos o desechando, sólo en caso que éste sea excesivo.

##### b. Desechos propios de la recolección de la uva

Se les pide expresamente a los temporeros que cuando corten las uvas todos aquellos trozos de ramas que queden botados sean recolectados, para su reutilización como tierra de hoja.

##### c. Barricas en mal estado

Las barricas o toneles en mal estado, son reemplazadas inmediatamente. Además son cambiadas cada siete años. Algunas de éstas son utilizadas para diferentes exposiciones de la empresa, o son donadas para los trabajadores.

#### d. Desechos en la selección de la uva

Son los propios del corte y selección de uva, dentro de los cuales podemos encontrar los siguientes: hollejos, uvas en mal estado y ramas.

#### Etapa del proceso de elaboración

Este proceso tiene las siguientes etapas:

##### a. Fermentación:

Es el proceso biológico mediante el cual una sustancia se transforma en una distinta, como consecuencia de la actividad de algunos microorganismos (fermentos).

Conviene aclarar que en los vinos tintos se llevan a cabo dos fermentaciones. La primera, denominada fermentación alcohólica o “tumultuosa” (debido a la gran actividad que desarrollan en esta etapa las levaduras), los azúcares se desdoblán en alcohol con desprendimiento de anhídrido carbónico al tiempo que las materias colorantes del hollejo se disuelven en el mosto. El gas carbónico resultante empuja hacia arriba los hollejos, formando una barrera natural llamada “sombbrero”, que se debe ir remojando con el mosto para activar la extracción de color en una operación llamada “remontado”. Asimismo, el hollejo también debe de ser removido periódicamente, es lo que se llama “bazuqueo”. Una vez conseguido el color, se procede al “descube”, consistente en trasegar el líquido, separado ya de la materia sólida, a otro depósito en el que se realizará la segunda fermentación denominada *maloláctica*, que proporciona al vino finura y suavidad, al transformar un ácido fuerte como es el málico, en otro más suave y untuoso, el láctico. Los restos sólidos sobrantes de la primera fermentación, son sometidos a fuertes prensados obteniéndose el llamado “vino de prensa”, muy rico en color y taninos, y que no debe mezclarse con el resto. Una vez terminadas las dos fermentaciones, el vino es sometido a diversos trasiegos y tratamientos de clarificación y estabilización, variables según su destino y tendentes a conservar la limpidez del producto embotellado.

##### b. Prensado

Su misión es extraer el mosto por medio de la presión ejercida sobre la vendimia una vez estrujada y escurrida. Con ello se consigue la desecación del hollejo. Se pueden