

## EL VINO Y EL ASADO

### Segundo Trimestre de 2017

#### INTRODUCCIÓN

El presente informe tiene como objetivo calcular y analizar el costo de un asado para una familia tipo (dos adultos y dos niños), donde uno de los componentes del mismo es el vino. Adicionalmente, se busca comparar la evolución del precio del vino respecto al resto de los bienes que conforman el asado.

Los precios de referencia son los precios promedios al consumidor del vino tinto común en tetra-Brik, publicados por la *Dirección de Estadísticas e Investigaciones Económicas* (DEIE) del Gobierno de Mendoza.

El asado para la familia tipo se compone de la siguiente manera:

- ½ litro de vino tinto, según corresponda;
- ½ kilogramo de pan;
- 1,125 litros de gaseosa;
- 1 litro de soda;
- ½ kilogramo de lechuga;
- ½ kilogramo de tomate;
- 2 kg de asado (tira de asado);
- 850 gramos de durazno al natural (una lata).

Los precios de referencia para los componentes del asado, excluyendo el vino, son los publicados por el *Instituto de Investigación Social, Económica y Política Ciudadana* (ISEPCi) en su informe mensual de *Índice Barrial de Precios Mendoza*, quienes hacen el relevamiento en comercios de barrios en diferentes municipios de la provincia.

## COSTO DEL ASADO

Los precios del vino utilizados para el informe del segundo trimestre de 2017 son los siguientes:

Precio del vino tinto y blanco en tetra-brik. \$/litro

|                           | Tinto Común Tetra-Brik |             |              | Blanco Común Tetra-Brik |             |              |
|---------------------------|------------------------|-------------|--------------|-------------------------|-------------|--------------|
|                           | 2016                   | 2017        | V. i.        | 2016                    | 2017        | V. i.        |
| <b>Abril</b>              | 19,6                   | 44,1        | 125,5%       | 16,9                    | 31,4        | 85,9%        |
| <b>Mayo</b>               | 22,7                   | 43,8        | 93,0%        | 18,3                    | 32,4        | 76,9%        |
| <b>Junio</b>              | 25,8                   | 43,1        | 67,4%        | 19,1                    | 32,3        | 69,3%        |
| <b>Promedio trimestre</b> | <b>22,7</b>            | <b>43,7</b> | <b>92,7%</b> | <b>18,1</b>             | <b>32,1</b> | <b>77,0%</b> |

Fuente: Elaboración propia en base a datos de DEIE.

En el segundo trimestre de 2017, a una familia tipo de Mendoza le costó un asado con vino tinto \$367, en promedio. Dicho valor fue un 19,2% mayor al del mismo periodo del 2016, donde el asado les costaba \$308. Asimismo, si en el asado hubiesen incluido vino blanco, en lugar de tinto, el costo hubiese sido de \$361, un 18,1% más que un año atrás.

Costo de un asado para una familia tipo.

Consumiendo vino tinto o blanco. IIT-2016, IIT-2017 y variación interanual

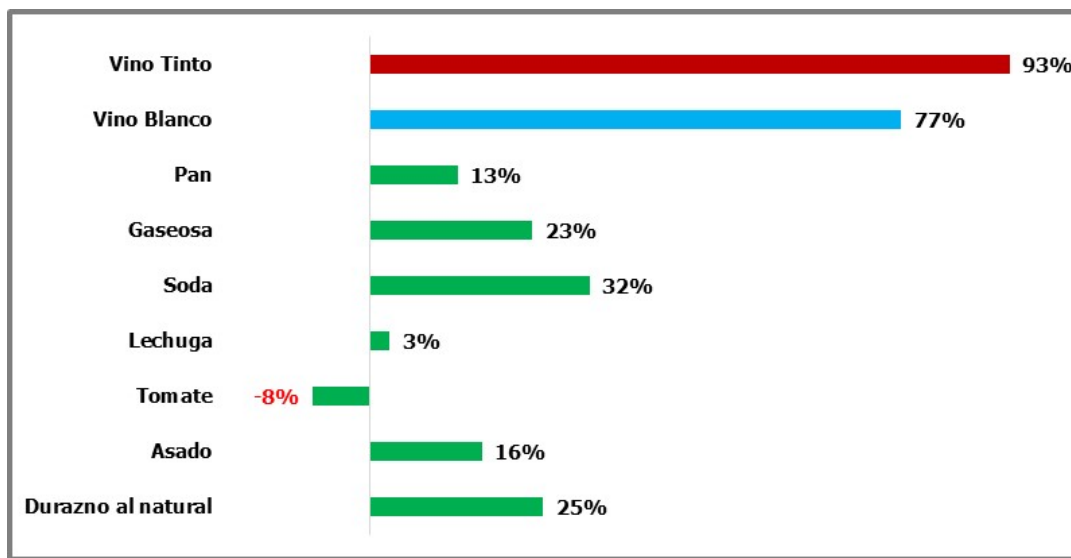
|                              | IIT-2016 | IIT-2017 | Var.i.a. |
|------------------------------|----------|----------|----------|
| <b>Asado con VINO TINTO</b>  | \$ 308   | \$ 367   | 19,2%    |
| <b>Asado con VINO BLANCO</b> | \$ 306   | \$ 361   | 18,1%    |

Fuente: Elaboración propia en base a datos de DEIE e Índice Barrial de Precios ISEPCI Mendoza.

En la comparación interanual de los componentes de un asado, el vino experimentó el aumento más pronunciado, con un incremento del 93% para el tinto y del 77% para el blanco. Luego le siguió la soda con un aumento del 32%.

Dichas variaciones modificaron el porcentaje de participación del vino en el costo del asado. El vino tinto paso de representar el 3,8% en el segundo trimestre del 2016 al 6% en el mismo período de 2017, mientras que el vino blanco aumentó en menor medida su participación, pasando del 2,9% al 4,4%.

Precio de los componentes de un asado. IIT-2017 – Variación interanual



Fuente: Elaboración propia en base a datos de DEIE e Índice Barrial de Precios ISEPCI Mendoza.

Si comparamos la evolución del asado en su conjunto, pero sin tener en cuenta el vino dentro de él, se observa que aumentó 15%. Esto sugiere que el vino se encareció relativamente respecto al resto de los componentes del asado, dado que el precio del tinto aumentó 92,7% interanualmente y el blanco 77%, ambos valores mayores al conjunto del resto de los componentes de la comida.

Por un lado, el encarecimiento relativo del vino se explica por el significativo aumento del precio pagado al productor de vino, proveniente de la escasez de la materia prima tras una magra cosecha. Por otro lado, al incremento del costo de otros insumos vinculados al dólar, como el cartón para la caja e insumos y agroquímicos, así como también a la suba de costos por la aceleración de la inflación y al encarecimiento de los servicios de luz y gas.

Precio del vino tinto, vino blanco y costo del asado sin vino. Variación interanual

|  | Vino Tinto | Vino Blanco | Asado SIN vino |
|--|------------|-------------|----------------|
| Variación interanual IIT-2017/IIT-2016 | 92,7%      | 77,0%       | 15,0%          |

Fuente: Elaboración propia en base a datos de DEIE e Índice Barrial de Precios ISEPCI Mendoza.