

# El problema contable del registro y valoración del «acrecentamiento». El caso de los vinos de Jerez

---

REALIZADA POR M.<sup>a</sup> de la Paz Horno Bueno.

DIRIGIDA POR Daniel Carrasco Díaz y José M.<sup>a</sup> Carlos Álvarez López.

LUGAR DE CELEBRACIÓN Universidad de Jaén.

FECHA DE LECTURA 10 de julio de 2008.

TRIBUNAL José Antonio Gonzalo Angulo (Presidente).

Macario Cámara de la Fuente (Secretario).

Lázaro Rodríguez Ariza (Vocal).

M.<sup>a</sup> del Carmen Norverto Laborda (Vocal).

Daniel Sánchez Toledano (Vocal).

---

## RESUMEN

Muchos vinos, entre los que se encuentran los de más tradición en Andalucía, tienen como denominador común dos características relacionadas con su proceso de elaboración, destacadas por AECA en el documento n.º 19 de Principios de Contabilidad de Gestión titulado *La Contabilidad de Gestión en las Empresas Vitivinícolas* (1999), particularmente para los denominados *crianzas, reservas y grandes reservas* —y otros productos vínicos tales como el cava, el jerez o el brandy—: de un lado, la larga duración de dicho proceso productivo; de otro, el sistema de *criaderas y soleras* por el que se envejecen. Los vinos así obtenidos y la actividad productiva asociada a los mismos, desde un punto de vista contable, presentan desde hace tiempo un problema importante de valoración y, como consecuencia, de reconocimiento de los ingresos y resultados en tales industrias. Al análisis de dicha cuestión y de sus correspondientes soluciones o alternativas hemos dedicado este trabajo; para lo cual, en el terreno del necesario estudio empírico que se ha debido abordar, hemos investigado los vinos elaborados bajo las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y «Vinagre de Jerez» y las bodegas que los producen.

En nuestra opinión, la principal repercusión contable del dilatado periodo de envejecimiento que conlleva la producción de tales caldos, debería ser, en una primera aproximación, el reconocimiento, a cada fecha de balance, de la ganancia derivada del incremento de valor que experimenta el vino de forma paulatina. Esto viene a representar un caso paradigmático de lo que la doctrina ha venido denominando desde hace tiempo «acrecentamiento», sobre cuyos planteamientos y soluciones se ha escrito por autores de tanto relevancia como, por ejemplo, Hansen (1967) o Hendriksen (1974); sin que, no obstante, por parte de la normalización contable, se haya llegado a la introducción de criterios suficientemente estables y representativos de la realidad sustancial de dicho proceso.

Por lo anterior, nuestra hipótesis general la hemos planteado en los siguientes términos: *En el sector vitivinícola, y más concretamente en el Marco de Jerez, las existencias de vino en proceso de crianza, así como las de vino envejecido y embotellado, conviene valorarlas a su valor razonable, para mostrar una información financiera más relevante y fiable, si el mercado correspondiente goza de la suficiente dosis de actividad y si el citado proceso de envejecimiento implica una continua creación de valor en el*

*tiempo, derivada de cambios biológicos trascendentales.*

La relevancia del valor razonable, en principio, la creemos más que justificada en la actividad agrícola extendida a los procesos subsiguientes tras la recolección o cosecha. Pues, esta clase de producciones, y más particularmente la de los vinos en que nos hemos fijado, genera importantes incertidumbres y conflictos contables al aplicar modelos tradicionales de contabilidad; sobre todo porque los acontecimientos críticos asociados con la transformación que se produce en ellos (degeneración que se traduce en envejecimiento, en nuestro caso, y que entendemos a priori que equivale a un cambio biológico), son difíciles de tratar en un modelo de contabilidad basado en el coste histórico y en el principio de realización.

La valoración de los correspondientes stocks a un valor razonable sustentado en el mercado, se orientaría, así, de forma parecida a como hace la NIC 41 (2001) para los cambios en los bienes biológicos de las empresas agrícolas. Lo que se puede apoyar en una extensión de los propios conceptos claves que maneja la NIC 41, en el sentido de que el producto agrícola no sería la uva, sino el vino envejecido, al que se llega después de diversos cambios biológicos, y que el vino en proceso de crianza se catalogaría como activo biológico, conformándose así, desde la propia obtención de la uva todo un elenco de activos biológicos que se suceden sin solución de continuidad, en sus diversas etapas, hasta la consecución del producto agrícola final.

En función de todo lo anterior, los objetivos generales perseguidos en nuestro trabajo se resumen en tres:

1. Realizar un análisis descriptivo y explicativo del proceso de elaboración, así como del mercado donde se comercializan los distintos tipos de vino con un proceso de crianza superior a un año, mediante el sistema de criaderas y soleras, enmarcado en las Denominaciones de Origen objeto de estudio.
2. Analizar la conveniencia de reconocer la ganancia surgida por el acrecentamiento del valor del vino durante su envejecimiento.
3. Confirmar como criterio de valoración alternativo el valor razonable para tales casos y, en consecuencia, plantear la posibilidad de

su adopción por parte de las normativas contables, solicitando, si llega el caso, que tanto el IASB, por el medio que estime oportuno (revisando la NIC 41 [2001], elaborando una nueva NIC...), como el ICAC, a través de la nueva Adaptación Sectorial del PGC al sector vitivinícola, consideren la necesidad de admitir este criterio.

La tesis doctoral se divide en seis capítulos, aparte de la introducción y de las oportunas conclusiones. El primero está dedicado al conocimiento del sector vitivinícola desde un punto de vista económico, como parte integrante del sistema agroalimentario; el segundo, al estudio de los aspectos fundamentales de la cultura vitivinícola, y el tercero al Marco de Jerez, a modo de un desarrollo más extenso de la parte del anterior que estimamos necesario estudiar más pormenorizadamente. A partir del cuarto capítulo, el trabajo se centra en temas relacionados con la contabilidad. En éste se realiza un examen de normativa, tanto desde un punto de vista nacional como internacional, sobre conceptos claves para nuestro estudio: resultados, ingresos, su reconocimiento contable, medición y valoración contables y criterios asociados. En el capítulo quinto analizamos la actividad de producción de vinos desde una perspectiva contable. Y en el seis incorporamos un estudio empírico sobre el sector vitivinícola de Jerez, con el objeto de conocer la realidad contable de dicho sector, incidiendo en cuestiones tales como la identificación de los métodos de valoración de las existencias de vino en sus distintas fases de elaboración y en los criterios correspondientes de reconocimiento; seguidamente, se lleva a cabo una validación teórica, con apoyo adicional en los resultados empíricos, sobre la posibilidad de extender el ámbito de aplicación de la NIC 41 a procesos subsiguientes a los estrictamente agrícolas, y más en concreto a la elaboración de vinos de crianza, con vistas a su empleo futuro.

Los resultados de dicho análisis confirmatorio se han concretado en el contraste positivo de la hipótesis de partida, y en diversas conclusiones asociadas, entre las cuáles exponemos algunas de las más relevantes:

1. La actividad vitivinícola desarrollada a través del sistema de criaderas y soleras se

asemeja a una actividad agrícola definida según la NIC 41.

2. Existe mercado activo para la uva, mosto, vinos embotellados, y en buena medida para los envejecidos en bodega, dentro del Marco de Jerez.
3. El reconocimiento contable de la uva y el mosto a valor razonable, como productos base con los que se inicia la transformación, no ofrece problemas, como tampoco los presenta el reconocimiento del producto final —el vino embotellado dispuesto para la venta—, pues la bodega controla tales activos por causa de su producción o adquisición, los beneficios económicos esperados gozan de probabilidad de afluencia en cada caso al venir medidos por sus propios atributos físicos, y existen precios públicos en los correspondientes mercados activos.
4. El referido reconocimiento a valor razonable del producto final —vino embotellado— deberá admitirse, más allá de su consideración en el seno de la actividad agrícola redefinida, por provenir de un proceso de largo tiempo en el que las transformaciones biológicas fueron la clave y los procesos subsiguientes de filtrado, clarificado, estabilización y embotellado, acaecidos sin solución de continuidad en la misma bodega, no representan en comparación apenas actividad productiva, y deben tratarse como el producto agrícola que constituye su misma esencia.
5. De la misma manera, el reconocimiento contable del vino envejecido en bodega, es factible a valor razonable, en tanto que el control y la probabilidad de llegada de beneficios económicos futuros normalmente se cumplen por las mismas razones y, en el caso de la determinación fiable del precio, no dándose un mercado tan activo como en el embotellado, sin embargo por lo general, es objetivamente conocido por las numerosas transacciones que también se producen, especialmente debidas a las ventas de las bodegas de producción o almacenado a las bodegas de crianza y expedición.
6. Tan sólo para el vino en proceso de envejecimiento, situado en las correspondientes hileras, sobre el que no es tan frecuente

que exista precio de mercado —porque las transacciones no son tan habituales—, es aconsejable que se definan modelos indirectos de valoración a valor razonable, en el buen entendido de que las demás condiciones para su reconocimiento contable en el activo se cumplen igualmente, por los mismos motivos de control y probabilidad de flujos futuros que en el resto de productos.

7. Con carácter general, tales modelos se pueden concretar en dos vías alternativas, cada una de las cuales se escogerá según la fiabilidad y seguridad que aporte sobre el valor obtenido:
  - La primera, parte de la premisa más probable y general de que el precio de mercado del vino envejecido en bodega es conocido, y únicamente se basa en el propio valor razonable. Se parte del valor razonable del vino envejecido en bodega, se resta a éste el valor razonable del mosto (público y conocido por todos), y el importe resultante será el incremento de valor producido en el vino durante su larga estancia en las bodegas, mientras envejece. Este incremento se divide de forma proporcional entre las distintas hileras, mediante una simple operación aritmética, para imputar después a cada una el correspondiente índice acumulado, dependiendo de su situación. El valor razonable final o definitivo del vino en cualquier momento de envejecimiento, a evidenciar en cada fecha de balance, vendrá constituido por la suma del valor razonable del mosto y de la parte del valor razonable del vino de las fases intermedias que proporcionalmente le haya correspondido.
  - La segunda opción se utilizará principalmente cuando no exista precio del vino envejecido en solera, lo cual no será frecuente. En este caso, se parte del valor razonable del producto final terminado —vino embotellado— al que, a continuación se deducen los costes estimados posteriores a la fase de crianza, obteniendo así el valor razonable del vino

envejecido en solera, procediendo después como en la alternativa anterior.

- Al efectuar valoraciones posteriores, a cada fecha de balance, tanto para la uva, como para los vinos en sus distintas fases de envejecimiento y para los em-

botellados, las variaciones de valor se deberían llevar, en atención al criterio de la NIC 41, directamente a resultados, y sería deseable que en las mismas se discriminara la parte debida a cambios físicos y a cambios en los precios.