



DETERMINACION DE UNA FUNCION HEDONICA DE PRECIOS DE EXPORTACION DE VINOS CHILENOS EN ESTADOS UNIDOS.

María Gabriela Contreras Daneck
Ingeniero Agrónomo

RESUMEN

El objetivo general de este estudio es estimar una función hedónica de los vinos chilenos de exportación en el mercado de Estados Unidos. Los objetivos específicos son: (a) obtener los precios marginales implícitos de los distintos atributos del vino y (b) derivar de los precios marginales implícitos algunas recomendaciones en cuanto a política de plantación y manejo de bodega.

Para este efecto, fueron revisadas todas las evaluaciones de vino chileno en la revista electrónica estadounidense Winespectator desde el año 1971 hasta el año 2002, para todas las variedades existentes en el Decreto 464 de zonificación vitícola chilena, obteniéndose de esta manera, 2.475 datos que fueron tabulados en planilla Excel y evaluados mediante una regresión de mínimos cuadrados. Los atributos (variables explicatorias) y la notación empleadas fueron: cepa (C), calidad (N), origen (O), año de vendimia (A) y período de envejecimiento (E). La función hedónica estimada fue:

$$P = -1.314,633206 + 0,079219*C + 0,511486*N - 0,271791*O + 0,642488*A + 1,741644*E$$

la cual es capaz de explicar en un 29.5% la variación de los precios de vinos chilenos de exportación, aunque todas las variables explicatorias empleadas son estadísticamente significativas. Ello significa que las variables consideradas son influyentes en el precio, pero que el estudio no ha incluido otras variables que explicarían la variación restante.

Del estudio realizado pueden obtenerse las siguientes conclusiones:

- Las variables que forman parte de esta ecuación en orden de importancia de mayor a menor son: envejecimiento, año de vendimia, calidad, origen y cepa.
- El precio se ve incrementado en 1,74 US\$/botella por cada año de envejecimiento del vino.
- Por cada año de vendimia sucedido, los vinos chilenos aumentan en 0,64 US\$/botella el precio final.
- La calidad incide en 0,51 US\$/botella sobre el precio final.
- El origen afectaría en 0,27 US\$/botella negativamente a medida que las plantaciones de viñas avanzan hacia el sur del país.
- Cepa: Las variedades tintas alcanzan 3,01 US\$/botella más que las variedades blancas. El Syrah es la variedad tinta mejor pagada, seguida de Merlot, Carmenere y Cabernet sauvignon. En blancos, el orden de preferencia es Sauvignon blanc, Riesling y Chardonnay. La diferencia de precios entre la variedad más preferida y menos preferida (tintos o blancos) es 0,79 US\$/botella.
- Origen: Para Chardonnay, Carmenere y Riesling, Casablanca fue la región de origen que más incidió en el precio. De la misma forma, para Sauvignon blanc, Merlot y Syrah lo fue Aconcagua y para Cabernet sauvignon, el Maipo.

Para todos los escenarios y variedades que se pueden someter a envejecimiento, los resultados fueron los mismos. Entre mayor es el período de envejecimiento de los vinos, mayor es la incidencia de esta variable sobre los precios. Es decir, por cada año de envejecimiento, los precios obtenidos en los vinos chilenos exportados son mejores. Para todos los casos, el aporte de un año más de envejecimiento es de 1,74 US\$/botella en el precio de los vinos, existiendo una diferencia en el precio entre un vino con cinco años de envejecimiento y uno sin envejecimiento de 8,71 US\$/botella.

ABSTRACT

This study aims at estimating a hedonic price function for Chilean wines in the Northamerican market. More specifically, the following objectives were defined: (a) to determine the implicit marginal prices for different attributes of the export Chilean wine; (b) to derive recommendations for investors and winemakers with regard to plantation policies and winery management.

To this effect, all the evaluations of Chilean wines published in the specialized electronic journal "Winespectator" between 1971 and 2002 were compiled, obtaining thus 2,475 observations. These data was tabulated in a spreadsheet and regressed via ordinary least squares. The attributes (explanatory variables) used in the regression were: cultivar (C), quality (N), origin(O), vintage year ((A) and years of maturity (E). The hedonic function obtained was:

$$P = -1.314,633206 + 0,079219*C + 0,511486*N - 0,271791*O + 0,642488*A + 1,741644*E$$

whose explanatoiry power is the 29.5%, although all the variables included in the regression are statistically significant. This means that the variables included have influence in the final price, but that there are variables not included in the regression that should explain the remaining price variation.

From the evidence analyzed the following conclusions can be drawn:

- The most influential variables on the wholesale price arr, in descending order of importance: years of maturity, vintage year, quality, origin and cultivar.
- Wholesale price increases by 1.74 US\$/bottle for each additional year of maturity.
- For each successive vintage year Chilean wines have increased there wholesale price in 0.64 US\$/bottle.
- Quatily affects the wholesale price in 0.51 US\$/bottle.

- Origin: The regions of origin are penalized in 0.27 US\$/bottle, from North to South.
- Cultivar: Reds get a price differential of as much as 3.01 US\$/bottle in relation to whites. For reds, the order of preference is as follows, in descending order: Syrah, Merlot, Carmenera and Cabernet sauvignon, and for whites: Sauvignon blanc, Riesling and Chardonnay. In price terms, the difference between the most preferred and least preferred cultivar (red or white) is 0.79 US\$/bottle.
- Origin: Casablanca was preferred pricewise for Chardonnays, Carmeneres and Rieslings. By the same token, Aconcagua's Sauvignon blanc, Merlot and Syrah and Maipo's Cabernet sauvignon obtained higher prices than the same cultivars from other valleys.

Years of maturity: The market pays 1.74 US\$/bottle per additional year of maturity. Thus, a bottle of wine held in storage five years is paid US\$ 8.71 more than the same wine sold the same year of vintage.