

Il processo di valutazione delle rimanenze di una azienda vitivinicola

di Emanuele Arrighetti – responsabile amministrativo Marchesi Mazzei

La valorizzazione delle giacenze di magazzino di un'azienda vitivinicola si basa su un modello di determinazione del costo della produzione strutturato in fasi successive una all'altra, che ripercorrono il ciclo biologico nonché le lavorazioni che si susseguono durante l'anno.

In quest'articolo si approfondiscono alcuni possibili criteri di individuazione dei costi diretti e indiretti rilevanti per la determinazione del costo di produzione del vino sfuso e dei prodotti finiti.

La denuncia di produzione

L'articolo 3, D.M. 7701/2019 impone ai produttori di uva da vino la presentazione annuale delle dichiarazioni di vendemmia e di produzione vinicola con la quale vengono comunicati ogni anno i quantitativi relativi a uve, mosto e vino della campagna in corso, con riferimento al 30 novembre. Con tali comunicazioni, peraltro, viene effettuata la rivendicazione delle uve DO e IG, ai sensi dell'articolo 16 del D.M. 16 dicembre 2000.

Senza soffermarsi sul contenuto, queste dichiarazioni rappresentano il primo elemento utile per la valorizzazione delle rimanenze di magazzino, con il quale si individuano le diverse categorie di prodotto ottenute in vendemmia e in cantina.

Il modello per la determinazione dei costi di produzione del vino sfuso

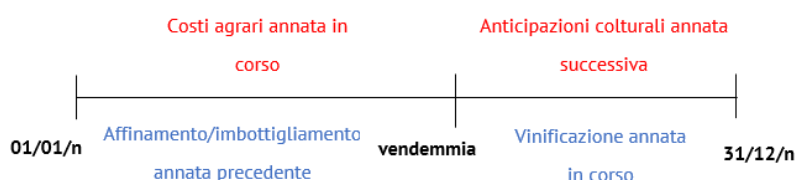
Prima di fornire alcune linee guida per l'individuazione e la valorizzazione dei costi di produzione è opportuno sottolineare come questi ultimi siano strettamente collegati alle caratteristiche geografiche e organiche di ogni vigneto e alle politiche produttive praticate in tenuta. Ottenere un vino di qualità richiede una gestione sapiente del vigneto, la piena consapevolezza delle peculiarità organiche e inorganiche del terreno e la conoscenza delle tecniche per mantenerne quanto più possibile costanti nel tempo le qualità. Al fianco delle caratteristiche geografiche e morfologiche si accompagnano naturalmente anche le scelte operate dal viticoltore in merito al tipo di coltivazione, alla potatura, al

diradamento, tutte scelte che andranno a ripercuotersi sulla quantità e qualità del vino che verrà prodotto e di conseguenza sul costo dello stesso.

Ai fini della determinazione dei costi di produzione, è pertanto importante il supporto dall'agronomo per delineare un modello di individuazione dei costi e quantificazione degli stessi che tenga conto delle differenze di cura e manutenzione dei vari vigneti in ordine di tempo e risorse impiegate¹.

Alla base di un modello strutturato, è necessario un sistema contabile ed extra contabile in grado di distinguere la natura e la finalità dei costi sostenuti durante l'anno. Si pensi, per esempio, a un'azienda che oltre alla coltivazione dell'uva sia impegnata anche in altre colture (ad esempio oliveti): sarà sicuramente necessario ottenere dai responsabili del lavoro agricolo i dettagli delle ore lavorate su una coltivazione o l'altra e la separazione dei costi sostenuti specificatamente per le stesse, in modo tale che i costi di produzione dell'attività vitivinicola non vengano influenzati da altre componenti esterne a quest'ultima. Inoltre, tale modello dovrà essere in grado di intercettare e quantificare le diverse lavorazioni svolte fra i vigneti, in funzione delle varietà coltivate e dell'ampiezza della gamma di prodotti finiti. Infine, è consigliabile che tali diversificazioni trovino un riscontro non solo nel modello di valorizzazione, ma anche nell'impianto contabile adottato, attraverso ad esempio una diversificazione per centri di costo.

Per la costruzione di un modello di valorizzazione della produzione vitivinicola si può far riferimento al seguente schema:



Come si evince, la vendemmia rappresenta la linea di demarcazione fra una annata vitivinicola e la successiva, momento cruciale del ciclo produttivo e di conseguenza del processo di valutazione.

Questo schema consente inoltre di distinguere le 2 macro-componenti del costo di produzione del vino sfuso e dei prodotti finiti: i costi agrari (in rosso) e i costi di cantina (in blu). Si può notare come i costi agrari si concentrino non solo sull'annata in corso, ma anche sulle attività preparatorie per l'annata vitivinicola successiva (le c.d. "anticipazioni colturali"). Al contrario, i costi di cantina hanno un

¹ Ad esempio, si può ipotizzare un'evidenziazione su mappa dei diversi varietali coltivati e la destinazione degli stessi alla produzione di vini di eccellenza: su tali vigneti insisteranno infatti, generalmente, le principali differenze di costo di produzione, soprattutto con riferimento alla qualità e quantità di manodopera impiegata (si pensi ad esempio a una selezione manuale dei grappoli già in vigna).

riferimento temporale che guarda al passato, rappresentando infatti la conclusione dei cicli di affinamento e imbottigliamento di annate precedenti oltre che di vinificazione dell'annata in corso².

In base al ciclo biologico di produzione, quindi, i costi sostenuti per la produzione dell'uva dell'annata in corso sono sostenuti in un arco temporale che inizia dalla fine della vendemmia dell'anno precedente e termina con la vendemmia dell'anno in corso. Di conseguenza, la prima componente del costo di produzione dell'annata in corso è determinata dalle c.d. "*anticipazioni colturali*" sostenute l'anno precedente³. La principale componente di costo di questa voce è la manodopera impiegata per le attività tipiche degli ultimi mesi dell'anno, quali concimazioni, potature, semine per sovesci, manutenzioni ordinarie sul vigneto, oltre che naturalmente da tutto il materiale impiegato e dalle manutenzioni operate sugli attrezzi agricoli in preparazione al loro utilizzo più intenso nei mesi successivi, fino a nuova vendemmia⁴.

Naturalmente, la manodopera impiegata nella cura del vigneto è la principale componente di costo da considerare anche per le attività agricole svolte sul vigneto da inizio anno fino alla vendemmia (ad esempio per diradamenti, spollonature, trattamenti fitosanitari, cimatura, raccolta).

Al fine della quantificazione del costo del personale è necessario tenere traccia del tempo effettivamente trascorso sul vigneto da ogni operaio, in modo da poter determinare complessivamente le ore annue impiegate sul vigneto. Come anticipato, il dettaglio del tempo impiegato dagli operai agricoli è importante soprattutto nei casi in cui questi siano occupati non solo nella gestione dei vigneti ma anche, ad esempio, nella manutenzione di altre colture. Risulta inoltre molto importante non confondere nella quantificazione del costo della manodopera da ripartire sulla produzione la quota della stessa attinente a opere di realizzazione/manutenzione straordinaria dei vigneti: quest'ultima quota, infatti, sarà generalmente oggetto di capitalizzazione e di ammortamento negli esercizi successivi. Successivamente, suddividendo il costo totale sostenuto per la manodopera interna (comprensivo di contributi, Tfr, etc.) per le ore effettivamente impiegate sul vigneto si può agevolmente ottenere il costo medio orario che successivamente verrà suddiviso sui quintali di uva raccolti. Generalmente questa procedura consente di ripartire affidabilmente il costo del personale sulla produzione ottenuta. Si possono tuttavia ipotizzare casi in cui si rendano necessari ulteriori livelli di scomposizione del costo del personale, ad esempio quando fra un varietale e l'altro ci siano sensibili differenze di ricorso a manodopera specializzata rispetto a quella generica oppure quando le ore

² Una società il cui esercizio sociale corrisponde all'anno solare, quindi, dovrà tener conto di queste sfasature temporali per la costruzione di un modello di valutazione quanto più possibilmente aderente alla realtà.

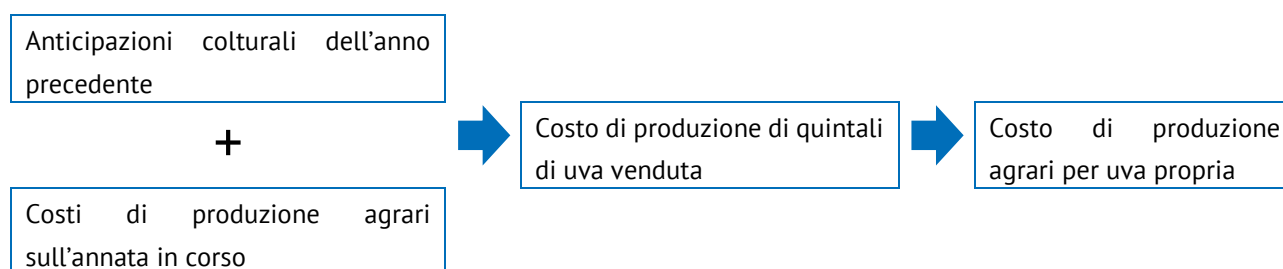
³ Le anticipazioni colturali sono dunque una specifica voce del magazzino esistente a fine anno, che consente di sospendere i costi in modo tale che vengano ripartiti sui quintali di uva e sugli ettolitri ottenuti dell'annata vitivinicola per i quali tali costi sono stati sostenuti.

⁴ Questi costi vengono sospesi e rappresentano una vera e propria voce del magazzino di fine anno.

trascorse sui diversi vigneti siano apprezzabilmente diverse (ad esempio per l'esigenza di una più accurata gestione manuale del vigneto e selezione manuale dell'uva già in fase di raccolta)⁵.

Oltre alla manodopera si dovrà procedere al riparto dei costi operativi (concimi, lavorazioni esterne, materiale per manutenzione, acqua per irrigare, gasolio, etc.) e degli ammortamenti (vigneti e macchine agricole principalmente). Eventuali contributi in conto esercizio ricevuti dovranno naturalmente essere sottratti dal computo dei costi operativi, mentre eventuali contributi in conto capitale concorrono direttamente o indirettamente a ridurre il costo dell'ammortamento. Con riferimento agli ammortamenti, è inoltre ipotizzabile una scomposizione degli stessi in base ai tempi di utilizzo, al fine di distinguerne la quota *post* vendemmia, che potrebbe essere quindi fatta confluire fra le anticipazioni colturali.

L'insieme dei costi agrari così ottenuti dovrà poi essere ripartito sui quintali di uva raccolta, così come risultante dalla prima denuncia di produzione presentata.



In aggiunta al costo dell'uva di propria produzione occorre considerare anche il costo per eventuali acquisti di uve da terzi, comprensivo delle spese di trasporto e di intermediazione e altri oneri accessori. Al termine di questa prima fase di quantificazione del costo di produzione dell'uva propria e acquistata, si dovrà procedere con l'analisi dei costi sostenuti in cantina per il processo di svinatura e sfecciatura. A tal proposito, la denuncia di produzione di dicembre rappresenta un documento ufficiale attraverso il quale sono rivendicate le diverse denominazioni dei vini e le relative quantità di ettolitri sfecciati ottenuti⁶, che potranno essere la base per la ripartizione dei costi di cantina.

Anche per i costi di cantina è possibile ipotizzare un approccio simile a quello adottato per i costi agrari, andando di conseguenza a scomporre temporalmente tali costi al fine di attribuirli alla corretta annata vitivinicola.

⁵ Naturalmente un processo di scomposizione più accurata del costo del personale richiede la collaborazione e l'impegno dei responsabili dei lavori al fine di fornire al redattore del bilancio tutte le informazioni necessarie. Come sempre, il "costo" per l'ottenimento e la elaborazione di informazioni sempre più approfondite deve essere ponderato in considerazione dell'effettivo incremento di qualità e precisione del risultato finale.

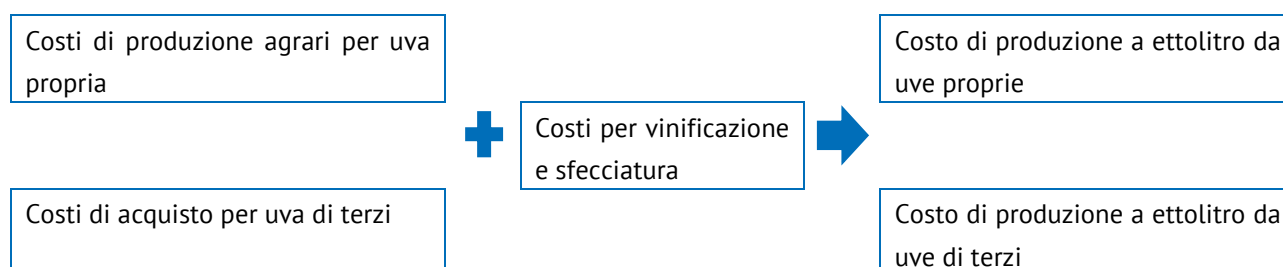
⁶ Qualora l'attività di sfecciatura sia ritardata rispetto alla tempistica di presentazione della denuncia di produzione è comunque necessario procedere a una stima degli ettolitri che saranno ottenuti.

Similarmente ai costi agrari, la manodopera rappresenta un elemento fondamentale anche per i costi di cantina sostenuti per la vinificazione e la sfecciatura: in questo caso il costo medio orario dovrà essere moltiplicato per le ore impiegate su tali attività e successivamente ripartito sugli ettolitri ottenuti⁷.

Fra i costi operativi da ripartire si evidenziano quelli per gli esami di laboratorio, i materiali enologici, le spese di smaltimento, le manutenzioni e le utenze⁸. Altra componente di costo da ripartire è sicuramente rappresentata dagli ammortamenti⁹. A tal proposito, si può osservare che alla produzione dell'annata in corso sono sicuramente attribuibili gli ammortamenti delle vasche e dei serbatoi per la svinatura, delle diverse attrezzature e macchinari impiegati dopo la vendemmia e infine dei locali in cui tale attività è svolta.

Per quanto riguarda l'ammortamento della cantina, in particolare, si può evidenziare come in epoca moderna la stessa molto spesso non risponde più alle sole esigenze produttive, ma rappresenti anche un vero e proprio punto di forza per la promozione dell'immagine aziendale all'interno di un percorso di turismo eno-gastronomico sempre più apprezzato dalla clientela. Ciò considerato, pare opportuno attribuire alla produzione solo una quota del costo complessivo, operando ad esempio una ripartizione percentuale in base ai metri quadri destinati alle varie attività (produttiva, ricettiva, uffici, etc.).

Al termine di questa seconda fase di valorizzazione dei costi di produzione dell'annata vitivinicola in corso si giunge quindi alla determinazione del costo medio di produzione per ettolitro.



La valorizzazione dei costi di produzione del prodotto finito

Continuando a percorrere il ciclo di produzione, una volta definito il costo del vino sfecciato occorre procedere alla determinazione del costo di produzione del vino pronto all'imbottigliamento.

Come visto, l'attività di affinamento e imbottigliamento sono effettuate in un esercizio successivo rispetto a quello di vendemmia: per i bianchi e i rosati generalmente si tratta dell'esercizio

⁷ Generalmente è possibile distinguere il costo degli operai di vigna rispetto al costo degli operai di cantina con la conseguenza che il costo medio orario potrebbe differire in questi 2 step di costruzione del costo di produzione. Gli effetti di tale eventuale differenziazione, tuttavia, sono tanto più limitati quanto più è simile la resa ottenuta fra i diversi varietali coltivati.

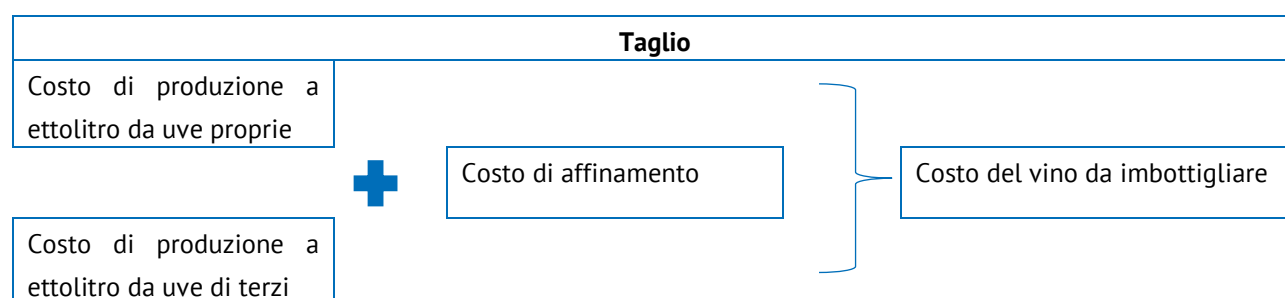
⁸ Per le utenze, in particolare, è opportuno dotare lo stabilimento produttivo di specifici contatori, in modo da suddividere i consumi da quelli complessivi della tenuta.

⁹ Naturalmente le considerazioni effettuate per gli ammortamenti possono essere replicate sui canoni di *leasing*.

immediatamente successivo a quello di vendemmia, per i rossi invece l'affinamento può durare anche diversi anni. Anche per la costruzione di questi costi può quindi essere ipotizzabile una individuazione puntuale per i costi operativi (manodopera, materiali enologici, utenze) mentre per gli ammortamenti¹⁰ si potrebbe procedere a una ripartizione su base mensile degli stessi. In questo modo il costo complessivo per gli ammortamenti gravante sul vino sfuso pronto all'imbottigliamento sarebbe sempre relativo a 12 mesi, ma calcolati come sommatoria dei costi su 2 esercizi diversi.

Particolare attenzione merita tuttavia l'ammortamento delle *barriques*, in quanto il processo di invecchiamento generalmente non riguarda tutto il vino prodotto/acquistato e quindi il relativo costo potrebbe essere ripartito solo sugli ettolitri che effettivamente ne saranno oggetto e per il periodo che contraddistingue ciascuna produzione. La ripartizione dei costi di ammortamento delle *barriques*, pertanto, non sarà sempre effettuata su dodici mesi per ciascun prodotto, in quanto alcune categorie di vino sfuso non saranno gravate da tale componente di costo mentre altre lo saranno per gli effettivi tempi di affinamento.

Ai fini della determinazione del costo finale del vino sfuso è, infine, necessario ricostruire le percentuali dell'eventuale taglio che andrà a definire le caratteristiche del vino sfuso destinato a essere imbottigliato. Infatti, il costo di produzione del vino da uve proprie è sicuramente diverso da quello di acquisto delle uve di terzi. Il taglio del vino ne sancisce la destinazione a una certa linea di prodotto finito e pertanto è necessario ponderare i 2 costi di produzione per calcolare il costo del vino contenuto in ciascuna bottiglia finita che verrà prodotta.



Il costo del vino sfuso è solamente la prima componente per la determinazione del costo complessivo di ciascun prodotto finito. Oltre a esso, la distinta base evidenzierà anche il costo per le bottiglie, i tappi, le capsule, i faldi e i cartoni oltre a eventuali confezioni speciali (ad esempio in legno).

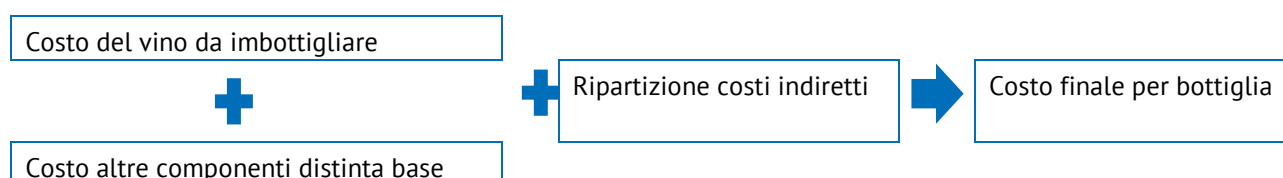
Si evidenzia anche per tali componenti che non è possibile utilizzare un unico costo medio di acquisto delle stesse che possa essere applicato per tutte le linee di prodotto finito ottenuto: ciascuna di esse,

¹⁰ Si tratta degli ammortamenti degli impianti e macchinari utilizzati fino all'imbottigliamento.

infatti, rappresenta tipicità tali che possono richiedere una classificazione per linee di prodotto e per formati.

La peculiarità di ogni vino si accompagna infatti alla ricerca costante di una distinguibilità del prodotto anche grazie alle altre componenti della bottiglia finita. Ecco quindi che le bottiglie si possono classificare in base al loro peso, al centilitraggio, alla forma, le etichette per eventuali ricerche tecnologiche e/o di *design*¹¹ oltre che per il materiale/tecnica utilizzati per la stampa, i tappi in base al materiale di costruzione, e così via. Il costo di produzione di ogni prodotto finito di una azienda vitivinicola, quindi, sarà tipicamente formato dalla sommatoria dei singoli costi medi di acquisto/produzione di ciascun articolo che va a comporre la bottiglia finita¹².

Infine, oltre ai costi diretti sul prodotto (bottiglia, tappo, etichetta, confezione) che tipicamente formano la distinta base, per la definizione del costo complessivo di produzione andrebbero ripartiti tutti quei costi indiretti collegati al ciclo di imbottigliamento e alla logistica di magazzino. In questo caso, occorre nuovamente tener conto del costo della manodopera impiegata per l'attività di imbottigliamento e di stoccaggio, le utenze, i costi di trasporto e gli ammortamenti. Anche in questo caso, è importante stabilire per ciascuna di queste voci la contribuzione al costo di produzione, mediante l'individuazione di *driver* specifici in base ai quali effettuare la relativa allocazione. Tutti questi costi indiretti, qualificati come produttivi e quantificati in base alle percentuali sopra menzionate, potranno essere suddivisi in base agli ettolitri imbottigliati e/o ai pezzi lavorati, consentendo infine di giungere alla quantificazione del costo di produzione di ogni bottiglia finita.



Dal costo di produzione alla valorizzazione delle rimanenze

La valorizzazione delle rimanenze di magazzino rappresenta sicuramente una delle aree di maggior criticità per le chiusure di fine anno.

È in primo luogo importante sottolineare che in dottrina sono state formulate diverse possibili configurazioni del costo da prendere a base per la valorizzazione del magazzino. In particolare, è frequente una distinzione tra costo pieno e costo variabile, oppure tra costo *standard* e costo effettivo.

¹¹ Si pensi allo sviluppo di Qr code presenti in etichetta, agli studi fotografici e/o di *design* grafico che precedono la definizione dell'etichetta, ai costi di stampa della stessa e a volte anche al materiale di cui è composta, magari per certi formati di pregio di alcuni vini di alta gamma.

¹² L'azienda vitivinicola dovrà quindi implementare un sistema di gestione interna in grado di distinguere gli acquisti effettuati in base a diversi codici prodotto di magazzino in modo tale da creare per ogni bottiglia finita una matrice di costruzione del costo complessivo di produzione.

I criteri di riparto delineati nei paragrafi precedenti hanno ripercorso la costruzione di un modello basato su un costo effettivo pieno, ma è naturalmente ipotizzabile una diversa scelta ai fini del controllo di gestione e/o per la redazione del bilancio.

Sulla base di quanto sopra descritto, la scelta per la valorizzazione del magazzino ricadrà su una valutazione puntuale del costo di produzione di ogni singola annata (vino sfuso) e di ogni linea di prodotti imbottigliati (prodotto finito). La composizione del magazzino dovrebbe quindi evidenziare categorie di vino sfuso relative all'ultima vendemmia e ad annate recenti, a seconda dei cicli di invecchiamento richiesti da ciascun prodotto. In questo caso, il costo di produzione calcolato nell'anno sarà la base per la valorizzazione degli ettolitri in giacenza relativi all'annata corrente, mentre le annate precedenti, se presenti, saranno valutate al relativo costo di produzione. Analogamente, anche il valore dei prodotti finiti e/o della bottiglieria nuda in giacenza a fine anno sarà stratificato in base al costo di produzione di ogni annata. Come visto, fra le rimanenze di magazzino sono da considerare anche le anticipazioni colturali, così come evidenziate nei precedenti paragrafi.

Una volta determinato il costo di produzione, per la valorizzazione delle rimanenze di magazzino, si applicherà la regola generale prevista dall'[articolo 2426](#), cod. civ. e dal § 40 del Principio contabile 13, in base ai quali le rimanenze sono valutate in bilancio al minore tra il costo di acquisto o produzione ed il valore di realizzazione desumibile dal mercato¹³.

Occorre infine evidenziare che per i beni fungibili, quale il vino, sono ammessi anche altri metodi di valutazione oltre al costo specifico, quali il costo medio ponderato, il FIFO e il LIFO. L'adozione di questi ultimi due criteri tuttavia può comportare anche sensibili divergenze rispetto ai dati gestionali: si pensi al caso di adozione del metodo del LIFO a scatti annuali, tramite il quale la quantità in giacenza può essere valutata sulla base dei costi di produzione di anni precedenti, che comporta generalmente una sottostima del valore del magazzino.

Tali metodi sono riconosciuti anche dall'[articolo 92](#), Tuir e pertanto, nella generalità dei casi, si avrà una coincidenza fra il valore civilistico ed il valore fiscalmente riconosciuto del magazzino.

Conclusioni

Ogni realtà vitivinicola è contraddistinta da peculiarità geografiche, vitigni coltivati e scelte strategiche che influenzano direttamente i costi di produzione del vino. Il modello di determinazione del costo

¹³ Il valore di presumibile realizzo è facilmente individuabile sul mercato per le eventuali quote di uva e/o vino sfuso prodotti e ceduti. Tuttavia, per le aziende più strutturate, tali quote, se presenti, sono sicuramente residuali rispetto alla totalità prodotta, in quanto la realizzazione di vini di qualità elevata richiede il controllo del processo produttivo, accettando anche costi medi di produzione più elevati rispetto a quelli di altri produttori. In questi casi il valore di presumibile realizzo è più facilmente riferibile al prodotto finito.

della produzione vitivinicola deve tener conto di tutti questi elementi, oltre a considerare il ciclo biologico e le diverse fasi di lavorazione che si susseguono durante l'anno, andando ad attribuire a ciascuna di queste fasi una quota di costi direttamente e indirettamente imputabili.

Di fondamentale importanza è pertanto la definizione di un articolato sistema contabile/gestionale in grado di riflettere le specificità di ogni singola tenuta, bilanciando i benefici connessi a informazioni quanto più di dettaglio possibile e i relativi costi.

SCHEDA DI SINTESI

La vendemmia rappresenta una linea di demarcazione per la quantificazione dei costi di produzione sostenuti per l'annata in corso.



I costi di produzione si possono distinguere fra quelli sostenuti sul vigneto (agrari) e quelli sostenuti in cantina.



Per le voci di costo non direttamente collegabili al prodotto occorre definire uno schema di ripartizione degli stessi quanto più oggettivo possibile e ripetibile anche negli esercizi successivi.



Per effetto dei criteri adottati possono emergere differenze fra la contabilità gestionale e quella civilistica. Tali disallineamenti dovranno naturalmente essere gestiti per verificare la redditività aziendale.