

## MEMORIA DEL TRABAJO DE FIN DE GRADO

### **Análisis del impacto del enoturismo en las Islas Canarias. Estudios de caso.**

Analysis of the impact of wine tourism in the Canary Islands. Case study.

Autor/a: D/D<sup>a</sup> Alejandro Rodríguez Gutiérrez

Tutor/a: D/D<sup>a</sup> Carmen Inés Ruiz de la Rosa

Grado en TURISMO

FACULTAD DE ECONOMÍA, EMPRESA Y TURISMO

Curso Académico 2019/2020

SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA, 12 DE JUNIO DE 2020

## **RESUMEN**

En este trabajo se lleva a cabo un análisis del impacto que supone el turismo enológico para la actividad turística y económica de Canarias. Este análisis se ha desarrollado a través de la realización de estudios de caso de seis bodegas canarias, analizando con profundidad cómo desarrollan su actividad empresarial, con qué oferta turística cuentan y qué repercusión económica ha tenido durante los últimos años el turismo para las bodegas en las que se desarrolla.

Palabras clave: enoturismo, Canarias, vino.

## **ABSTRACT**

In this research, an analysis of the impact of wine tourism on the tourist and economic activity of the Canary Islands is carried out. This study has been developed through case studies of six Canarian wineries, analyzing in detail how they develop their business activity, what tourism offer they have and what economic impact tourism has had in recent years for the wineries where it is developed.

Key words: wine tourism, Canary Islands, wine.

## ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. ENOTURISMO: CONCEPTO, VENTAJA Y VALOR.....	2
2.1. CONCEPTO Y ORIGEN DEL ENOTURISMO.....	2
2.2. VENTAJAS ASOCIADAS AL DESARROLLO DEL ENOTURISMO.....	3
2.3. VALOR AÑADIDO DEL ENOTURISMO PARA EL TURISTA.....	5
3. TURISMO ENOLÓGICO EN ESPAÑA: EL CASO DE CANARIAS.....	6
3.1. ACTIVIDAD TURÍSTICA EN ESPAÑA.....	6
3.2. EL ENOTURISMO EN CANARIAS.....	8
3.3. ACTIVIDAD ENOLÓGICA EN CANARIAS Y TURISMO.....	10
4. ANÁLISIS CUALITATIVO Y CUANTITATIVO DE LA ACTIVIDAD ENOLÓGICA EN CANARIAS: ESTUDIOS DE CASO.....	14
4.1. INFORMACIÓN CUALITATIVA.....	14
4.1.1. El Grifo.....	14
4.1.2. La Florida.....	15
4.1.3. Los Bermejós.....	15
4.1.4. Bentayga.....	15
4.1.5. Mondalón.....	16
4.1.6. Monje.....	16
4.2. INFORMACIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA.....	16
5. CONCLUSIONES.....	24
6. REFERENCIAS.....	25

## ÍNDICE DE TABLAS Y GRÁFICOS

Tabla 1. Número de visitantes en las Rutas del Vino de España durante el año 2018.....	7
Gráfico 1. Evolución del número de visitantes a bodegas y museos de las Rutas del Vino de España 2000-2008.....	8
Tabla 2. Habitantes en Canarias por islas en 2019.....	9
Tabla 3. Viajeros entrados a Canarias por islas en 2019.....	9
Tabla 4. Número de bodegas analizadas por isla.....	10

Tabla 5. Información básica sobre algunas de las bodegas objeto de estudio .....	11
Tabla 6. Relación de productos turísticos ofertados por las bodegas objeto de estudio.....	13
Tabla 7. Indicadores económicos-financieros de las bodegas objeto de estudio, año 2018.....	17
Gráfico 2. Serie histórica de ingresos de explotación de las bodegas de estudio de caso en el intervalo 2013-2018 .....	18
Tabla 8. Número de empleados de las bodegas estudio de caso en el intervalo 2013-2018 .....	19
Gráfico 3. Serie histórica de resultado del ejercicio en las bodegas estudio de caso en el intervalo 2013-2018.....	20
Tabla 9. Serie histórica de resultado del ejercicio en las bodegas estudio de caso en el intervalo 2013-2018.....	20
Gráfico 4. Volumen de inmovilizado de las bodegas estudio de caso en el intervalo 2013-2018	21
Tabla 10. Rentabilidad económica de las bodegas estudio de caso en el intervalo 2013-2018 ..	22

## 1. INTRODUCCIÓN

Tal como explican Rodríguez *et al.* (2010), cada vez el turismo reclama nuevos recursos y nuevos tipos de ocio turístico. En España en general, y en Canarias en particular, se viene hablando durante los últimos años de la necesidad de diversificar la oferta de turismo y ampliarla con respecto a la existente, creando y desarrollando nuevas modalidades turísticas en los destinos, entre otros motivos para resolver la problemática que genera en algunos destinos el turismo de masas, como puede ser por ejemplo el modelo de 'sol y playa'.

Uno de las nuevas modalidades emergentes en los últimos años es el turismo enológico o turismo del vino. Es una modalidad que en los últimos años está ganando importancia a nivel turístico mundialmente, y que es en gran medida sostenible en términos económicos y medioambientales.

En este trabajo se ha analizado cuál es la situación actual del denominado enoturismo en la Comunidad Autónoma de Canarias y el impacto o importancia que tiene este tipo de turismo sobre la actividad turística de la región. Para ello, se han realizado estudios de caso, analizando a partir de seis bodegas de Canarias la relevancia económica que tiene este tipo de turismo en ellas, y de qué recursos disponen para atraer a la demanda turística que reclama servicios y actividades relacionadas con el vino como son las visitas a la bodega o las catas de vino, entre otros.

En el apartado siguiente, se explica lo que se define como enoturismo y los conceptos principales para entender en qué consiste, desarrollando cuáles son las ventajas que tiene el desarrollo de esta modalidad para el turista, para el destino y para el resto de agentes económicos que intervienen en ella.

En el posterior apartado se explica el funcionamiento de la actividad enoturística en España, aportando información cualitativa y cuantitativa para conocer la influencia que tiene el enoturismo en nuestro país. Luego se ha realizado el mismo proceso, pero delimitándonos al ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, con información detallada acerca del mundo del vino en las islas, y de la relación que tiene con el turismo, a través de un primer análisis de 30 bodegas para conocer cómo desarrollan su actividad y qué servicios ligados al turismo ofrecen.

A continuación, se han realizado estudios de caso a partir de seis bodegas de Canarias, concretamente tres de ellas situadas en la isla de Lanzarote, dos en Gran Canaria y una en Tenerife. Los estudios de caso se han llevado a cabo con un análisis en profundidad, tanto cualitativo como cuantitativo, para conocer más sobre su actividad, sobre los productos y servicios que comercializan y observar cómo el turismo ha repercutido en estas bodegas económicamente durante los últimos años, a partir de los resultados obtenidos mediante la observación de una serie de indicadores económico-financieros.

Por último, se mencionan los aspectos más destacados del trabajo, relacionados con la actividad empresarial y la situación económica y financiera durante los últimos años de las bodegas que han sido objeto de estudio, extrayendo una serie de conclusiones sobre el impacto del enoturismo en Canarias.

## 2. ENOTURISMO: CONCEPTO, VENTAJA Y VALOR

En un mundo turístico cada vez más cambiante y con una demanda más exigente, el enoturismo se está posicionando como una alternativa para la diversificación de la oferta turística de los destinos. Entre otros cambios, podemos observar que los viajeros realizan más viajes a lo largo del año y de menor duración, están más informados del destino y del producto turístico y demandan nuevos tipos de recursos turísticos (Rodríguez-García *et al.*, 2010).

Tal como explican Rodríguez-García *et al.* (2010), se está comenzando a apostar en los destinos turísticos por los productos asociados a la gastronomía y el vino, como reflejo de la identidad propia de una zona geográfica. Por lo que el vino y el turismo forman una unión mediante la cual los visitantes pueden conocer nuevos destinos a través de un producto diferente. Stewart *et al.* (2008) afirman que el enoturismo puede ser el atractivo principal de un destino y no necesariamente tienen que ser una atracción secundaria o complementaria.

### 2.1. CONCEPTO Y ORIGEN DEL ENOTURISMO

Para ponernos en el contexto de lo que el enoturismo supone, González (2017) recoge definiciones de varios autores para explicar qué es el turismo enológico, entre otras la de la Carta Europea del Enoturismo (2006:3), según la cual “se entiende por enoturismo el desarrollo de las actividades turísticas y de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio”. Otros autores como Charters y Ali-Knight (2002) hablan del turismo enológico como un viaje llevado a cabo con el fin de disfrutar de experiencias en bodegas y regiones vitivinícolas, incluyendo los estilos de vida de las poblaciones locales.

Los hay también que hablan del enoturismo como una forma de innovación en el destino, como Alpizar y Maldonado (2009:98), que hablan del turismo enológico y las Rutas del Vino como “productos innovadores dentro de la industria turística, provenientes de la introducción de un nuevo elemento (en este caso el vino) dentro de una secuencia de actividades como lo es el turismo, con la intención de beneficiar y ofertar valor proveniente de sus ventajas competitivas gracias a la naturaleza geográfica de su ubicación, para el disfrute de los consumidores, en este caso los turistas”.

Por lo tanto, el turista que se mostrará interesado por el turismo enológico, es decir, el enoturista será, según la definición de Hernández Romero (2017:43) “un tipo de turista que se encuentra motivado por el doble interés de conocer un destino ligado al vino y su patrimonio y por realizar actividades en torno a este producto de gran valor cultural. No tiene por qué ser un gran conocedor y experto en vino, aunque sí es un amante del mundo del vino”.

El enoturismo surge a partir de la evolución del denominado turismo de interior y del desarrollo del turismo rural en las regiones vitivinícolas, en las que el turismo enológico se centra inicialmente en la parte productiva del vino y las bodegas. Aunque luego se empiezan a incorporar otros aspectos y recursos como las fiestas de la vendimia, entre otros (González, 2017).

También, tal como explica Díaz (2008), la definición del turismo del vino cuenta con tres aproximaciones. La primera de ellas es la del producto, en la que se describen las empresas y

servicios que están a disposición del turista; la definición del turismo del vino vivencial, en la que se trata de representar la experiencia que se desea que obtenga el visitante en la visita a la bodega o con otros servicios; y por último, la aproximación estratégica, que cuenta con una visión a largo plazo del modelo enoturístico que se quiere implantar en la zona, con el fin de crear experiencias adecuadas para cada segmento de visitantes.

## 2.2. VENTAJAS ASOCIADAS AL DESARROLLO DEL ENOTURISMO

Uno de los beneficios que ofrece el enoturismo en el destino son las oportunidades de desarrollo que crea en las zonas vitivinícolas. Dichas zonas, además de tener la producción de vino, los viñedos, las bodegas, etc., cuentan con numerosos recursos paisajísticos, culturales, históricos o naturales, que pueden hacer a estos destinos atractivos para el turista que busca experiencias diferentes. Además de lo anterior, también González (2017) afirma que el enoturismo es un tipo de turismo totalmente sostenible en términos culturales, medioambientales, socioeconómicos y de los territorios en los que se desarrolla.

En primer lugar, el enoturismo es una modalidad turística sostenible culturalmente ya que el cultivo y la elaboración del vino ha sido un factor común del desarrollo y de la historia de muchos pueblos europeos. Hay determinados elementos del patrimonio cultural que rodea al vino que son susceptibles de ser aprovechados para su uso turístico. Dichos elementos son los objetos que forman el patrimonio material, entre ellos algunos se muestran y se conservan en museos; el patrimonio inmaterial que engloba fiestas locales, gastronomía, procesos de producción del vino, etc.; y los lugares que son patrimonio inmueble. Junto con todos estos elementos, siguiendo a Moreira y Guedes (2016:208), “el paisaje del viñedo es en sí un recurso de alto valor patrimonial valorable a través de la promoción de productos turísticos que tienen al vino como parte central”. Estos elementos se juntan e interactúan para crear una cultura en torno al vino de una determinada región, que debe respetarse y mantenerse como señal de identidad de los territorios y de sus gentes.

Además, como concluyen López-Guzmán *et al.* (2013) en su trabajo, durante los últimos años se está produciendo un cambio en el comportamiento del turista, quien ahora busca vivir nuevas experiencias en los destinos que visita. Afirman que este cambio en el deseo y las motivaciones turísticas de los visitantes está generando una mayor actividad turística en áreas geográficas desmarcadas de los destinos turísticos tradicionales, y que estos destinos estén contribuyendo al desarrollo de nuevos tipos de turismo.

También según González, se produce una relación del enoturismo con el medioambiente debido a que las prácticas enológicas se desarrollan en el medio natural, por lo que esta modalidad está relacionada con todos los aspectos del territorio. La sostenibilidad medioambiental de este tipo de turismo también se evidencia en la elaboración sostenible del vino, que genera beneficios indirectos para el medio.

En términos socioeconómicos, el enoturismo contribuye a la generación de riqueza y a su distribución entre todos los agentes vinculados al entorno del vino. Es una forma de contribuir al

desarrollo del bien social de las sociedades que ocupan los territorios vitivinícolas, al mismo tiempo que promueve el respeto a la naturaleza a través de un uso correcto de la misma.

Según López-Guzmán *et al.* (2008), el enoturismo contribuye al desarrollo y regeneración económica de las áreas rurales, y es capaz de dinamizar la competitividad de dichos territorios, incrementando y mejorando la producción vinícola y mejorando las condiciones de vida de los ciudadanos. En los últimos años está siendo una fuente de empleo y de riqueza en las zonas rurales, creando nuevos destinos que compiten con los tradicionales de sol y playa, permitiendo un incremento de rentas en las zonas de interior y evitando la migración de la población de las zonas rurales (López-Guzmán *et al.*, 2008). Además, en lo que se refiere a la economía de los propios turistas, señalan Moreira y Guedes (2016) señalan que, en la mayoría de los casos el turista interesado por el mundo del vino posee una mayor formación académica y realiza un gasto en el destino superior a la media del resto de visitantes.

Tal como también explican López-Guzmán *et al.* (2013), en los últimos años se ha producido como una tendencia en aumento, la asociación al mundo del vino de la gastronomía. Explican que los turistas que visitan un destino interesados por el mundo vinícola de una determinada zona, también se interesan por la gastronomía local de la misma; por tanto, los visitantes experimentan productos diferentes al vino, promoviendo el desarrollo socioeconómico de las regiones vinícolas.

Lo mencionado en el párrafo anterior está ligado a que, en los destinos turísticos, los turistas acuden con diferentes prioridades. De esta manera, el vino y todo lo asociado a él, como por ejemplo la gastronomía, puede ser la principal razón de visita de los turistas, o puede ser uno de los motivos que le llevan a visitar el destino, pero no el prioritario, a pesar de que los turistas disfruten de experiencias enoturísticas durante su estancia. Esto ocurre cuando hay otras motivaciones de mayor peso para acudir a un destino, como pueden ser la modalidad sol y playa, la cultura y el ocio, etc. (Díaz, 2008).

Los expertos que hemos mencionado en este trabajo afirman sobre el enoturismo, que genera un aumento de los flujos turísticos en las zonas en las que se desarrolla y que contribuye a la prosperidad económica de los territorios, especialmente de las zonas rurales. Además de estos factores, Alpizar y Maldonado (2009) señalan también que el enoturismo es un elemento que ayuda a potenciar la imagen de un destino turístico de calidad.

Para las bodegas productoras, alguno de los beneficios que genera el enoturismo son el aumento del conocimiento del producto por parte de los visitantes o el aumento del margen en las ventas, al vender el producto en la bodega directamente al turista, sin tener que hacer frente a otros costes de promoción y de distribución. Según afirma Díaz (2008), a través del enoturismo, la industria del vino puede crear relaciones con consumidores actuales o nuevos, que desean vivir experiencias con el mundo vinícola, y con la posibilidad de vender el vino a los visitantes durante su estancia poder mejorar su éxito empresarial.

Refiriéndonos al ámbito general, el desarrollo del enoturismo beneficia al territorio en el que se ubica, favoreciendo un desarrollo turístico sostenible (Peña-Casado, 2013). Según señala Peña-Casado (2013), el desarrollo del enoturismo genera beneficios para diversos agentes que



interactúan en el destino. Los beneficiados del desarrollo de este tipo de turismo son la población local, los turistas y las bodegas productoras. Para el destino turístico, el vino es un atributo que incrementa la motivación y los beneficios de la visita del turista (Díaz, 2008).

La población local del destino ve aumentado el valor de los signos de identidad cultural. También se crea, a partir del desarrollo del enoturismo, una fuente de empleo, al mismo tiempo que aumentan las rentas provenientes de su participación en la comercialización de sus productos y servicios. Además, la actividad económica en el destino se diversifica.

### 2.3. VALOR AÑADIDO DEL ENOTURISMO PARA EL TURISTA

En lo que se refiere al turista, no solo viaja por la posibilidad de visitar una determinada bodega y probar sus vinos. El turista adquiere conocimientos específicos acerca del territorio, el patrimonio y su cultura, además de conocer también los productos y de las bodegas productoras. Al visitar una determinada zona, la confianza del turista en los productos y marcas provenientes de dicha zona (o bodega) aumenta. Además, vive experiencias diseñadas exclusivamente para sus características, adaptadas a sus necesidades y experiencias. Para el turista, comprar y degustar el vino es lo que permite adquirir una nueva autenticidad cultural, y precisamente la compra del vino en el destino no es más que un souvenir, que da una evidencia tangible de lo que se ha experimentado (Clemente-Ricolfe *et al.*, 2010). También, tal como afirman Moreira y Guedes (2016:209), “hay un creciente prestigio y valoración social sobre el saber de vinos y visitar bodegas.

Uno de los elementos fundamentales y para el desarrollo del enoturismo en los destinos son las rutas enoturísticas. Se puede definir una ruta enoturística como el conjunto de todos los recursos presentes a lo largo de una región enoturística, que generan demanda de este tipo de turismo. Por lo tanto, las rutas enológicas están conformadas por viñedos, degustaciones, museos, edificios históricos, bodegas, restaurantes, etc. (Castillo y López, 2011).

En el mundo turístico también se las denomina rutas del vino. Según explica Díaz (2008), para que una ruta del vino tenga éxito, es necesaria la cooperación del conjunto de las empresas, las comunidades, la industria vinícola y el patrimonio, entre algunos de los elementos de un determinado entorno. Explica que la asociación de tales elementos es importante para que las rutas del vino tengan los elementos necesarios para el desarrollo turístico, como las bodegas, la gastronomía, el alojamiento, etc., y que así los turistas de las rutas del vino disfruten de una experiencia completa.

También señalan Hall *et al.* (2000), que una ruta enológica consiste en la configuración de un itinerario en una determinada área geográfica, donde se indiquen las bodegas y demás lugares relacionados con el mundo del vino, ofreciendo información sobre los lugares históricos o que sean de interés para los turistas que se encuentren visitando una determinada zona (López-Guzmán y Sánchez, 2008).

El turismo enológico en España se ha enfocado al desarrollo de rutas del vino, en las que las diferentes actividades de la amplia oferta que pueda albergar una determinada zona vinícola se funden en una sola experiencia (Díaz, 2008).

López-Guzmán *et al.* (2013) mencionan el Plan Integral de Calidad del Turismo Español 2000-2006, que está relacionado con la creación de las rutas del vino en España. Según el plan, las rutas del vino en España fueron creadas para mejorar la imagen, en el interior y en el exterior, de las empresas vinculadas al mundo del vino, al mismo tiempo que potenciar la venta de vinos en las propias bodegas, sobre todo en las más pequeñas, para hacer frente a las desventajas que tienen para comercializar sus vinos frente a las más grandes.

Por todo ello, hemos tomado como referencia algunas de las principales rutas del vino españolas para analizar la oferta turística relacionada con el mundo del vino en las diferentes regiones del país.

### **3. TURISMO ENOLÓGICO EN ESPAÑA: EL CASO DE CANARIAS**

#### **3.1. ACTIVIDAD TURÍSTICA EN ESPAÑA**

El portal web oficial de turismo en España [Spain.info](http://Spain.info) establece, según el criterio geográfico, una clasificación de las diferentes regiones vinícolas del país. Teniendo en cuenta dicha clasificación, España se divide en 8 zonas vinícolas, que son las siguientes:

1. Zona vinícola de la España Verde
2. Zona vinícola del Valle del Ebro
3. Zona vinícola del Valle del Duero
4. Zona vinícola de la Costa Mediterránea
5. Zona vinícola de la Meseta
6. Zona vinícola de Andalucía
7. Zona vinícola de las islas (Baleares)
8. Zona vinícola de las islas (Canarias)

El elemento clave y por el que de manera general se rigen las diferentes regiones son las Rutas del Vino. Por lo tanto, para conocer los servicios asociados al turismo que generalmente se ofertan en los diferentes puntos del país, hemos observado las actividades que se desarrollan en las Rutas del Vino. Hemos observado rutas pertenecientes a seis de las ocho zonas vinícolas mencionadas, exceptuando la zona vinícola de las Islas Baleares y la zona vinícola de las Islas Canarias. La oferta enoturística de Canarias la analizaremos con mayor profundidad en el siguiente apartado. En total hemos observado la oferta de un total de 10 Rutas del Vino, que son las siguientes:

- Ruta del Vino de las Rías Baixas (Galicia)
- Ruta del Vino de Navarra (Comunidad Foral de Navarra)
- Ruta del Vino Rioja Alta (La Rioja)
- Ruta del Vino Rueda (Castilla y León)
- Ruta del Vino Ribera del Duero (Castilla y León)
- Ruta del Vino y del Cava del Penedés (Cataluña)
- Ruta del Vino de Utiel Requena (Comunidad Valenciana)
- Ruta del Vino del Guadiana (Extremadura)
- Ruta del Vino de Montilla-Moriles (Andalucía)

- Ruta del Vino de Ronda y Málaga (Andalucía)

Después de analizar el conjunto de actividades que se desarrollan en las diferentes Rutas del Vino mencionadas, se puede concluir que generalmente, los servicios que se ofertan a los visitantes en materia de enoturismo son: degustación de vinos; visitas guiadas a bodegas; catas comentadas; venta de vinos; cursos de cata; visitas a viñedos; venta de otros productos; visitas a lagares; restauración; y celebración de eventos.

La siguiente tabla muestra el número de visitantes que hubo durante el año 2018 en las Rutas del Vino mencionadas anteriormente:

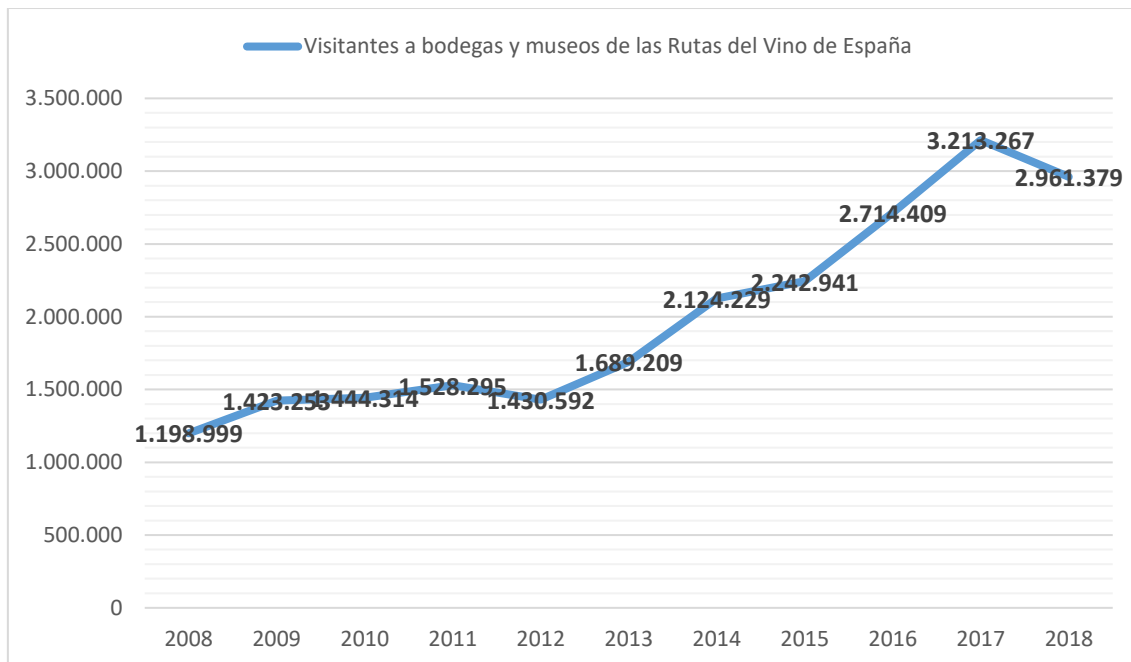
**Tabla 1. Número de visitantes en las Rutas del Vino de España durante el año 2018.**

	Nº de visitantes
Ruta del Vino de las Rías Baixas	116.557
Ruta del Vino de Navarra	25.605
Ruta del Vino Rioja Alta	297.268
Ruta del Vino Rueda	38.009
Ruta del Vino Ribera del Duero	383.150
Ruta del Vino y del Cava del Penedés	441.467
Ruta del Vino de Utiel Requena	76.627
Ruta del Vino del Guadiana	49.445
Ruta del Vino de Montilla-Moriles	24.513
Ruta del Vino de Ronda y Málaga	26.818

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos publicados por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN)

Según recoge el informe elaborado por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), desde el año 2008 las cifras de visitantes en bodegas y Rutas del Vino en España van cada año en aumento. Concretamente, durante el año 2018 se registraron un total de 2.961.379 visitas a bodegas y museos de las Rutas del Vino de España (gráfico 1).

**Gráfico 1. Evolución del número de visitantes a bodegas y museos de las Rutas del Vino de España 2008-2018.**



Fuente: Elaboración propia según datos publicados por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN)

Según afirma ACEVIN en su informe, la disminución de visitantes que se observa en el gráfico entre los años 2017 y 2018, concretamente del 7,8%, no se debe a una disminución real de la actividad turística en los destinos enoturísticos, que, incluso, cada año observan un crecimiento con respecto al año anterior. Esta bajada se debe a que la Ruta del Vino de Empordà, una de las Rutas con mayor afluencia turística registrando 373.000 visitas durante 2017, dejó de pertenecer al Club de Rutas del Vino de España, y por lo tanto se dejó de contabilizar a sus visitantes en las estadísticas del informe.

### 3.2. EL ENOTURISMO EN CANARIAS

Dentro de las zonas enoturísticas de España, se ha estudiado con mayor profundidad el caso de las Islas Canarias. Canarias es un archipiélago situado en el Océano Atlántico a 97 kilómetros de Marruecos y el Sáhara occidental y aproximadamente a unos 1.400 km de la Península Ibérica. El archipiélago está formado por las islas de El Hierro, La Palma, La Gomera, Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura, Lanzarote y La Graciosa; y por los islotes de Lobos, Alegranza, Montaña Clara, Roque del Este y Roque del Oeste. Administrativamente, la Comunidad Autónoma de Canarias está formada por dos provincias, Santa Cruz de Tenerife y Las Palmas de Gran Canaria, entre las que suman un total de 88 municipios.

La Comunidad Autónoma Canaria cuenta con una superficie de 7.446,95 km<sup>2</sup> y con un total de 2.153.389 habitantes, siendo Tenerife y Gran Canaria las islas más pobladas, en las que reside

aproximadamente el 82% de la población (Instituto Canario de Estadística, 2019), véase en la siguiente tabla.

**Tabla 2. Habitantes en Canarias por islas en 2019.**

	Nº de habitantes	Porcentaje sobre el total
Lanzarote	152.289	7,1%
Fuerteventura	116.886	5,4%
Gran Canaria	851.231	39,5%
Tenerife	917.841	42,6%
La Gomera	21.503	1,0%
La Palma	82.671	3,8%
El Hierro	10.968	0,5%
Canarias	2.153.389	100,0%

Fuente: Instituto Canario de Estadística (ISTAC)

Canarias es uno de los principales destinos turísticos de España, contando con 13.972.106 viajeros entrados a las islas en el año 2019 (tabla 3).

**Tabla 3. Viajeros entrados a Canarias por islas en 2019.**

	Número de viajeros
Lanzarote	2.529.884
Fuerteventura	1.849.989
Gran Canaria	4.033.733
Tenerife	5.084.172
La Gomera	188.984
La Palma	261.792
El Hierro	23.552
Canarias	13.972.106

Fuente: Instituto Canario de Estadística (ISTAC)

En términos económicos, el organismo Impactur Canarias realizó en el año 2018 un estudio en el que aporta diferentes indicadores mediante los que se puede analizar el peso que supone el turismo en la economía canaria. Según los resultados de este estudio, en el 2018 el sector turístico aportó a la economía canaria 16.099 millones de euros, suponiendo un 35 % del Producto Interior Bruto de Canarias (PIB); además, en ese mismo año el turismo generó 343.899 puestos de trabajo, representando el 40,4 % del total del empleo de la comunidad autónoma.

En lo referente al mundo enoturístico de Canarias, el conjunto de las islas cuenta actualmente con diez Denominaciones de Origen vinícolas. Cinco de ellas pertenecen a la isla de Tenerife: Denominación de Origen Ycoden-Daute-Isora, Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, Denominación de Origen Valle de La Orotava, Denominación de Origen Abona y Denominación de Origen Valle de Güímar. El resto de denominaciones propias del archipiélago son Denominación de Origen La Palma, Denominación de Origen Gran Canaria, Denominación de Origen El Hierro, Denominación de Origen Lanzarote y Denominación de Origen La Gomera.

Fuerteventura y La Graciosa son las únicas islas que no cuentan con Denominación de Origen propia para sus vinos ([https://www.eldiario.es/consumoclaro/beber/DO-vincolas-Islas-Canarias-peninsula\\_0\\_997401214.html](https://www.eldiario.es/consumoclaro/beber/DO-vincolas-Islas-Canarias-peninsula_0_997401214.html)).

También actúa como atractivo enoturístico la Ruta del Vino de Tenerife. Esta ruta pasa por diferentes municipios de la isla, y en ella se pueden degustar los vinos con Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo y Valle de La Orotava. A lo largo de la ruta, el visitante podrá conocer el patrimonio, la naturaleza y la variedad de paisajes de la isla, y degustar la cocina tradicional canaria (Spain.info). Aunque esta ruta perdiera la certificación oficial de ACEVIN hace unos años, aún sigue siendo un atractivo turístico en Tenerife para los visitantes interesados en el mundo vinícola de la isla.

En base a todo lo expuesto anteriormente, se procederá a analizar la actividad turística en torno al mundo del vino que se desarrolla en Canarias, con el objetivo de conocer cuál es el impacto del denominado enoturismo dentro de la actividad turística de esta región.

### 3.3. ACTIVIDAD ENOLÓGICA EN CANARIAS Y TURISMO

Con el objetivo de conocer la actividad turística asociada al vino en la Comunidad Autónoma de Canarias, hemos analizado un total de 30 bodegas pertenecientes a las islas de Lanzarote, Gran Canaria, Tenerife, La Palma y El Hierro. Lo que haremos con esta muestra de 30 bodegas, será identificar los servicios y actividades turísticas que ofertan en sus páginas webs, de tal modo que podamos observar cuáles de los servicios que ofrecen están vinculados al turismo.

**Tabla 4. Número de bodegas analizadas por isla.**

	Nº de bodegas analizadas
Lanzarote	8
Gran Canaria	7
Tenerife	12
La Palma	1
El Hierro	2
Total	30

En la siguiente tabla (tabla 5) aparece una relación de algunas de las bodegas canarias que han sido objeto de estudio, con información básica sobre la bodega, su localización, su antigüedad o su actividad.

**Tabla 5. Información básica sobre algunas de las bodegas objeto de estudio.**

Nombre	Año de fundación	Localización
El Grifo	1981	San Bartolomé, Lanzarote
Aunque la bodega actual está en marcha desde 1981, se han elaborado vinos desde 1775, siendo la bodega más antigua de Canarias. Su viñedo está en una zona cubierta de arena y lava volcánica.		
<a href="http://www.elgrifo.com/">http://www.elgrifo.com/</a>		
La Geria	1994	Tías, Lanzarote
Una de las bodegas más visitadas de España, al estar ubicada en la zona vitivinícola por excelencia de Lanzarote. Fue construida a finales del siglo XIX, y combina las tradiciones de viticultura con tecnología avanzada de elaboración.		
<a href="http://www.lageria.com/">http://www.lageria.com/</a>		
La Florida	1988	San Bartolomé, Lanzarote
Con 200.000 metros de viñedos y piedra volcánica, elabora cuatro tipos de vino: vinos malvasía, vino rosado, vino tinto y vino moscatel dulce.		
<a href="http://bodegaslaflorida.com/">http://bodegaslaflorida.com/</a>		
Los Bermejós	2000	San Bartolomé, Lanzarote
Cuentan con múltiples variedades de vino: vinos malvasía, vinos rosados, de moscatel, ecológicos o de maceración carbónica.		
<a href="http://www.losbermejós.com/">http://www.losbermejós.com/</a>		
Rubicón	1979	Yaiza, Lanzarote
En la elaboración de sus vinos combinan las labores tradicionales de campo y recolección manual con los últimos avances tecnológicos. Sus vinos cuentan con la garantía de calidad Denominación de Origen Lanzarote y han sido premiados en concursos internacionales de vinos.		
<a href="http://bodegasrubicon.com/">http://bodegasrubicon.com/</a>		
Stratvs	2008	Yaiza, Lanzarote
Su bodega posee un diseño arquitectónico que tiene en cuenta el valor paisajístico del lugar y la condición de espacio natural protegido. Además, la bodega dispone de una política de calidad y medioambiente para elaborar sus vinos.		
<a href="https://stratvs.com/">https://stratvs.com/</a>		
Vulcano	2016	Tías, Lanzarote
Elaboran seis variedades de vinos diferentes: malvasía volcánica roble, malvasía volcánica blanco seco, blanco semidulce, rosado, tinto y moscatel dulce.		
<a href="https://bodegavulcano.es/">https://bodegavulcano.es/</a>		
Bentayga	1985	Tejeda, Gran Canaria
Se encuentra en el Parque Rural del Nublo, Reserva Mundial de la Biosfera, en la cumbre de Gran Canaria. Su localización excepcional le brinda unas condiciones ideales para elaborar vinos de gran calidad.		
<a href="http://bodegasbentayga.com/wp/">http://bodegasbentayga.com/wp/</a>		
San Juan	2017	Santa Brígida, Gran Canaria
En una superficie con más de 2 hectáreas disponibles para el cultivo, producen vino con las variedades de uva listán negro, negramoll, listán blanco y malvasía.		
<a href="https://bodega-sanjuan.com/">https://bodega-sanjuan.com/</a>		
El Lomo	1989	Tegueste, Tenerife

<p>La bodega dispone de cuatro viñedos en el término municipal de Tegueste, y cuentan con más de 2.000 metros cuadrados de instalaciones. Elaboran sus vinos principalmente con la variedad de uva listán negro.</p>		
<p><a href="https://bodegaellomo.com/es/inicio">https://bodegaellomo.com/es/inicio</a></p>		
El Sitio	2016	Tacoronte, Tenerife
<p>Es la única bodega canaria con autosuficiencia energética. En los últimos años han obtenido numerosos premios y galardones. Aunque esté situada en Tenerife, también elabora sus vinos con variedades de uva procedentes de La Gomera y El Hierro.</p>		
<p><a href="https://bodegaselsitio.com/">https://bodegaselsitio.com/</a></p>		
Ferrera	2015	Arafo, Tenerife
<p>La mayoría de los vinos cuentan con la Denominación de Origen Vino de Calidad de las Islas Canarias. Todos sus vinos son elaborados de manera ecológica.</p>		
<p><a href="https://bodegasferrera.es/es/index">https://bodegasferrera.es/es/index</a></p>		
Monje	1989	El Sauzal, Tenerife
<p>La bodega tiene capacidad para 160.000 litros. Su localización a 600 metros sobre el nivel del mar y el microclima especial de la zona crean unas condiciones favorables para el cultivo de la viña. Cultivan principalmente las variedades listán negro, listán blanco, negramoll y tintilla, entre otras.</p>		
<p><a href="https://bodegasmonje.com/">https://bodegasmonje.com/</a></p>		
Reverón	1947	Vilaflor, Tenerife
<p>Cuenta con tres fincas que suponen una superficie de 17,1 hectáreas, de las cuales 12 se dedican al cultivo ecológico. Combinan las técnicas tradicionales de elaboración con las nuevas instalaciones y adelantos técnicos.</p>		
<p><a href="https://www.bodegareveron.com">https://www.bodegareveron.com</a></p>		
Viña Zanata	1983	La Guancha, Tenerife
<p>Su producción es de aproximadamente 150.000 litros por año en sus distintas variedades. Sus viñedos cuentan con una superficie de más de 10 hectáreas, y son en un 90% ecológicos.</p>		
<p><a href="https://www.zanata.net/">https://www.zanata.net/</a></p>		
Viñátigo	1990	La Guancha
<p>La bodega dispone de unas instalaciones modernas que permiten la aplicación de los procesos de elaboración de manera respetuosa con la uva, y con un consumo energético mínimo. Elaboran sus vinos principalmente con las variedades de marmajuelo, negramoll, malvasía y tintilla.</p>		
<p><a href="http://vinatigo.com/">http://vinatigo.com/</a></p>		

Fuente: Elaboración propia a partir de la información publicada en el Sistema de Análisis de Balances Ibéricos (SABI) y en las páginas webs de cada bodega

En base al análisis de los servicios que ofertan estas bodegas en materia turística, se ha podido segmentar esta oferta en 7 productos enoturísticos diferentes: “visita a bodega y cata”; “visita a museo”; “restaurante”, “turismo de eventos”; “cursos de cata”; “visita a viñedo”; y la oferta excepcional y casi inédita con la que cuentan algunas bodegas determinadas que podemos calificar como otras experiencias enoturísticas.

Cabe mencionar que el producto que denominamos “visita a bodega y cata” es el factor común que está presente en la oferta enoturística de todas las bodegas de nuestro análisis, ya que es el elemento clave que atrae a la demanda turística. En la siguiente tabla (tabla 6) aparecen reflejados los servicios enoturísticos de cada una de las bodegas:



**Tabla 6. Relación de productos turísticos ofertados por las bodegas objeto de estudio.**

	Visita a bodega y cata	Visita a museo	Restaurante	Eventos	Cursos de cata	Visita a viñedo	Otros*
<b>LANZAROTE</b>							
El Grifo	X	X				X	
La Geria	X		X			X	
La Florida	X			X		X	
Los Bermejós	X					X	
Rubión	X			X	X		
Stratvs	X		X		X	X	
Vega de Yuco	X					X	
Vulcano	X						
<b>GRAN CANARIA</b>							
Bentayga	X					X	
Hoyos de Bandama	X			X			X
Los Berrazales	X						
Los Lirios	X			X			
Mondalón	X						
San Juan	X	X		X			
Volcán	X						
<b>TENERIFE</b>							
Balcón de La Laguna	X						
El Lomo	X					X	
El Sitio	X						
Ferrera	X						
Frontos	X		X			X	
La Haya	X						
Linaje del Pago	X						
Monje	X		X			X	X
Reverón	X						
Tempus	X						
Viña Zanata	X						
Viñátigo	X						

LA PALMA							
Teneguía	X		X				
EL HIERRO							
Viña Frontera	X						
Soterana	X						

Fuente: Elaboración propia a partir de la información publicada en las páginas webs de cada bodega

#### 4. ANÁLISIS CUALITATIVO Y CUANTITATIVO DE LA ACTIVIDAD ENOLÓGICA EN CANARIAS: ESTUDIOS DE CASO

Para llegar a conocer la situación actual del enoturismo en Canarias, nos hemos centrado en el análisis detallado de seis diferentes bodegas del archipiélago, ya que son aquellas de las que se ha podido obtener una información más completa, obteniendo datos descriptivos acerca de su actividad, así como datos relativos a su situación económico-financiera. Concretamente las bodegas de las que se han realizado estudios de caso son: El Grifo (Lanzarote), La Florida (Lanzarote), Los Bermejós (Lanzarote), Bentayga (Gran Canaria), Mondalón (Gran Canaria) y Monje (Tenerife). A través de las páginas web de cada una de estas bodegas, hemos recogido información acerca de su origen e historia, de los diferentes vinos que elaboran y comercializan y de las actividades turísticas que desarrollan. También, hemos empleado la base de datos SABI (Sistema de Análisis de Balances Ibéricos) para conocer su situación financiera durante los últimos años.

El análisis de estas seis bodegas estudiadas se dividirá en dos subapartados, de información cualitativa y cuantitativa, respectivamente, separando la información descriptiva y la económica.

##### 4.1. INFORMACIÓN CUALITATIVA

###### 4.1.1. El Grifo

Es la bodega más antigua de Canarias y está situada entre las diez más antiguas de España. Elabora vinos de manera ininterrumpida desde el año 1775. A lo largo de su historia, la bodega ha pertenecido a tres familias: los Ribera, los De Castro, y desde 1880 perteneciente a la familia actual, descendiente de Manuel García Durán.

Elaboran diferentes tipos de vino, tinto, blanco seco, blanco semidulce, rosado, etc., empleando principalmente con las variedades de uva *malvasía volcánica* y *listán negro*. Además, también producen vinos no tan comunes en la oferta enológica habitual, como pueden ser por ejemplo el vino tinto dulce o el vino naranja (orange wine).

En lo que se refiere a las actividades enoturísticas que se llevan a cabo, la bodega ofrece diferentes variedades de visita. El turista que la visita puede disfrutar de la entrada de manera libre a su museo, de una visita guiada al Museo del Vino, o de una visita guiada tanto al museo como

a la propia bodega. Todas las visitas incluyen un paseo por su viñedo prefiloxérico, único en el mundo, y terminan con la cata y degustación de los vinos que elaboran.

#### 4.1.2. La Florida

La construcción sobre la que se asienta la bodega data de la primera mitad del siglo XIX., siendo un ejemplo de conservación de la arquitectura tradicional de la isla de Lanzarote. Cuenta con una superficie de 200.000 metros de viñedos y piedra volcánica, jameo volcánico y el legendario Drago canario de Lanzarote.

Los vinos que elabora y comercializa La Florida son: malvasía semidulce, malvasía seco, rosado, tinto y moscatel dulce. Las variedades de uva que utilizan para su elaboración son *malvasía volcánica*, *listán negro*, *syrah*, *tempranillo* y *moscatel*.

Los turistas que visitan la bodega cuentan con la posibilidad de realizar visitas guiadas y excursiones por la propia bodega y sus viñedos, así como de formar parte de las catas y degustaciones de sus vinos, con vistas a los viñedos y al paisaje volcánico en el que se encuentran. Además, la finca cuenta con espacios en los que se pueden celebrar cualquier tipo de evento, no necesariamente asociado con el mundo del vino.

#### 4.1.3. Los Bermejós

Durante siglos, esta bodega perteneció a una de las familias más importantes de Lanzarote. En el año 2001, cuando la bodega se encontraba casi inactiva, se le dio un nuevo impulso a su actividad para pasar a formar parte como una de las más importantes de Lanzarote.

Su oferta enológica cuenta con vino tinto, blanco seco, blanco semidulce o rosado entre otros, utilizando para su elaboración principalmente las uvas *malvasía*, *listán negro* y *listán rosado*.

Para el disfrute de los turistas que la visitan, realizan visitas guiadas a la bodega y sus viñedos, en las que además se incluyen catas y degustaciones de sus vinos.

#### 4.1.4. Bentayga

Comercializan sus vinos con el nombre *Agala*. Esta es una palabra aborigen que hace referencia a un monte alto. Esta denominación simboliza la elaboración de sus vinos en las cumbres de Gran Canaria, concretamente en lo alto del municipio de Tejeda, a una altitud máxima de 1.318 metros.

Para elaborar sus vinos tintos, blanco seco y blanco afrutado, cultivan numerosas variedades de uva, con variedades autóctonas y locales. Algunas de las variedades de uva utilizadas son *listán negra*, *listán blanca*, *castellana*, *tintilla* o *negramoll*, entre otras.

Se realizan visitas que incluyen paseos por el viñedo más próximo a la bodega, y visita a la bodega con una degustación de dos tipos de vino diferentes, incluyendo en algunos casos catas comentadas. En la visita el turista tiene la opción de comprar vino al precio establecido por la bodega.

#### 4.1.5. Mondalón

La zona donde se cultiva y se produce el vino cuenta con una larga tradición vinícola de casi 500 años. Desarrollan su actividad incorporando las técnicas tradicionales dentro de los sistemas modernos de cultivo y producción.

La bodega produce cinco tipos de vino, todos ellos elaborados con variedades de uva autóctonas. Dentro de esas variedades se encuentran para los vinos tintos: *listán negra, tintilla y castellana*, y para los vinos blancos: *listán blanca, malvasía, albillo y moscatel*.

Realizan visitas guiadas acompañadas de la degustación de sus vinos al servicio de los turistas que acuden a la bodega.

#### 4.1.6. Monje

La bodega fue construida por Miguel Monje en 1956 y posteriormente modernizada en 1983. Sus viñedos se localizan en el Sauzal, a 600 metros sobre el nivel del mar sobre un suelo pedregoso pero muy apto para el cultivo del vino al encontrarse en una zona volcánica.

Los vinos que elaboran son en su mayoría tintos, amparados por la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo. En la elaboración de sus vinos se cultivan las uvas de *listán negro, listán blanco, negramoll, tintilla, vijariego negra* y *marmajuelo*.

En lo que se refiere a su oferta turística, la bodega cuenta con numerosos servicios y actividades para quienes se interesan por el mundo del vino. Realizan visitas a la bodega y sus viñedos (con transporte incluido), con catas y degustaciones de los vinos que se elaboran. También cuentan con restaurante, bar, y espacios para la celebración de eventos. Además, organiza excursiones en diferentes lugares de la isla de Tenerife, en las que sus clientes pueden disfrutar del vino mientras realizan pesca o submarinismo, o contemplan las estrellas en el Parque Nacional del Teide, entre otras experiencias. También cuenta con una oferta de “*wine and sex*” \*, que comienza a ser tendencia en otras regiones, pero no así en Canarias.

\* “*Wine and Sex es, simplemente, una experiencia distinta. Es una cena/cata que invita a disfrutar del vino a través de la vertiente erótica y gastronómica en un evento donde se propone al participante un consumo inteligente del vino, una fórmula original y divertida de disfrutarlo con música, arte escénico, erotismo...*” (definición encontrada en la web de Bodegas Monje: <https://bodegasmonje.com/espacio-cultural/wine-sex/>).

## 4.2. INFORMACIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA

Para el análisis económico-financiero de las bodegas objeto de estudio se ha utilizado la información incluida en el Sistema de Análisis de Balances Ibéricos (SABI). Para ello, se han analizado las series históricas de varios indicadores desde el año 2013 hasta el año 2018, recogiendo todos los datos relativos a tales indicadores entre este intervalo. Esto se ha hecho obteniendo los datos de aquellas bodegas de las cuales la base de datos SABI dispone de dicha información.

Los indicadores que se han observado son: los ingresos de explotación, el número de empleados, el resultado del ejercicio, el volumen de inmovilizado y la rentabilidad económica.

- Ingresos de explotación: es la totalidad de los ingresos íntegros derivados de la venta de bienes o prestaciones de servicios que constituyan el objeto propio de la actividad, incluidos, en su caso, los procedentes de servicios accesorios a la actividad principal.
- Resultado del ejercicio: es la diferencia positiva o negativa resultante de los ingresos y los costes de una empresa durante un periodo de tiempo determinado.
- Volumen de inmovilizado: es el valor total de la parte del activo de una empresa que está conformada por sus bienes materiales, inmateriales y otras inversiones.
- Rentabilidad económica: el resultante de dividir el resultado ordinario antes de impuestos entre la totalidad del activo de la empresa.

En la siguiente tabla (tabla 7), aparecen algunos de los indicadores económicos-financieros más importantes para conocer el estado actual de las bodegas, con los datos más recientes encontrados del año 2018.

**Tabla 7. Indicadores económicos-financieros de las bodegas objeto de estudio, año 2018.**

	Forma jurídica	Número de empleados	Ingresos de explotación (euros)	Resultado del ejercicio (euros)
El Grifo (Lanzarote)	Sociedad Anónima	35	3.673.493	291.578
Los Bermejós (Lanzarote)	Sociedad Limitada	13	3.666.187	1.207.085
Monje (Tenerife)	Sociedad Limitada	18	786.548	14.994
Bentayga (Gran Canaria)	Sociedad Limitada	3	233.957	-22.365
La Florida (Lanzarote)	Sociedad Limitada	2	250.559	-3.558
Mondalón (Gran Canaria)	Sociedad Limitada	1	95.523	4.248

Fuente: Elaboración propia según datos incluidos en la base de datos Sistema de Análisis de Balances Ibéricos (SABI).

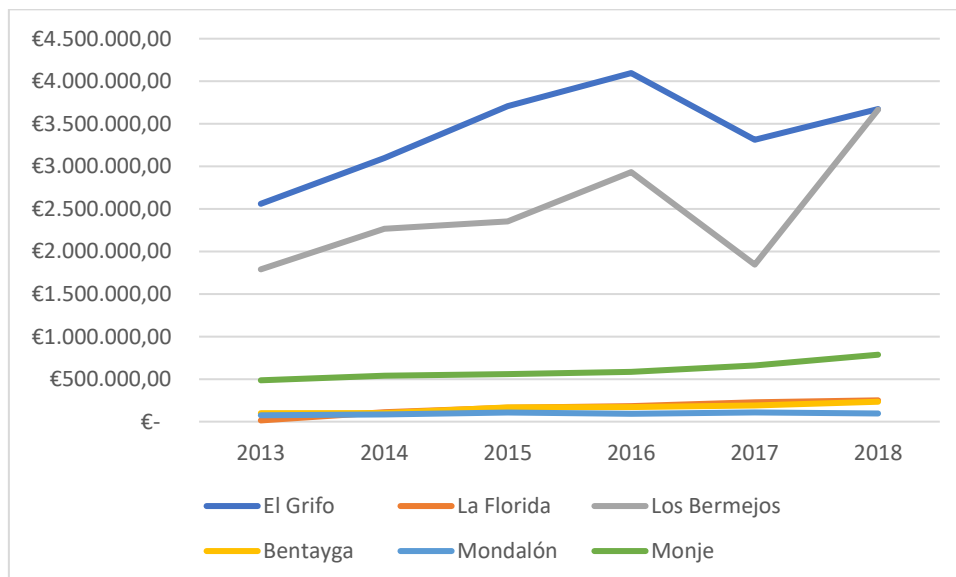
En base a los datos obtenidos se puede concluir que todas las bodegas de las que hemos obtenido información económico-financiera son pequeñas o medianas empresas (PYMES), ya que todas están por debajo de los 250 empleados, y ninguna de ellas alcanza los 50 millones de euros de facturación anual, de acuerdo con las tablas oficiales para establecer el tamaño de las empresas. La mitad de estas cuentan con menos de 10 empleados, por lo que se consideran micropymes.

Al analizar la relación entre los ingresos y el resultado del ejercicio con el número de empleados de las bodegas, se observa que para el año 2018, Bodega Los Bermejós fue la que más ingresos generó por cada trabajador, siendo una media de 282.014 euros de ingresos para cada uno de los

13 empleados de la compañía. Esto viene dado lógicamente por ser una de las bodegas con mayores ingresos de explotación y la que obtuvo mayores beneficios en el 2018. Además, también es la bodega que en el último año del que contamos con datos disponibles, tuvo la mayor proporción de beneficios a partir de sus ingresos. En 2018, los beneficios de Los Bermejós supusieron el 32,92% del total de los ingresos de explotación obtenidos. En Bodegas el Grifo, los ingresos de explotación de 2018 fueron ligeramente mayores que en Los Bermejós, pero en este caso el número de empleados asciende a 35, por lo que la media de ingresos generados por cada trabajador es menor, concretamente de 104.956 euros de ingresos por cada empleado. En 2018 en esta bodega, los beneficios obtenidos representaron el 7,94% del total de sus ingresos. En el caso de Bodegas Monje, cada uno de los 18 empleados generó una media de 43.697 euros, aunque los beneficios del último año con datos disponibles (2018) supusieron únicamente un 1,91% de los ingresos totales.

En el gráfico 2 aparecen representados los ingresos de explotación de las bodegas estudiadas para el intervalo de años comprendido entre 2013 y 2018. En general, se observa que los ingresos de las bodegas han ido cada año en aumento, con algunas disminuciones puntuales, como en El Grifo y Los Bermejós en el año 2017, en las que los ingresos fueron menores a los de 2016, o en Bodegas Mondalón, en la que tuvo un decremento de sus ingresos en 2016 con respecto a 2015.

**Gráfico 2. Serie histórica de ingresos de explotación de las bodegas de estudio de caso en el intervalo 2013-2018.**



Fuente: Elaboración propia según datos incluidos en la base de datos Sistema de Análisis de Balances Ibéricos (SABI)

En lo que respecta al número de empleados (tabla 8), El Grifo es la bodega con mayor cantidad de personas contratadas en el año 2018, seguida de Bodegas Monje y Los Bermejós. En el caso de Bodega El Grifo el volumen de empleados en los últimos años ha aumentado un 60%, y en Bodegas Monje un 80%, siendo los incrementos de plantilla más significativos en proporción al tamaño de su empresa.

**Tabla 8. Número de empleados de las bodegas estudio de caso en el intervalo 2013-2018.**

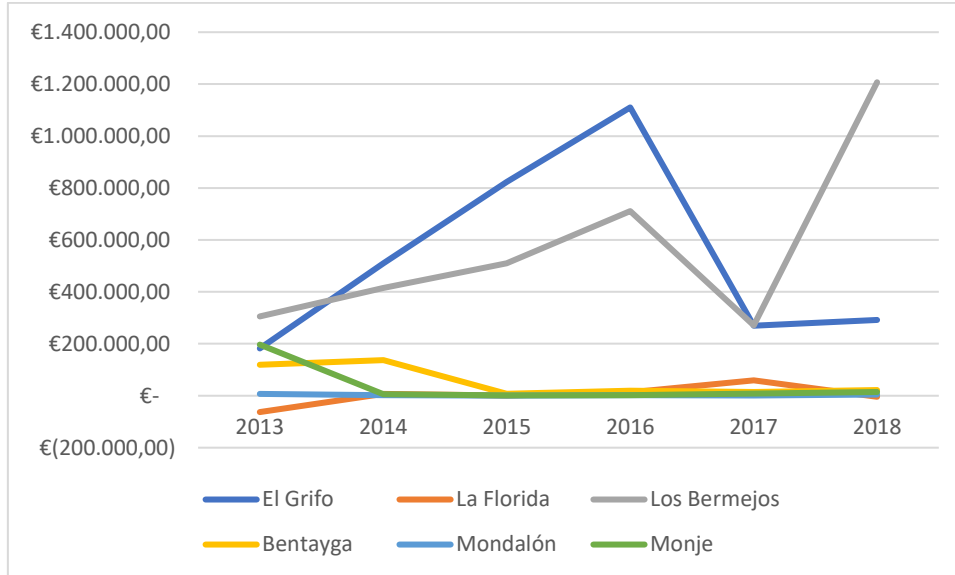
	2013	2014	2015	2016	2017	2018
El Grifo	22	23	25	27	30	35
La Florida	1	1	1	1	2	2
Los Bermejós	9	10	10	11	12	13
Bentayga	2	4	5	5	4	3
Mondalón	1	n.d.	n.d.	n.d.	1	1
Monje	10	10	9	11	13	18

Fuente: Elaboración propia según datos incluidos en la base de datos Sistema de Análisis de Balances Ibéricos (SABI)

En el conjunto de estas seis bodegas que han sido objeto de análisis, se puede concluir que El Grifo, Los Bermejós y Monje son las bodegas con mayor proporción de empleados en el total de esta muestra, obviamente por ser las que cuentan con mayor número de trabajadores. El Grifo es la bodega que más empleados aporta al total de las bodegas analizadas. De las seis bodegas estudiadas, durante los últimos años entre el 47 y el 49% de los empleados eran de esta bodega, llegando incluso en 2015 a ser la mitad del total de empleados pertenecientes a Bodegas El Grifo. Respecto a Los Bermejós y a Bodegas Monje, cada una de ellas aportó en los últimos años entre el 18 y el 25% del total de empleados de las bodegas estudiadas. En el año 2018, el 25% del total de empleados de estas bodegas eran pertenecientes a Bodegas Monje. El resto de bodegas de este análisis (La Florida, Bentayga y Mondalón), al ser más pequeñas en comparación con las mencionadas anteriormente, la proporción de empleados que aportan al total de las seis bodegas es relativamente bajo.

Respecto a los beneficios a final de año de las bodegas, los datos más llamativos de resultado del ejercicio son los de El Grifo y Los Bermejós, bodegas en las que la tendencia es similar, con un aumento significativo de los beneficios en los últimos años y una caída de los mismos en el 2017. Posteriormente, en 2018 Los Bermejós vio sus beneficios altamente incrementados de nuevo. En Bodegas Monje también se produjo una gran disminución de sus beneficios en el año 2014 con respecto a 2013. En el caso de Bodega La Florida, en 2013 y en 2018 el resultado del ejercicio fue negativo (gráfico 3).

**Gráfico 3. Serie histórica de resultado del ejercicio en las bodegas estudio de caso en el intervalo 2013-2018.**



Fuente: Elaboración propia según datos incluidos en la base de datos Sistema de Análisis de Balances Ibéricos (SABI)

En la siguiente tabla (tabla 9) se incluye el resultado del ejercicio de las bodegas estudiadas en los años analizados, al igual que en el gráfico anterior, pero en este caso de manera numérica para conocer las cifras exactas, en lugar de gráficamente.

**Tabla 9. Serie histórica de resultado del ejercicio en las bodegas estudio de caso en el intervalo 2013-2018.**

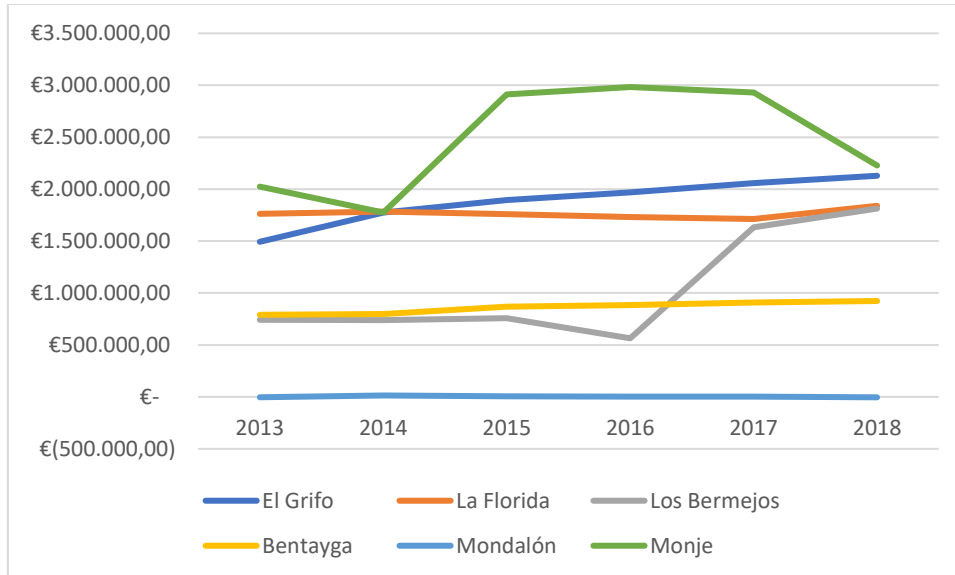
	2013	2014	2015	2016	2017	2018
El Grifo	182.074	509.413	822.570	1.110.107	269.184	291.578
La Florida	-62.930	6.817	981	13.081	59.194	-3.558
Los Bermejos	305.964	414.691	509.739	711.101	270.898	1.207.085
Bentayga	118.964	137.142	7.568	19.073	14.966	22.365
Mondalón	7.057	2.684	323	1.919	1.384	4.248
Monje	196.876	6.180	1.198	2.039	7.927	14.994

Fuente: Elaboración propia según datos incluidos en la base de datos Sistema de Análisis de Balances Ibéricos (SABI)

En términos generales, según se observa en el Gráfico 4, las bodegas objeto de estudio han visto incrementado su volumen de inmovilizado de manera lenta en los últimos años. En los casos de Bodegas Monje en 2015 y de Los Bermejos en 2017, el volumen de inmovilizado aumentó en más de un millón de euros. Mientras, en Bodegas Mondalón hubo un déficit de inmovilizado en los años 2013 y 2018.



**Gráfico 4. Volumen de inmovilizado de las bodegas estudio de caso en el intervalo 2013-2018.**



Fuente: Elaboración propia según datos incluidos en la base de datos Sistema de Análisis de Balances Ibéricos (SABI)

El Sistema de Análisis de Balances Ibéricos (SABI) mide la rentabilidad económica dividiendo el resultado ordinario antes de impuestos entre el total del activo de la empresa, y posteriormente multiplicando por cien la cantidad resultante. La operación matemática para obtener la rentabilidad económica de una empresa es la siguiente:

$$\text{Rentabilidad Económica} = (\text{Resultado ordinario antes de impuestos} / \text{Total Activo}) \times 100$$

La rentabilidad económica de la empresa ha sido dispar en las diferentes bodegas estudiadas. Por un lado, hay bodegas que han tenido un alto ratio de rentabilidad en los últimos años, como Los Bermejos, que en el año 2018 llegó a obtener 25 euros de beneficio por cada euro invertido; o El Grifo con 16 euros por cada uno invertido en 2016. Sin embargo, en el caso de Bodega Bentayga la rentabilidad económica ha sido en los últimos años siempre negativa, lo que implica que desde 2013 han obtenido pérdidas en sus inversiones, al igual que Bodegas Monje, aunque esta última logró aumentar su rentabilidad económica al 0,55% en 2018.

**Tabla 10. Rentabilidad económica de las bodegas estudio de caso en el intervalo 2013-2018.**

	2013	2014	2015	2016	2017	2018
El Grifo	4,29 %	9,06 %	12,51 %	16,64 %	4,31 %	4,19 %
La Florida	-3,41 %	0,48 %	0,07 %	0,94 %	4,12 %	-0,18 %
Los Bermejós	10,21 %	12,56 %	13,86 %	21,69 %	7,39 %	25,64 %
Bentayga	-16,49 %	-18,60 %	-3,02 %	-2,57 %	-1,92 %	-2,32 %
Mondalón	17,02 %	5,75 %	0,43 %	2,42 %	-2,08 %	4,16 %
Monje	-7,27 %	-0,26 %	-0,03 %	-0,05 %	-0,21 %	0,55 %

Fuente: Elaboración propia según datos incluidos en la base de datos Sistema de Análisis de Balances Ibéricos (SABI)

Se puede observar viendo las relaciones entre los diferentes indicadores, que los ingresos de explotación de las bodegas objeto de estudio están directamente relacionados con el número de empleados de las mismas. Aparentemente, el incremento de los ingresos ha permitido el aumento en la contratación de nuevos empleados; y viceversa, dicho aumento en el número de trabajadores ha resultado en unos mayores ingresos. En el caso de Bodegas El Grifo se puede comprobar que siendo la empresa que tiene contratados más empleados, es también la bodega de este estudio que mayores ingresos ha obtenido durante los últimos años. El último dato disponible de esta bodega es el de 3.673.493 euros de ingresos en el año 2018, cuando tenía 35 empleados en su plantilla. Por detrás de Bodegas El Grifo, Los Bermejós y Monje son las que más ingresos han obtenido y en las que ha aumentado en mayor proporción el número de empleados. Desde el año 2013 hasta el 2018 Bodegas El Grifo vio sus ingresos de explotación incrementados en un 43,5% y su número de empleados en un 60%; Los Bermejós aumentó en el mismo período sus ingresos en un 104,86% y sus empleados en un 44,4%; y el incremento de los ingresos de Bodegas Monje fue del 61,85%, siendo su aumento porcentual de empleados del 80%. En el resto de bodegas el aumento no ha sido tan significativo, pero también se puede observar en los casos de Bentayga y La Florida que a medida que han ido aumentando lentamente los ingresos también lo ha hecho el número de sus trabajadores, aunque dicho aumento haya sido únicamente de uno o dos nuevos trabajadores.

En los casos de El Grifo y Los Bermejós, se puede ver que la disminución de los beneficios a final del ejercicio en 2017 con respecto a 2016 está asociada a la disminución de los ingresos de explotación del mismo año, que se vieron disminuidos en un 19% y un 37%, respectivamente. La disminución del resultado del ejercicio de 2017 con respecto a 2016 fue del 75,75% en El Grifo y del 61,9% en Los Bermejós.

Bodegas La Florida tuvo pérdidas al final del ejercicio en los años 2013 y 2018, lo que coincide con los mismos años en los que tuvo una rentabilidad económica negativa, es decir, que obtenía pérdidas en sus inversiones.

En líneas generales, también se puede interpretar un cierto grado de relación entre los ingresos de explotación y el volumen de inmovilizado de las bodegas estudiadas. En la mayoría de los casos, el aumento de los ingresos durante los últimos años ha generado también un incremento

de la inversión en inmovilizado que han realizado las bodegas. Es el caso de Bodega Bentayga, que durante los últimos años los ingresos de explotación han sido mayores cada año con respecto al anterior, al mismo tiempo que su volumen de inmovilizado también se ha incrementado en cada ejercicio económico. En el resto de casos se registraron algunas disminuciones puntuales de ingresos y de inmovilizado en determinados años con respecto a los anteriores, pero en todas ha habido una tendencia general de aumento del volumen de inmovilizado a medida que los ingresos de explotación eran mayores. Aunque en el caso de Bodegas Mondalón se registró un volumen de inmovilizado negativo, de -2.177 euros en 2013 y -3.889 euros en 2018.

Por otro lado, se dan casos en los que la inversión en inmovilizado de las bodegas ha dado lugar a variaciones significativas del resultado del ejercicio. Por ejemplo, en el caso de Bodegas Monje, que tuvo 196.876 euros de beneficio en 2013, pero a partir del año siguiente sus beneficios cayeron extremadamente. Esto coincide con el aumento de su inversión en activos de su inmovilizado a partir de 2015, aunque con una previa bajada de 2013 a 2014. Sin embargo, en otros casos se ha dado un aumento de los beneficios de la bodega a medida que se ha incrementado el volumen de inmovilizado, como en el caso de Bodegas El Grifo, en la que desde 2013 a 2018 sus beneficios a final de año aumentaron en un 60% y su volumen de inmovilizado en un 43%.

También, se ha dado el caso de que las bodegas que más ingresos de explotación han obtenido entre 2013 y 2018, El Grifo y Los Bermejos, son también las que entre esos años tuvieron una mayor rentabilidad económica en su actividad. En ambas se cumple la misma tendencia de que, en el año 2017, al bajar sus ingresos considerablemente con respecto al 2016, también bajó la rentabilidad económica, del 16,64% al 4,31% en El Grifo y del 21,69% al 7,39% en Los Bermejos, respectivamente. Estas bodegas tuvieron una alta rentabilidad económica en algunos años debido al gran aumento que se produjo en sus ingresos, sobre todo en el año 2016. En el resto de las bodegas estudios de caso, se puede pensar que, en función de los ingresos de explotación de los empleados contratados en los últimos años, son bodegas más pequeñas que el Grifo y Los Bermejos. En estas bodegas más pequeñas la rentabilidad económica entre 2013 y 2018 ha sido en su mayoría baja, e incluso en algunos años esta rentabilidad ha sido negativa, salvo en el caso de Bodegas Mondalón en 2013, que a pesar de haber obtenido unos ingresos y unos beneficios a final de año relativamente bajos en comparación con el resto de bodegas, tuvo una rentabilidad económica del 17%. En el caso de Bodegas Bentayga nos encontramos con una rentabilidad económica en todos los años del intervalo analizado, lo cual indica que durante los últimos años no han obtenido rendimiento alguno a sus activos, a pesar de haber aumentado su inversión en inmovilizado desde 2013 hasta 2018 en casi un 16,8%. En Bodegas Monje, la rentabilidad económica negativa que se obtuvo en los últimos años (salvo en 2018 que la rentabilidad fue positiva, pero únicamente del 0,55%) se debe a que, a pesar de que los ingresos aumentaron cada año, hubo una inversión bastante importante en inmovilizado. La inversión en inmovilizado en estos últimos años fue bastante mayor que los ingresos que se obtuvieron, siendo esta la causa de que la rentabilidad económica haya sido bastante baja o negativa.

## 5. CONCLUSIONES

Una vez se han obtenido y analizado todos los datos referentes al enoturismo en el ámbito estatal, y sobre todo en el ámbito regional, con el análisis detallado de algunas de las bodegas de la Comunidad Autónoma de Canarias, ha sido posible extraer una serie de conclusiones con respecto a la actividad turística canaria que está en relación con el mundo y el entorno del vino.

En primer lugar, se observa que las bodegas El Grifo y Los Bermejós son las dos más grandes en lo que a su actividad empresarial se refiere. En líneas generales son las dos bodegas que cuentan en los últimos años con la mayor cantidad de ingresos obtenidos a partir de su actividad y con el mejor resultado del ejercicio, habiendo obtenido unos beneficios altamente mayores que el resto de las bodegas objeto de estudio. También se puede concluir que son las bodegas más grandes o importantes por ser las dos que mayor número de empleados tienen actualmente. Al observar los indicadores económico-financieros de Bodegas Monje, se puede concluir también que, aunque en menor medida que El Grifo y Los Bermejós, es una bodega con unos ingresos bastante altos durante los últimos años y con una cantidad considerable de empleados, siendo una bodega con unas cifras económicas bastante más importantes que el resto de las bodegas que se analizaron. En el siguiente escalón se encuentran La Florida, Bentayga y Mondalón, siendo bodegas más pequeñas, con unos ingresos y unos beneficios bastante más bajos. Estas tres últimas bodegas mencionadas cuentan con un número de empleados en plantilla durante los últimos años inferior a 10, por lo que son consideradas micropymes. Estas bodegas no alcanzan a obtener unos ingresos tan altos o a explotar su actividad empresarial de manera tan importante como las que cuentan con una alta cantidad de trabajadores, como El Grifo, Los Bermejós y Monje.

Una vez analizadas las cifras económicas y financieras de las bodegas que han sido objeto de estudio, nos damos cuenta de que es muy difícil percibir el impacto que tienen las actividades enoturísticas en tales indicadores. Analizar dicho impacto es complicado ya que en algunos casos las bodegas que mayor cantidad de servicios turísticos ofrecen no son las que cuentan con mayores ingresos durante los últimos años, por lo tanto, no se puede afirmar que los ingresos de explotación de las bodegas vengan dados en su mayoría por el desarrollo de las actividades turísticas. En relación a esta cuestión, la dificultad reside en que poder conocer qué parte o proporción de los ingresos y de los beneficios de estas bodegas canarias fueron originados a raíz del desarrollo de actividades directamente relacionadas con el turismo. Además, al no disponer de determinados datos cuantitativos relacionados con el turismo enológico (número de visitantes por bodega, procedencia, etc.) no se pueden establecer relaciones entre los indicadores económico-financieros analizados y los visitantes a las diferentes bodegas, como por ejemplo los ingresos que genera cada visitante o los beneficios económicos por cada ruta guiada en una bodega, entre otros.

En relación con lo explicado en el párrafo anterior, ha jugado un papel importante el contexto social en el que nos encontramos mientras se ha desarrollado este trabajo. En este momento excepcional, en el que el país se encuentra en un estado de alarma originado por la crisis sanitaria global del Covid-19, la actividad económica se ha paralizado casi por completo. Esta situación ha dificultado el haber podido obtener información cuantitativa y cifras de las bodegas que han sido

objeto de estudio, ya que hubiera sido interesante y relevante para este análisis conocer el número de visitas turísticas anuales de cada bodega. Sólo fue posible obtener estos datos de una de las seis bodegas que se han analizado más detalladamente, pero dichos datos de una sola bodega por sí mismos no son relevantes o útiles para poder llegar a una conclusión acertada.

Sería de interés, como líneas futuras de estudio para continuar conociendo más sobre la situación actual del turismo enológico en Canarias, adentrarse con mayor profundidad en el tipo de actividades ligadas al turismo que ofrecen las diferentes bodegas del archipiélago y cómo se desarrollan; aunque lo más importante para llegar a conclusiones más concretas de la aportación de este tipo de turismo en las islas, sería analizar el impacto que tienen dichas actividades turísticas y enológicas sobre la economía de las bodegas.

## 6. REFERENCIAS

-Alpizar Padilla, V.A., y Maldonado Avalos, M.M. (2009). Integración de la Ruta del Vino en Querétaro, un producto innovador. *Quivera Revista de Estudios Territoriales*, 11(2), 97-109.

-Asociación Española de Ciudades del Vino – ACEVIN (2019): “Informe de visitantes a bodegas y museos del Vino asociados a las Rutas del Vino de España Año 2018” recuperado el 26/04/2020 en: <https://www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo967.pdf>

-Castillo Canalejo, A.M., y López Guzmán, T. (2011). Enoturismo y desarrollo económico. Un estudio de caso en Cabo Verde (África). *Papeles de Geografía*, 53-54, 65-76.

-Charters, S. y Ali-Knight, J. (2002). Who is the wine tourist? *Tourism Management*, 23 (2002), 311-319.

-Clemente Ricolfe, J.S., Rodríguez Barrio, J.E., y Buitrago Vera, J.M. (2010). Análisis del mercado potencial enoturístico en Valencia. *Papers*, 47-48, 93-108.

-Díaz Armas, R.J. (2008). Potencialidad e integración del “turismo del vino” en un destino de sol y playa: el caso de Tenerife. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(2), 199-212.

-González San José, M.L. (2017). Enoturismo y entornos sostenibles. *Arbor*, 193(785): a399. doi: <http://dx.doi.org/10.3989/arbor.2017.785n3005>

-Hall, C. M., Sharples, L., Cambourne, B. y Macionis, N. (2000). *Wine tourism around the world: Development, management and markets*. Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.

-Hernández Romero, R. (2017). Rutas del Vino de España: enoturismo de calidad como motor de desarrollo sostenible. *Ambienta*, 118, 40-49.

-Impactur Canarias (2018): “Estudio del impacto económico del turismo sobre la economía y el empleo de las Islas Canarias” recuperado el 22/04/2020 en: <https://www.exceltur.org/wp-content/uploads/2019/12/IMPACTUR-Canarias-2018.pdf>

-Instituto Canario de Estadística (2019). “Pernoctaciones, viajeros entrados y viajeros alojados según lugares de residencia por islas de alojamiento de Canarias y períodos” recuperado el

22/04/2020 en: <http://www.gobiernodecanarias.org/istac/jaxi-istac/tabla.do?uripx=urn:uuid:5cb52626-dde3-4bfa-8817-2494dfc23865&uripub=urn:uuid:40dab52d-bc0e-4986-969c-05d6b9260959>

-Instituto Canario de Estadística (2019). "Población según indicadores. Municipios por islas de Canarias y años" recuperado el 17/04/2020 en: <http://www.gobiernodecanarias.org/istac/jaxi-istac/tabla.do?uripx=urn:uuid:d73bd9de-e6ed-4821-808a-616b34df9655&uripub=urn:uuid:febb02fd-d4fd-4e6d-bed4-0496d4a95f88>

-López-Guzmán, T., Rodríguez García, J., y Vieira Rodríguez, A. (2013). Revisión de la literatura científica sobre enoturismo en España. *Cuadernos de Turismo*, 32(2013), 171-188.

-López-Guzmán Guzmán, T.J., y Sánchez Cañizares, S.M. (2008). La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(2), 159-171.

-López-Guzmán Guzmán, T.J., Vázquez de la Torre, G.M., y Caridad y Ocerín, J.M. (2008). Análisis econométrico del enoturismo en España. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 17, 98-118.

-Moreira, P. y Guedes, E. (2016). Enoturismo en un destino de sol y playa. El caso de la bodega Las Tirajanas de Gran Canaria – España. *International Journal of Scientific Management Tourism*, 2(3), 205-224.

-Peña Casado, R. (2013). Enoturismo. La viticultura como producto turístico experiencial. *Ponencias del XIII Curso de verano. Innovación vitivinícola en la Ribera del Duero: Sostenibilidad III*, 125-132.

-Rodríguez García, J., López-Guzmán, T., y Sánchez Cañizares, S.M. (2010). Análisis del desarrollo del enoturismo en España: Un estudio de caso. *Revista de Cultura e Turismo*, nº2- junio, 51-68.

-Stewart, J.X., Bramble, L. y Ziraldo, D. (2008). "Key challenges in wine and culinary tourism with practical recommendation", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, nº 20 (3), pp. 303-312.