



**Bodegas Tiner**



**Bodegas Tiner**, es una bodega de elaboración de vinos adscrita a la cooperativa del norte de Tenerife, la cual se dedica a la elaboración, crianza y embotellado de vinos convencionales. La venta final la realiza, tanto con los vinos embotellados y etiquetados, como a granel, a otras bodegas dentro de la cooperativa o empresas.

La Bodega elabora vino tinto joven, crianza y reserva, bajo la marca comercial “Tiner” para sus vinos.

Las instalaciones constan de una primera nave de elaboración, junto con otra de crianza y embotellado, además de las oficinas.

La organización, fundada por dos socios, es propietaria de los viñedos a partir del cual se elabora el vino. Los socios son viticultores de la zona norte de Tenerife, concretamente en Matanza de Acentejo, donde poseen sus viñedos. La Bodega ha pasado de vender el total de su producción “a granel” a embotellar una cantidad de vino cada vez más importante, resultado del empuje comercial que la Alta Dirección.

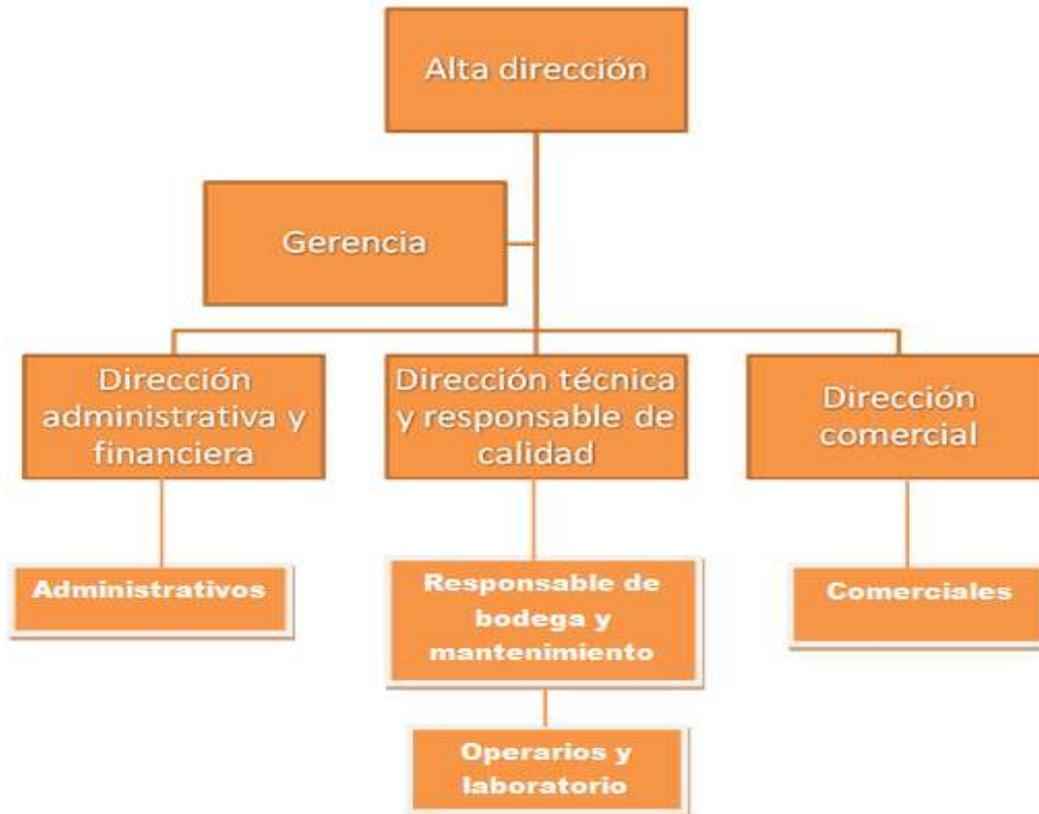
Sabedores de la gran saturación y crisis que vive el mercado, han decidido empezar a apostar por la agricultura ecológica, la cual está en fase de estudio, puesto que se han empezado a plantar dichos viñedos.

La intención de aplicar esta norma a la empresa, es sobre todo, la internacionalización de la misma, para lo que los objetivos principales, certificar su Gestión de la Calidad y su apuesta por el mercado de la salud (ecológico), sean una forma de selección de sus vinos.

Para ello, se ha elegido la norma UNE-EN ISO 9001:2008, pues la bodega se basa en procesos, convencida de su necesidad y utilidad para seguir creciendo entre las grandes bodegas. La gestión ha demostrado internamente su eficacia por lo que se pretende documentar el sistema de gestión y así poder mejorar los aspectos relacionados directamente con la satisfacción del cliente, seguridad (A.P.P.C.C. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y Trazabilidad.

La norma objeto de implantación, también hace hincapié en la absoluta necesidad de implicación de la misma a toda función y personal que sean realizados en la empresa. Desde la alta dirección hasta los operarios recién contratados. Además de ello, el enfoque al cliente es el pilar fundamental.

A continuación, se puede observar el organigrama de la bodega.



Como se puede ver, la empresa es pequeña, cuenta con 20 empleados.

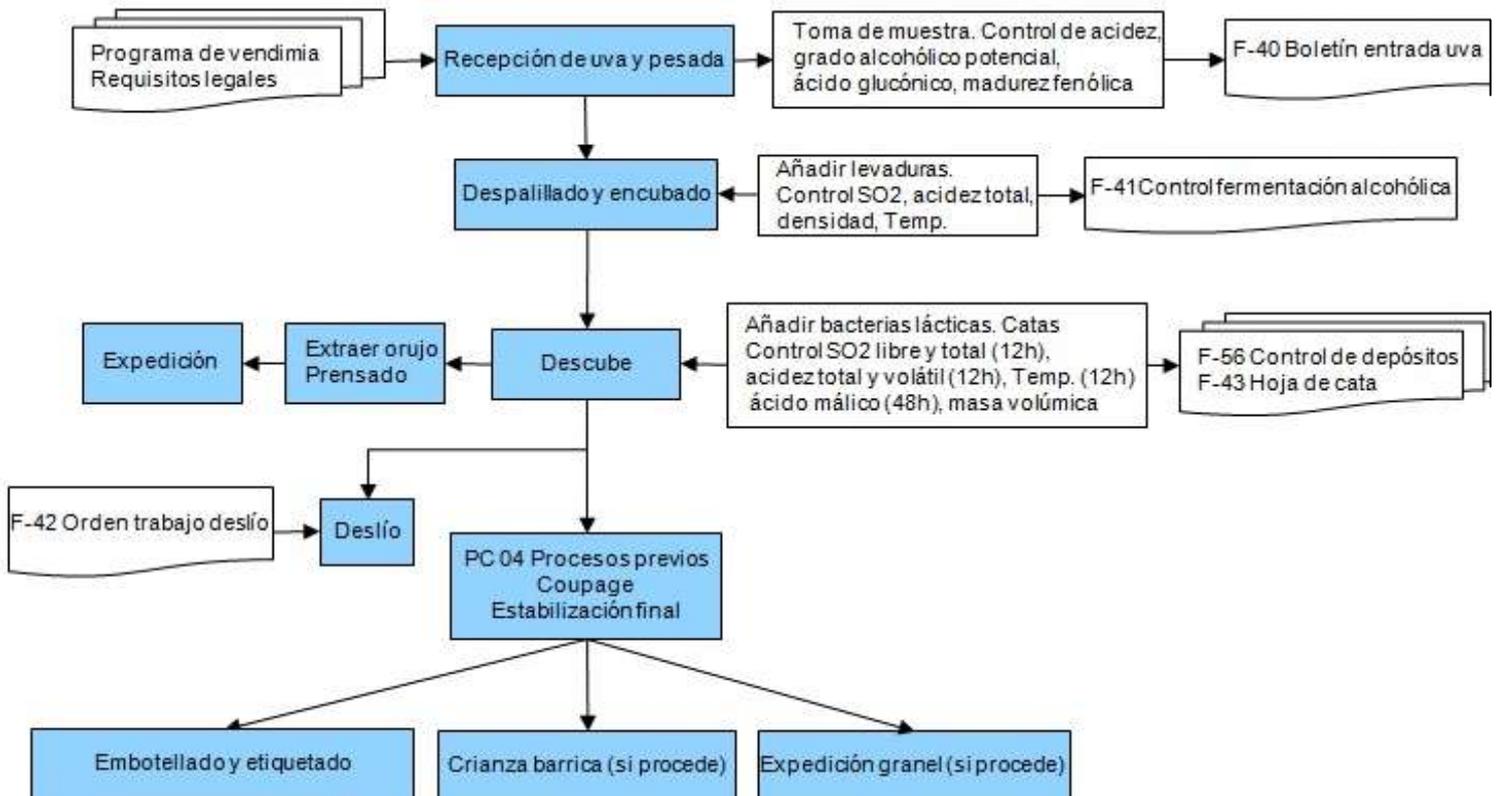
1. Directivo máximo
1. Gerente
  1. Director administrativo y financiero
  1. Director técnico
  1. Responsable de calidad
  1. Director comercial
    3. Administrativos
    2. Responsable de bodega
    3. Comerciales
      2. Operarios de laboratorio
      6. Operarios de bodega



En cuanto a los tipos de vino que se procesan en la bodega se encuentran:

- ❖ **Vinos Tintos:** Se usa uvas tintas, la fermentación se realiza con el mosto y el hollejo, luego la fermentación se procede al descube o sangrado.
- ❖ **Vinos blancos:** Se usan uvas blancas o tintas, se separa el mosto del hollejo, para que no le dé color.
- ❖ **Vinos Rosados:** Se usan uvas tintas, se realiza la maceración de la uva antes del prensado del mosto.

Los vinos se elaboran mediante el siguiente procedimiento:



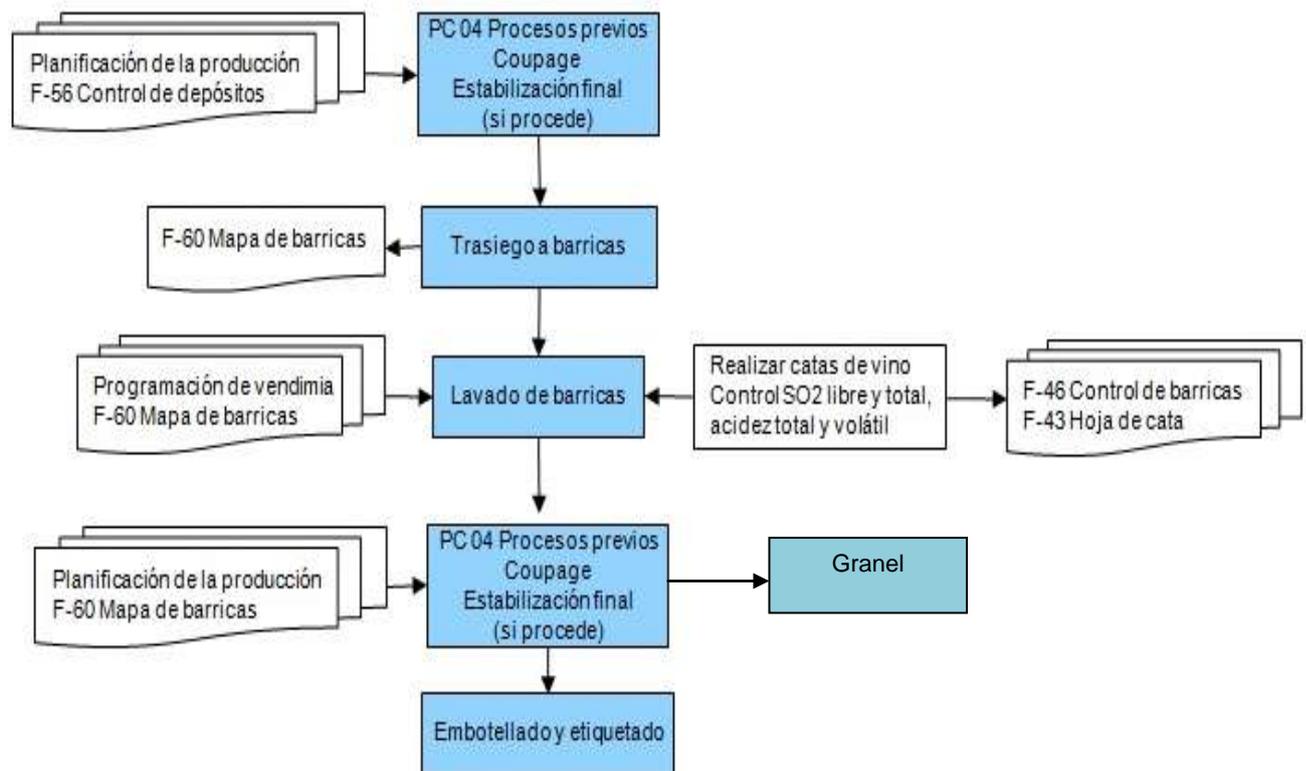
En cuanto a la crianza, la madera desempeña un papel decisivo en la evolución de los vinos. Una barrica de roble, de madera nueva y aromática, influye de forma determinante en la crianza del vino (sobre todo si éste tiene una estructura prometedora y una saludable riqueza tánica). Por lo que someter a los vinos a este

desarrollo, hace diferenciar los vinos de las distintas bodegas, ya que en Tiner los vinos se enriquecen con:

- Cesión de elementos aromáticos y gustativos de la madera.
- Precipitación de sustancias inestables, aumentando la limpidez.
- Micro-oxidación progresiva y permanente.

Estos aspectos están condicionados a su vez por el origen del roble, el secado, por la técnica empleada en la fabricación de la barrica y por la edad y uso de la misma.

El procedimiento de la crianza en barricas se realiza:



Como se puede observar en el proceso, una vez realizados los procesos de Coupage (mezcla) se pueden extraer los vinos para su venta a granel o su embotellado. En Bodegas Tiner se almacena para venta a granel una tercera parte de lo que se envía a la embotelladora.