



Nº 4 - NOVIEMBRE 2002

Fundación para la
Cultura del Vino

carta del presidente

Año de elaboradores



PABLO ÁLVAREZ
Presidente de la Fundación
para la Cultura del Vino

La vendimia del 2002 se va terminando en el momento de escribir estas palabras, y se habrá terminado cuando ustedes las lean.

Difícil vendimia, y en algunos lugares, terrible por las condiciones climatológicas de este año. Parece que en general va a ser más corta de lo normal, en algunos lugares muy corta, y en cuanto a la calidad, habrá que estar muy atentos a cada elaborador ya que tendremos magníficos, regulares y muy malos vinos, como todos los años.

Alemania, Austria, Hungría e Italia sufrieron las grandes tormentas del verano, no sólo de agua, sino de granizo. El suroeste de Francia mucha agua en las vendimias, Borgoña y Champagne bien, los bordeleses dicen que no es catastrófico. España hay de todo en la viña del Señor, y va por zonas, pero en general hay pesimismo.

Me gustaría que el consumidor conociera realmente lo que hay detrás de cada botella de vino y principalmente todo el proceso hasta que la uva llega a la bodega. Aunque como siempre hay de todo, el que considera a la uva como algo simplemente necesario para hacer un vino y el que cree que la uva es la única base de un vino y si es grande mucho más.

Cada planta de viña es un mundo, un ser vivo, casi humano, que desde que nace hay que cuidar día a día y año tras año, para que cosecha tras cosecha nos dé el mejor fruto. Y el consumidor debería saber la ilusión, el trabajo, el cariño, todo ello rodeado de una gran profesionalidad, que año tras año hay en cada kilogramo de uva recogida. Es terrible lo que a veces se sufre, a pesar de poner todo lo humanamente posible, para obtener una gran calidad de uva. Está la naturaleza, la terrible y gran naturaleza, que cada año nos sorprende trayéndonos desgracias que no podemos controlar y, por supuesto, también grandes alegrías.

Este año, en general, no ha faltado de nada. Unos se alegran porque piensan que de esa manera se solucionarían los stocks que parece quedan en las bodegas. Me parece un consuelo triste. Lo sucedido este año es penoso, principalmente para el que lucha por conseguir la calidad, y después de un año de duro esfuerzo ve que todo queda en poco o nada.

Ahora comienza la época de la declaración oficial por parte de las Denominaciones de Origen sobre la calificación de la cosecha. Difícil tarea, no me gustaría estar en su lugar. Este será un año de elaboradores.

Suerte para todos aquellos que día a día ponen todo su amor en la viña porque se lo merecen. Al menos queda el consuelo de haber hecho todo lo humanamente posible.

sumario

Viticultura	3
Legislación	5
El vino al desnudo	8
El vino en la copa	11
Mercado	12
Punto de encuentro	16
Noticias	18

PATRONATO DE LA FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO:

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
BODEGAS JULIÁN CHIVITE
BODEGAS VEGA SICILIA

BODEGAS CODORNÍU
BODEGAS LA RIOJA ALTA
VINOS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

viticultura viticultura

100 AÑOS DE VITICULTURA EN ESPAÑA

Después de un amplísimo periodo de la viticultura que pudiéramos llamar rural, comienza una viticultura tecnológica, indispensable para la reconstitución del viñedo destruido. En aquellas lejanas épocas el vino constituía un complemento indispensable de la dieta del hombre, llegando a haber en España 2.030.850 hectáreas de viñedo en el año 1876, (superficie que ya jamás ha sido alcanzada, con la aparición de la filoxera en dicho año y del mildew en 1880). El viñedo fué afectado por ambos parásitos de origen americano, que prácticamente

no termina hasta el año 1918, con la salvedad del archipiélago canario, que permanece indemne.

Con anterioridad el pueblo se alimentaba fundamentalmente, sobre todo en épocas remotas, de cereales, legumbres y verduras, dada la ausencia o la carestía de carne, con algo de caza y algo más, acompañados de abundante vino, según testimonios de la época. "Con el vino se quita la tristeza del corazón, mas que el oro ni el coral, da fuerzas al mozo y al viejo, pone color al descolorido, coraje al cobarde, al flojo diligencia, conforta los cerebros, saca el frío del estómago, quita el edor al anhelito, pone potentes los fríos, hace sufrir los afañes de los labradores, a los cansados segadores, hace sudar toda agua mala, sana al remadizo y las muelas, sosteniéndose sin heder en el mar, lo cual no hace el agua".

"Con dos jarrillos de vino que beba, cuando me quiero acostar, no siento frío en toda la noche. De esto aforro todos mis vestidos cuando viene la Navidad, esto me calienta la sangre, me sostiene continuo en un ser, me hace andar siempre alegre, esto me para fresca, de asto me vea yo sobrado en casa que nunca temere al mal año". "Que un cortezón de pan ratonado me basta para tres días" (*La Celestina*)".

La destrucción del viñedo por la filoxera fue intensa, y su reconstitución larga y penosa, tecnológicamente lograda con portainjertos y resistentes, injertados, en la práctica generalidad de los casos, con las variedades





autóctonas tradicionales en cada región. Todo se logró con la ayuda y el asesoramiento del Centro de Viticultura y Enología de Madrid (más tarde Estación Ampelográfica Central) y 16 Estaciones más que se establecieron para tal fin principal en España.

Con el resurgir de la viticultura nacional, fueron progresivamente establecidas nuevas formas de cultivo: poda, laboreo, fertilización y tratamientos fitosanitarios. Pero de una forma prácticamente general, se mantuvo la conducción de carácter extensivo, con marcos amplios, formas bajas de las cepas, sin apoyos y podas cortas, máxime cuando se cultivaban en secano con bajas precipitaciones.

El gran despegue de la viticultura española, coincidente con una intensa industrialización enológica, ya iniciada desde principios del siglo en las regiones más desarrolladas, comienza a partir del año 1960 (por citar una fecha). Esto supuso contar con marcos de plantación adecuados a una creciente mecanización, formas de conducción más amplias en espalderas, podas más generosas, la utilización de herbicidas y tratamientos fitosanitarios efectivos, con inclusión de la "lucha integrada", etc. Pero sobre todo, con el empleo de material vegetal libre de virus, lo que hace entrar la viticultura en una etapa científica.

Se amplía el patrimonio vegetal con el establecimiento de variedades de vid procedente de la selección de clones del material autóctono, e introducción del foráneo de interés, prácticamente establecidos en espaldera, sobre todo desde el año 1996 en que se autoriza el riego del viñedo, ya que con anterioridad sólo lo estaba para la uva de mesa.

La entrada de España en la Comunidad Económica Europea en 1986 obligó a

una ordenación general del sector vitivinícola. Este acontecimiento dió lugar a la contracción de la superficie de viñedo, que en los años 1976-80 había alcanzado el máximo de 1.717.000 hectáreas y la eliminación de los excedentes vinícolas.

Especial importancia tuvo en el avance de la viticultura el desarrollo de las denominaciones de origen y específicas, las denominaciones geográficas y de los vinos de la tierra, así como los actuales planes de reestructuración y reconversión del viñedo, establecidos en base al desarrollo de la nueva organización común del mercado. Esto permitió la realización de planes individuales y colectivos, incentivando estos últimos con el fin de fomentar la agrupación de productores con objetivos comunes que hicieran posible alcanzar mejoras estructurales que facilitasen la mejor comercialización de sus productos, en base a la calidad.

Paralelamente a una acertada ordenación oficial, a la tecnificación creciente de los viñedos, a la modernización de las bodegas (incorporando avanzadas tecnologías) y a la participación, - cada vez más importante-, de técnicos especialistas en su dirección, derivaron en un claro y significativo incremento del potencial vitícola de calidad.

En la actualidad la superficie de viñedo es de 1.174.000 hectáreas (año 2000), que hace que España sea el primer país en superficie, el 33,10 por ciento de la Unión Europea, el 23,74 por ciento de Europa y el 14,89 por ciento de la mundial.

Dr. Luis Hidalgo

"Especial importancia tuvo en el avance de la viticultura el desarrollo de las Denominaciones de Origen y Específicas, las denominaciones Geográficas y de los Vinos de la Tierra y los actuales planes de Reestructuración y Reconversión del viñedo, establecidos en base al desarrollo de la nueva organización común del mercado"

legislación



LA LEY DE LA VIÑA Y EL VINO

La Ley 25/70 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, ha sufrido una inadecuación muy importante a la realidad como consecuencia del cambio experimentado por la estructura económica del país y a causa, también, de la nada desdeñable influencia que en nuestro ordenamiento jurídico ha supuesto la recepción de las normas que vienen de Bruselas, las cuales, de hecho, han derogado tácitamente gran parte de los contenidos de nuestro ya viejo Estatuto del Vino del año 1970.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) está impulsando una adaptación de la legislación vitivinícola, que responda al contexto actual y establezca un marco normativo sustitutivo de la Ley de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, la cual se remonta al año 1970.

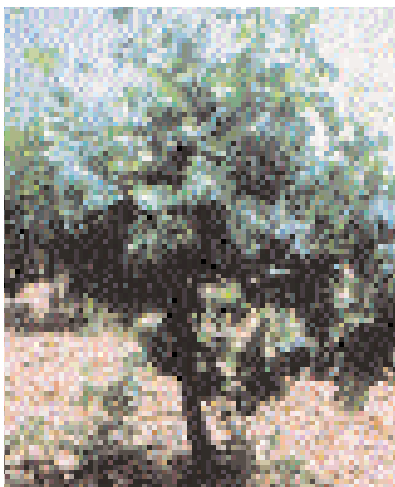
Tal iniciativa es considerada necesaria por los operadores del sector y pretende contener las normas básicas de vitivinicultura y de protección a la calidad, complementarias de la legislación comunitaria y susceptibles de desarro-

llo, dentro del adecuado respeto a las competencias asumidas por las Comunidades Autónomas, tanto en materia de vitivinicultura como de denominaciones de origen.

A tal efecto se elaboró un primer borrador de Anteproyecto de Ley de la Vitivinicultura, ampliamente distribuido, y sobre el que se han recibido informes de las Comunidades Autónomas, organizaciones y asociaciones del sector, incluidos los Consejos Reguladores.

A la vista de dichas observaciones se ha trabajado en el Departamento para formular un nuevo texto de anteproyecto al que, igualmente, se ha dado la oportuna difusión, a los efectos de conseguir un adecuado consenso sobre su texto.

Una vez que el Consejo de Estado ha elaborado el Informe preceptivo, con las eventuales adaptaciones derivadas del contenido del documento, el Consejo de Ministros ya ha aprobado el texto como proyecto de ley para cum-



plir inmediatamente el trámite parlamentario como tal proyecto.

CONTENIDO NORMATIVO

De forma resumida se enumeran los aspectos fundamentales del texto legal que se prepara:

- El Proyecto apuesta por la consideración del vino como alimento, manteniendo la orientación normativa de prohibir con carácter general el aumento artificial de la graduación alcohólica natural de uva, mostos y vinos; si bien se prevé la posibilidad de autorizar dicho aumento, en determinadas circunstancias, mediante el empleo de mosto concentrado o mosto concentrado rectificado, (ambos productos derivados de la uva), y prohibiendo expresamente la adición de sacarosa. Todo ello en el marco de la normativa comunitaria vigente.

- La ley armoniza el empleo de menciones tradicionales asociadas a los

métodos especiales de elaboración y envejecimiento de los vinos (crianza, reserva, gran reserva...), de modo que no haya confusión en el consumidor ni competencia desleal entre los elaboradores.

- En cuanto a la viticultura, se configuran normas en desarrollo de lo dispuesto en la OCM del sector sobre el potencial vitícola, con el objetivo de configurar una viticultura ordenada en cuanto a su proyección, y orientada a la obtención de productos de calidad.

- La Ley configura un nuevo sistema de protección del origen y la calidad de los vinos, con varios niveles diferenciados. La Ley 25/1970 estableció un sistema de protección basado en la figura de las denominaciones de origen, que ha contribuido de modo decisivo a prestigiar los vinos españoles. Sin embargo, la aparición de nuevas figuras de protección vinculadas a la regulación de los vinos de calidad producidos en región determinada (vinos de pago y otras) aconseja establecer un nuevo sistema de niveles, incluidos los vinos de mesa con indicación geográfica, en línea con las orientaciones internacionales, que asegure a los operadores la competitividad de sus vinos y una competencia leal en el mercado.

- Para los distintos sistemas de protección se configura el principio de la separación de su gestión y del control de su uso; y admite diferentes formas jurídicas respecto a los organismos encargados de su control y de su gestión

- Se considera que la nueva Ley debe otorgar la gestión de las denominaciones de origen a los Consejos Reguladores, que deben pasar de su actual status (órganos desconcentrados de la Administración) a tener personalidad jurídica propia y actuar en régimen de derecho privado. Deben encargarse, en todo caso, de las funciones tales como : mejorar la calidad, proponer variaciones en la delimitación de la zona de producción, establecer los rendimientos máximos, definir normas de elaboración y cosecha, estudio y promoción de mercados, etc

- La nueva Ley orienta la composición de los Consejos Reguladores, introduciendo criterios de representatividad económica. En todo caso, se consagra la paridad en la representación del sector productor y del sector elaborador. Todo ello en línea de incidir en el fomento de organizaciones interprofesionales.

- Por último, también se recoge en el texto legal, con carácter básico, al amparo del citado artículo 149.1.13ª, el régimen sancionador aplicable a las infracciones administrativas en materia de vitivinicultura y de denominaciones de origen de vinos, que necesariamente debe establecerse en una norma de rango de ley, en cumplimiento del principio de legalidad recogido en la Constitución. Dicho régimen es acorde con las exigencias de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

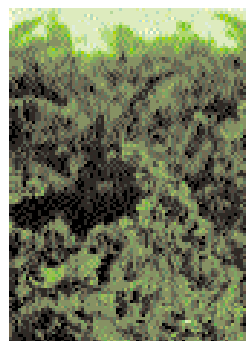
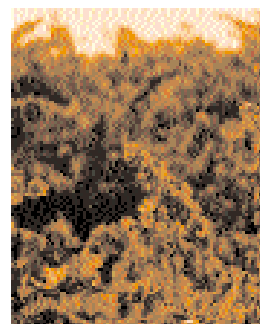
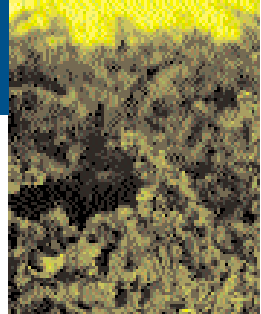
CONCLUSIÓN

Como resumen se pretende establecer un marco común para todo el Estado, que evite distorsiones territoriales, y que permita una concurrencia competitiva leal entre los productores e industriales de las distintas Comunidades Autónomas. Por ello habrá artículos de carácter básico y de aplicación general, los cuales en todo caso deberán estar perfectamente justificados y tasados, respetando la actual distribución de competencias.

Debe además tenerse en cuenta que en el borrador de Ley se han tenido en cuenta las conclusiones, aprobadas por unanimidad por el Congreso de los Diputados en su sesión de 19 de febrero de 1998, sobre las reformas necesarias para modernizar el sector vitivinícola español y garantizar su viabilidad futura.

En todo caso, nuestra intención no es en absoluto el hacer "tabla rasa" respecto de la situación actual, sino la de marcar unas pautas generales ofreciendo herramientas que puedan permitir la mejora de la competitividad de un sector tan importante para la economía agraria como el vitivinícola, sin que ello sea óbice para considerar que puede haber aspectos mejorables en lo referido a la gestión y control de nuestras denominaciones de origen, que el legislador, al menos con un carácter general o básico, debe tratar de recoger.

Antonio Moscoso.
Subdirector General MAPA



LA EDAD EN EL VINO, LA EDAD DEL VINO: EL FACTOR TIEMPO

Tal como anunciamos en el anterior número del Boletín, corresponde en éste abordar el amplio tema del concepto de edad en el vino y, por tanto, la incidencia en él del factor tiempo.

La mayor parte del público tiende a limitar los efectos del paso del tiempo en el vino, exclusivamente a la referencia de la fecha de cosecha; dando una importancia decisiva al hecho de si el vino ha tenido o no crianza en barrica; por considerar que los sistemas de crianza atribuyen a los vinos una calidad de la que carecen aquellos otros no criados.

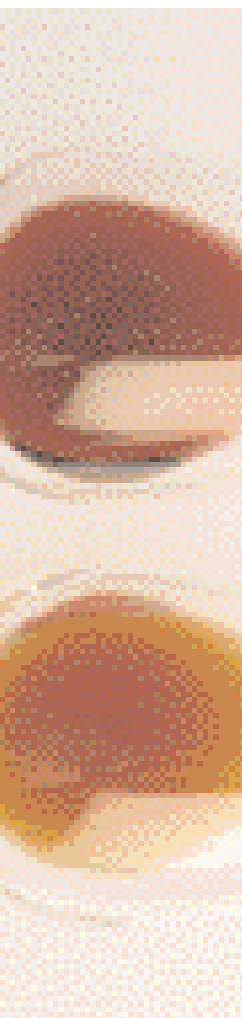
Así, como opinión general, se considera que un vino joven es de inferior calidad a la de un vino de crianza y también, que un vino que ostente en su etiqueta el término RESERVA es, por sí mismo, cualitativamente superior a otro cuya clasificación administrativa sea CRIANZA. Siguiendo este criterio, los vinos cuyas etiquetas lucen el emblemático término GRAN RESERVA, son considerados por gran parte del público "lo más de lo más", atribuyéndoseles, indiscriminadamente, una calidad superlativa. Por otra parte, resulta demasiado generalizada la creencia en que: "el vino, cuanto más viejo mejor"; como si el factor edad en relación con el paso del tiempo, confiriese características favorables a todos los vinos

y en todos los supuestos de elaboración; lo cual no es cierto.

La mejor manera de tener unos conocimientos lo más cercanos a la realidad es recordando que el vino es una bebida natural, obtenida (conseguida) por la acción de microorganismos (levaduras y bacterias) y procedente de la materia orgánica mosto, jugo resultante de la pulpa de la uva y ésta a su vez, fruto de la vid.

El factor tiempo, en su acepción cronológica, constituye uno de los elementos esenciales en la naturaleza de todo organismo vivo. No puede olvidarse, por tanto, que el paso del tiempo constituye en el vino un elemento determinante; pero también lo es de la vid y de su fruto.

El factor tiempo es influyente en la naturaleza del terreno, de la planta, del viñedo y va a condicionar todo el ciclo biológico de la vid y de la uva. De ahí la importancia de las edades del terreno y de la planta.





Pero aparte de las posibilidades que brinda el tiempo al hombre para que sus actuaciones en la viña y con los frutos resulten oportunas, es en las fases de elaboración y de crianza en las que el tiempo es el mayor protagonista.

Pero aparte de los efectos del tiempo como elemento estructural, se debe tener presente lo decisivo que resulta adelantarse o, en su caso, esperar en todo lo que se refiere a las operaciones en el viñedo, incluida, por supuesto, la vendimia.

Por todo ello debe considerarse obligado añadir el factor tiempo, en su acepción cronológica y en toda su amplitud, al grupo de elementos que se consideran influyentes en el vino, pues hasta ahora, no ha sido incluido por las escuelas tradicionales; sin embargo, otros elementos, como por ejemplo los aspectos comerciales del vino, sí empiezan a considerarse dentro de los llamados factores culturales. Al parecer, debe presumirse que, en lo que respecta al tiempo, aún siendo éste un factor determinante en todo ser vivo, no hay necesidad de expresarlo dentro de la relación de elementos determinantes. Esta tradicional omisión debiera corregirse en el sentido de contemplar al tiempo, en su acepción cronológica, de manera explícita como un factor y elemento influyente y determinante en el vino por razón de la naturaleza del mismo.

El tiempo antes del vino

Si ha resultado acertado, por ejemplo, atrasar la vendimia al haber podido obtener mayor madurez glucométrica y fenólica, hemos jugado a nuestro favor con el paso del tiempo. Si por el contrario, se adelanta la vendimia unos días, al objeto de evitar que la uva pudiera llegar a pudrirse por el

exceso de lluvia a destiempo, estaremos actuando acertadamente, al ganarle tiempo al tiempo.

Los ejemplos de las actuaciones del hombre en el viñedo "jugando con el tiempo", son interminables.

La previsión del tiempo meteorológico permite al hombre conocer, aún con ciertos márgenes de error, la posible incidencia de los efectos climatológicos en la viña; pero la oportunidad de las actuaciones del hombre son decisivas, lo cual resulta evidente en lo acertado o no de la aplicación de tratamientos y operaciones de viticultura en el momento adecuado.

El tiempo -momento y efectos de su paso- condiciona a todos los factores biológicos: a la vid, al clima y al suelo, marcando las diferencias cualitativas de la vid y su fruto. Plantaciones de determinada edad, en suelos de determinadas características marcan las diferencias con otros, junto a otros factores como la ubicación, los varietales, la disposición del terreno y la conformación de la viña, etc.

El tiempo de duración de la vendimia supone el cálculo y la previsión técnica de cómo debe regularse, cada año, la recolección, en función de la influencia meteorológica, sobre todo en los días más próximos a la madurez. Retrasar, por ejemplo, veinte días la vendimia puede resultar decisivo, pero en

ambos sentidos, favorable y desfavorablemente.

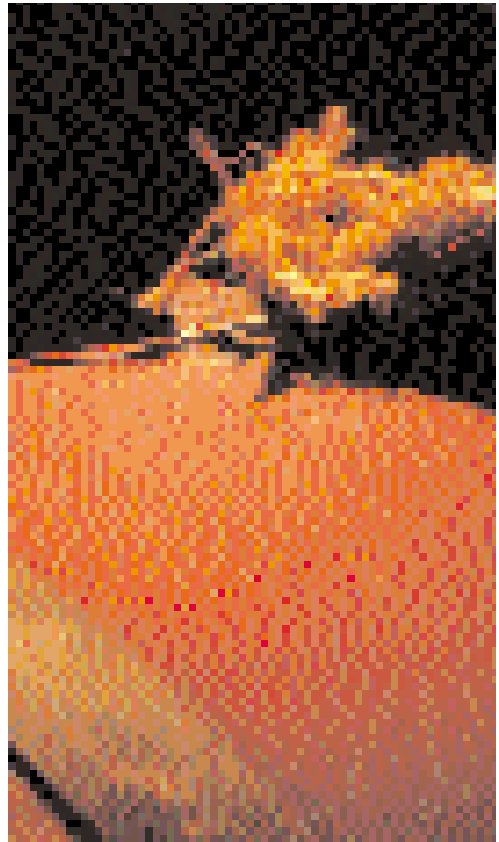
Pero aparte de las posibilidades que brinda el tiempo al hombre para que sus actuaciones en la viña y con los frutos resulten oportunas, es en las fases de elaboración y de crianza en las que el tiempo es el mayor protagonista.

El tiempo en el vino

Una vez entrada la uva y dependiendo del vino que pueda o pretenda elaborarse, lo que resulta aplicable a todos los tipos de vinos, es la necesidad de conocer las posibilidades de cada producto. Si un vino puede o no aguantar más en contacto con los hollejos (tiempo de maceración); cuando hay que descubar; en que momento finaliza la fermentación alcohólica y cuando empieza y termina la maloláctica; que tiempo de crianza puede tener un vino en barricas nuevas y cuanto en las de segundo, tercer o cuarto año; cuanto tiempo habrá de estar el vino en tinos o en depósitos; en qué momento habrá de embotellarse; en qué fecha será mejor beberlo (cuando el vino estará mejor, más hecho); todas estas posibilidades y tantas otras, son marcadas por las características del vino que son las que determinan cuanto y como se puede conseguir de él, aunque es el hombre el que decide. En el vino todo está escrito, pero nada está decidido.

Las diferentes posibilidades de vinificación y crianza son decididas por el hombre, que es quien debe de tener y aplicar criterios técnicos permanentemente, conociendo las posibilidades de la materia con la que trabaja y a la que pretende sacarle partido. Por ello resulta absolutamente inapropiado pretender aplicar al vino criterios fijos y uniformados de producción. Los criterios y exigencias de calidad del vino no vienen marcados por normas fijas ni generales; cada año cada vino, tiene unas características y por tanto no puede pretenderse predecir, ni mucho menos fijar, los tiempos (períodos), de fermentación,

de maceración, de descube, ni mucho menos los de estancia en bodega, en depósito, en tino o en botella. Cada vino, en cada momento, es un ser diferente. Cada hombre con conocimiento del vino y de sus posibilidades, habrá de decidir. El tiempo puede ser un aliado, pero también un enemigo. Estados patológicos tan poco deseados como lo es el de la oxida-



ción, provienen en muchos casos -no en todos- de la equivocada regulación del tiempo. La estancia de unos días más de bodega pueden acabar con la vida del vino; pero también por el contrario, pueden aportarle características cualitativas muy favorables. El tiempo marca, el hombre decide.

**En el próximo número se abordará el tema:
CALIDADES, GAMAS, SEGMENTOS, PRECIOS Y GUSTOS**

El vino en la copa



Generalmente cuando oímos hablar de cata o análisis sensorial lo asociamos casi de forma exclusiva al vino y del mismo modo el catador lo asociamos a la figura del enólogo, pero la realidad es, o debería ser, bien distinta ya que ni todos los catadores son enólogos, ni todos los enólogos saben catar.

La cata o análisis sensorial consiste en someter un producto al análisis de sus características a través de nuestros sentidos, lo que nos permitirá posteriormente juzgar y valorar su calidad. Por tanto debemos diferenciar dos aspectos claves: uno es el conocimiento de las técnicas de cata y otro el conocimiento del producto a catar.

Todas las personas somos susceptibles de ser buenos catadores, siempre y cuando eduquemos nuestros sentidos, sepamos cómo funcionan, e interpretemos las sensaciones que nos tramiten; como ver y observar su limpidez y su coloración, como percibir y clasificar los aromas o como interpretar las sensaciones gustativas y táctiles. Pero el conocimiento de estas técnicas no lleva asociado algo tan importante como es el conocimiento del producto a catar, por lo tanto conociendo las técnicas de cata podremos describir un producto (vinos, aguardientes, aceites, quesos, jamones, etc...) y manifestar como aficionados si nos gusta y porqué, lo que evidentemente es mucho, pero no podremos valorarlo en cuanto a su calidad, ya que desconocemos cuáles son sus características organolépticas y cualitativas y por lo tanto nos fiamos básicamente de

nuestros gustos personales, siendo un ejercicio parcial y muy subjetivo.

Por todo ello podríamos decir que hay catadores de vinos, aceites, quesos, embutidos, etc..., los cuales tienen en común un buen conocimiento de nuestros sentidos y un conocimiento exhaustivo de algún o algunos de los diferentes productos, pero es muy difícil que encontremos un catador universal, que conozca variedades, orígenes, procesos de elaboración, tipologías de todos y cada uno de los productos a catar, por lo que no es posible reservar esta a un solo sector de profesionales como los enólogos, sino que está abierta a muchos otros profesionales de otros sectores (prensa, sumilleres, comerciales de la distribución) y aficionados con un gran interés por estos dos aspectos de la cata.

Aprender a catar es fácil, sencillo y está al alcance de muchas personas; lo que realmente es difícil, duro, costoso y que nos llevaría mucho más tiempo es saber de vinos, de quesos, de aceites... y cuanto más experiencia y conocimientos vayamos acumulando, mejores catadores seremos. En cualquier caso, nunca debemos olvidar que la cata es importante tanto en su aspecto técnico como hedonista, ya que a través de ella descubrimos una parte primordial de nuestra cultura, de nuestra historia y aprendemos a disfrutar de todos los elementos que constituyen nuestra rica y variada gastronomía.

Fernando Gurucharri
Presidente U.E.C.

LAS EXPORTACIONES DE VINO EN ESPAÑA

Las exportaciones españolas de vino en los primeros meses del año 2002 (de enero a junio) nos muestran, comparando con el mismo periodo del año anterior, una caída en valor, en volumen y en el precio medio. En términos globales, el valor ha ascendido a 641 millones de euros (-1,79%), el volumen a 511 millones de litros (2,87%) y el precio medio ha sido de 1,25 euros por litro.

Segmentado por categorías y en comparación con los primeros seis meses del año 2001, los vinos embotellados son los que mejor se han comportado tanto en volumen como en valor. Los vinos de mesa embotellados también han sufrido un descenso, aunque las exportaciones que más han caído en este semestre son las de vino a granel.

Con todo, los datos de seis meses no son muy significativos, excepto para confirmar un descenso en la situación de ventas en el exterior, que esperamos pueda mejorar algo en el resto del año, aunque este momento no parece muy propicio a que haya grandes aumentos.

Está claro que ha habido una desaceleración en las tendencias de aumento del volumen y valor exportado en el año 2001.

En el año 2001 se ha producido un récord en el volumen de vinos exportados, tanto en volumen

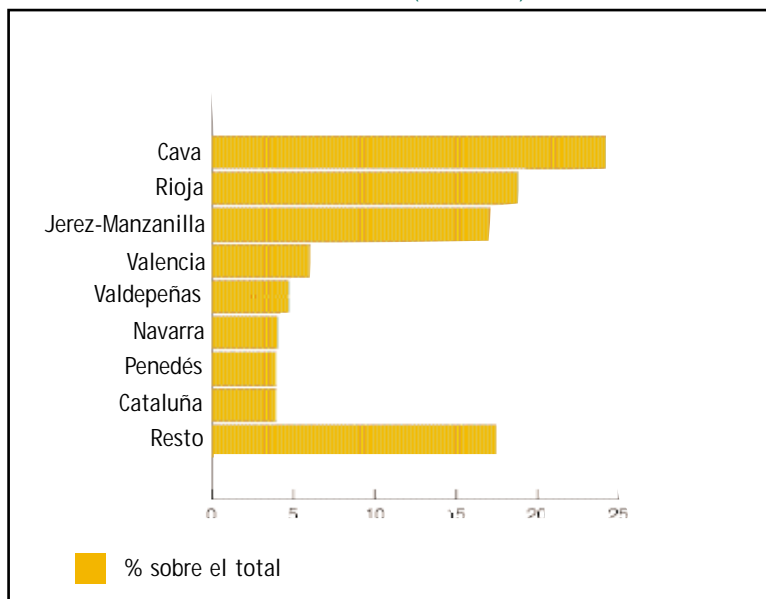
(1.138 millones de litros) como en valor (1.476 millones de euros), con un notable incremento sobre el año anterior. Pero ese incremento se ha originado en su mayor parte por un descenso significativo en los precios medios de venta de los vinos. En valor, los vinos tranquilos alcanzan el 66,7% de las exportaciones, los vinos espumosos el 16,6%, los vinos de licor el 6,9% y otros (de aguja, amontillados, mostos y vinagres) el 9,6%. Dentro de los vinos tranquilos, los vinos embotellados representan el 54,3% en valor, 44,9% con D.O. y 9,3% vinos de mesa.

	Valor millones de Euros	% Valor	Volumen millones de Litros	% Volumen	Precio medio
VINO TRANQUILOS	965,3	66,70%	861,47	75,60%	
EMBOTELLADO	901,51	54,30%	404,15	35,50%	
con D.O.	663,72	44,90%	240,14	24,00%	?
vino de mesa	137,79	9,30%	164	14,40%	?
GRANEL	183,79	12,40%	457,31	40,10%	
con D.O.	44,18	2,30%	66,76	5,80%	?
vino de mesa	139,61	9,40%	390,34	34,20%	?
VINO ESPUMOSO	244,98	16,60%	79,58	6,90%	?
VINO DE LICOR	102,13	6,90%	34,26	3,00%	?
OTROS	143,06	9,60%	162,92	14,30%	
TOTAL	1.475,49		1.138,25		

Fuente: Federación Española del Vino (De la D.G.Aduanas)

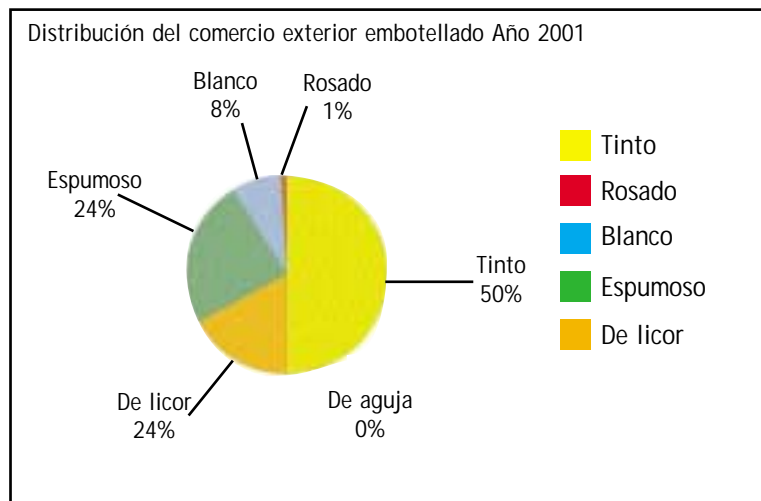
Si nos concentramos en los vinos de Denominación de Origen (V.C.P.R.D.), que incluye el vino espumoso de Cava y los vinos de licor de Jerez-Manzanilla y Montilla-Moriles, el 82% se ha exportado en botellas y el 18% a granel. En el caso del vino embotellado, que es el de mayor crecimiento, la exportación en volumen para las D.O. ha sido la siguiente:

Distribución del comercio Exterior
EMBOTELLADO (V.C.P.R.D.)



Fuente: MAPA

La distribución por tipo y colores ha sido la siguiente:

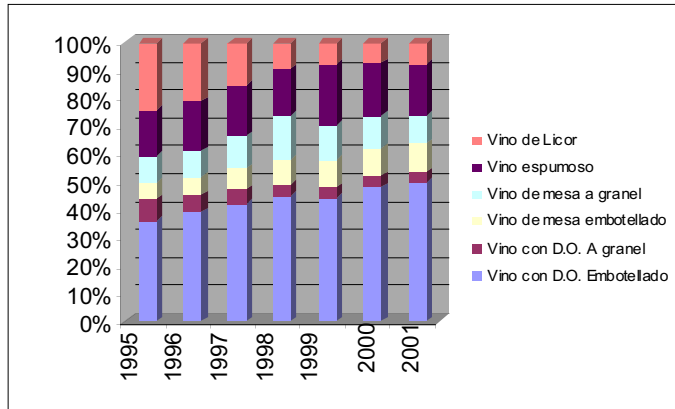


Fuente: MAPA

“En los principales mercados de consumo se está notando, últimamente, un crecimiento de la cuota de mercado de algunos vinos que están adoptando unas estrategias agresivas de marketing. Este es el caso de los vinos de California, Australia, África del sur, Chile y Argentina, los cuáles, hasta hace poco tenían una baja penetración”

Las exportaciones españolas de vino han pasado por distintas vicisitudes en los últimos cuatro años, y es mejor analizar un periodo de tiempo más largo para darnos cuenta de los cambios habidos.

Evolución de exportaciones 1995-2001 por tipos de vino



Fuente: F.E.V. Federación Española del Vino

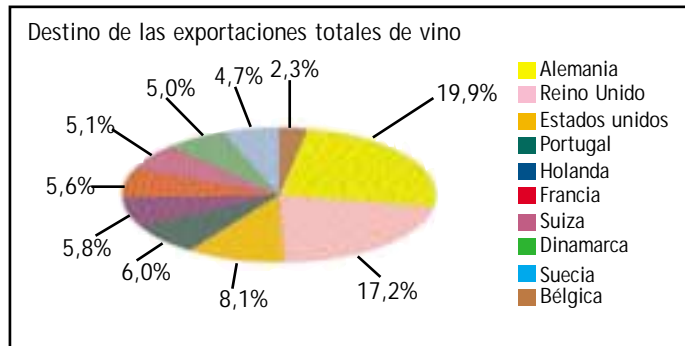
Situación actual de los mercados

En este momento la oferta de vino en los mercados es muy superior a la demanda por lo que existen excedentes de vino que no son consumidos. Al mismo tiempo, hay un mayor número de bodegas, de regiones vinícolas y de países productores que están sacando sus vinos a los mercados haciendo que la competencia sea cada vez mayor. Esto hace que en términos generales, el mercado del vino se encuentre estancado o a la baja.

En la actualidad, la mayor competencia se encuentra sobre todo en el segmento de precios más bajos (con mayor cuota de mercado) y en el segmento más alto. En los principales mercados de consumo se está notando, últimamente, un crecimiento de la cuota de mercado de algunos vinos que están adoptando unas estrategias agresivas de marketing. Este el caso de los vinos de California, Australia, Africa del sur, Chile y Argentina, los cuáles, hasta hace poco tenían una baja penetración.

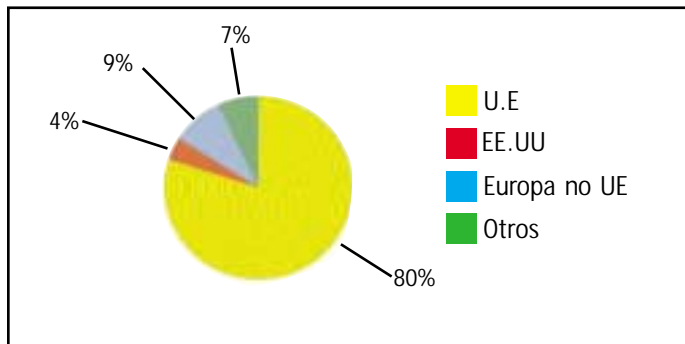
Principales mercados:

Los cinco primeros países de destino reciben el 57,1% de las exportaciones totales de vino embotellado españolas y los diez primeros reciben el 79,9% en valor.



Fuente: Federación Española del Vino (De la D.G. Aduanas)

Año 2001 Comercio exterior total



Fuente: MAPA

En relación con los canales de distribución, hay que destacar el creciente poder de los detallistas y del aumento de las ventas en supermercados. En este momento lo normal es que para introducir un nuevo vino en la distribución, tenga que sustituir a otro. Si nos referimos al consumo, el crecimiento de las exportaciones se está desarrollando globalmente en el segmento de consumidores que no saben mucho de vinos, que les gusta unos vinos sencillos de beber a precios medios y estables.

Una gran parte de este segmento está confuso ante la gran oferta existente, y a veces les es mucho más fácil decidir entre pocas "marcas varietales" (5-6 en tinto y 3-4 en blanco), que entre las innumerables marcas y Denominaciones de Origen existentes.

Tendencia en el mercado

El mercado general de bebidas de todo tipo está saturado en la mayoría de los países desarrollados. En general seguirá descendiendo el consumo de bebidas alcohólicas, y los bebedores habituales de vino consumirán menos cantidades, pero subirá la calidad del vino consumido. Seguirá creciendo el consumo del vino tinto en detrimento del blanco.

Entrarán nuevos consumidores de vinos, que en general no serán expertos al principio, que están demandando vinos fáciles de beber, vinos novedosos y no tradicionales, con una cultura distinta a la de anteriores generaciones, intentando diferenciarse de esta. Aumentará el consumo en restaurantes, bares y cafeterías y descenderá el consumo en el hogar.

Está habiendo un cambio cultural en el mundo del

vino, ahora es la demanda la que está tirando del mercado y no la oferta como hasta ahora. La distribución va a seguir un proceso de concentración con un número menor de operadores tomando decisiones. Cada vez habrá una mayor importancia de las marcas y un aumento de los presupuestos de promoción de los mismos.

Retos para los exportadores

Es esencial conocer los gustos y los vinos que demanda el consumidor, y como hemos visto no es experto, compra en supermercado, bebe vino fuera de casa y quiere diferenciarse de los gustos de otras generaciones. Para nuevos exportadores y para colocar nuevos vinos en el mercado hay que intentar posicionarse en el segmento de vinos en mayor crecimiento, es decir, el segmento medio alto con precios de venta al público de entre 5 y 15 euros.

En el futuro va a ser importante la potenciación de marcas reconocibles, lo que conlleva un gran esfuerzo y una inversión en promoción permanente. También va a ser importante que la promoción de los vinos y de la imagen de los vinos españoles se realice coordinadamente entre todos los organismos y entidades, con una estrategia homogénea, clara y persistente.

Ante la gran competencia y la dificultad de encontrar buenos distribuidores, los exportadores tienen que hacer un esfuerzo para encontrar nichos de mercados, distribuidores regionales y otros mercados.

Iñigo Cañedo. Director General de Arum Estrategias Agroalimentarias.

Si desea recibir, de manera gratuita, el **Boletín de la Fundación para la Cultura del Vino**, envíenos sus datos postales:

FUNDACIÓN PARA LA CULTURA DEL VINO

Paseo de la Habana, 11-1º

Tel: 91 411 32 19 - Fax: 91 563 97 10

e-mail: fundacion@culturadelvino.com



Punto de encuentro

VINITECH 2002

El Salón Mundial de los Equipamientos y las Técnicas para la Vid, el Vino y los Espirituosos (VINITECH) comenzará su edición de este año 2002 el martes 3 de diciembre hasta el viernes 6 (Parque de Exposiciones de Bordeaux-Lac. Burdeos). VINITECH contará en esta edición con 850 stands internacionales, representando entre todos más de 1.000 marcas, repartidas en una superficie de exposición de 37.000 metros cuadrados. Se esperan recibir más de 50.000 visitantes de 60 países, considerándose como un acontecimiento ineludible para todos los profesionales del amplio sector del vino que habrán de darse cita a partir del próximo 3 de diciembre en Burdeos.

" Este año el Salón será algo más que una exposición internacional de maquinaria y servicios de viticultura y enología "

Dando muestras del progresivo desarrollo que ha tenido VINITECH desde su creación en 1977, este año el Salón será algo más que una exposición internacional de maquinaria y servicios de viticultura y enología, ya que como complemento indispensable de su tradicional contenido, contará con:

- Conferencias Vinitech y los coloquios Mondiaviti.
- Trofeos Vinitech 2002. En esta edición, el jurado de expertos ha galardonado la labor de 20 empresas por innovaciones cuya finalidad es la mejora de la calidad del vino sin perjudicar al medio ambiente.
- Encuesta *Las mutaciones de la vid y el*

vino en las próximas décadas. Esta original encuesta supone para el sector un recordatorio denso y conciso que demuestra que "detrás de un gran vino, siempre hay una gran técnica".

Esta concepción de la indispensable tecnificación de la viña y el vino, es la que sustenta los éxitos cosechados hasta ahora por VINITECH ya que supone una filosofía permanente, que no sólo sustenta la razón de ser de VINITECH sino que la quiere hacer llegar a todo el público, empezando naturalmente por todos los profesionales del sector.

La consecución de vinos de calidad pasa necesariamente por el conocimiento y la aplicación de técnicas apropiadas. Las experiencias realizadas en la viña y el vino han mostrado indiscutiblemente que todo queda por hacer. Las referencias que se tienen actualmente de la viña y el vino de calidad, lo son a través de ejemplos testimoniales de zonas, marcas y tipos.

Tradición, experiencias y conocimiento son los tres elementos que deben inspirar la tecnificación. El conocimiento de cada zona de producción, de cada finca y del vino que queremos hacer está determinado y también limitado por la naturaleza de la materia prima y por la capacidad de saber encontrar en cada uva la mayor expresividad y calidad una vez se vinifique. Pero para dicho fin –la obtención del mejor vino- no basta tan sólo con conocer el

viñedo y sus posibilidades, sino que además es exigible el conocimiento de las mejores técnicas y su más óptima aplicación. Esto es precisamente lo que es capaz de ofrecer VINITECH al mostrar el contenido que en muy pocos días podremos ver en Burdeos.

Hoy en día, el entorno del sector se ha revolucionado considerablemente y se halla en un contexto de mundialización y de restricciones de mercado muy importantes. Las grandes revoluciones han permitido sobre todo:

- Un acercamiento agronómico más científico.
- La gestión y el dominio del proceso de vinificación con la consideración de la higiene a todos los niveles, una importante modernización y automatización tanto de viñedo (mecanización) como en las bodegas (control de las temperaturas...).
- La toma de consideración del medio ambiente (protección razonada del viñedo).

El uso de técnicas más rigurosas –utilización de la micro-informática, producción integrada, llegada en fuerza de los enólogos - nos permite hablar de una viticultura y una enología de precisión.

De cara al futuro, hay dos puntos destacables:

- Una producción razonada, es decir, alcanzar una gran correlación entre el vino y la tecnología. Esperamos el desarrollo de una viticultura y enología cada vez más "razonadas", con el uso de la tecnología al servicio de la estrategia del productor, respetando itinerarios de cultivo y enológicos diferentes.
- Un producto "limpio" y auténtico (respeto al medio ambiente, calidad y salud), la consideración casi sistemática de los deseos del consumidor en torno a cuatro ejes fundamentales: autenticidad, salud, diversidad y medio ambiente.

Viticultura

- Adaptación de las técnicas de cultivo a las especificidades minerales, biológicas y climáticas.
- La aplicación generalizada del planteamiento "viticultura razonada" para tratar de preservar un ecosistema Fauna-Flora-Viña respetando el medio ambiente y la rentabilidad de las explotaciones.

Enología

- Uso razonado de las tecnologías disponibles al servicio de un pliego de condiciones y de una estrategia definida previamente y antes de la producción.
- Necesidad de un enriquecimiento de las Denominaciones de Origen Controladas desde el punto de vista de los referenciales de calidad.

Marketing

- Elemento definitivamente integrado en la producción y la elaboración.
- Necesidad de desarrollar la calidad valorando las entidades por encima de la competencia.
- Posicionar los productos y estructurar las ofertas a nivel de gamas y asentar las marcas.
- Responder a las expectativas de información del consumidor –mediante un etiquetado cada vez más sofisticado- y una iniciativa de control de trazabilidad.

Un salón, en fin, absolutamente indispensable para viticultores, bodegueros y profesionales de las industrias afines, en el que se conjuga la vinificación de calidad, la optimización del viñedo y de las técnicas de viña y su capacidad de tecnificación. En definitiva, una magnífica ocasión para poder abarcar, en cuatro días de salón, lo más avanzado de la viña y el vino mundiales y además poder visitar por gentileza de la feria los *chateaux* de todas las zonas de producción bordelesas (Graves, Sauternes, Médoc y Saint Émilion). Un encuentro bianual que este año resulta muy prometedor.

"Una magnífica ocasión para poder abarcar, en cuatro días de salón, lo más avanzado de la viña y el vino mundiales"



vendimia 2002

La Fundación ha reunido por segundo año consecutivo a diversos expertos y profesionales del sector vitivinícola para debatir sobre la cosecha que se ha recogido este año en las diversas zonas de producción españolas. La mesa redonda Vendimia 2002, que se celebró el pasado 11 de noviembre, en el Hotel Hesperia Madrid, contó con la participación del Presidente de la Fundación para la Cultural del Vino, Pablo Alvarez, quien fué el encargado de presentar el acto y moderar el debate. Además, intervinieron Antonio Moscoso (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), Francisco Hurtado (Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal), José Gallego (La Rioja Alta), Javier Ausás (Bodega Vega Sicilia), José Castro (Bodegas Codorniú), Miguel Gurrpide (Bodegas Raimat) y Fernando Chivite (Bodegas Julián Chivite). Esta actividad se enmarca dentro del programa informativo y formativo que lleva a cabo la Fundación,



haciendo hincapié en la especial relevancia que tienen los factores climáticos, biológicos, edafológicos, así como la necesidad de prestar una gran atención al cuidado del viñedo como origen determinante del vino.

cata la Tâche

Como continuación del programa *"El Sabor de los Grandes"*, el próximo 2 de diciembre tendrá lugar una cata de la mítica bodega

Domaine de la Romanée Conti, en la que uno de sus propietarios, Aubert de Villaine, degustará ante un reducido grupo de expertos y aficionados españoles un total de 10 añadas (71, 88, 89 y de la 93 a 99) de la A.O.C. (Appellation d'Origin Contrôlée) La Tâche.

En la anterior cata del programa se presentaron 8 vinos de Cos d'Estournel, Grand Cru Classé A.O.C Saint Estéphe (Médoc). Los participantes en la misma, finalistas del certámen Sumiller-Nariz de Oro, tuvieron la oportunidad de catar y comentar con el director de la bodega, Jean Guillaume Prats.



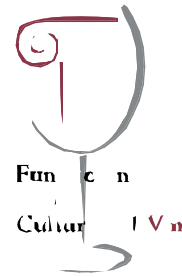
“El Sabor de los Grandes” es una iniciativa que tiene como objetivo un acercamiento a los grandes vinos del mundo y nace del interés de la Fundación por participar, de manera explícita, en la formación general de prescriptores de relevancia, facilitando el acercamiento de dichos colectivos al ámbito vitivinícola universal.



I cata benéfica contra la esclerosis múltiple

En su propósito de difundir la cultura del vino en todos los ámbitos posibles, la Fundación para la Cultura del Vino celebrará en Madrid una cata benéfica en colaboración con la Fundación Privada contra la Esclerosis Múltiple con el objetivo de recaudar fondos para dicha asociación. La cata, que tendrá lugar el día 3 de diciembre en el Casino de Madrid, contará con la participación de expertos catadores de nuestro país, entre los que se encuentran Fernando Gurucharri (U.E.C), Jesús Flores (Vivir el Vino), Rafael Alonso (Bodegas Vega Sicilia), Custodio López Zamarra (Restaurante Zalacaín), Ernesto Portuondo (Sobremesa), Lorenzo Martínez-Dueñas (Viticultura y Enología Profesional) y Silvia Puig (Viñedos de Ithaca), quienes se encargarán de catar y comentar los siguientes vinos y cavas:

- Jaume Codorníu (D.O Cava)
- Lagar de Cervera 2001 (D.O Rías Baixas)
- Marqués de Riscal, Sauvignon blanc 2001 (D.O Rueda)
- Odysseus 2000 (D.O Priorato)
- Alión 99 (D.O Ribera de Duero)
- Colección 125 aniversario 98 (D.O Navarra)
- Conde de La Salceda Reserva 98 (D.O Rioja)
- Marqués de Riscal 98 (D.O Rioja)
- Barón de Oña 96 (D.O Rioja)
- Raimat Finca El Molí 95 (D.O Costers del Segre)
- Vendimia Tardía 2000 (D.O Navarra)
- Oremus 5 Puttonyos 95 (Tokaj)



Se trata de una gran ocasión para conocer y degustar algunos de los vinos más representativos de diversas zonas de elaboración españolas y extranjeras, al mismo tiempo que se contribuye a una causa de interés humanitario como es la lucha contra la esclerosis múltiple.

Lugar y fecha de celebración

Casino de Madrid-Salón Puerta del Sol
C/ Alcalá, 15
3 de diciembre de 2002
19:00 horas

Más información

Fundación Privada Madrid contra la Esclerosis Múltiple
Carmen Valls
Tfno: 91 441 01 59





VIÑEDOS DE CASTILLA

José Sánchez-Carralero

Si hubiera de elegir a un pintor cuyo principal objetivo fuera el buscar la entraña del paisaje y de su plasmación en la pintura, ese artista sería, sin duda, José Sánchez-Carralero (Cacabelos, León, 1942). Sus paisajes, aún con nombres y apellidos, nunca pueden ser buscados como una recreación del modelo del que parten, sino como una mágica representación de su esencia. En palabras de Baudelaire : "la imaginación hace el paisaje; y el paisajista que únicamente transcribe datos de la Naturaleza es como alguien que se cree poeta por estar copiando sobre su cuartilla palabras del diccionario". Su paisaje va más allá: es el retrato del paisaje más que su descripción.

Siendo como es un humanista contemporáneo, maestro de pintores desde su Cátedra de Pintura de la Universidad Complutense de Madrid, sus referencias a las tierras incultas y áridas de su Castilla-León natal se van forjando a la manera que un agricultor trabaja el campo. El paisaje de 1968, "Viñedos de Castilla" es un buen ejemplo de la vigorosidad de su pincelada. Ni expresionista, ni informalista, siéndolo todo. Precursor de nuevas visiones del paisaje, siendo al tiempo una pieza clave de la tradición y evolución pictórica de nuestro país. Sereno de carácter, con una férrea disciplina; nervioso y turbulento en sus expresiones artísticas.

Poseedor de una carrera jalonada de premios y distinciones, entre los que destacan el Premio BMW de 1992, el Premio del Concurso Nacional de Pintura, convocado por el Congreso de los Diputados, el Premio Castilla y León de las Artes, etc., sus obras pueden contemplarse en el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, en el Congreso de los Diputados de Madrid, Colección BMW Ibérica, Colección Fundación Central-Hispano, Diputación de Jaén, etc., así como en colecciones oficiales y particulares nacionales y extranjeras.

Victoriano Cremer apuntaba acerca de la obra de Sánchez-Carralero: "... este pintor español no investiga, no persigue, sino que se deja dominar, envolver por la luz, por el color, por las formas cambiantes. Como un mar, acometido por vientos interiores, mezcla, funde gestos, líneas y colores. Se entrega al oleaje azul de sus encrespados y celestes mares interiores. El resultado es una obra de fervoroso apasionamiento...". Apasionamiento que trasciende la obra y se impregna en los que tenemos la ventura de acercarnos a su pintura.



Juan Antonio Molina
Crítico de Arte

NOTA: La fundación quiere felicitar al C.R.D.O La Mancha por la adquisición de la obra Bodegón, del pintor Juan Fernández, que se publicó en el anterior número del boletín.