

VINO

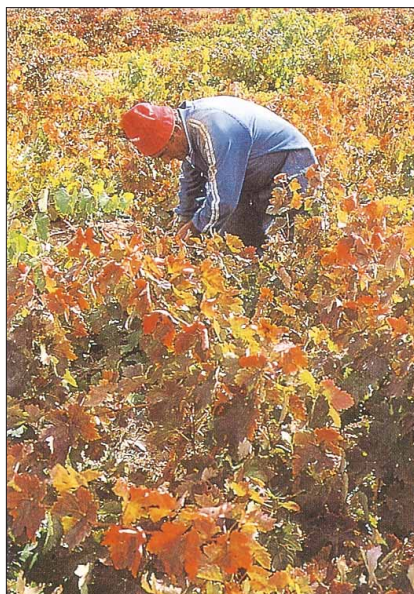
En España existen unos 590.000 viticultores, pequeños agricultores en una gran proporción. El consumo total de vino ascendió en 1998 a 1.415 millones de litros, lo que arroja una media de 35,6 litros per cápita.

Parece que el origen del cultivo de la vid, de la elaboración del vino e incluso de la intoxicación provocada por su ingestión excesiva puede vincularse a un personaje como Noé, pues, a poco de salir del arca, nos dice el libro del Génesis que "... plantó la primera viña; bebió el vino, se emborrachó y se desnudó dentro de la tienda". Sin continuar buscando referencias literarias nebulosas, hay que reconocer que la vid y el vino constituyen uno de los tres elementos primigenios de la alimentación de todos los pueblos del Mediterráneo, aun cuando las prescripciones religiosas iban posteriormente a establecer un tremendo corte entre sus defensores y sus detractores.

Se supone que la uva comenzó a cultivarse en Mesopotamia y, desde allí, fue desplazándose hacia Europa y el Mediterráneo, donde iba a encontrar una de sus zonas de producción y consumo más características. De Egipto, la viña saltó a Creta y, desde esa isla, pasó a Grecia. Fueron los griegos los que la llevaron a Sicilia e Italia. Los focenses trajeron las viñas a España y Provenza, y los romanos se encargaron de distribuir las por todos los territorios conquistados.

Para los griegos, el vino era tan importante que uno de sus dioses más singulares, Dioniso –que luego sería llamado Baco por los romanos–, era considerado su difusor. Al parecer, él fue quien enseñó el cultivo de la vid al labrador Icario, pero esa historia no podía concluir bien. Unos pastores, a los que el buen labrador ofreció el producto de su cultivo, se emborracharon y lo mataron. A continuación, su hija se suicidó al encontrar el cadáver. El castigo del dios fue terrible y provocó la locura de las jóvenes de las familias de los asesinos. Para aplacar la ira del dios se establecieron las famosas fiestas dionisiacas del Ática.

La expansión del Islam por el Mediterráneo oriental y meridional estableció una



clara frontera que, entre otras cosas, afectó al propio consumo del vino. Éste pasó así a convertirse en un símbolo de la Europa cristiana, frente al mundo musulmán, donde el Corán prohibió taxativamente su consumo. Dice así una de sus aleyas: "¡Creyentes! El vino, el maysir, las piedras erectas y las flechas adivinatorias no son sino abominación y obra del Demonio. ¡Evitadlo pues! Quizás, así, prosperéis".

Los vinos españoles tuvieron ya una aceptable fama en la antigüedad y acabaron convirtiéndose en una especie de costumbre nacional, incluso antes de que pueda hablarse de nada parecido a una nacionalidad española. Así, hasta los propios invasores musulmanes dejaron muy a menudo sus principios religiosos cuando topaban con los vinos de España. "Yo cometí mis pecados en los vasos de buen vino, disipando en sus vapores mi virtud y mi vergüenza", escribe con cierto pesar el poeta andaluzi Tahya Algazal.

Quienes no tenían ningún escrúpulo para beber vino en grandes cantidades eran los reales o ficticios cristianos viejos de

nuestro país. El teatro del Siglo de Oro se encuentra literalmente plagado de referencias a las bondades del vino patrio. Así, en "El Caballero de Olmedo" escribe Lope de Vega: "Cuántas cosas imagino dos solas, en mi opinión son buenas, viejas; y son hija, el amigo y el vino". Por su parte, Moreto señala en su comedia "Yo por vos y vos por otro" lo siguiente: "El vino alienta a las gentes; no ha menester a los dientes, y es la leche de los viejos".

UVA, MOSTO Y VINO

El zumo de la uva, el mosto, sometido a un proceso adecuado de fermentación, adquiere un grado alcohólico que depende del contenido en glucosa de la uva de partida y del momento en que se interrumpe la actividad de los microorganismos (generalmente "sacharomyces"), que producen la fermentación alcohólica.

Pero el vino no es sólo esa fermentación, porque –aparte de un 75/90% de agua–, el alcohol etílico (5/15%) se acompaña de azúcares no fermentados, otros alcoholes, aldehídos, ácidos orgánicos, fenoles, cetonas, taninos, colorantes...

En el marco de Jerez existe la costumbre de seguir llamando "mosto" al vino de un año, porque consideran que el proceso de elaboración ha de ser complementado por un periodo posterior de crianza y de envejecimiento.

El vino, aparte de utilizarse directamente en sus múltiples modalidades, puede servir para fabricar vinagre mediante una fermentación adicional del alcohol –fermentación acética–, inducida por organismos anaerobios del género "mycoderma". Otra utilidad del vino es su destilación para fabricar aguardientes, brandies y licores. Debido a las sustancias aromáticas del vino

VINO

–parte de las cuales se incorporan a los productos obtenidos de la destilación–, los alcoholes derivados de éste tienen características diferenciales respecto a los obtenidos de melazas de azucarería o de la hidrólisis de productos amiláceos (malta, harinas, tubérculos), previo su desdoblamiento en azúcares de bajo peso molecular.

El vino y los licores pueden aromatizarse mediante hierbas, especias, resinas y otros productos naturales, dando lugar a los vermouths, vinos quinados, vinos aromáticos... También existe una utilización frecuente del vino y del vinagre en la cocina tradicional para darle sabor y aroma a algunos platos mediterráneos. Finalmente el vino constituye la base de las "sangrías" y "limonadas", que incorporan trozos de frutas y, algunas veces, canela y licores.

DESCRIPCIÓN

Resulta difícil describir todas las modalidades de vino existentes en el mundo. Sin embargo pueden distinguirse:

- Vinos tranquilos, que son los que han terminado ya su fermentación y no contienen gas carbónico.
- Vinos efervescentes, que contienen una gran cantidad de gas carbónico.
- Vinos secos, que no conservan o conservan pequeñas cantidades de azúcar.
- Vinos dulces, que conservan el azúcar, propio o incorporado.
- Vinos licorosos, que contienen mayor alcohol de lo normal, bien porque parten de uvas muy azucaradas, bien porque se "encabezan" (se les añade alcohol). Pueden ser secos o dulces.
- Vinos comunes o de pasto, también llamados vinos de mesa: tintos, blancos, claretes (elaborados con mezcla de uvas tintas y blancas), rosados (obtenidos por maceración muy breve de uvas tintas), y mezcla rosada de vinos tintos y blancos.
- Vinos de la tierra, que han sido elaborados en una zona concreta.

– Vinos de calidad procedentes de regiones determinadas (v.c.p.r.d.), clasificación equivalente en la normativa de la UE a las Denominaciones de Origen españolas.

IMPORTANCIA ECONÓMICA

Baste recordar los estragos que causó –hace algo más de un siglo– en Europa la filoxera, plaga que nos llegó de América y que destruyó grandes plantaciones de viñedo y llevó la ruina a muchas bodegas europeas, para darnos cuenta de la importancia económica que tienen el viñedo y la enología en los países productores de vino. A pesar de descubrimientos recientes, –como la importancia que los flavonoides (unos compuestos fenólicos del vino) tienen como antioxidantes naturales que retrasan la degradación del colesterol "bueno, o colesterol de baja densidad–, el hecho cierto es que hasta hace pocos años el consumo de vino había estado bajando en los países mediterráneos (aunque la ingesta de alcohol subiera debido quizá al consumo de las "bebidas blancas"). Hoy día parece que se recupera el consumo per cápita de vinos, con la peculiaridad de que aumenta la demanda de vinos de calidad y disminuye la de vinos comunes.

El consumo moderado de vino no tiene por qué conducir al alcoholismo y en la medida en que ésta moderación se imponga, estará garantizada la demanda del producto en la cuenca del Mediterráneo y en todo el mundo. Por otra parte, se está registrando una cierta homogenización entre los pueblos bebedores de cerveza y los de vino, pues los primeros beben más vino y los segundos más cerveza.

En cualquier caso, como cada vez hay mayor capacidad adquisitiva en la cuenca del Mediterráneo, la demanda de vino está asegurada, si bien subsiste el problema de que la oferta ya no proceda sólo de nuestro entorno europeo sino también de América, África, Asia y Oceanía.

PROTAGONISMO ESPAÑOL

En España hay algo más de 1,1 millones de hectáreas en las que se recogen uvas, lo que supone un tercio de la superficie total de viñedos de la Unión Europea y en torno a un 15% de la extensión mundial de este cultivo. La mitad de la superficie española de viñedos se encuentra en Castilla-La Mancha. A continuación aparecen la Comunidad Valenciana (7,4% del total nacional), Extremadura (7,3%), Castilla y León (6,1%) y Cataluña (5,7%). De cualquier modo, hay que tener presente que las superficies cultivadas no se corresponden siempre con las producciones obtenidas. Así, mientras que en Castilla-La Mancha se recoge el 50% del total nacional, en producción le siguen Cataluña (9,4%), la Comunidad Valenciana (7,6%) y La Rioja (6%). Ligeramente por debajo se sitúan Extremadura (5,9%) y Andalucía (5,1%).

La producción española de vino ronda los 35 millones de hectolitros en una buena campaña, aun cuando se producen fuertes oscilaciones interanuales. De esa cantidad, aproximadamente el 53,5% corresponde a los llamados vinos de mesa, el 36,5% a los vinos con Denominación de Origen, el 9% a los mostos y el 1% restante a algunos vinos especiales.

Dentro de los vinos de mesa, un 58,5% de la oferta corresponde a vinos tintos, un 23% a blancos y un 18,5% a rosados. En cuanto a los vinos de calidad amparados por alguna Denominación de Origen, es preciso señalar que existen en España 54 de estas figuras de protección, en las que están inscritos más de 153.000 viticultores y cerca de 613.000 hectáreas de viñedos; el incremento de estas producciones durante la última década ha sido muy significativo, cifrándose en un importante 8% anual. La D.O. Rioja genera el 24% de todos los vinos de calidad, seguida por las Denominaciones de La Mancha (7,1%), Valencia, Jerez y Manzanilla, y Penedés (6,5%, en cada caso), Navarra (6,4%), y Valdepeñas y Tarragona (4,8%).

VINO

Dentro de la Unión Europea, Francia e Italia son las grandes potencias vitivinícolas, con producciones que rondan los 54 millones de hectolitros en ambos casos. Por debajo de España, se sitúan Alemania (11,5 millones de hectolitros), Portugal (3,6 millones), Grecia (3,5 millones) y Austria (2,3 millones). La producción total de los 15 países miembros de la Unión Europea es de unos 163 millones de hectolitros. En el mundo se elaboran anualmente unos 264 millones de hectolitros de vino. La producción vitivinícola española supone alrededor del 20% de la producción europea y el 13% de la producción mundial de vinos.

España es tradicionalmente un país exportador de vinos, pues la producción excede claramente a la demanda interna. Cada año salen hacia el exterior entre 6 y 9 millones de hectolitros de vino que se dirigen preferentemente hacia Alemania, Reino Unido, Francia, Estados Unidos, los Países Bajos, Suecia, Dinamarca, Suiza, Portugal, y Bélgica-Luxemburgo. Estos diez destinos acaparan el 80% de las exportaciones en valor y el 67% en volumen. Las importaciones apenas significan unos 22 millones de litros anuales, provenientes principalmente de Francia, Italia, Portugal, Chile y Argentina.

Se calcula que en España existen unos 590.000 viticultores, muy a menudo con pequeñas explotaciones de carácter familiar. El número de empresas elaboradoras supera las 3.700, generando unos 16.400 puestos de trabajo. De todas formas, los 15 grupos principales acaparan más del 50% de la facturación total del sector.

CONSUMO DE VINO

Según los datos del panel alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para 1998, el consumo medio per cápita de vino en España es de 35,6 litros, de los que 25,4 litros corresponden a los vinos de mesa, 8 litros a los amparados



por alguna Denominación de Origen, 1,3 a espumosos, champañas y cavas, y los restantes 0,8 litros a otros tipos de vinos. El consumo de vino se ha recuperado últimamente en nuestro país, aunque hay que tener en cuenta que en 1989 se bebían en España unos 39 litros per cápita.

La media española de consumo de vino se encuentra algo más de 2 litros por encima del promedio europeo y supera ampliamente la media mundial. De todas maneras, los mayores consumidores de vino son los franceses, con unos 60 litros por persona y año, seguidos por los portugueses (58 litros) y los italianos (55 litros).

El consumo total de vino ascendió en España en 1998 a cerca de 1.415 millones de litros. De esa cifra 640 millones (45,2% sobre el total) se consumieron en los hogares, más de 757 (53,5%) en los establecimientos de hostelería y restauración y 17 millones de litros (1,2%) en las empresas de restauración social e instituciones.

Según los datos facilitados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a través de los mencionados paneles de consumo, de la cantidad total anteriormen-

te señalada, 1.010 millones de litros lo fueron de vinos de mesa (507 millones de litros se consumieron en los hogares, 487 en hostelería y restauración y 16 en instituciones); otros 320 millones de litros se corresponden con vinos amparados por Denominaciones de Origen (85 millones de litros en los hogares y 234 en hostelería y restauración); y a 54 millones de litros ascendió el consumo de espumosos, champañas y cavas (32 millones de litros en hogares y 21 en hostelería y restauración). Los restantes 32 millones de litros se corresponden con otros tipos de vinos.

La ya apuntada evolución positiva del consumo de vino en nuestro país arranca en 1995, año en el que se compraron 1.200 millones de litros. La cantidad en los años posteriores se ha ido incrementando hasta los reseñados 1.415 millones de litros de 1998. Esta evolución positiva afecta tanto a los vinos de mesa –que pasaron de 846 millones de litros en 1995 a 1.010 en 1998–, como a los vinos con Denominación de Origen, con unas ventas de 251 millones de litros en 1995 y de 320 en 1998. Los espumosos, champañas y cavas, por su parte, pasaron de 48 millones de litros en 1995 a 54 en 1998.

Desglosando estos datos generales de consumo en las compras destinadas a hogares y a hostelería y restauración, se observa que en ambos segmentos la evolución ha sido positiva. En hogares la cantidad total comprada ha pasado de 502 millones de litros en 1995 a 640 en 1998, con incrementos en todos los tipos de vinos. En hostelería y restauración el consumo total de vinos aumentó de 688 millones de litros en 1995 a 757,5 en 1998. En este segmento aumenta el consumo de vino de mesa y con Denominación de Origen, mientras que disminuye levemente el de espumosos y cavas y en mayor medida el consumo de otros vinos.

Respecto al consumo per cápita total de vinos en hogares, los mayores niveles se observan en Galicia y Asturias con más de 22 litros, seguidas de Cantabria, La Rioja, País Vasco y Navarra (21,6 litros per cápita).

VINO

ta), y Aragón, Baleares y Cataluña (19,8 litros). Los hogares con menores consumos per cápita se corresponden con las comunidades autónomas de Canarias (8 litros), Andalucía (12,3), Valencia y Murcia (14,2).

Atendiendo al consumo de vino de mesa en los hogares los niveles más altos se observan también en Galicia y Asturias (17,9 litros per cápita), seguidas de Cantabria, La Rioja, País Vasco y Navarra (16 litros). Este orden cambia en los mayores consumos de vinos con Denominación de Origen donde Cantabria, La Rioja, País Vasco y Navarra son las primeras comunidades (4,2 litros per cápita), seguidas de Galicia y Asturias (3,5). En este tipo de vinos los menores consumos se observan en los hogares de Castilla y León, con menos de un litro por persona. En cuanto a vinos espumosos, champañas y cavas son

las comunidades de Aragón, Baleares y Cataluña las que ostentan mayores niveles de consumo en los hogares, con más de 2 litros per cápita, seguidas a larga distancia por Cantabria, La Rioja, País Vasco y Navarra, con un litro. Los menores consumos de este tipo de vinos se observan en Canarias, Andalucía, Castilla-La Mancha, Extremadura, Madrid, Asturias y Galicia, donde no se llega al medio litro per cápita en los hogares.

CONSUMO DE MOSTO

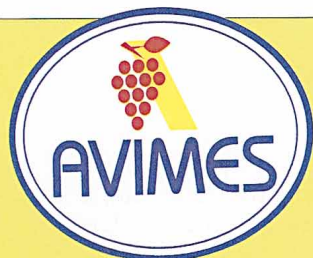
El consumo de mostos de uva ascendió en 1998 a poco más de 61 millones de litros. De esa cantidad 14 millones de litros

se consumieron en los hogares (23%), 44 millones de litros en establecimientos de hostelería y restauración (72%) y los restantes 3 millones de litros (5%) en instituciones. El consumo per cápita se cifra en 1,5 litros anuales.

En la evolución del consumo de mosto se observa una notable curva descendente entre 1993, año en el que se consumieron 79 millones de litros, y 1997, donde la cantidad total bajó a 55,8 millones de litros. En 1998 el consumo experimentó una recuperación hasta los ya mencionados 61 millones de litros.

Los consumos de este producto en el hogar son bajos y solamente en Andalucía se superó el medio litro per cápita durante 1998, mientras que el resto de las comunidades autónomas se encuentran por debajo de esta cantidad. ●

ASOCIACIÓN PROFESIONAL EMPRESARIAL DE OPERADORES DE "VINOS DE MESA" Y "VINOS CON I.G.P. / DE LA TIERRA"



El VINO DE MESA y el VINO DE LA TIERRA identifican...

Al Vino sano. Al Vino asequible. Al Vino de todos los días

Elija estas designaciones, VINO DE MESA y VINO DE LA TIERRA, los de mayor producción, exportación y consumo.

(Con su graduación natural típica)

RELACIÓN DE EMPRESAS
ASOCIADAS EN AVIMES

- ADEGAS VINSA, S.L.	- BODEGAS J. SANTOS, S.L.	- CASERÍO VIGÓN, S.A.	- LÓPEZ MORENAS, S.L.
- ALCOHOLERA DE LA PUEBLA, S.A. (GRUPO HUERTAS)	- BODEGAS LEGANZA, S.A.	- CÍA. VINÍCOLA DEL CAMPO DE MONTEL, S.L.	- LUSA-EXTREMEÑA, S.L.
- ARPÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS, S.L.	- BODEGAS LÓPEZ JIMÉNEZ, S.L.	- COMERCIALIZADORA ISLEÑA DE DISTRIBUCIÓN, S.A. (CIDISA)	- MANVI
- ASOCIACIÓN DE VINOS DE LA TIERRA DE BETANZOS	- BODEGAS LOS TINOS, S.A.	- COSECHEROS ABASTECEDORES, S.A.	- MORA, VILA Y CÍA., S.A.
- ASOCIACIÓN PROFESIONAL DE EMPRESARIOS DEL SECTOR DE LA VID (APEVIN)	- BODEGAS LUIS CARIDE, S.L.	- COSECHEROS EMBOTELLADORES, S.A.	- MOSTOS, VINOS Y ALCOHOLES, S.A. (MOVIALSA)
- BENITO BLÁZQUEZ E HIJOS, S.A.	- BODEGAS LUIS GURPEGUI MUGA, S.A.	- CHERUBINO VALSANGIACOMO, S.A.	- PALACIO DE ARGANZA, S.A.
- BODEGAS ANOIA, S.A.	- BODEGAS MARTÍNEZ HERRERO, S.A.	- DE MULLER, S.A.	- RIBERA DEL TÁMEGA, S.L.
- BODEGAS CAMPOLORETO, S.L.	- BODEGAS MENDIETA, S.L. (JUAN ANTONIO GUILLERMO MENDIETA)	- DREAM FRUITS, S.A. (MAYORISTA DE VINOS, S.A.)	- RICARDO BENITO, S.L.
- BODEGAS CÁNDIDO, S.A.	- BODEGAS MIGUEL CASTEJÓN AGUADO	- ENRIQUE OCHOA PALAO, S.L.	- SEÑORÍO DE LA ANTIGUA, S.L.
- BODEGAS CASTILLO DE FUENMAYOR, S.A.	- BODEGAS NIETO (GRUPO FÉLIX SOLÍS)	- F.F. CORPALS, S.A.	- TARIFA VARRILADO, S.A.
- BODEGAS ESPINOSA, S.A.	- BODEGAS ORUSCO, S.L.	- FÉLIX SOLÍS, S.A. BODEGAS	- VINÍCOLA DE CHANTADA, S.A.
- BODEGAS GÓMEZ AGUIRRE, S.A.	- BODEGAS ROQUETA, S.A.	- GRUPO AVILÉS (CEJEMA, S.L.)	- VINIGALICIA, S.A.
	- BODEGAS UBIDE, S.A.	- HERMANOS TORCAL, S.L.	- VINOS JEROMÍN, S.L.
	- BODEGAS VICTORIANAS, S.A.	- HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ, S.A.	- VINOS Y BODEGAS, S.A.
	- BODEGAS VILLAMARÍN (PAZO SAN JOSÉ, S.L.)	- J. GARCÍA CARRIÓN, S.A.	- VINUMAR/EXPLORACIONES AGRICOLAS, S.A. (EIASA)
	- BODEGAS ZAGALAVIÑA, S.L.	- JOSÉ LUIS GUILLERMO MENDIETA	- VIÑA SOLEDAD, S.A.
	- CAPEL VINOS, S.A. (GRUPO HUERTAS)	- JUAN RAMÓN LOZANO, S.A.	

Secretario General: Rafael Puyó

Sede: C/ Enrique Larreta, nº 9, 4º - A • E - 28036 MADRID • Tno.: 91/556 97 86 • Fax: 91/597 01 87 • E-mail: vidavimesaemzu@icam.es