



Los intereses de las denominaciones de origen del vino están representados por la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), que es una asociación sin ánimo de lucro.

El CECRV integraba en 2023 a 53 Consejos Reguladores, representativos de 55 denominaciones de origen vitivinícolas (los consejos reguladores de Jerez y Málaga lo son también de las DDOO Manzanilla y Sierras de Málaga, respectivamente), lo que supone el 80% del total de las denominaciones de origen vitivinícolas españolas y, en términos de comercialización, más del 94% del volumen de vino amparado y comercializado con DO.

CECRV agrupa a 3.530 bodegas (el 90% del total de bodegas adscritas a denominaciones de origen en España), que comercializan 11,3 millones de hectolitros vino con DO, más del 94% del total.

## COMERCIO EXTERIOR

Si bien en los últimos ejercicios las demandas del mercado interno han tendido a crecer de manera más signi-

ficativa, las exportaciones continúan siendo un elemento primordial para garantizar la sostenibilidad del sector.

En la última campaña contabilizada se exportaron 5 millones de hectolitros de estos vinos con denominación de origen, el 45% del total. Por tipos de vinos, los tintos representaron el 37,3% de esas exportaciones; los blancos el 12,19%; los rosados el 3,32%; los espumosos el 43,6%; los de licor el 3,4%; los de aguja el 0,01% y otros tipos de vinos el 0,01%.

Las exportaciones españolas de vino con denominación de origen se dirigieron preferentemente hacia otros países de la Unión Europea (37,3% del total). Por su lado, a Asia se exportaron el 22,89% de esos vinos y a la Europa que no está dentro de la UE se enviaron el 22,4%.

En términos generales, los principales mercados de destino en la campaña 2022/23 son Reino Unido (700.435 hectolitros), Alemania (606.457 hectolitros), EE.UU. (412.665 hectolitros), Holanda (268.892 hectolitros) y Bélgica (260.170 hectolitros).

## CAVA

El sector de cava cerró un año 2024 muy complicado por la caída de las ventas. No obstante, ese año también aumentó el número de elaboradores.

El cava es un vino espumoso de calidad, elaborado por fermentación en botella según el método tradicional. Para su elaboración se añade al “vino base” azúcar y levaduras y se embotella. Las botellas obtenidas se almacenan en posición horizontal en las bodegas o cavas y allí se produce la segunda fermentación con la formación de espuma. Finalizada esa segunda fermentación y su posterior crianza (de nueve meses a 2 años), se realiza otra nueva operación denominada “removido”, con la cual se conduce el sedimento de levaduras hacia el cuello de la botella, junto al tapón. Tras el “removido” se produce el degüelle, que consiste en abrir la botella para que la propia presión haga saltar el sedimento, quedando el vino brillante. Finalmente, la botella se rellena con el mismo cava obtenido, añadiendo o no el licor de expedición (mezcla de vino y azúcar) para obtener los distintos tipos de cava, en función de su contenido en azúcares.

La producción nacional de cava está amparada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cava, que tiene ámbito nacional, aunque la mayor parte de las zonas productoras están en Cataluña.

En concreto, la denominación de origen Cava ampara la producción de 159 municipios: 63 de la provincia de Barcelona, 52 de Tarragona, 12 de Lleida, 5 de Girona, 18 de La Rioja, 2 de Zaragoza, 3 de Álava, 2 de Navarra y los de Requena (Valencia) y Almendralejo (Badajoz).

Según los datos del Consejo Regulador de la DO Cava hay registradas 5.874 explotaciones, con una superficie de 37.502 hectáreas (unas 500 menos que un año antes). De esta superficie, el 36,6% son viñas con uvas de la variedad macabeo; el 26,3% de la xarel·lo; el 19,2% de perellada y casi 7% de chardonnay.

La producción de botellas de cava durante 2024 llegó hasta casi 218 millones, lo que supuso un descenso con relación al año anterior. De la producción total, 37,3 millones de botellas fueron cava de producción ecológica, lo que supuso un crecimiento de 5 millones de botellas respecto a 2023.

La mayor parte del cava se comercializa a través del canal alimentación y la zona de mayor consumo de cava está en el noreste del país, con Barcelona como epicentro.

En este sentido, de las ventas totales en 2024 el 35,8% corresponde al mercado nacional; el 34,5% al mercado comunitario y el 29,7% al mercado exterior (países terceros), según los datos del Consejo Regulador. Respecto al año anterior, bajó el porcentaje de ventas a la UE.

## ESTRUCTURA EMPRESARIAL

En 2024 el número de empresas elaboradoras de vino base ascendió a 143 (2 menos que un año antes) y el de las empresas elaboradoras del cava en 200, según datos del Consejo Regulador.

Las bodegas que forman la DO Cava facturaron en 2024 un total de 2.270 millones de euros, unos cien millones menos que en el año anterior.

El sector bodeguero del cava se encuentra dominado por dos grandes grupos de capital español, aunque con fuertes procesos de internacionalización.

Aunque hay otro grupo empresarial que factura más porque tiene otras líneas de negocio distintas al cava, el líder sectorial registró unas ventas en 2024 de 330 millones de euros y produjo cerca de 90 millones de botellas de cava. Esta empresa destaca por liderar el mercado exterior.

El segundo grupo tuvo unas ventas de 175 millones de euros y es hegemónico en el mercado interno.

## COMERCIO EXTERIOR

La buena marcha de las exportaciones confirmó la universalidad del cava. En 2024, el 64% de las ventas totales se realizaron en los mercados internacionales.

Según los datos del Consejo Regulador de esta DO, se exportaron 140,1 millones de botellas (entre países terceros y mercado comunitario), un volumen muy por debajo del exportado en el año precedente. Las ventas a países terceros descendieron un 10,9%, mientras que en los países de la UE se redujeron un 23,3%.

Ese año, Bélgica pasó a ser el primer destino de las exportaciones de cava, tras ganar posiciones frente a Alemania, que era el primer comprador en el año anterior. No obstante, también los belgas redujeron sus compras respecto al año anterior.

El segundo país que más cava compró en 2024 fue Estados Unidos y el tercero, Reino Unido.



Por su lado, las importaciones de vinos espumosos, en especial de champán francés, son mucho menos importantes que las exportaciones de cava.

En el año 2024, se compraron en el exterior 12 millones de litros, más de 2 millones por encima del volumen importado en el año anterior. De este total, 3,1 millones de litros eran champán y el resto, otros vinos. Ese año se compró menos champán que un año antes.

## MOSTO

La Encuesta Industrial Anual de Productos del INE indica que la producción industrial de mosto de uva en 2024 ascendió a 1,2 millones de hectolitros (un 15% más que en el año anterior) y su valor fue de algo más de 81 millones de euros (un 40% más).

Castilla-La Mancha concentra la producción de mosto, seguida a mucha distancia por la Comunidad Valenciana, Extremadura, Andalucía y Cataluña.



### PRINCIPALES EMPRESAS DEL SECTOR DE CAVA

EMPRESA	Mill. Euros
J García Carrión, S.A. Grupo(B. Jaume Serra, S.L) (*)	1.100
Grupo Freixenet	370
Grupo Raventós Codorniu	190
Perelada Comercial, S.A.U	60
Masia Vallfornosa, S.A	35
Covides, S.C.C.L	28
Torre Oria S.L (*)	25
Cavas Marevia, SLU	23
Castell D'Or, S.L (*)	21
Cellers Most Doré, S.L	10,05

FUENTE: ALIMARKET. Año 2023 \*Incluye la facturación de otras producciones.

### PRODUCCIONES DE MOSTO Y VINO EN EL MUNDO, EN LA UE Y EN ESPAÑA

(millones de hectolitros)	2020	2021	2022
MUNDO*	262	261	258
UE	170,6	158,7	165,69
ESPAÑA	45,95	39,44	40,6

FUENTE: OIV, EUROSTAT Y MAPA (\* No incluye mosto ni zumos de uva).

Aproximadamente el 75% de los mostos producidos en España provienen de uvas de variedades blancas. La gran mayoría de los mostos (95% del total) se elabora con uvas sin ningún tipo de protección por marca de calidad.

La Asociación Empresarial de Zumos de Uva y Mostos de España (AZUME) está formada por las principales compañías españolas de elaboración de mostos, mostos concentrados y mostos concentrados rectificadas.

AZUME, que se constituyó en 2014, es la única organización española dedicada en exclusiva a la promoción y defensa de la calidad de los mostos de uva. Para ello, cuenta con unos estrictos criterios de admisión de nuevos socios y con un régimen interno que garantiza el cumplimiento por parte de sus miembros de las buenas prácticas de elaboración y comercialización.

En España están registradas más de una decena de empresas productoras y comercializadoras de mosto, pero no todas ellas forman parte de AZUME.

En ocasiones, la exportación de mosto puede convertirse en alternativa para reducir las existencias de vino en momentos en los que la demanda interna no crece. La demanda externa se mantiene al alza desde hace varios años.