

VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

En España, de acuerdo con los últimos datos disponibles, hay 101 denominaciones de origen protegidas, de las cuales 69 son Denominaciones de Origen (DO) y 2 de ellas son además calificadas (DOCa). También había protegidos 24 vinos de pago (VP) y 7 vinos de calidad (VC).

Las DOPs identifican productos originarios de un lugar geográfico, cuya calidad y características se deben al vínculo con ese lugar y a los factores naturales y humanos inherentes al mismo y en el que el proceso de producción tiene lugar en su totalidad en esa zona geográfica.

La diferencia entre una denominación de origen protegida (DOP) y una indicación geográfica protegida (IGP) está, entre otras cosas, en que el vínculo entre la calidad del vino y las uvas con la zona geográfica en la que se produce es mayor en el caso de las DOP.

Además, las denominaciones se diferencian de las IGP en que en las primeras el 100% de las uvas que se utilizan para la elaboración de vinos tienen que proceder exclusivamente de la zona geográfica de producción protegida (en las IGP es el 85%).



De las 69 DO de vinos, 3 tienen un ámbito supra-autonómico (Cava, Rioja y Jumilla) y amparan producciones de más de una región. También hay dos de estas denominaciones que, por sus características especiales, llevan además el sobrenombre de Calificadas: las DOCa: Rioja y Priorat (Tarragona). A este respecto, las denominaciones de origen calificadas son aquellas que tienen una exigencia suplementaria en cuanto a normativa y antigüedad.

Según los datos del Ministerio de Agricultura, la comercialización de vinos con denominación de origen durante la campaña 2022-2023 supera los 11,2 millones de hectolitros. Las demandas interiores representaron el 55% del volumen total comercializado en un 4%, mientras que el restante 45% constituyó el porcentaje de las ventas en el exterior.

En la última campaña contabilizada, la principal denominación de origen atendiendo al volumen de vino comercializado fue la de Cava (24,95%), le siguieron la DOCa Rioja (21,7% del total), Rueda (7,5%), Ribera de Duero (6,7%) y Valdepeñas (3,5%).

Teniendo en cuenta únicamente al mercado interior, la DOCa Rioja ocupó también el primer puesto, con el 23,56% del total, seguida por Rueda (11,9%) y Ribera del Duero (9,93%).

Por su lado, en comercialización total de vino de denominación de origen por tipos sobresalió el tinto, con el 44,37% del total en volumen. En segundo lugar se situaron los vinos espumosos (25%), los blancos (22,68%), los vinos rosados (4%), los de licor (3,8%) y los vinos de aguja (0,01%). Con respecto a la anterior campaña, se registró un incremento importante en la comercialización de los vinos espumosos.

Los viticultores inscritos en los registros de las diferentes denominaciones ascendían a 97.291 y contaban con una superficie de producción de 559.619 hectáreas (un 2,29% menos respecto a la anterior campaña).

En España hay unas 4.000 bodegas inscritas en las distintas denominaciones de origen. Las denominaciones con mayor número de bodegas son Rioja, Cava y Ribera del Duero. El valor económico estimado en bodega de la comercialización interior y exterior de los vinos con DOP ascendió, en la última campaña con datos, a 4.309 millones de euros. Rioja se sitúa en cabeza con el 23,44% de la facturación, seguida de Cava (17%), Ribera del Duero (11,3%), Rueda (9,9%) y Rías Baixas (5,18%).



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.