

REFLEXIONES ACTUALES EN TORNO AL VINO. MODELOS DE VITIVINICULTURA A NIVEL MUNDIAL

Francisco Simón Vila(*)

1. Introducción

El vino, bebida natural por excelencia, desde siempre ha despertado un extraordinario interés, acentuado en muchos aspectos en los últimos años, interés muy particular en el contexto de los productos agroalimentarios.

Aparte de las materias directamente ligadas al producto (Viticultura, Enología, Análisis Sensorial), el vino es contemplado, considerado y estudiado desde la perspectiva de los planteamientos humanísticos por su importante componente de esta naturaleza y su trascendencia histórica, social, arqueológica, mitológico-religiosa, antropológica, etc... Numerosas ramas del conocimiento científico le dedican, asimismo, una especial y merecida atención: la Química, la Biología, la Microbiología, ...etc..., estarán de acuerdo conmigo en afirmar que no serían lo que son, ni su desarrollo habría sido el mismo, si el vino no hubiera existido.

Tampoco ocultan un especial interés por este noble producto las ciencias aplicadas como la Medicina, la Bromatología, la Economía, etc. por las importantes acciones que ejerce en sus respectivos campos de actuación y sus importantes consecuencias.

En la ocasión presente, dos importantes áreas del conocimiento a las que antes hemos hecho referencia: la salud humana y la economía van a ser las que se constituirán en eficaces herramientas para conseguir ir conociendo un poco más de nuestro protagonista, desvelando con su ayuda, alguno de sus aún numerosos secretos, o para difundir más ampliamente estos conocimientos entre los especialistas aquí presentes y entre el numeroso grupo de personas que, sin serlo, sí manifiestan interés creciente en él, en particular en lo que se refiere a sus propiedades biosaludables, tema

éste cuya difusión ha superado ampliamente el ámbito académico en el que normalmente se desarrollan este tipo de jornadas y reuniones de expertos.

Los últimos descubrimientos de las benéficas propiedades del consumo moderado e inteligente del vino sobre numerosos aspectos de la salud humana, en estrecha relación con lo que se ha dado en llamar "la dieta mediterránea", constituyen un singular atractivo añadido a este producto, que están teniendo una gran repercusión popular y cuya principal consecuencia, aparte de estos saludables efectos, entiendo que es la de volver a situarlo en el mismo nivel de apreciación, consideración y valoración que la antigua medicina y la sabiduría popular lo venía haciendo desde tiempos remotos, después de un periodo en el que por teorías simplistas apresuradas, cuando no sesgadas, intentaban privarlo de estos atributos.

Por otro lado, a nadie se le oculta la transcendencia, en los tiempos actuales, que el mercado ejerce, como juez inapelable de cualquier actividad económica sobre el vino; en unos momentos en que los vinos españoles están conquistando en todos los mercados una posición de privilegio y al mismo tiempo que se encuentran sometidos a constantes desafíos de otras áreas productivas internacionales muy agresivas comercialmente. Retos que los agentes responsables del sector tienen que afrontar y superar, además de con el bagaje de la calidad incuestionable del producto, con un profundo conocimiento de las leyes que rigen el mercado, así como con agilidad y rigor en todas las actuaciones. Es, por tanto, muy oportuno que se produzcan encuentros como el que ahora inauguramos dedicados a este tema que aporten conocimientos y nos anticipen tendencias futuras de consumo.

2. La distinta percepción del vino en el contexto internacional

En el contexto mundial se configuran como núcleos más activos, en cuanto a la producción y comercialización de vinos, de una parte la UE, y de otra los países productores de la esfera anglosajona: Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda y África del Sur, sin olvidar a los situados en el Cono Sur de América –Chile y Argentina, principalmente–.

Es indudable que la viticultura más reglamentada a nivel mundial es la de la UE, que cuenta con un complejo sistema normativo que abarca aspectos como la producción, régimen de plantaciones, prácticas enológicas, regulación de mercado, presentación y designación, etc., y que es donde la valoración de la calidad ligada al origen geográfico ha tenido, a través del sistema de denominaciones de origen, un modelo más desarrollado y presente.

En los países anglosajones el modelo productivo ha sido, de alguna forma más laxo, menos marcado por una tradición normativa, en cuanto que la vitivinicultura no ha estado presionada por una necesidad clara de ajuste de oferta y demanda, ni ha contado tampoco con una fuente importan económico-social, dentro de la cual la vid aportaba el sustento principal a amplias áreas geográficas. En cuanto países de viticultura nueva, y en ocasiones sometida al contraste de las producciones europeas, no ha aplicado, en general, el principio de protección de las denominaciones de origen, lo cual, a su vez, ha retrasado el reconocimiento y valoración de sus propios nombre geográficos, habiéndose apoyado, en la puesta de sus vinos en el mercado, en la designación de sus vinos con el nombre de las variedades denominadas internacionales (Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, etcétera).

Su diferenciación con la enología tradicional y con las prácticas enológicas vigente en Europa se plasma, por ejemplo, por el recurso frecuente a prácticas y tratamientos que de alguna forma concretan una visión del vino como producto manipulable, casi industrial, que se aparte de la vigente en nuestro entorno, según la cual el vino es una prolongación natural de la uva y del mosto de los que se obtuvo.

En todo caso, en unas y otras áreas, en la

actualidad nos encontramos ante dos grandes corrientes de producción, o dos modelos, en el concierto vitivinícola mundial.

Por un lado se encuentran los grandes vinos tradicionales elaborados a partir de variedades de calidad, generalmente autóctonas de las zonas productoras o adaptadas largo tiempo atrás a las mismas, cultivadas en terrenos perfectamente definidos en áreas geográficas limitadas, casi siempre en secano y con formaciones que limitan las producciones de la vid, adaptándolas a las posibilidades del medio para la expresión de todo el potencial de calidad que dichas variedades poseen.

La elaboración y eventual crianza de estos vinos responde al principio del máximo respeto a la materia prima, siendo la aplicación de prácticas enológicas muy limitada y coherente con este principio antes enunciado de respeto a la materia prima.

Estos vinos, en los que se incorporan importantes elementos de cultura y tradición, se comercializan bajo el amparo de prestigiosas denominaciones de origen y son característicos del Viejo continente. Si bien existen, en Europa y fuera de ella, algunos ejemplos de vinos de esta concepción no amparados por denominación de origen alguna, los mismos constituyen una rara excepción. Se trataría de los auténticos reyes del vino, su producción es limitada y su precio, lógicamente elevado, no debería suponer un obstáculo insalvable para su éxito comercial, dadas su calidad y exclusividad.

Por otro lado aparecen en los mercados, cada día que transcurre con mayor incidencia, vinos que responden a una muy distinta concepción que los anteriores. Son vinos obtenidos a partir de una viticultura intensiva de variedades "internacionales", en la que prima las altas producciones perseguidas con criterios productivistas agronómicos, pero escasamente enológicos (suelos fértiles, riego, fertilización, formaciones de amplio desarrollo, etcétera).

En su elaboración la incidencia de prácticas enológicas intensas, que modifican sus características e intentan corregir las limitaciones de la materia prima de la que proceden es norma habitual, cuando no obligatoria, consiguiéndose, así, generalmente, vinos tecnológicamente

bien elaborados, correctos, francos, de carácter aromático frutal, a veces con el añadido de aromas de madera aportados de forma poco ortodoxa (virutas, copos, , etc.), y bellas coloraciones, aunque con muchas limitaciones en su comportamiento en la boca. Su sencillez y facilidad de consumo es uno de sus argumentos de venta, si bien sus principales recursos comerciales y de *marketing* se basan en el empleo, como signo de identidad, del nombre de las variedades "internacionales" mas conocidas. En estos vinos, el precio, es un factor fundamental en su comercialización apoyando su imagen asimismo en referencias citadas como variedad y añada. Se trata, en resumen, de vinos que se acomodan mas al concepto "producto standard" que al propio de "vino".

Es el modelo elegido y aplicado preferentemente por los países sin tradición y de reciente incorporación a la actividad vitivinícola (EE.UU., Australia, Sudáfrica, Chile, Argentina, Uruguay, etc.). No obstante, en Europa la fórmula está siendo incorporada y cuenta con defensores en estos momentos.

Ambos modelos presentan sus ventajas e inconvenientes, aunque en las condiciones y con las limitaciones que existen en España, sumergirse en una espiral de copia de modelos externos a ultranza creemos que sería a medio plazo suicida.

Asimismo, la aplicación de fórmulas intermedias, es decir pretender aplicar a nuestras denominaciones de origen este modelo, o intentar proteger con este sistema los vinos sin la personalidad, el tipismo y la grandeza exigible en el sistema, también creemos sería nefasta. Posiblemente, la fórmula más adecuada para su integración sería la de los denominados en el concierto de la Unión Europea, vinos del país (Francia), vinos de la tierra (España), vinos típicos (Italia), etc., cuyas condiciones de producción deben ser flexibles, contando con una referencia geográfica.

3. El marco internacional actual en el que deben competir nuestros vinos

El contexto internacional vitivinícola ha quedado profundamente afectado por la aplicación de los acuerdos de la Ronda Uruguay del GATT de 1995, afectando al mercado comuni-

tario, cada vez más abierto y donde las medidas comunitarias de intervención han perdido parte de su efecto. En tal contexto la nueva OCM del vino aprobada por el Reglamento (CE) 1493/1999 del Consejo, pretende mantener un equilibrio mejorado entre la oferta y la demanda del mercado comunitario, apoyar a los productores para aprovechar los mercados en expansión, y permitir, en fin, la mejora de la competitividad de nuestras producciones a largo plazo. En tal contexto el conjunto de los vinos de calidad comunitarios deben ser la punta de lanza de tal estrategia.

El Reglamento citado ha entrado en vigor 1 de agosto de 2000 junto con otros Reglamentos de aplicación (potencial vitícola, prácticas enológicas, vinos de calidad producidos en regiones determinadas, mecanismos de mercados) estando pendientes de aprobación otros entre los que cabe citar el relativo a designación y presentación.

En cuanto a las relaciones internacionales vitivinícolas, son especialmente importantes los aspectos relativos a la mejora del comercio de vinos de la UE con los países terceros, y entre ellos especialmente con USA. En tal contexto se impulsó un acuerdo de principio de la industria europea vitivinícola con sus homólogos americanos en enero de 1998, que básicamente se orientaba en el establecimiento de un reconocimiento mutuo en materia de prácticas enológicas y de normas sanitarias, que debía incluir además un avance por parte de USA en materia de abandono de las denominaciones de origen europeas que estaban utilizando indebidamente (en nuestro caso Sherry, Málaga ...).

Los principios de dicho acuerdo han sido trasladados por los responsables de la industria vinícola tanto a la Comisión europea como a la Administración española. Dicha propuesta presenta algunos aspectos sobre los que conviene hacer precisiones, habiendo sido recibida con cautela por las instancias citadas. Dichos aspectos serían los siguientes:

— Europa ya ha hecho concesiones, desde el Wine Accord de 1983, a los Estados Unidos en materia de prácticas enológicas, sin que hasta el presente se hayan producido avances significativos en materia de respeto por USA de las denominaciones de origen europeas. Re-

cientemente quedaron prorrogadas hasta el año 2003 las citadas concesiones.

— El procedimiento del reconocimiento mutuo de prácticas enológicas resulta poco conveniente a los intereses europeos, ya que, por una parte, el catálogo de prácticas enológicas europeas es mucho más limitado y exigente que el americano (riesgo de competencia desequilibrada y de deriva del vino como producto directamente vinculada a la vitivinicultura); además, el procedimiento de reconocimiento mutuo, en aplicación de la cláusula de “nación más favorecida” de la OMC, podría ser invocado, con tal precedente, por otros países terceros.

En tal situación, parece más apropiada, en su caso, la solución que está manejando la Comisión de intercambio de listas positivas, con un procedimiento de examen de cada una de ellas.

NOTAS

(*) Director General de Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.