

# 7. EL SECTOR VITIVINÍCOLA

---

Marcelino Díaz González

## 1. INTRODUCCIÓN

La vitivinicultura es uno de los sectores más importantes de la economía agrícola extremeña, no solo por la extensión del cultivo, sino además por el valor económico y la importancia social que tiene el cultivo de la vid.

Con 22.000 agricultores y 250 bodegas, se obtiene de las 83.000 ha de viñedos una producción media que oscila entre los 4.000 y los 4.300 hl de mostos/vinos al año, que dan lugar a un producto de alrededor de 200 millones de euros. Extremadura es la segunda comunidad más productora de vinos de España, tras La Mancha, que tiene el 50 % de la producción nacional y el 3% de la superficie mundial del viñedo. España, que desde siempre ha venido siendo el país con más superficie de viñedos (próximo a un millón de hectáreas), ha pasado en los dos últimos años a liderar también la producción mundial de vinos con 43-45 millones de hectolitros y a ser la primera exportadora. Extremadura, por tanto, produce un 10 % del vino elaborado en nuestro país.

## 2. VARIETADES Y SUPERFICIES DE VIÑEDOS

La vid y el vino tienen una larga historia en Extremadura. Desde que llegara a nuestra región de la mano de los Conios y Tartesos durante la época orientalizante en los siglos VII al V antes de Cristo, muchas han sido las vicisitudes por las que ha pasado el cultivo de la vid. Cartaginenses, romanos, visigodos y árabes incidieron de una forma activa en el cultivo de la vid y en la elaboración de vinos. Después vendría la reconquista con sus Cartas Puebla, en las que la vid debería figurar como cultivo obligado en gran parte de nuestras poblaciones. El proceso colonizador de América en su primera etapa, aumentaría la demanda de vinos para su exportación al nuevo continente y tras la devastación de nuestros viñedos por la *Phylloxera Vastatrix*, en 1897, surgiría la actual vitivinicultura del siglo XX. Con anterioridad a la *Phylloxera* eran numerosas las variedades de vid cultivadas en nuestra región. El Centro de Investigaciones Agrarias del Encin (Imrida) ha catalogado estas variedades con los nombres que tenían entonces y sus correspondientes nombre actuales. Sin embargo, tras esta plaga que arrasó todo el viñedo extremeño, al igual que el nacional y el europeo, iba a ser una de ellas, la más adaptada a nuestro clima y suelo, la conocida hoy con los nombres de Parda, Pardina o Cayetana, la que se estableciera como variedad única en la Tierra de Barros y que acabaría colonizando una gran parte de la provincia, hasta sobrepasar las cien mil hectáreas de viñedos en los años setenta, transformando a Extremadura en la segunda región más productora de vinos de España y dando lugar a un vino blanco ligero y afrutado que se vendería en los mercados del norte de España, y a otro vino de

prensa cuyo destino era la destilación y producción de alcoholes vínicos de 65° utilizados en la producción de holandas para brandies y de 91° para el encabezamiento de los vinos jerezanos. Bajo esta dinámica económica, Almendralejo primero y después toda la Tierra de Barros, vería transformada su producción agrícola, pasando de ser uno de los graneros más importantes de España, a ser una de las zonas vitivinícolas más importantes del país.

En la provincia de Cáceres, al igual que en otras muchas poblaciones de Badajoz, tras la filoxera desaparecería gran parte del cultivo, quedando reducido a las zonas de Montánchez, donde predomina la variedad Borba blanca y Cañamero con la variedad blanca Alarije.

De esta forma se llegaría hasta la década de los ochenta del siglo pasado en la que se iniciaría un proceso de reestructuración de viñedos, así como de la industria vitivinícola, con la incorporación de nuevas variedades como la blanca Macabeo y la tinta Tempranillo, que darían lugar a los primeros vinos de calidad producidos en nuestra región y comercializados bajo las marcas Lar de Barros, Marques de Villalba, Jaloco y Catalina Arroyo.

En aquellos años surgiría también el movimiento cooperativo que daría lugar a un nuevo concepto de bodega basada en diferentes maquinarias de prensado y dejando atrás los viejos envases de barro y de cemento, apareciendo el acero al carbono primero y después el acero inoxidable como material predominante en la industria bodeguera. La posterior incorporación de la técnica del frío en la fermentación y de las modernas técnicas enológicas, daría lugar a la mejora considerable de la calidad de nuestros vinos y, por consiguiente, a un tenue proceso de embotellado de vinos en nuestra región.

La actual situación productiva en la campaña 2014/2015 es la siguiente en Extremadura:

Superficie total de viñedos..... 77.431 ha

Correspondiendo a variedades blancas: 53.044 ha y 24.387 ha a variedades tintas

El viñedo se concentra la mayor parte en la provincia de Badajoz con 74.216 ha. En la provincia de Cáceres 3.213 ha. En estas cifras, hay que tener en cuenta que entre 2015 y 2017 se están llevando a cabo cinco proyectos de reestructuración de viñedos con una cantidad total aproximada de 15.000 ha, por lo que una vez finalizados los mismos, la superficie de viñedos en Extremadura deberá superar las 80.000 ha.

Entre las variedades de vides, se ha roto el monopolio que la variedad Pardina tenía en el siglo pasado, alcanzándose por exigencias del mercado y de los diferentes proyectos de reestructuración, un mayor equilibrio entre variedades blancas y tintas. Sigue existiendo cierto desequilibrio a favor de las variedades blancas que en parte será reducido una vez finalizada la reestructuración en curso. A pesar de que en España el consumo de vino tinto es mayor que el de blanco, hay que tener en cuenta que las variedades de uvas blancas tienen otras salidas que no tienen las tintas como son: la vinagrería, los vermouths, la destilación para alcoholes vínicos, los mostos azufrados, etc.

En cuanto a las variedades blancas, la más dominante sigue siendo la Parda, Pardina o Cayetana, seguida de la Macabeo la cual viene incrementando su superficie por ser una variedad apta para la elaboración de Cavas en Almendralejo.

En tintas la Tempranillo es la más extendida por su mejor adaptación a nuestro clima, seguida de otras foráneas más minoritarias como las Cabernet, Shiraz o Merlot, cuyo cultivo en secano en nuestra región es de dudosa rentabilidad, habida cuenta del pequeño tamaño de sus bayas y las altas temperaturas estivales que acaban consumiéndolas.

Dado el amplio abanico de variedades que admite el Consejo Regulador de la DO Ribera del Guadiana, no sería descabellado la introducción de variedades tendentes a producir vinos con mayor acidez para evitar las consecuencias del calentamiento global, entre ellas podrían estar la Garnacha Común, la Graciano, la Cabernet o la Petit Verdor, siempre en regadío.

Los tipos de cultivo también han cambiado mucho a lo largo de los últimos años. Se está pasando de un cultivo en secano y en vaso al marco real (2,80 x 2,80 m), a otro cada vez más dominante de espaldera o cepa conducida con marcos de 3 x 2 m en secano o de 3 x 1,5 m en regadío. Este tipo de cultivo, aunque más costoso en su implantación, permite una mayor mecanización de la poda, los tratamientos fitosanitarios y en especial la vendimia mecanizada.

En cuanto al regadío cada día son más las plantaciones que se realizan con riego localizado a través de goteros entre las cepas, bien como riegos de apoyo mediante captaciones de aguas subterráneas, o bien a través de plantaciones realizadas en las zonas de riego, en especial en las Vegas Bajas del Guadiana, donde cada año aumentan las plantaciones, superándose ya el 25 % del total plantado.

El proyecto de puesta en riego de unas quince mil hectáreas en Tierra de Barros, si se llegara a consolidar, podría favorecer las producciones de variedades tintas hasta ahora menos productivas que las blancas y permitiría alcanzar un mayor equilibrio entre blancas y tintas.

Este conjunto de transformaciones ha supuesto una considerable modernización de nuestros viñedos con la incorporación de nuevas variedades de vides, mayor número de plantas por hectárea, con riego y en espaldera, y ha dado lugar a un rejuvenecimiento y a un viñedo más tecnológico, que ha permitido producir más tipos de vinos con mejor calidad, más producción total con menos superficie de viñedos.

Consecuencia de estas mejoras de calidad en los viñedos y vinos extremeños es la creación de diferentes zonas protegidas o con indicación geográficas, que junto con la denominación genérica de vino se pueden producir en Extremadura como son: la IGP Vino de la Tierra de Extremadura, Vino Varietal, Vinos de DO Ribera del Guadiana con sus seis subzonas y la DO Cava para el término de Almendralejo.

### 3. PRODUCCIÓN Y TIPOS DE MOSTOS Y VINOS

La producción de vinos en Extremadura viene incrementándose en los últimos años a pesar del descenso de la superficie de viñedos. Se ha pasado se producir un promedio de tres millones ochocientos mil hectolitros a finales del siglo pasado, a una media de cuatro millones doscientos mil hectólitros de vinos y mostos, alcanzándose un máximo en la campaña 2003/2004 de 4.500.000 hl.

Estas producciones se desglosan según las diferentes denominaciones en:

Vinos con DO.....	2,5 %
Vinos con IGP de la Tierra.....	14 %
Vinos Varietales .....	9 %
Vinos sin DO ni IGP .....	65,5 %

Totales .....	100 %
---------------	-------

Con independencia de las denominaciones oficiales a las que se acojan, los tipos de vinos que se elaboran y comercializan se detallan a continuación.

### 3.1. Vinos para su venta a granel

La elaboración de vino y su venta a granel sigue siendo mayoritaria en Extremadura. A pesar de los esfuerzos de comercialización como vinos embotellados que vienen realizando las bodegas cooperativas y particulares, la venta a granel sigue comercializando volúmenes de en torno al ochenta por ciento de la producción total, es decir unos 3,3–3,5 millones de hectólitros.

Las cooperativas existentes en todas la localidades vitivinícolas acaparan un sesenta por ciento de la elaboración y comercialización, destacando entre ellas Viña Oliva, cooperativa de segundo grado que engloba a la mayor parte de las de primer grado de Tierra de Barros. El cuarenta por ciento restante es elaborado por bodegas particulares, entre las que destacan: Bodegas Romales, Periane y varios grupos sindicales más en Almendralejo como Las Minitas, Viña Arroba, San Antonio y Viticultores de Barros. En los Santos de Maimona Vitilosa y Ventura Arroyo.

Con la actual estructura de plantaciones de vides y con tecnología desarrollada en las bodegas, los tipos de vinos a granel que se elaboran en Extremadura son:

#### 3.1.1. Vinos o mostos blancos

**Vinos blancos de fermentación controlada** obtenidos a partir de mostos filtrados o decantados en los que la temperatura de fermentación se mantiene por debajo de los veinte grados centígrados, obteniéndose unos vinos afrutados, bien equilibrados de graduaciones comprendidas entre 10,5 y 11,5° de alcohol y cuyo destino es el mercado de exportación, donde se vienen utilizando como vinos base para espumosos o bien para ser embotellados como vinos tranquilos. Con el aumento del consumo mundial de vinos espumosos, este tipo de vino base tiene una buena aceptación y exige elaboraciones más tecnológicas y vendimias más anticipadas tendentes a conseguir menos concentración de glucosa y más acidez.

Dado que la tendencia del mercado se orienta hacia vinos blancos de mesa con menor graduación y más acidez, este tipo de vino debería ser el que más representara a nuestra región y el que mejor se hiciera valer en los mercados exteriores. Su elaboración más tecnológica exige también un sobrepago de las uvas con el fin de que compense al agricultor su vendimia anticipada, ya que lo habitual es pagar la uva en función de su concentración de azúcar o grado Beaumé.

La incorporación a las bodegas de las prensas neumáticas está permitiendo obtener un porcentaje mayor de este tipo de vino y de mejor calidad que con las prensas tradicionales.

Bajo este epígrafe se elaboran también vinos blancos de buena calidad con graduaciones alcohólicas comprendidas entre 12 y 13° cuyo destino es el mercado nacional en especial el del norte de España.

**Vinos base para la elaboración de Cavas.** Es una elaboración limitada al término municipal de Almendralejo cuyas cantidades son pequeñas ya que la superficie de viñedos acogidos a la DOP Cava están en torno a 500 ha, pero con una clara tendencia a alcanzar en unos años las mil. Pueden ser blancos o rosados.

**Vinos de Fermentación tradicional**, elaborados sin la técnica del frío o bien a partir de los fangos o de las prensas tradicionales. Tienen diferentes destinos que pueden ser el envasado en paquetes de brik, el mosto azufrado, la vinagrería, la elaboración de vermut o la destilación.

**Los mostos azufrados** para su posterior concentración y envío a la exportación o bien para la obtención de zumos mediante la mezcla con néctares de otras frutas. Es una salida más que tiene el sector en general y en particular las variedades blancas. La producción de mostos azufrados viene siendo de en torno a un 10 % de la producción total de mosto/vino, es decir unos 425.000 hl.

### 3.1.2. Vinos rosados

Los vinos rosados, obtenidos a partir de mezclas de uvas blancas y tintas o bien a partir de uvas tintas maceradas ligeramente con sus hollejos, son muy escasos en Extremadura. Este tipo de vino cuya cota de consumo ronda el 5-6 %, viene experimentando en los dos últimos años el mayor porcentaje de crecimiento, en torno a un 7 % y podría ser una salida más para los graneles de calidad de nuestra región y que las bodegas abrieran mercado a este tipo de vino de baja graduación o/y poca tonalidad rosácea.

### 3.1.3. Vinos tintos

**Vinos tintos de la Tierra de Extremadura.** Este tipo de vino inexistente en la región a lo largo de gran parte del siglo pasado supone hoy día más del 30 % de la producción vinícola extremeña. Basado fundamentalmente en la variedad española más conocida en el mercado mundial, la Tempranillo (y no su sinónimo Cencibel asociado a la región manchega y que es con el que se viene anotando, erróneamente a nuestro entender, en el Registro Vitivinícola de la Consejería), ha adquirido en pocos años un considerable reconocimiento en los mercados nacionales y exteriores. El buen clima extremeño con pocas heladas y con veranos soleados permite a la Tempranillo dar unas uvas de excelente calidad con muy buena fruta y gran concentración de color y de grado alcohólico (13 - 14 %). Dado que las instalaciones de vinificación en tinto en bodegas son nuevas, gozan de la mejor tecnología existente que permite elaborar vinos tintos de una gran calidad. Los mercados son conscientes y prueba de ello es que en los últimos años se viene contratando la mayor parte de estos vinos tras la vendimia.

Junto con los vinos blancos de fermentación controlada son los dos bastiones en los que debe basarse el desarrollo de la viticultura extremeña para su venta a granel y en los que el sector debe hacer mas hincapié, asignándole un nombre específico que los distinga de los de otras zonas como pudieran ser Tempranillos de Extremadura,.

Se producen también vinos tintos de excelente calidad basados en variedades foráneas como Cabernet, Shiraz, Merlot y otras, que habida cuenta del renombre internacional de estas variedades, así como de los pequeños volúmenes que se producen, obtienen un mayor precio en el mercado.

**Vinos tintos de fermentación tradicional obtenidos a partir de uvas de menor calidad** o de vinos de prensa cuyo destino es el embotellado de vinos comunes o en paquetes de brik.

Los **mostos azufrados** de uvas tintas apenas se elaboran en nuestra región.

### 3.1.4. Vinos y subproductos para destilación

La destilación de los subproductos vínicos como lías y orujos fue destinada siempre a la obtención de alcoholes simples o compuestos para el consumo humano e industrial.

La destilación de vinos para la obtención de alcoholes destilados de 95° fue una importante salida para los vinos en el siglo pasado y cuyo destino principal era el encabezamiento de los vinos de Jerez o la producción de brandies a partir de holandas de 66°.

Como consecuencia de los excedentes vínicos producidos en la segunda mitad del siglo XX, una forma de regular el mercado fue la destilación de vinos para la venta de alcoholes en los mercados nacionales e internacionales. Ello hizo que la producción de alcoholes en Extremadura y en especial en Almendralejo y Villafranca tuviera una considerable importancia y llegara a contar con cerca de veinte importantes destilerías.

Con la eliminación de estas medidas reguladoras del mercado basadas en la destilación, así como con el descenso del consumo de los vinos de Jerez y de los brandies y en especial con la utilización de alcoholes más baratos de procedencia no vínica para la fabricación de las bebidas espirituosas, que han sustituido a los brandies, ha descendido considerablemente el consumo de alcoholes vínicos perdiendo rentabilidad la industria alcoholera. Ello, unido a las medidas medioambientales y a la ubicaciones de estas industrias en los cascos urbanos, ha supuesto la desaparición de la casi totalidad de ellas, existiendo en estos momentos una sola en Almendralejo propiedad de la cooperativa de segundo grado Viña Oliva.

Sin embargo, la industria alcoholera cumple una función allá donde exista la vid y el vino, consistente, al menos, en la destilación de los subproductos de la elaboración del vino como son: los orujos o partes sólidas de la uva con un contenido de entorno al 5 % de alcohol y las lías o heces semisólidas que contienen en torno a un 9 %, subproductos que tienen un valor económico basado en dicho contenido alcohólico, así como en los aceites de la pepita de la uva, en la materia vegetal para combustible y en la obtención de tartratos de cal. Además es de obligado cumplimiento su procesamiento para evitar la contaminación del medio ambiente.

Por otra parte, la demanda de alcoholes vínicos, aunque haya disminuido, sigue existiendo para el encabezamiento de los vinos de Jerez y de Oporto, así como para la fabricación de brandies.

La desaparición de la industria alcoholera quedando reducida a una sola instalación, es una de las carencias que tiene el sector vitivinícola extremeño, ya que aproximadamente un 50 % de estos subproductos han de ser procesados en las destilerías de La Mancha, quedándose, en esta región, el valor añadido. Es decir, haría falta en la Comunidad otra destilería de capacidad similar a la existente.

A una producción de 4 millones de hectolitros de vino le corresponden unos 520 millones de kilos de uvas lo que daría lugar a 62.500 t de orujo, con un valor promedio de la materia prima de 2.250.000 € del que se obtendrían:

- Bio etanol, pepita de uva para la obtención de aceites esenciales y materia orgánica para combustible con un valor aproximado de más de 7 millones de euros.
- 31,200 t de lías, con un valor promedio de la materia prima de 1.872.000 € y de las que se obtienen aguardientes vínicos y ácido tartárico por valor aproximado de 4 millones de euros.

Es decir que los subproductos vínicos procesados pueden a generar más de diez millones de euros, de los cuales la mitad salen de la región.

### **3.2. Vinos embotellados**

La comercialización de vinos en botella es relativamente reciente en Extremadura, al igual que en el resto de España, si exceptuamos los vinos de Jerez y Rioja.

La forma tradicional de comercializar los vinos desde las bodegas elaboradoras hasta el consumidor se hacía a través de despachos o pequeñas bodegas de venta repartidas por las ciudades a donde el consumidor iba a adquirirlo para llevarlo a casa. Este traslado de una bodega a otra se realizaba con cubas de madera de roble o castaño o bien con odres o pellejos de piel de chivo. A mediados del siglo pasado, la garrafa de cristal de 16,6 litros, una arroba, y la botella de litro retornable iría sustituyendo a los envases anteriores en especial en las zonas vitivinícolas. Se establecería en dichas zonas un conjunto de bodegas de ámbito local dedicadas a la elaboración, envasado y distribución del vino por comercios y bares. Algunas como bodegas Pulido en Medellín abarcarían un ámbito más comarcal. De entre todas ellas se destacaría Bodegas López Morenas que en la actualidad es la empresa envasadora de vinos más potente de Extremadura y una de las tres más grandes de España, abarcando una gran gama de productos como vinos tranquilos de mesa y de DO espumosos, cavas y zumos.

En 1975, un conjunto de elaboradores de la comarca de Tierra de Barros crearían en Almendralejo la Compañía de Vinos del Suroeste SA (CEVISUR), la primera planta embotelladora con pretensiones de embotellar vino para su exportación y poder dar así salida a los excedentes vínicos. Desgraciadamente los objetivos de los fundadores no se cumplieron y no pasó de ser una empresa de ámbito regional. La comercialización de los vinos embotellados de calidad tendrían que esperar una década más a que Industrias Vinícolas del Oeste (Bodegas Inviosa) lanzara al mercado los vinos Lar de Barros que serían el primer referente extremeño de vino de calidad en los mercados nacionales y exteriores. A partir de aquí, se iniciaría una carrera por la elaboración, crianza y embotellado de vinos de calidad con Indicación Geográfica, Vinos de la Tierra de Extremadura o bien con Denominación de Origen Ribera del Guadiana o Cava.

Junto a los tradicionales vinos blancos y tintos jóvenes o con crianza en barricas de roble, se comercializan también rosados secos o semidulces con un ligero aporte de carbónico y escasa tonalidad que están siendo bien demandados por los consumidores. También los blancos semidulces con buen equilibrio alcohol/ácido están atrayendo al consumo de vinos a un amplio grupo de consumidores de otras bebidas competitivas del vino.

Los diferentes tipos de vinos que se producen, además del vino genérico que se comercializan en botella de cristal o en paquetes de brik o en Bag in box son:

#### **3.2.1. Vinos de la Tierra de Extremadura**

En 1990 fue aprobado el Reglamento de la Comisión de Vinos de la Tierra de Extremadura a cuya indicación geográfica protegida se pueden acoger cuantos elaboradores o embotelladores desean comercializar vinos con esta indicación. Junto a la indicación del origen permite también poner la añada en la etiqueta.

La cantidad que se elabora de este tipo de vinos para su venta a granel o embotellado está en torno al 14 % de la producción de total de vinos.

Bajo esta indicación se están embotellando muy buenos vinos como son los de las bodegas Habla de Trujillo, la marca extremeña mas extendida en el mercado nacional, Bodegas Las Granadas y Bodegas Santa Marina en Mérida.

### **3.2.2. Vino Varietal**

Este término de reciente creación está reservado para aquellos elaboradores o embotelladores que quieran comercializar un vino de una sola variedad y desean indicarlo en la etiqueta.

La elaboración de este tipo de vino escasamente alcanza el 9 % del total. Una buena parte de ellos se comercializa a granel.

### **3.2.3. Vinos con Denominación de Origen Ribera del Guadiana**

La DO Ribera del Guadiana surge en 1990 con la creación provisional del Consejo Regulador que llevaría a cabo el reglamento de la denominación de origen, el cual sería aprobado definitivamente en 1996.

Tiene seis subzonas de producción: Cañamero y Montánchez en la provincia de Cáceres y Matanegra, Ribera alta y Ribera baja del Guadiana y Tierra de Barros, la más extensa de todas ellas, en la provincia de Badajoz. Cuenta con un total de 34.200 ha de viñedos inscritas con un conjunto de 28 variedades de vides diferentes algunas de ellas autóctonas y exclusivas de Extremadura como la Pardina, Cayetana, Eva, Cifiente o Alarije.

Hay inscritas un total de veintidós bodegas certificadas que comercializan un promedio de unos cinco millones de botellas al año, un 2,5 % de la producción total de vino; una buena parte de ellas son bodegas Cooperativas como San Marcos de Almendralejo, San José y San Isidro de Villafranca, La Soledad en Aceuchal y Santa Marta Virgen o la propia Viñaoliva especializadas en la comercialización de vinos jóvenes. Las bodegas particulares están más especializadas en vinos con crianza, entre las que destacan Bodegas Toribio de la Puebla de Sancho Pérez, tal vez la bodega más dinámica de la región que elabora vinos de una gran calidad; Bodegas de Alange, Payva y Romale en Almendralejo; Los Balancines, Bodegas Caraval y Ruiz Torres en Cáceres entre otras.

Uno de los esfuerzos mayores realizados por el Consejo Regulador ha sido la Acreditación en ENAC en 2013 como entidad Certificadora de vinos de Calidad en la Norma 17.065 y en 2015 la Acreditación ENA como laboratorio de Ensayo Organoléptico UNE, el único existente en España en estos momentos y al cual han de acudir las demás Denominaciones a realizar los ensayos.

La aplicación del nuevo reglamento de las DO —en las que las bodegas son las que certifican el origen y la calidad de los vinos que producen y los Consejos pasan a ser entidades certificadoras de las bodegas— ha supuesto un considerable esfuerzo burocrático y económico que debería estar compensado por los mercados consumidores. Sin embargo esto no se obtiene fácilmente y los Consejos deberían obtener fondos suficientes para publicitar su marca paraguas y hacer ver al consumidor las ventajas de demandar los vinos con DO y poder compensar así los esfuerzos que realizan las bodegas certificadas.



**MAPA 1: Subzonas de producción de la DO Ribera del Guadiana**

La cantidad de botellas comercializadas bajo esta denominación es a todas luces insuficiente y aumentarlas ha de ser el reto del nuevo Consejo y de las bodegas inscritas.

**3.2.4. Vinos espumosos con DO Cavas**

La Denominación de Origen Cava tiene su origen en las Denominaciones Específicas previstas en la Ley 25/1970 “Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes” y en la Orden del Ministerio de Agricultura de 27 de Julio de 1972 por la que se aprueba la Reglamentación de Vinos Espumosos y Vinos Gasificados, así como a la creación del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos, integrado en su día en el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. Dicho Consejo, de ámbito nacional, tiene su sede en Villafranca del Penedés y tenía por función:

- Orientar, vigilar y controlar la producción, la elaboración y la calidad de los vinos.
- Estudiar la delimitación de las zonas vitícolas y sus variedades.
- Expedir certificados sobre el método de elaboración.

De esta forma se ordenaba la producción de los diferentes vinos gasificados y de aguja que se venían produciendo en España o bien los espumosos fermentados por el método tradicional que desde 1872 se producían en la región del Penedés bajo el nombre de Champagne y cuyo origen en España data de 1857 cuando Joaquín Francisco de Campuzano, embajador español en Francia, decidió traer unas cepas de Reims y plantarlas en su finca de Villaviciosa de Odón junto a Madrid. De ellas obtendría el primer “champagne” obtenido en España que se presentaría en la Exposición General Agrícola que el ministro Claudio Moyano organizara en el solar del antiguo Cuartel de la Montaña, hoy templo de Debod en Madrid.

Tras el acuerdo suscrito por diferentes países, entre ellos España, de respetar los nombres de los diferentes productos asignados a un origen determinado, el nombre de Cava, (cueva en catalán), lugar donde se lleva a cabo la fermentación y crianza en botella, fue el elegido para sustituir al nombre de Champagne exclusivo de los vinos de aquella región y que aún hoy ciertos países poco respetuosos siguen utilizando.

El Cava en Extremadura surge en 1983 cuando Industrias Vinícolas del Oeste (Inviosa), inscribe en el Consejo regulador su bodega de la Avenida de la Paz en Almendralejo, así como los viñedos que la familia Díaz González tenía plantados en la finca de Perales en Mérida.

A partir de aquí, se llevaría a cabo con gran éxito la primera elaboración de cava en Almendralejo por tres empresarios extremeños Pablo Juárez, Aniceto Iglesias y Marcelino Díaz quienes sacarían al mercado las primeras 6.000 botellas de cava almendralejense. Después sería Bodegas Inviosa la que continuaría en solitario con la elaboración de cavas durante varios años.

En 1986 coincidiendo con la entrada de España en la entonces CEE, el Consejo Regulador y la Denominación Específica Cava experimentarían grandes transformaciones para adaptarse a la nueva legislación comunitaria. Dejaría de ser una Denominación Específica y pasaría a ser una Denominación de Origen cuyo ámbito de producción sería la mayor parte de los términos municipales que venían produciendo cavas en la Depresión del río Ebro. Bodegas Inviosa, al no estar ubicado Almendralejo en dicha cuenca tendría que dejar de elaborar cavas al igual que otra serie de bodegas repartidas por la geografía española que se encontraban en igual situación.

Para compensar esta nueva situación, el Ministerio de Agricultura crearía la Denominación Espumosos de Calidad de Almendralejo que nunca llegó a utilizarse por bodega alguna y que de seguir en vigor podría ser de interés para la ciudad.

De las diferentes bodegas que quedaban fuera de la elaboración de cavas, solo dos de ellas, Torre Oria en Requena y Bodegas Inviosa en Almendralejo, presentarían sendos Contenciosos Administrativos contra la Orden del Ministerio de Agricultura. Recursos que tras pasar por las diferentes estancias judiciales llegarían al Supremo, quien en 1987 fallaría a favor de dichas empresas para que pudieran seguir elaborando cavas tal como lo venían haciendo hasta entonces.

Esta sentencia que permitía seguir elaborando cavas a las bodegas que interpusieron el recurso, no era del todo satisfactoria y ambas bodegas solicitaron la ampliación del fallo del Supremo a los términos municipales en las que se encontraban ubicadas: Almendralejo y Requena. Es decir, gracias al tesón y a los esfuerzos económicos de Bodegas Inviosa, Almendralejo consiguió que todo su término municipal estuviera incluido en la Denominación de origen Cava.

Debido a ello hoy en día son cuatro las bodegas dadas de alta en dicha DO: Bodegas Marcelino Díaz; Vía de la Plata; Bodegas Bonaval y Bodegas Romale a las que se ha unido este mismo año Vitilosa.

Como consecuencia de ello la producción de cavas extremeños ha aumentado considerablemente llegándose a comercializar entre cuatro y cinco millones de botellas anuales con una tendencia al alza considerable.

### **3.2.5. Vinos Ecológicos**

Es otro de los tipos de vinos que se viene produciendo en Extremadura para dar abasto a la demanda de un segmento de la población que exige alimentos carentes en su composición de productos químicos, tanto en su elaboración como en el cultivo de la vid. El consumo de este tipo de vinos en España es escaso; sin embargo tiene una cierta importancia en los mercados de exportación y en particular los de norte de Europa.

La elaboración de estos vinos está sujeta a los Reglamentos de la CEE 889/2008 y 834/2007. En Extremadura están regulados por la Consejería de Medio Ambiente y Rural, Políticas Agrarias y Territorio a través de la Dirección General de Agricultura y Ganadería según los Decretos 42/2009 y de 29/2013 expresado en el DOE 54/19 de marzo.

Para elaborarlos, las industrias han de estar dadas de alta en el Registro de Elaboradores y Comercializadores de productos Ecológicos. En 2015 estaban dadas de alta en Extremadura 10 industrias de bebidas ecológicas (vínicas o de otro tipo). Los viñedos se han de inscribir en el Registro de Fincas Agropecuarias Ecológicas. En 2015 existía un total de 2.051,14 ha de viñedos inscritos, 2.005,99 ha en Badajoz y 45,15 en Cáceres.

### **3.2.6. Vinos de Pitarra**

Con este nombre de Pitarra se viene elaborando desde tiempo inmemorial en Extremadura y en especial en la provincia de Cáceres y sur de Badajoz un tipo de vino encascado, elaborado con sus hollejos y a partir de mezclas de uvas aunque en su mayoría blancas. Algunos suelen tener cierta crianza microbiológica al desarrollarse en ellos el velo de flor a lo largo de su almacenamiento. Son elaboraciones caseras, poco tecnológicas, que dan lugar a vinos de color aloque, ambarino y a veces ligeramente tintos. De nariz intensa y compleja cuando se elaboran bien. Muy untuosos y glicerados al paladar, de alta graduación (14 a 16°) que adquirieron fama entre los elaboradores y consumidores locales quienes los aprecian y pagan mejor que otros vinos.

El nombre le viene del envase de barro (tinaja o cono de cemento) en el que se elabora y que hoy día sigue siendo bastante conocido y demandado por cuantos turistas nos visitan.

Es una denominación que debería estar regulada y protegida por el sector y por la propia Junta de Extremadura. Debidamente elaborados, aplicándoles la tecnología específica de criomaceración, aporte de lías finas, etc., podría dar lugar a un vino más tecnológico, peculiar y distinto a los que hay en los mercados.

Dado que las elaboraciones caseras de estos vinos no pueden salir al mercado, se están aprovechando de este nombre ciertas bodegas embotelladoras de vinos tradicionales a los cuales le ponen en la etiqueta el nombre de Pitarra.

## 4. MERCADO DE VINOS. FACTURACIÓN

El destino final de las producciones de vinos ha sido siempre el consumo como alimento humano. El fruto de la vid, la uva, también ha sido utilizado como alimento. En Extremadura, en el siglo pasado, la *uva de mesa* tuvo una especial importancia para ciertas zonas como Guareña y Villanueva de la Serena donde las variedades Montúa blanca y la Alfonso Lavallée tinta tuvieron una importante demanda tanto en el mercado nacional como en el exterior, siendo Alemania uno de los principales destinos. En la zona de Los Santos de Maimona y La Fuente del Maestre se desarrolló muy bien la Eva o Beba de los Santos. Hoy día el consumo de uva de mesa ha descendido considerablemente y estas variedades desaparecieron o se han destinado para la elaboración de vinos.

Otros destinos tradicionales de la uva o del vino fueron la obtención de *mostos o mistelas* y de arropes para su consumo directo o para la preparación de vinos generosos así como para la vinagrería cuya industria sorprende por su inexistencia en nuestra Comunidad.

La *destilación de los subproductos* vínicos como lías y orujos fueron destinados siempre a la obtención de aguardientes simples o compuestos para el consumo humano.

La destilación de vinos para la obtención de *alcoholes* destilados de 91° fue una importante salida para los vinos en el siglo pasado y cuyo destino principal era el encabezamiento de los vinos de Jerez o la producción de brandies a partir de holandas de 66°.

Como consecuencia de los excedentes vínicos producidos en el último tercio del siglo pasado, una forma de regular el mercado fue la destilación de vinos para la venta de alcoholes en los mercados nacionales e internacionales. Ello hizo que la producción de alcoholes en Extremadura y en especial en Almendralejo/Villafranca tuviera una considerable importancia.

En la actualidad, el destino de la producción de vinos es directa o indirectamente al consumo humano, bien al mercado nacional o al de exportación, alcanzando un valor de facturación próximo a los doscientos millones de euros. Analizamos a continuación los diferentes mercados.

### 4.1. El mercado nacional

España ha sido tradicionalmente consumidora de vino desde que los fenicios trajeran su cultura a la península ibérica. Desde entonces el vino ha formado parte de las mesas de los hogares españoles y su consumo se extendía también a la hostelería y a las fiestas y celebraciones populares. Prácticamente ha sido la única bebida sustitutiva del agua junto con los zumos y refrescos naturales de frutas. La cerveza, la principal bebida competitiva del vino hoy en día, era prácticamente desconocida en España hasta que a principios del siglo pasado se fundaran las primeras fábricas cerveceras del país.

Los vinos producidos en Extremadura tuvieron, y siguen teniendo, como destino los mercados del norte de España, nada productores y tradicionalmente más consumidores. En estas zonas, las empresas envasadoras adquirirían los vinos a granel y los comercializaban con sus marcas.

El vino alcanzó en España su máxima cota de consumo en los años setenta con un promedio de 77 litros por habitante y año cuando el país contaba con una población de 40 millones de habitantes. Desde entonces para acá, ha venido descendiendo hasta llegar a los escasos 16 litros que consumimos hoy. En Extremadura esta cifra es aún inferior.

Este descenso tan alarmante se ve más acentuado si tenemos en cuenta que la población española ha aumentado en más de cuatro millones y que cada año nos visitan en torno a setenta millones de turistas que encuentran en nuestra gastronomía y en nuestros vinos uno de los mayores atractivos turísticos junto con el sol y las playas.

No es fácil entender este rechazo a nuestra cultura milenaria del vino por parte de la sociedad española y extremeña, rechazo que no se da en los demás países ribereños del Mediterráneo. Las causas de ello son de diferente índole y entre ellas cabe citar:

- La desaparición del consumo de vino en los hogares como acompañamiento de las comidas. La presencia de la botella de vino en las mesas de todos los hogares españoles suponía el principal fuente de consumo. Su sustitución por otras bebidas ha supuesto un descenso considerable del mismo.
- La aparición en los mercados de numerosas bebidas refrescantes competidoras del vino.
- Cambios de estilos de vida, y tendencias del consumidor español a valorar más lo que viene de fuera que lo nuestro. Si los propios productores de uva/vino, no consumen lo que producen, difícilmente podrán persuadir a los demás para que lo hagan
- Leyes culturales y de tráfico.
- Falta de planes promocionales de la cultura del vino por parte del sector y de la Administración nacional y autonómica.

Todo ello ha dado lugar a un alarmante descenso del consumo del vino llegándose a consumir sólo 10 millones de hectolitros de los 45 millones producidos, colocando a España en el octavo país consumidor y obligando al sector a tener que exportar la mayor parte del vino producido.

La tendencia del consumo es aún más pesimista y ciertos estudios de mercados dan para el año 2019 un consumo de vinos de 14,71 l/habitante lo que acentuará más el problema.

Estas cifras nacionales se acentúan más en Extremadura, donde el consumo de vinos es aún menor y donde también está arraigada una tendencia a consumir vinos de otras denominaciones antes que los excelentes vinos producidos en la comunidad.

La comercialización de nuestros vinos embotellados en el mercado nacional cuenta con estas grandes dificultades, el bajísimo consumo, la producción de vinos en la práctica totalidad del territorio nacional a la que hay que añadirle el especial interés del consumidor nacional por los vinos de una determinada denominación. Ante esta situación a los vinos extremeños no les cabe más que competir por precio como así lo viene haciendo cierta bodega que comercializa una gran parte del vino envasado en la comunidad o bien a base de mucha calidad -que la hay- y de una gran inversión en el mercado, lo cual exige tiempo y medios económicos y concentración de esfuerzos.

### **4.2. Mercado de exportación**

El bajo consumo de vinos del mercado interior y la desaparición de las destilaciones, ha obligado al sector a tener que buscar salida a los treinta y cinco millones de hectólitros restantes en los mercados exteriores.

La exportación de vinos en España tradicionalmente estuvo basada en los vinos de Rioja y de Jerez y en vinos a granel de alta graduación alcohólica y de gran intensidad de color para mejorar los vinos producidos en países como Alemania y Francia o en exportaciones esporádicas de excedentes vínicos a países como Rusia.

Con el desarrollo de la calidad y del embotellado de vinos en las diferentes comunidades, poco a poco se han ido abriendo mercados de exportación al resto de los vinos españoles embotellado y entre los que cabe destacar la exportación de más de 140 millones de botellas de cava.

España ha pasado a liderar la exportación de vinos con 22,6 millones de hl en 2014 y casi 24 millones en 2015, superando los 20 millones de hectolitros de Italia y los 15 de Francia. Una gran parte de estas exportaciones son de vino a granel que se envían en camiones cisternas por transporte terrestre o bien flexitanks cuando se trata de transporte marítimo.

Nuestros principales clientes importadores de vino a granel son: Francia con 6,5 millones de hectolitros, Alemania con 4,2 millones, Italia con 2,7 millones, Portugal con 2,3 millones y Rusia con 0,83 millones.

En cuanto a vinos embotellados, las compras las lidera el Reino Unido con 159 millones de litros, seguido de EE. UU. con 75, Bélgica con 57, Holanda con 55 y Alemania quien compra embotellada una buena parte de la cantidad anteriormente expresada.

Extremadura que tradicionalmente ha estado en desventaja geográfica para la exportación a Europa con La Mancha, su principal competidora, se vio favorecida al entrar en la CEE con la proximidad a Portugal tras la apertura de los mercados.

De las cantidades antes mencionadas, Extremadura viene exportando unos 240 millones de litros de los que la mayor parte son a granel y nuestro principal mercado es Portugal.

Estos buenos resultados de los vinos en volumen, desgraciadamente no se corresponden con el comportamiento de los ingresos, planteándose **el más grave problema que tiene el sector: los bajos precios del vino y por tanto de las uvas**. Por valor de las ventas, España ocupa el tercer lugar mundial y a mucha distancia de los dos primeros, con una venta de 2.638 millones de € en 2015 que distan mucho de los más de ocho mil millones de Francia o los cinco mil de Italia.

La venta de vino tranquilo embotellado fue en 2015 de 8 millones de hl y el precio promedio fue de 2,03 €/litro. De vino a granel se exportaron 12,9 millones de hl a 0,36 €/litro, un precio considerablemente más bajo que en los dos años anteriores, y muy distante de nuestro inmediato competidor, Italia que lo vende a 0,70 €/litro.

El promedio de venta de vinos embotellados y graneles fue de 1,10 €/litro, el más bajo de los países exportadores donde Francia y Nueva Zelanda son los que más caro venden, 5,37 € y 4,30 € respectivamente. Le siguen, nuestro vecino Portugal con 2,55 €, Alemania: 2,51 €, Italia 2,50 €, Argentina con 2,38 €, USA con 2,37 €, Chile con 1,74 €, Australia con 1,73 € y Sudáfrica con 1,24 €.

Como podemos ver, la exportación de graneles está suponiendo la eliminación de los excedentes que no absorbe el mercado interior, pero al mismo tiempo está convirtiéndose en un lastre para el sector que ve mermada su rentabilidad por tan bajos precios.

Ante esa situación, es la viticultura la que se lleva la peor parte, ya que los bajos precios del vino condicionan unos ruinosos precios de la uva de en torno a veinte céntimos el kilo lo cual pone en entredicho la rentabilidad de las explotaciones vitícolas.

Ser los últimos en el ranking de precios de exportación no ha de ser lo más estimulante para un sector pero tampoco sería un problema muy grande si tenemos en cuenta las grandes

cantidades de vino que producimos. El problema es más grave si tenemos en cuenta la gran diferencia de precios que existe con nuestros competidores más directos como es el caso de los graneles con respecto a Italia que casi duplica el precio, tanto del vino que ellos producen como el que nos compran: de 0,36 a 0,70 €/litro. O el de los precios promedio con Portugal o Italia que nos superan en más de un 230 %. Esta situación debería ser objeto de análisis y de debate en el seno del sector vitivinícola para tratar de paliarla y evitar así el derrumbe de nuestra vitivinicultura.

## 5. PROPUESTAS Y CONCLUSIONES

A lo largo de este trabajo se ha expuesto detalladamente la situación en que se encuentra el sector. Hemos podido ver que contamos con una viticultura dinámica que ha sabido adaptarse a los tiempos, reestructurando sus viñedos, incorporando nuevas variedades, mecanizando su cultivo e incorporándole riego, produciendo más y mejor con menos superficie. Tendrá que seguir por este camino, concentrando aún más las explotaciones vitícolas para poder compensar los altos costes del cultivo y rentabilizar la inversión en la maquinaria que exige el alto grado de mecanización.

Hemos visto también cómo la industria bodeguera ha sabido concentrarse en grandes bodegas cooperativas o particulares, que vienen realizando una gran inversión en maquinaria y modernos sistemas de elaboración que permiten la elaboración de vinos de excelentes calidades. La mayor parte de ellas se encuentran asociadas en la patronal Asevex con sede en Almendralejo.

Pero hemos visto también que el sector soporta la gran losa del bajo consumo de vinos en España, que se ve más acentuado en Extremadura lo que obliga a tener que malvender los vinos en el exterior. Dentro de esta situación del mercado exterior vemos que los ocho millones de hectólitros de vinos tranquilos que se exportan embotellados se venden a un promedio de 2,03 €/ litro y que los trece millones de hectólitros de vino a granel exportado se venden a 0,36 € / litro.

Está claro que la tendencia ha de ser tratar de intensificar la venta de vinos envasados (botella, brik, bag in box) aunque ello sea más complejo y difícil. Los grandes volúmenes de vino que producimos y que nos vemos obligados a tener que exportar no son fáciles de vender todos ellos embotellados, pero es el camino que hay que seguir. Para ello hace falta grandes empresas embotelladoras que sean capaces de abrir mercado y que puedan competir en precio y en calidad. En Extremadura existe ya alguna que lo viene haciendo y deberían surgir otras, tanto en el seno de las cooperativas, que algunas cuentan con buenas y modernas instalaciones de embotellado, como en grandes bodegas privadas. En todas ellas no debe faltar la presencia de expertos comerciales con capacidad de introducir los vinos en los mercados más remotos.

Habrà que elaborar los tipos de vinos que demanden los mercados como así se está iniciando con los vinos blancos y rosados suaves, ligeramente abocados y con cierta aguja que como hemos dicho está atrayendo a un público habitualmente no consumidor, entre los que se encuentran mujeres y jóvenes. Lo mismo ocurre con los tintos jóvenes cuya tendencia es tomarlos no tan complejos y más ligeros de grado alcohólico.

En cuanto a los graneles habrá que tratar de incorporarle valor añadido que evite el que sea un mero “comodity”. Especificar la variedad y la Indicación Geográfica: Pardina/Cayetana o Tempranillos de Extremadura que permita asociar nuestra gran calidad al origen extremeño y lo distinga de los de otros mercados. Ofrecer el vino procesado y listo para su embotellado en destino es decir, venderlo clarificado, estabilizado por frío y con el grado y la acidez adecuada. Al llevar todo este valor añadido deberá ser más fácil obtener un precio superior. La Denominación Vino Varietal podría tener aquí una especial importancia.

Debería alcanzarse un gran pacto entre agricultores y bodegueros, incluyendo en él a la administración, para confeccionar un plan a medio plazo que permita marcarse el objetivo de reducir la gran diferencia de precios con los países productores de nuestro entorno. En ese gran pacto deberían estar presentes el Ministerio de Agricultura y las Consejerías de Medio Ambiente y Agricultura de Extremadura y de Castilla-La Mancha así como el Observatorio del Vino. Sabemos que existen algunos actores a los que les es muy cómoda la actual situación de bajos precios para poder seguir vendiendo sus envasados los más baratos del mundo pero en ello debería prevalecer el bien del sector por encima de los intereses particulares. Ni Extremadura ni España deben seguir siendo en este sector el furgón de cola de los mercados.

En cuanto a los precios de la uva, ese gran pacto debe tender a una diferenciación según la calidad de las mismas. Hasta ahora se pagan en función del grado de glucosa distinguiéndose ligeramente según sean blancas o tintas y a su vez dentro de estas últimas se mejora algo el precio de las varietales foráneas (Cabernet, Shiraz, Merlot) y no el de nuestra excelente variedad Tempranillo. Ello favorece a las explotaciones en riego, en especial aquellas muy intensivas que producen uvas de peor calidad y perjudica a los viñedos de secano que producen uvas de más calidad y por tanto que darán vinos de calidad superior.

Urge por tanto la implantación de un sistema de pago en función de las calidades de las uvas en el que se tenga en cuenta otros atributos de la misma además de su contenido en glucosa como son: la acidez y el glucónico. Estos sistemas se vienen desarrollando con muy buenos resultados para el agricultor y para las bodegas en la vecina Borba (Portugal) y se pretenden implantar esta vendimia en algunas bodegas de La Mancha.

En ello, así como en los precios de los vinos, las cooperativas tienen mucho que hacer y que decir, ya que están estrechamente vinculadas a la producción y dominan el sesenta por ciento del mercado.

Una mayor promoción del vino español en los mercados interior y de exportación debe ser objetivo prioritario del sector y de las administraciones competentes. La Junta de Extremadura a través de Avante viene desarrollando acciones comerciales en los mercados exteriores pero ello no es suficiente. El Ministerio de Agricultura ha emprendido recientemente una acción que vemos de interés y de la que Extremadura no debe quedar fuera. La utilización de la imagen y prestigio de nuestros deportistas, en este caso del tenista Rafa Nadal o bien de actores, y prestigiosos chefs para la promoción de productos alimenticios de inigualable calidad como son el jamón ibérico, el aceite de oliva virgen, los quesos y los vinos españoles. La inversión en traer a Extremadura a los jefes de compra de los monopolios canadienses y nórdicos es de especial importancia habida cuenta de los volúmenes de compra de estas entidades. Lo mismo para prescriptores de opinión de todo el mundo, con especial hincapié en los asiáticos, para poder divulgar nuestra excelente biodiversidad gastronómica.