

Operadores españoles liderarán un lobby paneuropeo por la "pureza" del vino



Noticias

Proponen una campaña para consensuar un bloque de apoyo a la pureza del vino, entendido exclusivamente como un producto obtenido a partir de la fermentación de la uva

Operadores españoles de mostos -bodegas y cooperativas- quieren conformar un potente grupo de presión para lograr que la Comisión Europea prohíba la chaptalización -la adición de azúcar en la elaboración del vino-, praxis que consideran un "fraude" para el sector y una competencia desleal inadmisibles. "Proponemos una campaña conjunta para consensuar un bloque de apoyo a la pureza del vino, entendido exclusivamente como un producto obtenido a partir de la fermentación de la uva, sin otros artificios -en referencia a la chaptalización- como pueda ser echarle azúcar al vino y luego removerlo, como si fuera un café". Así lo defiende el secretario general de la Agrupación de Productores de Mostos y Zumos de Uva de Castilla-La Mancha (Azumancha), Manuel Civera.

Esa práctica atenta contra la pureza y esencia misma del vino, genera excedentes y una competencia desleal, porque las empresas que recurren a la chaptalización tienen menos costes de producción. Una medida que se aprobó de forma excepcional, se ha perpetuado en algunas zonas de Francia, Alemania y norte y este de Europa- que, por sus condiciones climáticas, no obtienen la graduación alcohólica de forma natural y recurren a añadir azúcar de forma artificial para forzar la fermentación y obtener así sus "vinos".

Uno de las vías de trabajo de los precursores del nuevo lobby contra la chaptalización será el jurídico, pero no serán demandas ni reclamaciones, según Civera, sino que elaborarán un informe técnico que demuestre que esa práctica, que autorizó durante los cambios de la OCM del vino de 2008, es hoy "un anacronismo", nada coherente a su juicio con la estructura del sector vitivinícola. "Para llegar a este punto, queremos suscitar antes el debate y buscar una iniciativa compartida por el mayor número de organizaciones y países de la Unión Europea", afirma Civera.

Estos operadores consideran que es el momento de acabar con la "guerra de guerrillas" en España, es decir, que muchos critiquen la chaptalización pero nunca lleguen a consensuar una propuesta "técnica y formal", respaldada por todo el sector europeo. Se necesita unidad y "cohesión", apunta Civera.

De momento Azumancha ya ha logrado el respaldo de la federación italiana de productores de mosto de Italia y de la denominación francesa Vin de Pays d'Oc para colaborar en la campaña.

Mientras se avanza en esta nueva vía de trabajo para el sector del vino, el mercado en origen sigue su curso, con mejoras respecto a los precios en algunas categorías, especialmente el blanco, que era precisamente el más necesitado de buenas noticias después de muchas semanas con descensos de cotizaciones y falta de demanda.

En concreto, el vino blanco subió un 1,07 % entre el 27 de abril y el 3 de mayo, hasta 1,89 euros por hectogrado a salida de bodega. Mientras tanto, el tinto permanece invariable en los 2,90 euros por hectogrado (12 puntos de color), según los datos oficiales.

Se confirman las expectativas de que los blancos -que arrastran un problema de excedentes- podrían retomar el pulso durante la primavera, fecha en la que suele aumentar la demanda cada año. Hace tan sólo unos días, la consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha -la principal productora de vino a granel del país-, María Luisa Soriano, recordaba durante una visita a Madrid que la abundante cosecha del último año era difícil de asumir por el mercado, pero que la comercialización "va avanzado y evolucionado correctamente en volumen y en precios", en el caso de los tintos.

Las salidas de los vinos blancos "van algo más lentas", tal y como han venido refiriendo productores y bodegas, pero "confiamos en que a partir de estos momentos avancen los mercados y se solucione la situación que venimos arrastrando". Una opinión que comparten viticultores y bodegas.

Redacción