

La importancia de la denominación de origen en la industria vitivinícola española

Jaime de Pablo Valenciano* e Isabel María Román Sánchez*

Recepción: 14 de enero de 2011

Aceptación: 5 de abril de 2011

* Departamento de Economía Aplicada, Universidad de Almería, España.

Correo electrónico: jdepablo@ual.es e iroman@ual.es

Resumen. En este estudio se recogen los aspectos más relevantes de las denominaciones de origen españolas Ribera del Duero, Jerez y Rioja. Se puede inferir que en el periodo 2004-2009 no ha existido un cambio lo suficientemente importante en el consumo per cápita de vino con denominación de origen como para poder señalar que ha habido un cambio de preferencias de los consumidores españoles. Sin embargo, lo que sí parece es que unos precios superiores afectan negativamente al consumo de vino con denominación de origen que, por lo general, tiene un precio superior al del vino de mesa. Es previsible a medio plazo que el mercado vitivinícola español experimente una evolución positiva, tanto en el mercado nacional como internacional

Palabras clave: método bordelés, sistema de criaderas y solera, consejo regulador, denominación de origen, industria vitivinícola, Rioja, Ribera del Duero, Jerez, España.

The Importance of Origin Denomination in the Spanish Wine Industry

Abstract. This study highlights the most relevant aspects of Spanish Designations of Origin Ribera del Duero, Jerez and Rioja. It can be inferred that in the period 2004-2009 there has not been a significant enough change in the consumption per capita of wine with appellation of origin to point out that there has been a change in preferences of Spanish consumers. However, what does seem to negatively affect the consumption of wine with appellation of origin is higher prices, which are usually higher than for table wine. It is expected that in the medium term the Spanish wine market may experience a positive evolution both in the national and international markets.

Key words: bordeaux method, system of criaderas and tradition, regulatory board, denomination of origin, winegrowing industry, Rioja, Ribera del Duero, Jerez, Spain.

Introducción

El consumo de vino se concentra principalmente en Europa, donde se comercializa un 68.9% del vino producido a nivel mundial. Francia, Italia y España constituyen los tres mercados más importantes.

En América del Norte se comercializa el 10.6% de la producción mundial y EE.UU. constituye el mayor mercado de destino fuera de Europa (2 000 toneladas por año), ligeramente por delante de Argentina (Bernetti, 2006).

Al comparar las ventas de vino en estos dos puntos geográficos se observa cómo a partir de la segunda mitad de la década de 1990, el mercado europeo del vino se estancó mientras que el de América del Norte aumentó un 21% (Nomisma, 2003).

Actualmente la economía está pasando un duro proceso de recesión económica. La evolución del índice de tendencia de competitividad¹ y la productividad parecen avalar dicha afirmación. Sin embargo, el razonable comportamiento

-
1. El índice de tendencia de competitividad mide la evolución de los precios de los productos de un país en el resto del mundo. Dichos índices se construyen con información de la evolución en moneda nacional del precio de los productos del país, así como de la evolución del tipo de cambio. Dado que estos índices comparan los precios de un país (en nuestro caso, España) con los de otros países, hay que seleccionar la zona respecto de la cual se calculan. Es decir, debemos determinar la zona con la que se van a comparar los precios españoles. En general, lo más aconsejable es que esa zona sea representativa de los verdaderos competidores del país.

de nuestras cuotas de exportación y la creciente capacidad inversora exterior de nuestras empresas sugieren que la competitividad-país (Dajni González y Blanco Estévez, 2010) está experimentando una evolución positiva, explicada, en cierto modo, por la influencia que ejercen denominaciones de origen como Rioja, Ribera del Duero y Jerez para mejorar la competitividad de España en el exterior, debido a la gran acogida experimentada en los mercados exteriores.

La calidad de los alimentos es un elemento diferenciador en los mercados y una cuestión importante para las autoridades públicas. Los consumidores ponen atención a determinados atributos de calidad de los productos y están dispuestos a pagar por ellos. Los consumidores valoran cada vez más la calidad y las características geográficas de productos agrícolas (Marette, 2005). Por ello, las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) constituyen el sistema utilizado en España para el reconocimiento de una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Las denominaciones de origen españolas se han inspirado en “The French Appellations d’Origine Controlée”, y se ha convertido en un objetivo para cualquiera de los territorios que producen alimentos especiales, es decir, singularidades locales que no se encuentran en otros lugares, que han recibido gran aceptación en el mercado nacional e internacional. La gestión de las denominaciones de origen está respaldada por los gobiernos y a su vez es responsabilidad de los agentes económicos involucrados (Sánchez-Hernández, 2010)

El propósito principal de este artículo es conocer la importancia de la denominación de origen (DO) en la industria vitivinícola española tomando como referencia las DO de Rioja, Ribera del Duero y Jerez.

Para ello el artículo se ha estructurado de la siguiente manera:

En primer lugar analizaremos cada uno de los procesos de producción de las denominaciones con el objetivo de encontrar semejanzas y diferencias entre los mismos que nos permitan profundizar en los diferentes tipos de vino obtenidos y las características ineludibles de cada una de las zonas que las hacen un lugar especial.

En segundo lugar se realizará una comparativa de las principales magnitudes que caracterizan a las denominaciones de origen.

En tercer lugar realizaremos un análisis cuantitativo, aplicando un modelo econométrico con el objetivo de conocer que variables ejercen una influencia significativa sobre el consumo per cápita del vino procedente de una región determinada.

Por último se señalarán las conclusiones de este estudio y se dará una visión de futuro de las denominaciones de origen y la certificación de calidad de sus productos como un atributo diferenciador y competitivo en los mercados internacionales.

1. Sistemas de producción de vino en las denominaciones de origen Rioja, Ribera del Duero y Jerez ¿algo en común?

El proceso de elaboración de cualquier vino marca el futuro de su sabor, olor y calificación posterior; con lo que el proceso a seguir por cada una de las denominaciones de origen que vamos a estudiar es la esencia de sus diferencias y la principal razón por lo que es necesario resaltar determinados matices. A pesar de la importancia del clima y el suelo para obtener vinos de calidad no debemos menospreciar la importancia del proceso de vinificación, ya que dependiendo de los procesos enológicos a los que sea sometido el vino en su elaboración podremos obtener un resultado correcto de una materia prima deficiente o un vino nefasto de una uva en buen estado y de buena calidad. Charters considera la calidad del vino desde la perspectiva del consumidor y, específicamente, examina lo que se denominan las dimensiones de la calidad del vino, que son los distintos componentes que en conjunto son percibidos por el consumidor de vino para facilitar la evaluación en el momento de ingerirlo (Charters, 2007). En nuestro caso se plantea el concepto de calidad relacionado con el reconocimiento otorgado a cada una de las denominaciones de origen estudiadas.

En principio, el comienzo de la vendimia debería ser coincidente para todos los viñedos pero no es de extrañar que las distintas características climatológicas y geológicas influyan en el comienzo de la misma, así como el tipo de uva o el vino que se quiera obtener. Salvo problemas, la vendimia tiene lugar desde primeros de septiembre hasta mediados de octubre; período en el cual se realiza una primera selección de la uva para separar los racimos dañados de aquellos que gozan de mayor salubridad.

Los procesos de elaboración de los vinos de la DO Jerez y la DO de Rioja son muy distintos, lo cual da lugar a vinos de alta calidad, pero que podríamos decir van dirigidos a paladares distintos. En concreto, el proceso de elaboración de los vinos de Jerez es más que un proceso en sí mismo, un arte o tradición de la zona; sin embargo los vinos de Rioja

2. A mediados del siglo XIX, de las estrechas relaciones con los viticultores franceses, los riojanos aprenden el método de elaboración y envejecimiento de los vinos en barricas de roble, el “modo bordelés”. De ahí que el proceso de elaboración del vino de *La Rioja* sea similar al de Burdeos, al ser el primer vino fino de esta región, elaborado por Luciano Murrieta, que nace a partir del conocimiento *in situ* del proceso de elaboración del vino de Burdeos.

han optado por seguir el sistema bordelés,² a pesar de que en sus comienzos fue la “maceración carbónica” la elegida. Para exponer con claridad el proceso de elaboración del vino de Jerez nos apoyamos en la literatura más reciente al respecto, elaborada por el Consejo Regulador del Vino De Jerez (2006) titulado *El gran libro de los vinos de Jerez*.

1.1. ¿Qué diferencias existen entonces entre “El sistema de criaderas y solera” de los vinos de Jerez y el “sistema bordelés”?

Las principales diferencias parten de que las bodegas del marco de Jerez, especializadas principalmente en vinos blancos y con una variedad de vinos mucho más amplia que cualquier otra denominación de origen, como pueda ser Rioja, utilizan un sistema de envejecimiento muy distinto al de las bodegas riojanas o de la Ribera del Duero. Incluso el sistema de añadas,³ muy frecuente en los vinos de Rioja y Ribera del Duero, resulta poco usual en el marco de Jerez ya que tratan de homogeneizar las soleras con la adición de crianzas más jóvenes, denominadas “rocío”, una vez que se produzca la “saca”. Con esto no queremos decir que la DO de Jerez no comercialice con añadas, sino que no es lo habitual. Para comprender el sistema de envejecimiento de los vinos de Jerez nos hemos apoyado en Mijares y Sáez (2007) que en su cuarta edición han presentado las fases por las que pasan los vinos de Jerez hasta alcanzar su adultez.

1.2. Características especiales

La vendimia de las variedades de uva destinadas a la elaboración de los vinos dulces tiene características especiales (habitualmente la Pedro Ximénez y la Moscatel). En el caso de estas elaboraciones especiales la uva es sometida previamente al proceso denominado “soleo”. El cual consiste en la exposición al sol de las uvas para concentrar sus azúcares y en la actualidad su puesta en práctica queda restringida a las zonas de Montilla-Moriles y Málaga para la obtención de vinos Pedro Ximénez.

Los vinos de Jerez no comparten en su totalidad el proceso de elaboración posteriormente planteado, por lo que vamos a proceder a describir qué fases no son coincidentes.

Si describimos un proceso de elaboración básico, teniendo en cuenta las diferencias entre vino tinto, rosado y blanco, podríamos identificar las etapas en la figura 1.

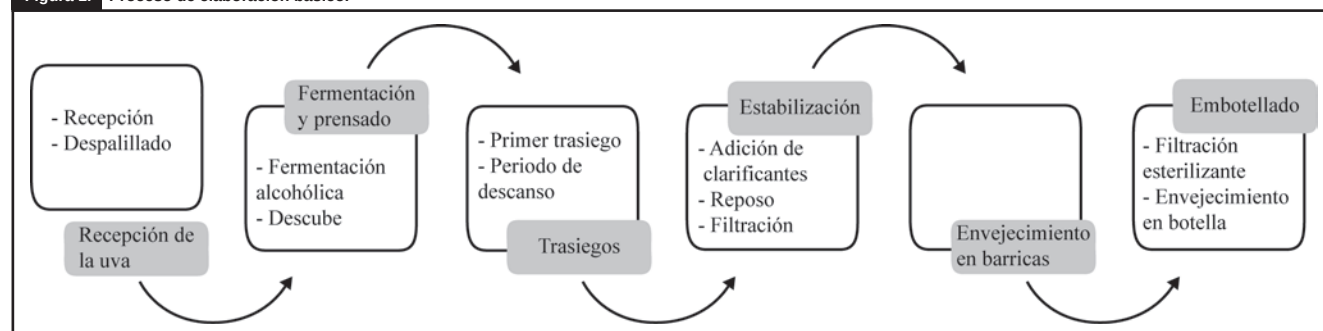
Tras la primera fase de recepción de la uva y posterior despalillado llega el momento de la fermentación, tras la cual se procederá a una primera clasificación, hacia finales del mes de diciembre. El análisis de la uva anterior al estruje es muy importante, ya que determinará la cantidad de azúcares y ácidos que contienen para su posterior calificación. Antes de realizar esa primera clasificación, que no es definitiva, el mosto es sometido al deslío, que consiste en separar los sedimentos sólidos formados tras la fermentación.

Esa primera clasificación está destinada a detectar aquellos mostos que desde un primer momento presentan una clara tendencia a ser destinados a la producción de vinos olorosos mediante una crianza oxidativa. Sin embargo, puede ocurrir que otros mostos por su palidez y finura sean clasificados, en primera instancia, para la obtención de finos y manzanillas a partir de una crianza biológica, aunque si pierden el velo en flor acabarán destinándose a crianza oxidativa. En el caso concreto de Jerez es importante evitar que la uva se deteriore debido a las altas temperaturas registradas en los meses de vendimia, ya que puede ocurrir que el mosto se oxide e incluso fermentaciones incontroladas durante el proceso de transporte.

Una de las características del vino de Jerez es el ser un vino fortificado o, en terminología bodeguera jerezana, “encabezado”. Es decir, se trata de vinos a los que se les ha adicionado una cierta cantidad de alcohol de vino, con el objeto de aumentar ligeramente su graduación alcohólica final.

3. Constituyen la valoración que se otorga por el consejo regulador al vino obtenido en cada una de las cosechas anuales. A diferencia del sistema utilizado por los vinos de Jerez, para obtener el vino de Rioja no se mezclan los caldos de varios años, sino que la producción de cada año se califica de forma separada, de forma que los caldos obtenidos cada año obtienen una valoración por el consejo regulador que puede tomar los siguientes valores: excelente, muy buena, buena, normal y mediana.

Figura 1. Proceso de elaboración básico.



Los vinos base, una vez clasificados, se alcoholizan de forma gradual, mediante el procedimiento de ir añadiendo "mitad y mitad" (vino y alcohol), hasta alcanzar la graduación alcohólica deseada. Tras la fermentación, el vino base alcanza de forma natural una graduación que suele oscilar entre los 11 y los 12.5 °C.

En cuanto al sistema de envejecimiento de las bodegas jerezanas podríamos decir que presenta diferencias considerables con el que se utiliza en la DO La Rioja o Ribera del Duero, tanto la crianza biológica como la oxidativa, utilizadas en el marco del Jerez, darán lugar a vinos de muy diversas características organolépticas.

A diferencia de las otras denominaciones de origen estudiadas, tras el encabezado propio de los vinos de jerez, éstos serán sometidos a una segunda clasificación por la que comprobarán si aquellos vinos clasificados para su crianza biológica por mantener en buenas condiciones el velo de flor siguen siendo óptimos para la obtención de finos o manzanilla, o en caso contrario han de ser dedicados a la producción de olorosos mediante la oxidación físico-química.

Otra fase específica de los vinos destinados a manzanilla y fino es aquella que los jerezanos llaman sobretablas, en la que se trata de preservar el velo en flor que permite la crianza biológica y que evita la oxidación por rotura del velo que lo cubre. El periodo de sobretablas es de una enorme importancia, pues a lo largo de sus primeros meses de vida el vino nos va a ir mostrando ya su auténtica vocación, de cara a la definitiva fase de la crianza. Tras la exhaustiva criba que supone esta segunda clasificación, los vinos están ya definitivamente preparados para alimentar las criaderas de los distintos sistemas de crianza.

En la zona del Jerez se desarrollan dos tipos de crianza: a) la entendida como guarda y evolución del vino en botas de madera, sometido a la lenta evolución físico-química según las condiciones de su entorno, a la que generalmente nos referimos como "envejecimiento" o "crianza oxidativa"; y b) la denominada "crianza biológica" bajo velo de flor, en la que el vino evoluciona de forma más dinámica, impulsado por la actividad de un velo biológico formado en la superficie de éste por levaduras específicas y propias de la zona.

Una característica de la zona de Jerez es la aplicación común del sistema de crianza dinámico conocido como de "criaderas y solera", siendo el único método viable para llevar a cabo con éxito la crianza biológica. Este sistema consiste en la mezcla de vinos con distintos niveles de envejecimiento, con el fin de perpetuar unas determinadas características en el vino finalmente comercializado, que son el resultado de todas las vendimias.

El tiempo medio de crianza en el sistema de solera que se asigna a un vino queda determinado por el cociente que resulta de dividir el volumen total del vino contenido en dicho sistema por el que representa la saca anual de la solera. De acuerdo con las normas del Consejo Regulador, y al objeto de no poner en el mercado vinos con menos de tres años de crianza, este cociente debe ser superior a tres.

Además, el sistema de criaderas y de solera favorece el mantenimiento del denominado velo en flor ya que aporta micronutrientes que favorecen la continua acción metabólica de la levadura. Este aporte de micronutrientes esenciales es posible gracias a la adición de pequeñas fracciones de vinos jóvenes. Con ello se logra una renovación del contenido en compuestos necesarios para mantener de forma muy activa la crianza biológica bajo velo de flor, que podría verse disminuida de no ser integrado este aporte nutricional. De igual forma, el continuo trasiego a que son sometidos los vinos da lugar a que se disuelvan en él determinadas cantidades de oxígeno que favorecen el mantenimiento y regeneración del llamado velo en flor.

Una vez obtenida la saca de las botas de la solera, el vino está listo para ser embotellado o, en su caso, para el cabeceo con otros vinos, al objeto de dar lugar a determinadas tipologías de vinos de Jerez. En este caso, es frecuente que el vino obtenido tras el "blend" (cabeceo) vuelva a pasarse a botas de madera durante algún tiempo para su ensamblaje definitivo.

Por su parte, la crianza de los vinos de Rioja se realiza en barricas de roble de 225 litros, con trasiegos periódicos, complementándose después en botella. En el año de 2009 existían en esta región 371 bodegas de crianza, que suman un total de más de 1 266 154 barricas. El periodo mínimo de envejecimiento en barrica oscila de uno a tres años para las categorías de crianza, reserva y gran reserva, y el de envejecimiento en botella entre seis meses y seis años.

Un trabajo realizado por Garde-Cerdán *et al.* (2009) se basa en analizar la presencia de productos de la fermentación en la calidad de los vinos españoles en barricas de roble. Doscientos cuarenta vinos españoles envejecidos en barricas fueron analizados y tratados estadísticamente para la diferenciación de acuerdo con su origen, la variedad, el tiempo de almacenamiento, y los parámetros enológicos. Los resultados mostraron que el grado alcohólico de los vinos con mayor tiempo de envejecimiento y ubicados en determinadas zonas geográficas pueden suponer una diferencia fundamental a la hora de clasificar los vinos respecto a su calidad. Por otra parte, se observó un mayor grado alcohólico en vinos de zonas con pocas precipitaciones anuales, independientemente del tiempo de almacenamiento.

2. Comparativa de las principales magnitudes:⁴ superficie de viñedo inscrito en las DO, producción, aprovechamiento del suelo, ventas, litros por hectárea vendidos y número de bodegas inscritas

Partiendo del conocimiento de las grandes diferencias existentes entre estas tres denominaciones vamos a analizar aspectos cuantitativos tales como la producción, superficie de viñedo inscrito o ventas de las mismas en una perspectiva histórica.

En primer lugar, la superficie de viñedo de cada una de ellas es importante ya que pondrá de manifiesto el aprovechamiento o no de la misma para obtener grandes producciones de uva siempre teniendo en cuenta las limitaciones que tiene cada denominación de origen recogidas en la legislación aplicable al consejo regulador.

El cuadro 1 recoge la superficie de viñedo inscrito de cada una de las denominaciones estudiadas a lo largo del periodo 2006-2009.

La supremacía de la DO La Rioja en cuanto a superficie de viñedo es patente a la vista del cuadro anterior, mientras la superficie de Ribera del Duero duplica a la de Jerez, la de *La Rioja* la sextuplica y triplica a la de Ribera del Duero. La situación con el paso de estos cuatro años no ha variado demasiado aunque sí se observa un leve descenso en la superficie inscrita de Jerez a la vez que un crecimiento mayor de la superficie de Ribera del Duero frente a la de Rioja que sólo ha crecido un 1.5%.

Sería lógico pensar que la mayor superficie de viñedos de Rioja se debe a una mayor antigüedad de la denominación que se ha consolidado a lo largo de un largo periodo desde su aparición como tal, pero no es así. La extensión de viñedos, a 31 de diciembre de 2009, de la DO La Rioja se ha conseguido a base de muchos esfuerzos y con un crecimiento sostenido y gradual con el cual se ha asegurado el buen funcionamiento de las bodegas que al día de hoy no se han visto obligadas a reducir su extensión de viñedo a pesar de la situación que atraviesan las ventas.

Hasta 1970, la extensión de viñedos de las denominaciones Rioja y Ribera del Duero eran muy similares en torno a unas 6 000 has, lo cual representa 30% de la extensión actual de Ribera del Duero y sólo 12% de Rioja. El periodo 1970-1990 marca un cambio drástico entre ambas ampliando Rioja su extensión de viñedo en unas 20 000 has mientras Ribera del Duero no alcanza las 2 000 has de ampliación.

Los viñedos riojanos siguieron creciendo, aunque a un ritmo algo inferior, mientras el gran crecimiento de Ribera se reservó para el periodo 1990-2000, década en la que se inscribieron el 40% de los viñedos que actualmente posee la denominación.

El periodo 2001-2008 ha supuesto un crecimiento algo menor para ambas denominaciones quizá debido a los excedentes que se vienen registrando en las últimas décadas y a la incapacidad para colocar la producción en el mercado nacional.

Por su parte, los viñedos jerezanos menores en extensión han sido fruto de un crecimiento tardío, teniendo en cuenta la antigüedad de la denominación. Hasta el año 1970 sólo se habían inscrito 1 414 has, el 15% de las que posee en la actualidad; pero fue en las décadas de los setenta, ochenta y noventa cuando se registró un gran desarrollo y a partir del cual el viñedo inscrito perfila una tendencia decreciente.

En segundo lugar, se analiza la producción de cada una de las denominaciones con el objetivo de entender las diferencias de tamaño dentro del sector y en consecuencia de su posicionamiento en el mercado debido a la mayor presencia de lo que podríamos llamar “capital”, es decir, el número de viñedos inscritos a la denominación.

Pero, ¿es necesariamente la producción mayor si tienes un mayor número de viñedos?; la respuesta no ha de ser afirmativa de cualquier modo, sino que debemos detenernos y pensar que puede ocurrir para que una bodega sea más productiva que otra, en la medida de aprovechar el conjunto de mostos obtenidos, a pesar de que se destine a vinos de distintas calidades.

El cuadro 2 recoge la producción de cada una de las denominaciones estudiadas en el periodo 2006-2009. Podemos concluir que la tendencia observada en el largo plazo de reducción de la producción, como consecuencia de las

Cuadro 1. Superficie (has) de viñedo inscrito a lo largo del periodo 2006-2009 .

Superficie Viñedo	2006	2007	2008	2009
Rioja	60 389.00	60 773.00	60 882.00	61 270.00
Ribera del Duero	20 523.00	20 711.00	20 945.00	20 956.03
Jerez	10 078.20	10 050.46	10 054.28	9 624.48

Fuente: elaboración propia a partir de publicaciones de los consejos reguladores.

Cuadro 2. Producción 2006-2009.

Producción	2006	2007	2008	2009
Rioja	421 440 239	412 617 538	396 622 326	412 387 909
Ribera del Duero	97 189 051	76 982 902	70 302 308	87 207 885
Jerez	86 264 402	114 377 295	88 068 427	73 092 614

Fuente: elaboración propia a partir de publicaciones de los consejos reguladores.

- Se han utilizado los datos anuales publicados por los consejos reguladores y además una publicación del año 2010 realizada por la Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica, titulada “Datos de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, campaña 2008-2009 (V.C.P.R.D)”.

mayores dificultades para comercializar el vino en el interior, es coincidente con los resultados del periodo analizado.

La denominación de origen más afectada por esta reducción de la producción de uva (kg) es la DO Jerez debida en parte a la reducción de su viñedo pero también a la necesidad de controlar los excedentes acumulados en bodega, tras dos años de buenas cosechas.

A pesar de la diferencia de has entre Ribera del Duero y Jerez observamos que las producciones anuales son semejantes, lo cual indica un mejor aprovechamiento del suelo por parte de Jerez.

El cuadro 3 recoge el número de kilogramos por hectárea obtenidos en cada una de las denominaciones de origen y para cada uno de los años estudiados. Observamos que Jerez en principio es la DO de menores dimensiones de las tres es la que mejores resultados obtiene en cuanto al aprovechamiento del suelo, con esto podríamos concluir que ésta aprovecha mejor los recursos de los que dispone.

Nos preguntamos ahora, ¿Qué ha ocurrido con las ventas entre 2006-2009? Y la respuesta es, se ha advertido una tendencia generalizada al descenso que ya se venía registrando en años anteriores. El acusado descenso de las ventas de Jerez, en torno al 18%, muy superior al 9% de Rioja, y por supuesto llamativo frente al crecimiento, cercano al 6%,

de Ribera del Duero; indica que los tiempos difíciles que atraviesa el sector están afectando en mayor medida a los vinos blancos, especialidad de Jerez.

El cuadro 4 muestra las ventas totales, por litro, de cada una de las denominaciones de origen en el periodo 2006-2009.

Evidentemente, por sus dimensiones, Rioja registra mayores ventas pero el caso de Ribera del Duero no resulta ser tan evidente, y es que Jerez con menores dimensiones de viñedo consigue unas ventas superiores o semejantes a lo largo del periodo analizado.

Como podemos observar en el cuadro 5 al homogeneizar los datos y eliminar el efecto de las diferentes extensiones de viñedo, es Jerez la que más litros de vino por hectárea consigue comercializar, ya sea en España o fuera de ella.

Se observa un descenso generalizado del número de litros vendidos por hectárea de viñedo, fruto de la situación general del sector que anhela una reforma revolucionaria que mejore la situación tras la OCM de 2008.

Sin embargo, aparece una nota discordante, Ribera del Duero mejora su situación a lo largo del periodo 2006-2009, a pesar de que en años anteriores era mejor, el balance del periodo es un positivo aspecto que marca la diferencia de las otras dos denominaciones.

Por último, se analiza el número de bodegas de crianza que

posee cada una de las denominaciones como signo de una mayor facultad para albergar especialidades de vino envejecido que en un futuro sean una fuente de ingresos factible teniendo en cuenta la situación del sector. El cuadro 6 muestra el estancamiento incluso tendencia negativa de Rioja y Jerez mientras que Ribera del Duero crece de forma sostenida en 2006-2009 reflejo de las intenciones mostradas por el consejo regulador de afianzarse en un segundo puesto y alejarse de otras denominaciones que le siguen la pista como Valdepeñas.

Este aspecto, sin embargo, en el largo plazo podría suponer un problema ya que demasiados excedentes provocarían una reducción en precios debido al exceso de oferta que sin duda no beneficiaría la reputación de estos vinos de tan alta calidad.

Datos recogidos por la consultora Nielsen en 2009 impulsan la crianza de vinos en Ribera del Duero, en concreto

Cuadro 3. Aprovechamiento del suelo 2006-2009.

Ratio de aprovechamiento del suelo				
Años	2006	2007	2008	2009
Rioja	6 978.76	6 789.49	6 514.61	6 730.67
Ribera del Duero	4 735.62	3 717.01	3 356.52	4 161.47
Jerez	8 559.50	11 380.30	8 759.30	7 594.45

Fuente: elaboración propia a partir de publicaciones de los consejos reguladores.

Cuadro 4. Ventas 2006-2009.

Ventas	2006	2007	2008	2009
Rioja	261 680 981	272 050 898	251 909 233	236 097 895
Ribera del Duero	44 749 774	52 305 808	49 636 329	47 082 336
Jerez	56 255 877	55 166 198	50 540 694	46 032 887

Fuente: elaboración propia a partir de publicaciones de los consejos reguladores.

Cuadro 5. Litros por hectárea vendidos 2006-2009.

Número litros vendidos por has	2006	2007	2008	2009
Rioja	4333.255742	4476.509272	4137.663562	3853.401257
Ribera del Duero	2180.469412	2525.508558	2369.841442	2246.720204
Jerez	5581.936953	5488.922696	5026.784016	4782.896011

Fuente: elaboración propia a partir de publicaciones de los consejos reguladores.

Cuadro 6. Número de bodegas de crianza inscritas 2006-2009.

Bodegas de crianza inscritas	2006	2007	2008	2009
Rioja	349	349	376	371
Ribera del Duero	200	200	222	234
Jerez	78	78	74	74

Fuente: elaboración propia a partir de publicaciones de los consejos reguladores.

reserva y gran reserva, debido al crecimiento experimentado en este último año cercano al 9% los reserva y al 2% los gran reserva.

3. Factores influyentes sobre el consumo per cápita de VCPRD por CC.AA.⁵

3.1. Planteamiento del modelo y exposición de variables

Con el objetivo de ampliar la información cuantitativa del apartado anterior planteamos un modelo econométrico para determinar las variables que ejercen una influencia significativa sobre el consumo per cápita de VCPRD⁶ por CC.AA. (Comunidad Autónoma) a lo largo del periodo 2006-2009.

Para ilustrar lo anterior vamos a partir de tres variables explicativas como son el gasto per cápita en VCPRD, el precio del VCPRD y el precio del vino de mesa para cada uno de los periodos estudiados. Planteamos para ello un modelo de datos de panel con un total de 102 observaciones, que abarcan a las 17 comunidades autónomas a lo largo de los años 2004-2009.

Además vamos a comprobar la incidencia que tiene el índice de precios general de cada una de las CC.AA. sobre el consumo per cápita de vino con denominación de origen de las mismas para el periodo 2004-2009. Para ello, tomamos como variables dummy las siguientes:

a) IPC bajo cuando el valor de la CC.AA. en cuestión se sitúe por debajo de la media de IPC de todas las CC.AA. para el año 2009. Tomará el valor 0.

b) IPC alto cuando el valor de la CC.AA. en cuestión se sitúe por encima de la media de IPC de todas las CC.AA. para el año 2009. Tomará el valor 1.

Por otra parte, para estudiar la influencia del periodo utilizaremos una variable dummy para cada uno de los años estudiados, tomando el valor “1” cuando los datos sean referentes al año en cuestión y el valor “0” en otro caso.

Los datos necesarios para plantear el modelo con datos de panel han sido obtenidos a partir de las publicaciones del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM, España) y del Instituto Nacional de Estadística (INE, España). En concreto, el caso de los datos obtenidos del MARM, se trata de una base de datos de consumo de vino en los hogares españoles que se actualiza año con año.

En paréntesis se muestra la notación usada para operar con cada una de las variables, así como las medidas en las que están expresadas las mismas.

Las variables utilizadas han sido las siguientes:

a) Consumo per cápita en vino con denominación de

origen, como variable explicada o dependiente de las siguientes. (C_{VCPRD} ; litros por persona anuales).

b) Gasto per cápita en vino con denominación de origen. (G_{VCPRD} ; euros por persona anuales).

c) Precio medio del vino con denominación de origen. (P_{VCPRD} ; euros).

d) Precio medio del vino de mesa. (P_{MESA} ; euros).

La idea de plantear este modelo nace de la necesidad de buscar una explicación a las grandes diferencias que se registran en el consumo de vino con denominación de origen en España por CC.AA., así como, tratar de descubrir qué influencia pueden tener los diferentes niveles de precios de las mismas sobre la preferencia por el consumo de vino con denominación de origen o vino de mesa. La idea parte de la creencia de que un índice de precios más alto afectará negativamente al consumo de vino con denominación de origen, optando los consumidores en este caso por consumir vino de mesa debido a su inferior precio.

3.2. Resultados

El modelo planteado resulta explicativo en el 97% de las ocasiones, por lo que podemos decir que el gasto per cápita de vino con denominación de origen, así como los precios de éste y del vino de mesa incide de manera directa sobre el consumo per cápita de vino con denominación de origen. Lo anterior queda reflejado en el cuadro 7.

Además, si realizamos el contraste de significatividad conjunta del modelo obtenemos los mismos resultados al ser el valor experimental de la F de “Snedecor” muy superior a su correspondiente valor teórico.

Por otra parte, la estimación del modelo refleja que los coeficientes de regresión son significativos (ver cuadro 8) para explicar las variaciones del modelo de forma individual,

Cuadro 7. Significación conjunta del modelo.

Estadísticas de la regresión	
Coefficiente de correlación múltiple	0.992029231
Coefficiente de determinación R^2	0.984121995
R^2 ajustado	0.972003457
Error típico	0.210312543
Observaciones	102
Fuente: elaboración propia a partir de publicaciones de los consejos reguladores.	

- Comunidades Autónomas. Una comunidad autónoma es una entidad territorial que, dentro del ordenamiento constitucional de España, está dotada de autonomía legislativa y competencias ejecutivas, así como de la facultad de administrarse mediante sus propios representantes.
- Vino con procedencia de una región determinada.

siendo por lo general, positivos excepto, en el caso de los precios del vino con denominación de origen que inciden negativamente en el consumo per cápita del mismo, como es lógico. El contraste utilizado al respecto ha sido el de la t-student que ha reflejado la significatividad de las variables de forma individual para explicar las variaciones del consumo per cápita de vino con denominación de origen.

El contraste de cambio estructural o test de Chow se ha planteado desde dos perspectivas muy distintas, en primer lugar, se ha tenido en cuenta el periodo estudiado 2004-2009 y su influencia en el consumo per cápita de vino con denominación de origen (ver cuadro 9).

En primer lugar, tras plantear el test de Chow y ver la influencia global de cada uno de los años sobre las variables del modelo vemos que debemos aceptar la hipótesis H_0 que indica la estabilidad estructural, debido a que el estadístico experimental no es superior al teórico.

Por último, aplicamos el test de Chow al modelo con el objetivo de ver en qué medida un IPC Bajo-Alto podía incidir sobre un consumo diferenciado para cada uno de los dos grupos de CC.AA. (ver cuadro 10), por un lado las que tenían un IPC superior a la media y por otro las que se situaban por debajo de la media. Tras plantearlo, los resultados han sido que existe un cambio estructural, es decir, al rechazar H_0 y ser el estadístico experimental superior al teórico, como podemos ver en el siguiente cuadro 10.

Cuadro 8. Significación individual de los parámetros de posición.

	Coefficientes	Error típico	Estadístico t
Intercepción	2.234820817	0.195304761	11.044273596
G_{VCPRD}	0.256031853	0.004024436	63.006193195
P_{VCPRD}	-0.723860838	0.044503201	-16.026536552
P_{MESA}	0.534214705	0.076237164	7.007274076

Fuente: elaboración propia a partir de publicaciones de los consejos reguladores.

Cuadro 9. Resultados test de Chow (años)

SCR	4.11351703
SCRR	4.62733023
Fexp	1.81363374
Fteórica 6, (102-3)	2.17
Fexp > Fteórica	FALSO

Fuente: elaboración propia a partir de publicaciones de los consejos reguladores.

Cuadro 10. Resultados test de Chow (CC.AA.)

SCR	3.745431717
SCRR	4.627330229
Fexp	4.669326046
Fteórica 4, (102-4)	2.45
Fexp > Fteórica	VERDADERO

Fuente: elaboración propia a partir de publicaciones de los consejos reguladores.

Conclusiones y perspectivas a medio plazo

La DO La Rioja ocupa el primer lugar en el ranking español, lo que le permite una mayor relevancia tanto nacional como internacional. A pesar de ello, la DO Ribera del Duero ha experimentado un gran crecimiento en los últimos años, tanto en extensión de viñedo como en comercialización y reconocimiento y sigue invirtiendo recursos para tratar de conquistar otros mercados, como por ejemplo el de Estados Unidos.

Respecto a los resultados obtenidos del modelo planteado se puede inferir que en el periodo 2004-2009 no ha existido un cambio lo suficientemente importante en el consumo per cápita de vino con denominación de origen como para poder señalar que ha habido un cambio de preferencias de los consumidores españoles.

Sin embargo, hemos podido demostrar con el test de Chow la influencia que ejerce sobre el consumo per cápita de vino con denominación de origen el hecho de que la CC.AA. tenga un IPC por encima o por debajo de la media. Sería lógico pensar que unos precios superiores afectan negativamente al consumo de vino con denominación de origen que, por lo general, tiene un precio superior al del vino de mesa.

Por tanto, las CC.AA. con precios, por lo general, superiores a la media nacional, registran un menor consumo per cápita de vino con denominación de origen debido a que los consumidores presentan habitualmente preferencias por el vino de mesa al tener un precio inferior al anterior. Podríamos decir entonces que el vino de mesa se comporta como sustituto del vino con denominación de origen en los casos en los que los consumidores son sensibles a un precio superior y reaccionan optando por el consumo del vino de mesa.

Como reflexiones de futuro podemos indicar que el uso de las indicaciones geográficas protegidas (IGP) y de las denominaciones de origen (DOP) va en aumento. Como los beneficios de la protección se hacen más notorios, la protección se puede esperar que sea cada vez más generalizada, hasta el punto de proponer ampliar en gran medida los productos a los que son aplicables. Y es que, el producto en sí, sus valores tangibles y materiales, han dejado de ser el argumento de venta exclusivo en la sociedad de consumo actual, que se deja convencer y seducir por aspectos más difíciles de cuantificar como la imagen, la marca o la pertenencia a una denominación de origen, por las características especiales asociadas a la calidad de los productos de una determinada zona.

Es previsible a medio plazo que el mercado vitivinícola español experimente una evolución positiva, tanto en el mercado nacional como internacional, fruto de la

superación de la crisis económica actual, que le permita recuperar los precios de principios y mediados de la década pasada y la compensación de las grandes reducciones experimentadas en la comercialización en el mercado in-

terior y sin duda, en esta recuperación, el prestigio de las denominaciones de origen y el saber hacer de los consejos reguladores en el sector vitivinícola español, mucho han tenido que ver.



Bibliografía

- Bernetti, I.; L. Casini y N. Marinelli (2006). "Wine and globalisation: changes in the international market structure and the position of Italy", *British Food Journal*. Vol. 108, Núm. 4, pp. 306-315.
- Blackwell, M. (2006). "The Relationship of Geographical Indications with Real Property Valuation and Management", *Geographical indications*. pp. 193-203.
- Bouamra-Mechemache, Z. y J. Chaaban (2010). "Determinants of Adoption of Protected Designation of Origin label: Evidence from the French Brie cheese Industry", *Journal of Agricultural Economics*. Vol. 61, Núm. 2, pp. 225-239.
- Charters, S. y S. Pettigrew (2007). "The Dimensions of Wine Quality", *Food Quality and Preference*. 18, pp. 997-1007.
- Consejo Regulador D. O. Jerez. "Vinificación del Jerez". [en línea] <<http://www.sherry.org/ES/vinificacion.cfm>> (19 de octubre de 2010).
- Consejo Regulador D. O. La Rioja (2010). "El Rioja en cifras 2009", *La Rioja*. <<http://www.riojawine.com/es/prensa.php?op1=5&op2=2&sec=>>> (19 de octubre).
- Consejo Regulador D. O. La Rioja (2010). "Historia de la D. O. La Rioja", <<http://www.riojawine.com/es/rioja.php?op1=0&op2=0&sec=1>> (21 de octubre).
- Consejo Regulador de la D. O. La Rioja (2010). "Zona de producción" <<http://www.riojawine.com/es/viticultura.php?op1=1&op2=0&sec=1>> (15 de octubre).
- Consejo Regulador de la D. O. Jerez (2010). [En línea]. <<http://www.sherry.org/ES/crianza.cfm>> (10 de octubre).
- Consejo Regulador de la D. O. Jerez. [En línea] <<http://www.sherry.org/ES/viticultura.cfm>> (15 de octubre).
- Consejo Regulador de la D. O. Ribera del Duero (2010). [en línea] <<http://www.riberadelduero.es/web/tierra/climatologia.asp>> (21 de octubre).
- Consejo Regulador de la D. O. de Jerez. [en línea] <<http://www.sherry.org/es/elmarcodejerez.cfm>> (15 de octubre de 2010).
- Consejo Regulador del vino de Jerez (2006). *El gran libro de los vinos de Jerez*, Junta de Andalucía y Consejo regulador del vino de Jerez 2ª Ed. Andalucía.
- Consejo Regulador Ribera del Duero. "Historia de la D. O. Ribera del Duero", <<http://www.riberadelduero.es/web/tierra/historia.asp>> (12 de octubre de 2010).
- Dajani González, J. y A. Blanco (2010). "La competitividad exterior de la economía Española", *Boletín ICE* 2983.
- Federación española del vino (2010). "Memorias de actividades 2009", Núms. 17-26.
- Galgano, F.; F. Favati; M. Caruso; T. Scarpa y A. Palma (2008). "Analysis of Trace Elements in Southern Italian Wines and their Classification According to Provenance", *Food Science and Technology*. 41.
- Garde-Cerdán, T.; C. Lorenzo; J. M. Carot; M. D. Esteve; M. D. Climent y M. R. Salinas (2009). "Differentiation of Barrel-Aged Wines According to their Origin, Variety, Storage Time and Enological Parameters Using Fermentation Products", *Food Control*. 20. pp. 269-276.
- González, J. y A. Blanco Estévez (2010). *La competitividad exterior de la economía española*. Boletín ICE. Núm. 2983, pp. 29-43.
- González Gordon, M. M. (2005). *Jerez, Xerez, Sherish*. 1ª Ed. Fundación Manuel Mª González Gordon.
- López Alejandre, M. Ma. (2004). *Los vinos de Montilla-Moriles*. 2ª Ed. Junta de Andalucía.
- Marette, S. (2005). *The Collective-Quality Promotion in the Agribusiness Sector: An Overview*. Midwest Agribusiness Trade Research and Information Center (MATRIC). Publications 05- wp 406, Midwest Agribusiness Trade Research and Information Center (MATRIC) at Iowa State University.
- Mijares y García Pelayo, Ma. I. y J. A. Sáez Illobre (2007). *El vino de la cepa a la copa*. Ediciones Mundiprensa 4ª ed., Madrid.
- Ministerio de Industria, Turismo y Comercio (2008). *Ranking de los primeros 50 países de destino de las exportaciones españolas*. ICEX. Madrid.
- Ministerio de medio ambiente y medio rural y marino (2011). *Base de datos de consumo alimentario 2004-2009*. España.

- <<http://www.mapa.es/es/alimentacion/pags/consumo/BD/consulta09.asp>> (28 de marzo de 2011).
- Montilla, P.; M. Barcos; M. C. Muñoz; J. R. Muñoz-Castañeda; I. Bujalance y I. Túnéz (2004). "Protective Effect of Montilla-Moriles Appellation Red Wine on Oxidative Stress Induced by Streptozotocin in the Rat", *Journal of Nutritional Biochemistry*. 15, pp. 688-693.
- Moschini, G.; I. Menapace y D. Pick (2008). "Geographical Indications and the Competitive Provision of Quality in Agricultural Markets", *American Journal of Agricultural Economics*. Vol. 90, Núm. 3, pp. 794-812.
- Nagore, Í. (2008). "La Rioja reclama 60 millones de euros para la aplicación nacional de la OCM del vino", *Cuaderno de campo*. Núm. 40, pp. 14-15.
- Nomisma (2003). *Wine Marketing. Il Marketing del Vino in Europa: Consume, Canali, Distributori e Importatori*. Agra Editrice, Roma.
- Observatorio Español del Mercado del Vino (2010). 2009, un año difícil para las exportaciones de vino. OEMV. Madrid.
- Sánchez-Hernández, J. L.; J. Aparicio-Amador y J. L. Alonso-Santos (2010). "The Shift Between Worlds of Production as an Innovative Process in the Wine Industry in Castile and Leon (Spain)", *Geoforum*, 41.
- Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica (2010). *Datos de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas, campaña 2008-2009 (v.c.p.r.d)*. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.
- Torremocha García de la Rasilla, B. (2004). "La exportación de vino y brandy de jerez: situación actual y perspectivas de futuro", *Boletín económico ICE*. Núm. 2823.
- Turismo, medio ambiente y política territorial; Gobierno de La Rioja (2011). "Historia del vino de Rioja", <http://www.lariojaturismo.com/documentos_contenidos/146_1.Historia_del_vino.pdf> (15 de noviembre).

REVISTA

Valor

universitario UAEM

**UN FORO ABIERTO
PARA TI**

**informando
con responsabilidad social**



¡APOYANOS CON TU PARTICIPACIÓN!

Secretaría de Difusión Cultural, Instituto Literario 215, Col. 5 de mayo, Toluca, Edo. Méx.
Dirección General de Comunicación Universitaria, Ignacio Rayón 510, Col. Cuauhtémoc, Toluca, Edo. Méx.

revistauniversitaria@uaemex.mx