

N° 3
251



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE QUIMICA

PROBLEMATICA Y ESPERATIVAS DE LA INDUSTRIA
VITIVINICOLA MEXICANA ANTE LA APERTURA
COMERCIAL DE LAS FRONTERAS

TRABAJO MONOGRAFICO DE ACTUALIZACION

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
QUIMICO FARMACEUTICO BIOLOGO

P R E S E N T A

YARA MARIA ALCALA MARTIN DEL CAMPO

MEXICO, D. F.

1992

FALLA DE ORIGEN



UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

I N D I C E .

| | PAGINA |
|---|--------|
| INTRODUCCION | 1 |
| OBJETIVO | 3 |
| | |
| CAPITULO I. VITIVINICULTURA. | |
| 1.1. Estructura de la vid. | 4 |
| 1.1.1. Estructuras importantes. | 4 |
| 1.2. La uva y su clasificación. | 5 |
| 1.2.1. Tipos de uva. | 5 |
| 1.2.2. Clasificación de la uva por su uso. | 5 |
| 1.3. Variedades de uva. | 6 |
| 1.3.1. Uvas tintas. | 6 |
| 1.3.2. Uvas blancas. | 9 |
| 1.4. La franja del vino. | 13 |
| 1.5. Definición de vino de masa. | 15 |
| 1.6. Composición química. | 16 |
| 1.7. Procesos de vinificación. | 18 |
| 1.7.1. Proceso de vinificación para vino blanco.. | 18 |
| 1.7.2. Proceso de vinificación para vino tinto... | 21 |
| | |
| CAPITULO II. PERFIL DE LOS VINOS IMPORTADOS. | |
| 2.1. Vinos Europeos. | 24 |
| 2.1.1. Vinos de Alemania..... | 27 |
| 2.1.1.1. Regiones vinícolas de Alemania. | 29 |
| 2.1.2. Vinos de España. | 34 |
| 2.1.2.1. Regiones vinícolas de España. | 35 |

| | | |
|---|--|-----|
| 2.1.3. | Vinos de Francia | 43 |
| 2.1.3.1. | Regiones vinícolas de Francia. | 43 |
| 2.1.4. | Vinos de Italia. | 63 |
| 2.1.4.1. | Regiones vinícolas de Italia. | 64 |
| 2.1.5. | Vinos de Portugal. | 79 |
| 2.1.5.1 | Regiones vinícolas de Portugal. | 79 |
| 2.2. | Vinos Americanos. | 84 |
| 2.2.1. | América del norte. | 85 |
| 2.2.1.1. | E.U.A. | 85 |
| 2.2.1.1.1. | Regiones vinícolas de E.U.A. | 87 |
| 2.2.2. | América del Sur. | 104 |
| 2.2.2.1. | Argentina. | 104 |
| 2.2.2.1.1. | Regiones vinícolas de Argentina. | 104 |
| 2.2.2.2. | Chile. | 108 |
| 2.2.2.2.1. | Regiones vinícolas de Chile. | 108 |
| CAPITULO III. PERFIL DE LOS VINOS MEXICANOS. | | |
| 3.1. | Los vinos mexicanos. | 112 |
| 3.2. | Principales variedades de vid que se culti- van en México. | 113 |
| 3.3. | Regiones vinícolas de México. | 115 |
| 3.4. | Tipos de vino que se elaboran en México. . | 126 |
| 3.4.1. | Vinos comunes. | 126 |
| 3.4.2. | Vinos intermedios. | 127 |
| 3.4.3. | Vinos finos. | 127 |

CAPITULO IV. MARCO ECONOMICO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

| | | |
|------|--|-----|
| 4.1. | Panorama general. | 140 |
| | Tabla XII. Participación de la IAB en la producción. | 142 |
| | Tabla XIII. Porcentaje de participación de la IAB. | 144 |
| | Tabla XIV. Producto interno bruto..... | 146 |
| | Tabla XV. Valor total de producción de la IAB. | 148 |
| | Tabla XVI. Valor total de producción de la industria vinícola..... | 150 |
| | Tabla XVII. Volumen y valor de la producción por producto..... | 152 |
| | Tabla XVIII. Valor total de ventas de la IAB. | 154 |
| | Tabla XIX. Valor total de ventas de la Ind vinícola..... | 156 |
| | Tabla XX. Exportaciones e importaciones... | 158 |
| | Tabla XXI. Participación de la IAB en el empleo manufacturero..... | 160 |

CAPITULO V. ESTUDIO Y EVALUACION ECONOMICA.

| | | |
|--------|----------------------------------|-----|
| 5.1. | Entorno actual del mercado..... | 165 |
| 5.2. | Estudio de mercado..... | 167 |
| 5.2.1. | Resultados de investigación..... | 170 |
| 5.3. | Tablas de datos..... | 171 |

| | | |
|-------------------------------|--|------------|
| 5.4 | Clasificación del vino por su calidad en base al estudio de mercado realizado..... | 204 |
| CAPITULO VI. | ANALISIS GENERAL.. | 215 |
| CONCLUSIONES. | | 230 |
| RECOMENDACIONES. | | 223 |
| BIBLIOGRAFIA | | 224 |

INTRODUCCION.

Arte y ciencia son las armas con que cuenta la industria vitivinícola para elaborar productos fermentados de uva como el brandy y el vino de mesa.

El vino es el zumo fermentado del fruto de una de las diferentes especies de vitis ordinariamente Vitis Vinifera con adición de azúcar o sin ella, concentrado de uvas o mosto reducido (zumo de uvas recocido a temperaturas bajas), hierbas o alcohol.

Actualmente México mantiene una dicotomía, en el sentido de que somos viejos y jóvenes en la industria vitivinícola; viejos en cuanto a que en México la vid europea, hace su aparición por primera vez en el año de 1524, antes que en cualquier otro país de América. Lamentablemente hubo muchas interrupciones y no reinicia su desarrollo formal sino hasta fines del siglo pasado para caer nuevamente en el letargo durante los años de la revolución y reactivarse sobre bases más técnicas y científicas en los años cuarenta.

Hoy en día la industria vinícola pasa por una situación difícil que no obedece a un factor aislado, sino a un conjunto de ellos, como la pérdida del poder adquisitivo, la intempestiva y masiva apertura comercial, la crisis generalizada del país y la importación de productos de muy bajo precio y de calidad dudosa.

Se estima que en los últimos diez años han desaparecido cerca de 50 empresas vinícolas establecidas y que las ventas de vino nacionales descendieron en un 40% tan sólo de 1989 a 1990.

Comentarios, protestas y acusaciones de Dumping (La importación al mercado nacional de mercancías extranjeras a un precio inferior al valor normal que tengan las mismas en el país de origen), de nada han servido a los productores nacionales de vinos de mesa, ya que simplemente no es posible enfrentarse a vinos muy baratos pero de mala calidad.

Se debe desarrollar una cultura vinica en México y no olvidar que es la calidad quien educa, forma y reta a ser más competitivos.

Debe quedar muy claro que la industria vitivinícola ha sido y será de largo plazo; no es una industria sin trascendencia como lo han pretendido algunos oportunistas ocasionando un decremento en el mercado de vinos en México.

En este trabajo se tratará de analizar la situación antes mencionada con el fin de saber que tan profundo ha tocado éste problema y la manera como ha afectado a la industria vinícola nacional.

OBJETIVO GENERAL:

ANALIZAR LA PROBLEMATICA DE APERTURA
COMERCIAL A LA QUE SE ENFRENTA LA INDUSTRIA
VINICOLA MEXICANA.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- CONOCER EL MARCO ECONOMICO DE LA
INDUSTRIA VINICOLA MEDIANTE LA
ELABORACION DE UN ESTUDIO DE MERCADO.
- DETERMINAR ACCIONES PARA COMPETIR ANTE
LA APERTURA COMERCIAL DE LOS VINOS DE
MESA.

CAPITULO I
VITIVINICULTURA.

I. VITICULTURA.

La viticultura es una rama de la Enología que se encarga de estudiar la reproducción de la vid y la clasificación de la uva.

1.1 ESTRUCTURA DE LA VID.

La vid es una planta que por sus características morfológicas es muy conocida, tiene su origen en una planta antigua que es la *vitis rupestris*. Es una planta de clima caluroso y necesita de mucho sol para crecer y madurar debidamente. Las mejores condiciones climáticas para el buen desarrollo de la vid son sin duda alguna: Humedad en primavera, veranos secos y cálidos y otoños secos.

1.1.1 Estructuras importantes.

La vid básicamente esta formada por las siguientes estructuras:

- * Tronco.
- * Brazos.
- * Sarmientos.
- * Zarcillos.
- * Hojas.
- * Frutos.

1.2 LA UVA Y SU CLASIFICACION.

Componentes de la uva.

El fruto de la vid, el racimo de uva, está compuesto por granos y tallo ramificado que en terminología vitícola se denomina raspón o escorbajo. El por ciento en peso de los constituyentes del racimo son:

| | |
|--------|--------|
| Raspón | Granos |
| 2-5% | 95-98% |

1.2.1 Tipos de Uva.

Existe una infinidad de variedades de uva en las distintas regiones vinícolas. Aproximadamente hay 60 especies conocidas de vitis, que se distinguen entre sí por la forma y el crecimiento de la cepa, por la forma y vello de las hojas, por el color y formación de los granos, por el tamaño, consistencia, número de semillas, grosor del hollejo, forma del racimo y, sobre todo, por el contenido de azúcar y sabor.

1.2.2 Clasificación de la uva por su uso

Las uvas se clasifican en:

- * Uva de mesa.
- * Uva para jugo.
- * Uva para destilados.
- * Pasas.
- * Uvas para vino.

1.3 VARIETADES DE UVA.

1.3.1 Uvas Tintas:

*Cabernet sauvignon: Variedad francesa de Médoc, presente en la mayoría de las principales zonas productoras del mundo. Los vinos elaborados a partir de estas uvas, poseen un aroma y gusto peculiar que son distintivos y apreciados. Estos vinos cuando son jóvenes son tánicos y de sabor fuerte, el cual desaparece cuando se añejan en barricas por tiempo prolongado y luego en la botella. Son de mediana y baja productividad por lo cual se consideran como uva de alta calidad.

*Merlot: Es una variedad de Burdeos. Es una uva azul-negra tipo Cabernet, el vino que se produce es de sabor fino, delicioso bouquet y color rojo puro y luminoso. A veces se mezcla con vino de Cabernet sauvignon, haciéndolo más ligero pero sin perder la finza que lo caracteriza.

*Malbec: Variedad francesa considerada de calidad, compete con Merlot y Cabernet sauvignon. Sus vinos son suaves y armoniosos, de aroma ligero y fino con gran color y cuerpo. Son de productividad media y maduración intermedia.

*Grenache: Variedad de Origen español que se utiliza en su mayoría para elaborar vinos rosados, ligeros y afrutados y productividad media.

*Cabernet franc: Uva parecida a la Cabernet sauvignon que crece principalmente en Burdeos, especialmente en St. Emili6n, se considera como una de las famosas cepas del M6doc, produciendo vinos de sabor fino y delicioso bouquet de color rojo luminoso.

*Ruby cabernet: Variedad obtenida en la Universidad de Davis resultado de un injerto entre la variedad Cabernet sauvignon y la variedad Carignane con el objeto de conservar las caracteristicas organol6pticas de la primera variedad y aumentar la producci6n por hect6rea en un 50%.

*Zinfandel: Variedad de uva desconocida en Europa, se considera la primera variedad tinta de California que al parecer tiene relaci6n con la variedad de uva Italian primitivo de Apulia. Produce vinos con car6cter varietal, de sabor afrutado y agradable, medianos de cuerpo y color siendo de productividad regular.

*Pinot noir: Variedad utilizada para elaborar los grandes vinos de la Cote d'Or, esta variedad madura r6pidamente por lo que se cosecha b6sicamente temprano y produce vinos fuertes de aroma fino y color rojo puro muy oscuro. En Alemania se le conoce como Blauburunder. Junto con la cepa Pinot Chardonnay forma los ingredientes de la Champaña.

*Gamay: Variedad que produce vino de primera calidad en Beaujolais, la cual tiene un color muy brillante y poca tánica, los vinos que se elaboran con esta variedad son afrutados, ligeros y refrescantes. Existen diferentes variedades de Gamay, algunas de las cuales no dan jugo rojo como la Gamay noir que da jugo blanco.

*Saniovese: Ocupa el 70% de la producción de uva de Chianti. Su vino es de color y sabor fuertes que cuando madura toma color granate. Es seco y un poco astringente con aroma a violetas o lirios.

*Lambrusco: Variedad italiana de la región Emilia-Romagna con la cual se elabora el famoso vino rojo chispeante, ligero, refrescante y barato del mismo nombre Lambrusco, el cual se recomienda sea degustado en estado joven.

*Nebbiolo: Uva noble de Piemonte, cuando el vino producido con esta uva ha madurado por un período de 4 años, el aroma que adquiere es parecido a las ciruelas y frambuesas.

*Syrah: Es la uva principal del norte de Rhône. Es una variedad muy oscura y tánica que suele mezclarse con Viogner blanco, cuando se deja añejar por un período de veinte años sus características se parecen a las de los mejores Médocs.

*Alicante Bouchel: Variedad de uva que proporciona fuerza, cuerpo y un color intenso (Rojo Rubí), a sus vinos, es generalmente usada para "coupage" (mezcla de varios mostos procedentes de otras variedades de uvas), con otras variedades tintas nobles como Pinot noir.

1.3.2 Uvas Blancas.

*Riesling: Es la clásica variedad alemana, es la uva de vino más generosa del mundo. Los pequeños y tupidos racimos de Riesling, constan de grancs de hollejo fino y pulpa jugosa, tienen muchas sustancias aromáticas semejantes al Moscatel. Sus vinos son de alta calidad y mucho bouquet, cuyo renombre es mundialmente conocido.

*French colombard: Variedad francesa de equilibrio aromático agradable, ligeramente Muscat. En Francia se utiliza generalmente para la preparación de brandy mientras que en México es utilizado como "coupage", con Chenin Blanc para hacer vino de mesa.

*Sauvignon blanc: Variedad francesa que en Borgoña principalmente produce vinos muy finos, secos, dorados y de gran carácter, tiene productividad mediana y no conviene hacerla sobreproducir porque baja su calidad.

*Chardonnay: Variedad de Borgoña que da un vino firme, pleno, vigoroso con aroma y carácter, de textura y fuerza equiparable al vino tinto. Tiene productividad mediana y no conviene sobreproducirla. Uva utilizada en Chablis también llamada Beaunnois.

*Muscat: Variedad fácilmente identificable por su sabor y olor, conocida con el nombre de Muscat blanc y moscato Canelli, es la mejor entre las uvas Muscat y se utiliza para los vinos dulces y oscuros de Rousillon (Frantignon), los muscat secos de Alsacia y el espumoso italiano Asti Spumante.

*Semillón: Uva que se cultiva en América y Europa con esta variedad se elaboran los vinos Sauternes que son vinos cremosos y dorados. En California produce vinos finos y varietales, bien balanceados y consistentes.

*Chenin blanc: Variedad francesa que se cultiva principalmente en el Valle de Loire, dónde se elaboran vinos excelentemente balanceados de Touraine. Esta variedad da vinos intensos, melosos cuando son muy maduros, pero siempre con elevada acidez de modo que añejan bien. En California se da bien esta variedad siendo la segunda en importancia. Se requiere de control para evitar la sobreproducción.

*Ugni blanc: Es el nombre que recibe en Francia la uva Trebbiano Toscano muy común en Italia central. esta uva se mezcla en el Chianti rojo.

*Aligoté: Esta variedad es la segunda en importancia después de la uva Chardonnay en las famosas CÔtes de Borgoña. La comuna de Bouzeron en Chalonnais tiene su propia Apelación para Aligoté. Se elaboran vinos con esta variedad que se encuentran aptos para degustar después de tres años de añejamiento.

*Malvasia: Variedad española de gran importancia cuya producción se centra en la Rioja. produce vinos muy dulces y pesados.

*Gewürztraminer: Uva de color blanco-rosado que originalmente solo se utilizaba en Alsacia y después se extendió en Alemania. Produce vinos de sabor y aroma delicioso.

*Miller-Thurgau: Variedad que proviene de la cruce de las cepas Riesling y Silvana, es de cosecha temprana y que da lugar a una producción amplia de vino abocado, pobre en acidez y con aroma fino de moscatel. Se cultiva principalmente en Baden.

T A B L A I

Variedades para Vinificación y su Calidad.

| TINTAS | CALIDAD | BLANCAS | CALIDAD |
|---------------------|---------|-----------------|---------|
| Aleático. | Baja | Aligoté | Baja |
| Barbera. | Baja | Chardonnay | Baja |
| Cabernet sauvignon. | Alta | Chenin Blanc | Baja |
| Gamay. | Media | Gewürztraminer | Alta |
| Grenache. | Baja | Müller-Thurgau | Media |
| Malbec. | Media | Muscadelle | Media |
| Merlot. | Media | Muscat Canelli | Media |
| Petit Sirah. | Media | Palomino | Baja |
| Pinot Noir. | Alta | Pinot blanc | Alta |
| Ruby cabernet. | Baja | Riesling | Alta |
| Souza. | Baja | Sauvignon blanc | Alta |
| Tinta Madeira. | Baja | Semillón | Media |
| Tourigo. | Baja | Sylvaner | Baja |
| Zinfandel. | Media. | | |

1.4 LA FRANJA DEL VINO

Cualquier tipo de cultivo requiere de tierra y clima para la obtención de cosechas de máxima calidad. En el caso del cultivo de la vid, tales premisas han dado lugar a una curiosidad geográfica bien notable entre los 30 y 50 grados de latitud. En ambos hemisferios se localiza una franja de tierra cuyas propiedades climatológicas y geológicas optimizan el cultivo de viñedos. Esta zona de fertilidad es conocida internacionalmente como "La franja del vino" y en ella están situados los países más aclamados de la vitivinicultura como Francia, Italia, Alemania y España en Europa, Estados Unidos y México en América en la franja norte, así como Chile, Uruguay y Argentina, Sudafrica y sur de Australia en la franja Sur.

MAPA I.
LA FRANJA DEL VINO.



II. VINICULTURA.

El hacer vino es muy fácil, es una de las operaciones más sencillas que existen, sin embargo hacer buen vino ha costado mucho trabajo. Es una de las pocas tecnologías en alimentos que no ha perdido ese toque de arte.

1.5 DEFINICION DE VINO DE MESA

Vino es el producto de la fermentación alcohólica del jugo de la uva fresca, definición fundamental que corrige el error bastante difundido, de llamar vino a toda bebida alcohólica.

Los vinos de mesa se dividen básicamente en tintos, blancos y rosados. Dentro de los primeros, valga la aclaración, existen algunos de poco color a los que se les denomina claretes, caracterizandose por tener un contenido alcohólico entre 7 y 15 grados GL.

Los vinos de mesa son definidos por la Norma Oficial Mexicana (NOM), como el producto líquido obtenido exclusivamente de la fermentación alcohólica completa o parcial de mostos de uvas frescas, maduras y sanas en contacto o no de sus orujos, sin adición o sustracción de sustancias que pueden alterar su proceso normal, exceptuando las modificaciones que pudieran derivarse del proceso de añejamiento.

A su vez los vinos tintos son definidos como el producto de

la vinificación de los mostos de uvas tintas, con maceración más o menos prolongada de sus orujos, o de la vinificación de mostos de uvas cuyo jugo es tinto.

El vino blanco se define como el producto de la vinificación de los mostos de uvas blancas o de mostos blancos de uvas tintas.

1.6 COMPOSICION QUIMICA.

La composición química de un vino y las características del mismo dependen esencialmente de la especie de uva, la situación y tipo de suelo del viñedo, las condiciones climáticas durante el crecimiento de la vid y la producción de uva del grado de maduración y estado de salud de estas. Factores igualmente decisivos en lo que respecta a la composición química y la calidad del vino, son el tratamiento del mosto, el proceso de fermentación, el tipo de levaduras y el tratamiento del vino durante su elaboración y maduración.

Los componentes del vino se clasifican en diferentes grupos, según se composición química en alcoholes, ácidos, hidratos de Carbono, materias tánicas y colorantes, sustancias nitrogenadas, sustancias minerales y sustancias del bouquet. Las sustancias no volátiles se conocen en la enología como extracto.

El vino contiene pequeñas cantidades de alcoholes superiores, pectinas, aldehídos, ésteres, sustancias aromáticas, vitaminas y generalmente anhídrido carbónico y anhídrido

sulfuroso. El total de estas sustancias disueltas supone con el agua del 85 al 90% del vino.

Los compuestos que determinan la calidad y cualidad del vino son el alcohol etílico (etanol), extracto, azúcar, glicerina, ácidos y sustancias de bouquet.

T A B L A II.

CONTENIDOS LEGALES REPORTADOS EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA.

| ESPECIFICACIONES | MIN. | MAX. |
|---|------|-------|
| -Grado Alcohólico G.L. real a 288 ° K (15° C) | 8.5 | 14.0 |
| -Extracto seco reducido g/l. | 15.0 | |
| -Cenizas g/l. | 1.0 | |
| -Acidez total (como ácido tartárico, g/l.) | 4.5 | 10.0 |
| -Acidez volátil total corre- gida (como ácido acético, g/l.) | | 1.2 |
| -Acidez Fija (como ácido tartárico, g/l.) | 4.0 | |
| -Metanol mg/100 ml en alcohol 100 % | | 300.0 |
| -Bióxido de azufre total mg/l | | 300.0 |

Fuente: Norma Oficial Mexicana (NOM).

1.7 PROCESOS DE VINIFICACION

1.7.1 Proceso de vinificación para vino blanco.

El proceso de vinificación en blanco es la fermentación del mosto que procede de uvas blancas o tintas en ausencia de los hollejos y semillas.

Las uvas blancas pueden vinificarse con maceración total o parcial de los hollejos, distinguiéndose así de la vinificación en tinto.

Los vinos blancos pueden ser aromáticos, frescos, afrutados y de gusto simple y de acuerdo a su concentración de azúcar, secos, semisecos y dulces.

La norma fundamental de la vinificación en blanco, es realizar las operaciones de molienda, prensado, escurrido, desborre, centrifugado, etc, con la mayor rapidez posible, para que el tiempo de contacto con las partes sólidas de la uva (maceración), y el tiempo de exposición al aire sea el mínimo posible.

Las operaciones fundamentales de la vinificación en Blanco

son:

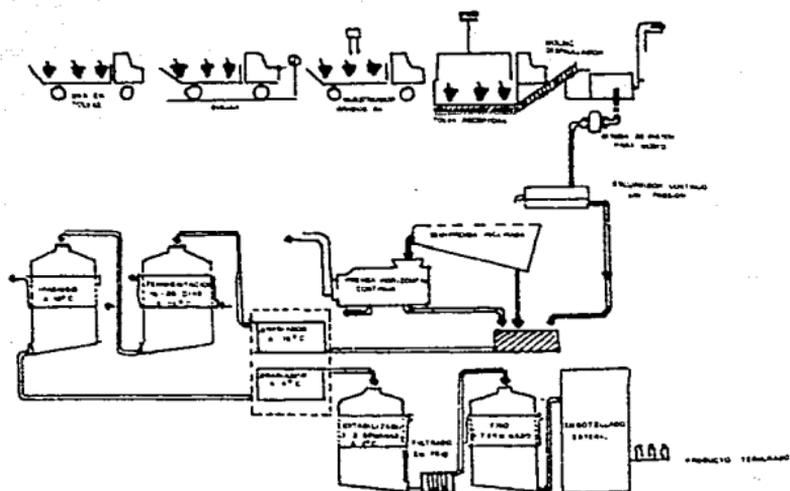
- Molienda y despalillado.
- Adición de SO_2
- Escurrido.
- Prensado.
- Desborrado o centrifugación.
- Levadurado.
- Gobierno de la fermentación.
- Remontaje.
- Refrigeración.
- Descubado y trasiegos.
- Maduración y terminado.

Los vinos blancos deben consumirse entre el segundo y quinto año de su elaboración, ya que normalmente después del quinto año sus características cambian básicamente en:

- Sabor: Se llegan a perder los sabores y aromas frutales.
- Coloración: El vino se pone pardo debido a un proceso de oxidación natural.

DIAGRAMA I

DIAGRAMA DE OPERACION. PROCESO DE UVAS BLANCAS.



1.7.2 Proceso de vinificación para vino tinto.

El proceso de vinificación clásico para vino tinto comprende cuatro fenómenos principales:

- 1.- Liberación del jugo y de la pulpa.
- 2.- Maceración.
- 3.- Fermentación alcohólica y maloláctica.
- 4.- Maduración y afinado del vino.

El proceso se desarrolla en cinco etapas principales:

- A) Operaciones mecánicas. (molienda y despalillado).
- B) Encubado. (maceración y fermentación alcohólica).
- C) Descube. (drenado, prensado y barzueco).
- D) Fermentaciones de acabado y Trasiegos.
- E) Clarificación, Maduración, Crianza y Terminado.

La principal diferencia entre el proceso de vinificación para vino tinto y el proceso para vino blanco es la maceración, la cual consiste en la permanencia más o menos prolongada del mosto en contacto con las partes sólidas del grano de uva (hollejos principalmente).

A diferencia del vino blanco el vino tinto también puede someterse a un tipo de maduración especial que proporciona cambios en las características sensoriales del vino, este tipo de maduración se conoce como añejamiento.

En barrica los vinos pueden estar de 6 meses a 2 años y este proceso de maduración sólo puede llevarse a cabo en vinos muy

sanos, de acidez elevada, con un contenido alcohólico elevado y bajo contenido de azúcar.

Los vinos rosados son el producto de vinificación de mostos de uvas rosadas o de uvas tintas con maceración parcial de los hollejos es decir, es el proceso intermedio entre la vinificación para vino tinto y la vinificación para vino blanco.

BIBLIOGRAFIA UTILIZADA ES ESTE CAPITULO.

- NORMAN BEZZANT. THE BOOK OF WINE. CHARTWELL BOOKS INC. SEACUSS NEW JERSEY 1987.
- HUGH JHONSON. THE WORLD ATLAS OF WINE. SIMON AND SHUSTER. NEW YORK 1980.
- M.A. AMERINE Y C. SOUGII. ANALISIS DE VINOS Y MOSTOS. EDITORIAL ACRIBIA. ESPAÑA 1986.
- NORMA OFICIAL MEXICANA DE VINOS DE MESA. (NOM).
- ERNEST VOGT. FABRICACION DE VINOS. EDITORIAL ACRIBIA. ZARAGOZA, ESPAÑA.
- MANUAL PARA ELABORACION DE VINOS. CASA PINSON HERMANOS.
- EMILE BEYNAUD. ACTA DE NACIMIENTO DE UN GRAN VINO. MANUAL DE CASA PEDRO DOMECO.
- ESPINGSA GARCIA LINA; MORA TORRES ROCIO. TESIS PROFESIONAL. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD ECONOMICA DE UNA PLANTA INDUSTRIAL VITIVINICOLA. MEXICO D.F. UNAM 1990.
- DOMINGUEZ SANCHEZ CARLOS A. TESIS PROFESIONAL. ANALISIS QUIMICOS COMPARATIVOS DE VINOS TINTOS MEXICANOS. MEXICO, D.F. UNAM. 1982.
- AREGLIA FRANCINO. ENOLOGIA TEORICA-PRACTICA. ED. INSTITUTO SALESIANO DE ARTES GRAFICAS. 3ª ED. BUENOS AIRES 1978.
- A.J. WINKLER. VITIVINICULTURA. EDITORIAL CONTINENTAL.

CAPITULO II

PERFIL DE LOS PRINCIPALES VINOS QUE SE IMPORTAN

2.1 VINOS EUROPEOS.

México importa vinos principalmente de los siguientes países europeos: Alemania, España, Francia, Italia y Portugal.

Estos cinco países pertenecen a la Comunidad Económica Europea (CEE).

Cuando en 1957-58 se formó la CEE, se seleccionó una comisión para regular los negocios en conjunto con la política, lo financiero y otro tipo de responsabilidades, teniendo como objetivo el desarrollo de recursos así como la protección del mercado y consumidor. Como resultado de esto surgieron ciertas leyes para cada país miembro que fueron incorporadas y racionalizadas para crear lo que se conoce como las regulaciones e instrucciones de la CEE. Las regulaciones se aplican conjuntamente a todos los países miembros a diferencia de las instrucciones que se aplican sólo a un país.

Muchas de las regulaciones e instrucciones afectan a la industria en lo concerniente a el proceso de elaboración, empaque, distribución y venta de vinos de masa. En 1985 sólo seis miembros de la CEE (Francia, Alemania, Italia, Luxemburgo, Grecia y el Reino Unido), tenían industrias vinícolas, más tarde a principios de 1985, se aceptó la entrada de España y Portugal que también contaban con este tipo de industria.

Los controles y restricciones que aplica la CEE a las

industrias vinícolas afecta tanto a los viñedos, cepas, productores, calidad del vino, precios, botellas, tamaños, cantidad que debe contener cada botella, etiqueta y advertencias.

Esto no quiere decir que los países no puedan mejorar o estandarizar sus productos así como aplicar sus propias restricciones y denominaciones a sus productos. Francia por ejemplo tomó del modelo de toda la CEE, sus propias leyes y restricciones para el vino de mesa que en este país se elabora, así se ha clasificado a los vinos de la región de Médoc, en 1932 formó el Instituto Nacional "Des Appellations D' Origine" (De Apelación de Origen "INAO"), con una red oficial de jurisdicción para regular la calidad de los productos elaborados. Seguido de esto surgió la Oficina Nacional Interprofesional de Vinos de Mesa, para regular a los productores de vino ordinario.

Italia tiene lo que se conoce como Vinattierie o comunidad del mercado de vino en Florencia, en la época medieval y para el siglo XVIII las academias de agricultura comenzaron a enseñar viticultura y vinificación. En 1930 el Distrito de Consorzi fué designado por el mandato superior para delimitar áreas geográficas, aunque el sistema Consorzio tiene sus limitaciones, fué el primer paso que se dió para regular la industria vinícola.

La industria vinícola alemana comenzó con los Romanos y sobrevivió bajo el control de los monasterios.

Siendo miembro activo de la CEE acentuó el camino y como resultado surgieron en 1971 las leyes de Alemania Occidental para vinos de mesa, creándose un sistema mucho más manejable y satisfactorio para el futuro. Como consecuencia de ésto los vinos

blancos de mesa alemanes continúan delectables y supremos en su clase.

El ministerio de Agricultura Español, introdujo el Status del vino, llamado: VINOS Y ESPIRITUS, en el año de 1970, comisionando a 20 consejos regionales para regular y administrar el nuevo sistema de Denominaciones de Origen, de un modo general y paralelamente a los sistemas AC Francés y el DOC Italiano. (1)

Portugal ha sido conocido como el lugar de los vinos románticos, y también en Portugal el gobierno distinguió dos grandes áreas para el vino de mesa y algunas otras en la misma manera que el sistema Francés AC. Es de hacerse notar que las botellas de algunos vinos portugueses tienen las mismas palabras que se usan en Francia. Los vinos que se elaboran y embotellan en el mismo lugar llevan la leyenda "Selo de Origen" (Denominación de Origen).

2.1.1 VINOS DE ALEMANIA.

Los vinos alemanes se clasifican en dos grandes grupos:

- a) TAFELWEIN: Vinos de mesa.
- b) QUALITATSW EIN: Vinos Calificados.

Los primeros forman la categoría de calidad inferior; el viñedo delimitado para su producción está entre cuatro grandes áreas:

- 1.- Rhin.
- 2.- Mosel.
- 3.- Main Neckar.
- 4.- Oberrhein.

Los segundos se subdividen en :

- a) QUALITATSW EIN BESTIMMTER ANBAUGEBIETE:
Vinos calificados procedentes de una zona determinada QbA.
- b) QUALITATSW EIN MIT PRADIKAT: Vinos calificados con distinción QmP.

Así pues los vinos de éste segundo grupo están intervenidos durante todo el proceso de elaboración, desde la selección de la uva y comienzo del cultivo hasta el análisis previo a la expedición, con el fin de vigilar el cumplimiento de las normas mencionadas en cada caso. Este control se certifica a través de un número oficial el cual estará en la etiqueta.

Ahora bien los Prädikat o distinciones recogidos por la

Legislación vigente que anulan a los demás existentes son los que siguen:

- KASINETT: Vino de calidad superior equivalente a reserva especial.
- SPATLESE: Vino obtenido con uvas que se dejaron en las vides, más tiempo del normal.
- AUSLESE: Vino de uvas seleccionadas, en las que se desechan las deterioradas y poco maduras.
- BEERENAUSSLESE: Vino de uvas escogidas muy maduras atacadas de podredumbre noble.
- TROCKENBEERENAUSSLESE: Vino dulce de uvas pasadas de maduración a punto de secarse (pasas).
- EISWEIN: Vino hecho de uvas congeladas en el momento de la vendimia y prensado.

Los vinos proceden de un mismo distrito Baireche, y tienen un mínimo de 7 grados GL (Gay Lussac), a excepción de Beerenauslese y Trockenbeerenauslese que tienen 5.5 grados GL.

Los vinos alemanes gozan en todo el mundo de gran popularidad, son ligeros y equilibrados, afrutados y de baja graduación alcohólica.

Se elaboran con uvas de las siguientes variedades:

- * Riesling.
- * Sylvander.
- * Muller-Thurgau.
- * Tramier.
- * Portugieser.

Para vinos tintos de poco relieve cuya producción representa el 20% del total, se cultivan principalmente las uvas:

- * Spatsburgunder.
- * Fuhburgunder.

2.1.1.1 REGIONES VINICOLAS DE ALEMANIA:

Las regiones que nacen del Rin hacia el Palatinato para Bonn son incuestionablemente las zonas más importantes para la producción de vinos alemanes de alta calidad.

A) RHEINGAU: Se encuentra al margen del Rin y tiene delicados vinos con un balance fuerte, ácido y un perfecto acabado, el mejor viñedo es Domdechany, pero el más famoso es Viktoriaberg. Rauenthal es conocido por sus vinos Auslese, que son suaves y aromáticos superiores a los Kabinet. Las uvas que más se utilizan son:

- * Riesling (80%).
- * Muller-Thurgau.
- * Sylvander.

De sus vinos famosos se encuentran:

- + Spatlese.
- + Beerena.
- + Auslese.
- + Trockenbeerenauslese.

El estilo del vino de Rheingau es el más noble de Alemania, reúne el aroma floral de la uva Riesling, con sabor y color más intenso que el de un Mosel, es maduro, de carácter fuerte y bien balanceado.

B) RHEINHESSEN: Es la segunda región de importancia vinícola en Alemania. Los viñedos en torno a la Catedral de Worms, dan origen a su denominación, por la composición del suelo y las uvas que mejor se cosechan son de la variedad:

- * Muller-Thurgau.

Algunos vinos que se producen son:

- + Liebfraumilch: Conocido en todo el mundo y es el que le da la reputación a esta región.
- + Oppenheimer.
- + Niersen.
- + Bingen: En los que destacan Auslese y Beerenauslese.

Los vinos de esta región son claros, suaves, usualmente dulces, algunas veces de sabor terroso y raramente vigorosos.

C) NAHE: Por el clima, el vino tiene características con

particular finesa y un sabor que se describe como "Slaty" (arcilloso), los vinos son buenos y de precio razonable.

D) RHEINPFÄLZ: Esta zona es conocida con el nombre de palatinado, tiene la mayor producción de Alemania, pero la calidad no se iguala a las regiones anteriores. Los vinos tienden a ser ligeramente ácidos, algo dulces y fuertes, cuando se refrigeran se tornan ligeros, con mayor aroma y mejor balanceados.

E) MITTEL-RHEIN Y AHR: En el primero que se extiende hasta la parte media del Rin se elabora vino blanco de buena calidad.

Ahr es la zona más septentrional de Europa, produce el mejor vino de Alemania con la uva Pinot Noir, llamada aquí Spatsburgunder y el vino blanco que procede de la variedad Riesling, así como también es apreciado el rosado Ahrbleichert.

F) MOSEL-SAAR-RUWER: La denominación oficial de ésta región está formada con el nombre de los principales ríos que la bañan.

Las uvas que se utilizan son:

- Riesling: Cubriendo casi el 80% del cultivo.
- Muller-Thurgau: Cubriendo el 20% restante.

El vino es de excelente calidad, tiene aroma muy fino y picante fresca cuando es joven.

Saar es la zona más famosa del valle del Mosel, cuenta con importantes viñedos los cuales en su mayoría pertenecen a grupos de religiosos.

G) BADEN Y WURTEMBERG: En Baden los vinos son variados, las uvas que se utilizan son:

- Muller-Thurgau: Utilizada para vinos blancos.
- Spatsburgunder: Para vinos tintos y rosados.

Entre los mejores viñedos de Baden se encuentra el Kaisertuhl el cual pertenece a una de las cooperativas europeas más modernas.

Wurtemberg produce buen vino, pero se consume todo en esa misma región. Las uvas que se utilizan son:

- Riesling: Se utiliza en la elaboración de vinos blancos.
- Trollinger: Se utiliza para elaborar vinos tintos y rosados.
- Spatsburgunder negra: Con la cual se elabora vino Weissherbs que es un vino rosado QbA.

Una especialidad de la región es el vino Schillerwein, que es una mezcla de vino rosado y vino blanco.

H) HESSISCHE, BERGSTRASSE Y FRANKEN: El primero es la región vinícola más pequeña de Alemania, produce vinos blancos de

buena calidad con uvas:

- Sylvander.
- Muller-Thurgau.

Franken produce vinos blancos con cuerpo y peculiar sabor terroso.

2.1.2 VINOS DE ESPAÑA.

El viñedo español es de los más extensos y variados del mundo, cada provincia posee su vino particular.

España cuenta con un mayor número de tierras aptas para el cultivo de la vid, incluso más que Italia pero sólo produce un tercio de la producción que tiene este país.

Hace 20 años las zonas consideradas de calidad y con denominación de origen se definieron en la mayor parte de España a raíz de esto se fundó el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, con lo cual las exportaciones se vieron incrementadas.

La zona de mayor producción es la de La Mancha. El pueblo de Valdepeñas tradicionalmente da su nombre a la mayoría de la producción de éste lugar; principalmente se encuentran vinos tintos, fuertes pero de sabor agradable.

La siguiente zona de mayor producción después de La Mancha es Valencia y Utiel-Requena. Las regiones de Jumilla y Jecia (dónde se producen vinos tintos y blancos fuertes), Alicante y Tarragona (que también producen substanciales tintos y blancos), cuentan con la misma producción. El mercado para muchos de éstos vinos se encuentra en Francia y Alemania dónde se utilizan para mezclarlos con vinos que son muy ligeros.

La producción de las zonas del Norte y Oeste es mucho menor. Navarra es una de las regiones que tiene la menor producción pero cuyos vinos tintos son los mejores.

En el norte Vasco se encuentra una especialidad llamada

Chacolí, que es un vino tinto o blanco que no tiene más alcohol que un Mosell.

Las zonas de Ribeiro, Valdeorras y Valle de Monterey elaboran vinos "verdes" como los portugueses; Pontevedra es famosa por su Albariño que es el mejor vino verde de la región.

La mayoría de los vinos comunes se elaboran en los alrededores de Madrid (en Mentreida), y Extremadura (Cáceres y Almendralejo).

Malaga es otra de las zonas famosas por sus vinos dulces tipo Sherry y Oporto.

Jerez de la Frontera es sinónimo de Sherry, se compara con las zonas que les dan nombres a sus productos como Champagne y Cognac.

2.1.2.1 REGIONES VINICOLAS DE ESPAÑA.

A) RIOJA: Localizada cerca de la frontera con Francia Se divide en tres zonas, que se distribuyen en la provincia de Logroño y de Alava:

- 1.- Rioja Alta.
- 2.- Rioja Baja.
- 3.- Rioja Alavesa.

Se manejan tres variedades de uva principalmente:

- * Garnacha.
- * Tempranillo.
- * Graciano.

Sin embargo llegan a emplearse uvas de las siguientes variedades:

- * Calagrano.
- * Malvasia.
- * Maturana.
- * Mazuelo.
- * Miguel del Arco.
- * Monastrel.
- * Nogralejo.
- * Terruntes.
- * Viura.

Vino tinto: Para su elaboración se emplean uvas Garnacha, son vinos aromáticos y bien formados, pueden ser de tipo ligero cuya característica es su color brillante, un bouquet marcado y de baja graduación alcohólica, pastoso con color más intenso, de más cuerpo y aptos para el añejamiento.

Vino rosado: Elaborado con uvas negras de cualquiera de las variedades Garnacha o Tempranillo, son livianos, alegres, secos o abocados de color deslumbrante.

Vino blanco: Es pálido a veces amarillo o verdoso, puede ser muy fino si se deja envejecer en barricas de roble. Hay secos, semisecos y dulces.

Los vinos riojanos son muy aptos para la crianza, pueden llegar a adquirir un punto de añejamiento excelente y aspirar al título de reserva.

B) NAVARRA: Se producen vinos de carácter y corpulencia.

Vinos tintos: Para su elaboración se emplean uvas de las siguientes variedades:

- * Tempranillo.
- * Garnacha Tinta.
- * Nazuela.
- * Vivadico.

Vinos blancos: Obtenidos con uvas de la variedad:

- * Malvasia.
- * Palomino.
- * Moscatel.

C) CATALUÑA: La zona mediterránea del Penedés o Penadés es la más famosa por sus vinos, principalmente por el vino espumoso, para el cual se emplean cepas:

- * Macabeo.
- * Xarel-lo.
- * Montonec Blanca.
- * Morastel de Hollejo negro.

Para la elaboración de vino tinto se emplean las siguientes variedades de uva:

- * Tempranillo.
- * Sumoil.
- * Garnacha negra.

Los vinos blancos se obtienen de las variedades:

- * Pausa Blanca.
- * Picamoll.
- * Malvasia.
- * Garnacha Blanca.
- * Garnacha Rosada.

Estos son vinos ligeros y bien balanceados, el Viña Sol de Bodegas Torres en Penedés es el mejor ejemplo. Sin embargo existe una tendencia a hacer vino pálido y muy ligero.

D) TERRAGONA: Cuna de los vinos dulces de postre, con graduación alcohólica alta entre 13 y 23 grados GL. Los "Terragona Campo", son vinos tintos y blancos entre 10 y 14 grados GL.

E) PRIORATO: Produce vinos con alta graduación alcohólica entre 18 y 20 grados GL. Su calidad más alta la obtienen de la cepa Garnacha negra, aunque también se emplean uvas de Cariñena para los tintos, para los vinos blancos se usan uvas Macabeo y Pedro Ximenez. Los vinos tintos tienen color intenso y los blancos son de color dorado. Son vinos muy fuertes, se beben como aperitivos o cuando son dulces como postre.

Cuentan con denominación de origen aquellos vinos de postre que se elaboran con uvas Sumoll y Malvasia.

F) ISLAS BALEARES Y EL LEVANTE: Para la elaboración de vinos blancos se emplean cepas de uvas:

- Quigart.
- Vinarte.

Para vinos tintos se emplean cepas:

- Fogoneu.
- Sabate.
- Gorgollosa.

Castellón, Valencia, Alicante y Murcia constituyen las provincias del Levante español, donde se producen vinos con denominaciones de origen:

- Valencia: Vinos blancos y tintos.
- Utiel-Requena: Tintos especiales para mezclas, claretes y rosados secos.
- Chestre: Vinos blancos secos, semidulces con 10 grados GL.

G) VALDEPEÑAS: Producen vinos de denominación "La Mancha". Sus vinos pertenecen a la región Manchega, tienen ligereza y son de paladar agradable.

Para la elaboración de vino blanco se utilizan uvas de la siguiente variedad:

- Airen.

Y para vinos tintos se emplea:

- Cancibel.

H) ALSLLA: Denominación catalana de la provincia de Barcelona. Los vino blancos son los mejores de ésta región.

Las variedades de uvas que se utilizan en la elaboración de los vinos son:

- * Xarel-lo.
- * Garnacha Tinta.
- * Garnacha Blanca.
- * Tempranillo.

I) JEREZ: La zona de producción se encuentra en la llamada Andalucía baja, dentro de la cual se encuentran los municipios de:

- Jerez de la Frontera.
- Puerto Santa María.
- Trebujana.
- Puerto Real.

Las variedades viníferas que producen los mejores vinos de Jerez son:

- * Palomino de Jerez.
- * Palomino Fino.
- * Pedro Ximenez.
- * Moscatel.

J) MALAGA: Aquí se producen vinos de tipo clásico dulces y semidulces.

Las variedades de uva que se utilizan son:

- Pedro Ximenez.
- Moscatel.
- Liren: En menor cantidad.
- Jáen: En menor cantidad.

K) GALICIA: Destaca por sus vinos del Ribeiro. Los vinos del Ribeiro son vinos verdes, como los que se elaboran en Portugal.

L) ZAMORA, MORALES, CORRALES Y CORESOS: famosos por sus vinos que se elaboran de pasto de cepa tinta de toro y tinto fino.

M) EXTREMADURA: La zona productora de vinos más conocida es Alzudralejo, son sus vinos blancos ligeros, de color dorado y poco ácidos.

MAPA III
REGIONES VINICOLAS DE ESPAÑA



2.1.3 VINOS DE FRANCIA.

En Francia la viticultura no sólo representa una tarea agrícola e industrial, es toda una manifestación cultural con gran tradición, no sólo tiene buenos viñedos; también clasifica, define y controla sus vinos:

Existen tres clases de vinos:

- Apellations Controleés (Apelación controlada), los cuales están garantizados no solo en su origen sino por un cierto estandar, administrados por el Instituto Nacional de Apelación de Origen en París.
- Un segundo grado para vinos buenos de interés local principalmente es conocido como VDQS "Vin Delimité de Qualité Supérieure" (Vino limitado de Calidad Superior).
- Un tercer rango introducido en 1973 "Vins de Pays" (Vinos Ordinarios).

2.1.3.1 REGIONES VINICOLAS DE FRANCIA.

A) BORDEAUX: Es la región de los vinos más finos del mundo y no sólo es productor de vinos finos sino también es un extraordinario productor de vino ordinario de gran calidad.

En Bordeaux existen más de 100 propiedades en las regiones de Médoc, Pomerol, St. Emilion, Graves y Sauternes las cuales

producen cada una más de 100,000 botellas por año.

Todos los vinos tintos de Bordeaux son Claretos (termino aplicado a los vinos tintos producidos en el departamento de Gironda).

Todo Bordeaux se encuentra plantado de una mezcla de tres o cuatro variedades de uva; la proporción depende del gusto del propietario, con lo cual podemos decir que la región del Chateau Lafite de vinos más ligeros que los Chateau Latour que serían más bien fuertes porque en el Lafite se utiliza uva Merlot y en el Latour Cabernet Sauvignon.

Uvas que se cultivan en esta región:

- *Cabernet Sauvignon: Es la mejor de las uvas productoras de vinos tintos, madura tardíamente.
- *Merlot: Uva jugosa y suave empleada en la elaboración de vinos tintos.
- *Cabernet Franc: Más clara y menos intensa que la Cabernet Sauvignon.
- *Petite Verdot.
- *Malbec.
- *Semillon: Se emplea en la elaboración de vinos blancos secos.
- *Sauvignon Blanc: Igualmente empleada en la elaboración de vinos blancos secos.

Los buenos vinos de Bordeaux necesitan añejarse en botellas por un tiempo de 5, 10 y 20 años o más, ésto para suavizar los taninos y darle el sabor apropiado.

- MEDOC: Cubre la región entera del norte de Bordeaux a Souillac; sin embargo existen dos áreas distintas:

-Médoc: que es la apelación de la parte norte entre Souillac y St. Seurin de Cadourne donde se producen buenos claretes aunque no tienen nombres famosos.

-Haut-Médoc: Que es el nombre que se aplica a la parte sur la cual cuenta con todas las luminarias: Margaux, Moulis, Listrac, St. Julien, Pauillac y St. Estephe, que son las seis mayores villas con apelación.

-Margaux: Los vinos tintos de esta región son extrañamente ligeros, comienzan su vida secos, magros y después de un período de 5 a 7 años obtienen sus características exquisitas, signos de dulzura y riqueza de un vino lentamente madurado. Su apelación es Haut Médoc Margaux.

Los vinos de Chateau Margaux y Chateau Palmer son de los mejores en la región. Chateau Lascombes también elabora vinos excepcionalmente buenos.

-Moulis y Listrac: Los vinos Moulis son ligeramente más suaves, principalmente los que provienen de las cercanías de la villa del Grand Poujeaux, muchos de los cuales incluyen el apelativo Poujeaux en su nombre.

-St. Julien: En términos de volumen es el más pequeño de las comunidades de Médoc pero es un vino puramente concentrado con más de 75% de uvas de gran calidad.

-Fauillac: Es la casa hogar de la uva Cabernet Sauvignon y su mayor gloria es el Chateau-Mouton y Rothschild, que tiene hasta un 85% de Cabernet Sauvignon y los demás vinos producidos tienen hasta un 70%

-Bas-Médoc: En este lugar se producen unos vinos muy buenos a pesar de no tener un suelo tan bueno; por ejemplo, Potensac que es un gran vino, así como Greysac. La Tour-St.-Bonnet, La Tour-de-By y Loudenne. También aquí el tinto ordinario es mejor que en el Haut-Médoc.

- GRAVES: Es el segundo distrito en importancia y el cual toma su nombre del tipo de terreno que aquí se encuentra. Se producen igualmente vinos tintos y blancos. Los tintos generalmente llevan el nombre del estado de donde provienen, en cambio los vinos blancos generalmente llevan el nombre de "Graves", y son secos o semisecos, de color amarillo pálido, con una química peculiar o carácter puro y raramente son muy buenos.

Los vinos tintos de Graves son equivalentes a los mejores vinos de Pauillac o Margaux.

Los tipos de uvas que se utilizan en la elaboración de vinos tintos son:

- * Cabernet Sauvignon.
- * Cabernet Franc.
- * Merlot.
- * Malbec.

Los vinos tintos desarrollan una deliciosa esencia de cedro o tabaco, además de desarrollar una deliciosa redondez que le confiere la uva Merlot principalmente. El resultado es el clásico clarete, entre el estilo de Pomerol y Médoc.

Los vinos blancos se elaboran principalmente a partir de las siguientes variedades de uva:

- * Sauvignon Blanc: Confiere al vino un sabor a pasto verde, siendo famoso este tipo de vino en el valle de Loire.
- * Semillon.

En el distrito de Graves existen dos apelaciones que son imparcialmente simples:

- Graves: Que es apelada a los vinos tintos y blancos secos.
- Graves Superieures (Superiores): Está su-
puesta simplemente a un ordinario vino blan-
co con un grado alcohólico mínimo de 12 gra-
dos GL en vez de 11 grados GL, pero en la
práctica esto significa un vino virando es-
casamente de dulce a muy dulce (Clos St.
George).

Graves también ha tenido su propia clasificación la cual fué hecha justamente en 1885 y se divide en:

- Mayor Chateau.
- Haut-Brion.

El resto de los vinos tuvieron que esperar un siglo, hasta 1953 para vino tinto y 1959 para blanco.

La clasificación no tiene subdivisiones y cubre un muy extenso rango de calidad, completo y con la dramática elevación de precios en vinos finos.

-ST. EMILION: Es el tercero en importancia y los vinos que provienen de esta región, debido a su color tan intenso y a su cuerpo, son considerados los vinos Burgundy (Borgoña), del distrito de Bordeaux.

Existen tres tipos de viñedos de la apelación "St. Emilion" que son:

- 1.- Las Cotes: De aquí provienen los mejores vinos de St. Emilion. El Chateau Ausone, es el más famoso. Los vinos de Cotes no son tan afrutados como los de Graves.
- 2.- Las Graves: En donde se encuentran terrenos no muy buenos los vinos que provienen de este viñedo tienen un mayor contenido de alcohol que aquel que proviene de Médoc.

3.- Las Sables: La falta de grava en el área explica la poca importancia de la uva Cabernet Sauvignon ya que no madura adecuadamente pero aquí la uva Merlot madura excelentemente. Los vinos Sables no tienen mucho éxito son vinos pálidos que se tornan anaranjados rápidamente.

St. Emilion tiene el mejor sistema de clasificación de Bordeaux porque es reasignada cada 10 años, los vinos son sujetos a un recateo para confirmar o rechazar su posición.

Premier Grand Cru Classé, consta de 11 propiedades dos de las cuales (Ausone y Cheual Blanc), están en la categoría de Premier Plus.

Grand Cru Classé consta de 63 propiedades.

St. Emilion cuenta con dos grandes vinos:

- + Chateaux Cheual Blanc.
- + Figeac.

Los cuales son dos vinos poderosos que llevan a la boca rico sabor a fruta madura, no melcosos y más suaves que la mayoría de los vinos de St. Emilion.

-POMEROL: los vinos de Pomerol son gentiles, de una riqueza incomparable, inminentemente son los claretes más aprobados. Tienen colores intensos pero sin la acidez y astringencia que por lo regular acompañan a esta característica. El sabor de un buen Pomerol es realmente una experiencia, probando cualquier cosecha de éstos vinos es difícil creer que se trata de vinos

tintos secos, ya que son amatequillados, amielados, cremosos y con un ligero sabor a menta, jazmín y chocolate, que se encuentran acompañados de un sabor a hierro sin el cual el resto de los sabores serían casi despreciables.

Las variedades de uva que se utilizan en la elaboración de este tipo de vino son:

- * Merlot: Variedad usada casi exclusivamente.
- * Cabernet Sauvignon.

Algunos de los vinos famosos de ésta región son:

- + Chateau Petros: Sin duda el mejor vino tinto del mundo.
- + Lande-du-Pomerol: Que tiene un sabor parecido al anterior pero que es considerablemente más barato.

B) BORGÑA: La fragmentación de esta región es la causa de la gran reintegración de sus vinos y también la causa de que la organización y comercialización de vinos sea la más complicada de toda Francia, ya que un mismo viñedo pertenece a muchos dueños. Debido a esto algunas veces aparecen los negociantes que compran estos vinos y ellos los crían y embotellan poniendo en la botella leyendas como: "Mis en Bouteilles Par . . ." (Criado y Embotellado por . . .).

Los vinos de ésta región presentan la etiqueta más detallada que los vinos de cualquier otra región, incluyendo en esta hasta el nombre del propietario del viñedo así como el del que lo crió y embotelló.

Existen algunas apelaciones denominadas Bourgogne:

- Bourgogne Aligoté: Aplicada a vinos blancos.
- Bourgogne-Tout-Grains.
- Bourgogne Grand Ordinaire: Para vinos hechos con uvas de la región incluyendo a los viñedos menos famosos.

Variedades de uva utilizadas en ésta región:

- * Pinot Noir: Los mejores vinos tintos se elaboran con esta variedad.
- * Gamay: Es una de las variedades más usadas en ésta región pero no cuenta con las características de la Pinot Noir.
- * Chardonnay: Variedad empleada para la elaboración de vinos blancos.
- * Aligoté: Variedad utilizada en la producción de vinos blancos.

Borgoña se divide en cinco regiones vitivinícolas:

- 1.- Chablis.
- 2.- Cote D' Or.
- 3.- Chalonnais.
- 4.- Maconnais.
- 5.- Beaujolais.

1.- Chablis: Se encuentra entre Auxerre y Tonerre, en el departamento de Vanne. El vino de ésta región es único y posee características propias, es quizá de los vinos blancos de mesa el

más pálido y seco, muy fino, afrutado, transparente y elaborado de la cepa Chardonnay.

Entre los viñedos más famosos de Chablis se encuentran:

- Les Clos.
- Vaudesir.
- Valmur
- Grenouille.
- Blanchot.
- Preuse.
- Bougros.
- Vaulorents.
- Monts de Milieu.

Hay cuatro denominaciones de origen controladas:

- Chablis Grand Cru: Vinos con 11 grados GL.
- Chablis Premier Cru: Vinos que tienen 10.5 grados GL, y que son menos intensos en sabor y aroma.
- Chablis: Vinos que tienen 10 grados GL.
- Petite Chablis: Vinos con 9.5 grados GL y que raramente son exportados.

2.- Cote D' Or: Se divide en dos regiones:

- a) Cote de Nuits.
- b) Cote de Beaune.

Esta región tiene la clasificación de cualidades más elaborada y divide a los viñedos en cuatro clases:

- 1) Grand Crus: Son los de primer nivel y existen alrededor de 30 viñedos con esta denominación.
- 2) Premiers Crus: Representan el segundo nivel y utilizan el nombre de la comunidad seguido del nombre del viñedo.
- 3) Appellation Communale: (Apelación Común), en el que sólo se utiliza el nombre común.
- 4) Viñedos Inferiores: Que es la última clase y nombran al vino como Bourgogne.

a) Cote de Nuits: Se produce casi exclusivamente vino tinto, con gran personalidad, apariencia suntuosa y extraordinario bouquet, contienen entre 10.5 y 11.5 grados GL. Los vinos blancos que se llegan a producir tienen entre 11 y 11.5 grados GL.

Esta integrada por los siguientes viñedos:

- Romaneé-Corti: Cuyos vinos tienen cuerpo, vinosidad, bouquet y carácter.
- Chambertin: Los vinos de este viñedo son fuertes y adquieren redondez con la edad. Tienen cualidades que hacen los vinos de gran color, cuerpo, bouquet y fineza.
- Clos de Vougeot: Tienen vinos afrutados, de buen color, cuerpo, sabor, bouquet y de un infinito carácter.
- Les Musigny y Les Bonnes Mares: Ambos tienen vinos que son conocidos por su fineza, docilidad y elegancia,

- Romanée, Romanée-St-Vivant, Richebourg y La Tache: Los vinos presentan muy buen color, son de bouquet y sabor intenso, con cuerpo y elegantes.
- Les Grands Echézeaux: Sus vinos son coloridos, tienen mucho carácter y son añejados.
- Clos de Tart, Clos Des Lambray y Les Saint Georges: Son los tres viñedos más grandes, tienen vinos ricos en color cuerpo y carácter.

b) Côte de Beaune: Sus vinos tintos son más delicados, con mayor recato y distinción. Los vinos blancos son suaves y se encuentra integrado por los siguientes viñedos:

- Le Corton y Clos du Roi: Cuyos vinos poseen un agradable bouquet, redondez y cuerpo los cuales pueden compararse con los buenos vinos de Côte de Nuits.
- Vergelesses: Tiene vinos muy finos y distinguidos.
- Les Fèves y Les Grèves: Producen vinos de notable fineza, suaves y elegantes.
- Les Rugiens-Bas: Donde el viñedo de Pomard es el más reconocido, produciendo vinos delicados y de una redondez excelente.

3.- Chalonnais: Es una prolongación de Cote de Beaune, se utilizan las siguientes cepas:

- Chardonnay.
- Pinot Noir.
- Aligoté.
- Gamay.

Chalonnais cuenta con cinco comunas que tienen apelación y estas son:

- a) Bouzeron: Que elabora vinos tintos que tienen la apelación Bourgogne.
- b) Mercurey: Famoso por sus vinos tintos, los que se consumen jóvenes.
- c) Rully: Donde sus vinos blancos gozan de una gran reputación.
- d) Givry: Conocido principalmente por sus vinos tintos.
- e) Montagny: Que elabora vinos parecidos a los de Macon Villages.

Estos viñedos son considerados con "Appellation Controlée" (Apelación controlada.)

4.- MACONNAIS: Se encuentra situada entre Mercurey y Beaujolais, produce excelentes vinos blancos con 10 y 11 grados GL, vinos tintos y rosados levemente afrutados con 9 y 10 grados GL. El vino blanco mejor conocido es el Pouilly-Fuissé, el cual es pálido, fresco a menudo un vino delicado para ser de uva Chardonnay, sin el arca o estilo del Chablis Grand Cru.

Otros vinos parecidos son:

- Povilly-Vinzelles.
- Povilly Macon Villages.
- St. Verán.

En esta región las cooperativas producen aproximadamente el 85% del vino, principalmente elaboran vinos blancos y el Clos du Chapitre goza de una larga reputación.

5.- BEAUJOLAIS: Produce principalmente vinos tintos los cuales tienen entre 9 y 11 grados GL, Y esta región es considerada la tierra de los vinos jóvenes, son de aroma fuerte, de sabor afrutado y sedoso, translucidos y frescos. Proceden de la variedad Gamay Noir.

En Beaujolais las denominaciones que existen son:

- Beaujolais.
- Beaujolais-Superieur. (superior)
- Crus.
- Brouille Regnie.
- Morgon.
- Chinoubles.
- Fleurie.
- Moulin-a-Vent.
- Chinas.
- Julienas.
- St. Amour.

Existen nueve zonas importantes que son:

- a) Morgon.
- b) Brouilly.
- c) Cotes de Brouilly.
- d) Moulin-a-Vent.
- e) Chincubles.
- f) Saint-Amour.
- g) Julienas.
- h) Chenas.
- i) Fleurie.

C) COTES DU RHONE: Hay 136 comunidades pequeñas y grandes viven sobre todo de la viticultura. Se divide en dos regiones:

La región Norte que va de Viena a Valencia y la parte Sur que va de Bourg-Saint-Andéo hasta Avignon. Esta región tiene muy distintas condiciones climáticas y vinos muy vigorosos.

Los vinos pueden ser amargos, vigorosos, fuertes, ardientes, pesados, jugosos o también ligeros, suaves e incluso elegantes, tienen colores intensos y necesitan de cierta maduración para perder la aspereza que los caracteriza cuando son jóvenes (muchas veces se necesitan de 12 a 15 años para lograr esto).

Las principales variedades de uva que se utilizan son:

- Petite Sirah.
- Grenache.
- Viognier.
- Marsanne.
- Roussanne.

Las zonas productoras más importantes dentro de esta región son:

a) COTE-ROTIE: Aquí se produce un vino con gran fragancia, y delicado perfume igual al olor de frambuesas y violetas, con cuerpo y con un mínimo de 10 grados GL. Las cepas que se utilizan en la elaboración de este tipo de vino tinto son:

- * Vionnier.
- * Petite Sirah.

b) CONDRIEU: Da origen a un vino blanco seco o dulce, con finura y un mínimo de 11 grados GL.

Dentro de esta zona se incluyen 3 comunas:

- 1.- Condrieu.
- 2.- Verin.
- 3.- Saint Michael.

c) CHATEAU-GRILLET: Aquí el vino que se produce es envasado después de dos años de constante cuidado y puede ser almacenado por varios años. Es único al cultivo de la variedad Vionnier.

El vino blanco, no muy seco, tiene agradable perfume y presenta como mínimo 11 grados GL.

d) SAINT JOSEPH: Produce vinos tintos finos, con un bouquet perfumado, de color rubí y con 10 grados GL, la mayoría son elaborados con la uva Petite Sirah.

Los vinos blancos son ligeros, sedosos, dulces y de igual graduación que los vinos tintos, se utilizan las variedades Marsayne y Roussanne.

e) CORNAS: El vino controlado con éste nombre es tinto con 10.5 grados GL como mínimo, bien equilibrado y de regular cuerpo, elaborado a partir de la variedad de uva: Petite Sirah.

f) SAINT-PERAY: Se elaboran vinos blancos tanto de mesa como espumosos a partir de las variedades Rousanne y Marsaynne con un mínimo de 10 grados GL.

Los vinos tintos son secos, y usualmente embotellados después de 2 o 3 años.

g) CROZES-HERMITAGE: El vino es producido en las comunas de:

- Servas.
- Erome.
- Gervans.
- Larnage.
- Crozes-Hermitage.

Los vinos tintos son producidos a partir de la variedad Petite Sirah y los vinos blancos a partir de las variedades Rousanne y Marsaynne, ambos con 10 grados GL y son: completos, armoniosos, siendo los tintos más ligeros que los blancos y estos ligeramente coloreados y con un aroma a avellanas.

h) HERMITAGE: Los vinos tintos que se producen en esta región se elaboran principalmente a partir de la variedad Petite Siran, tienen mucho cuerpo, son fuertes y de colores muy intensos.

Los vinos blancos se elaboran a partir de las cepas Marsayne y Roussane, son semiseccos y de intenso bouquet. Cuando maduran tienen un color ambar y una agradable suavidad.

i) RASTEAU: En esta zona se utiliza la uva Grenache para dar un vino dulce con alto grado alcohólico para lo cual se le agrega alcohol en la fermentación, tiene entre 12 y 12.5 grados GL.

j) BEAUMES-DE-VENISE: Aquí se produce un vino dulce blanco muy apreciado de color dorado con alta graduación alcohólica 15 grados GL y que se elabora a partir de la variedad de uva Muscat.

k) CHATEAUNEUF-DU-PAPE: El vino que aquí se produce lleva la denominación Chateauneuf-Du-Pape, que es elaborado con 13 variedades de uva de las cuales 7 son principales:

- Grenache.
- Clairette.
- Mourvèdre.
- Picpoul.
- Terret.
- Petite Sirah.
- Cinsault.

Las seis variedades restantes y no tan importantes son:

- * Counoise.
- * Muscadin.
- * Vaccarese.
- * Picarda.
- * Roussane.
- * Bourboulene.

Son vinos de color intenso, cálidos, de fino bouquet, gran cuerpo y con 12.5 grados GL.

l) TAVEL: Elabora vinos de circunscripción en su mayoría rosados, secos, de aspecto brillante, finos, con 11 grados GL como mínimo y hechos con las siguientes variedades de uva:

- * Grenache.
- * Cinsault.
- * Clairette.
- * Piepoul.

m) LIRNC: En esta zona se elaboran vinos tintos, rosados y blancos que tienen 11.5 grados GL como mínimo, en los cuales se utiliza principalmente la uva Grenache.

2.1.4 VINOS DE ITALIA.

Italia en general produce buenos vinos tintos. Si bien no logran alcanzar la talla de los grandes vinos de Bordeaux o de Borgoña, éstos tienen cualidades propias que los hacen desde sedosos y frágiles hasta regios y potentes, siendo vinos de gran calidad.

Existen tres denominaciones de origen:

- 1) Denominazione Semplice: (Denominación simple), que es equivalente más o menos al Tafelwein alemán.
- 2) Denominazione di Origine Controllata: (Denominación de Origen Controlada), son vinos que responden a los requisitos fijados por los reglamentos autorizados en las zonas de su producción y crianza (DOC).
- 3) Denominazione Controllata e Garantita: (Denominación de Origen Controlada y Garantizada), es el máximo rango y se reserva sólo para ciertos vinos que provienen de zonas de alta calidad. Para ser controlados y garantizados deben ser embotellados y sellados por la autoridad competente, por el productor o por la persona que se responsabiliza de ello. Eventualmente todos los mejores vinos de Italia son DOCG.

2.1.4.1 REGIONES VINICOLAS DE ITALIA.

Italia se divide en tres grandes zonas:

- * Zona Norte.
- * Zona Centro.
- * Zona Sur.

Zona Norte:

A) PIEMONTE: Es la región vinícola más importante de Italia, y dónde se cultivan las uvas más importantes de la región que son:

- * Nebbiolo.
- * Barbera.

De los tres vinos que se elaboran a partir de Nebbiolo el mejor es el Barolo, nombrado así por el distrito cercano a los Alpes en el cual se elabora, el Barolo es un vino que presenta cuerpo, alta concentración de alcohol y taninos, con un sabor y bouquet a brea. Después de tres años de maduración se encuentra apto para su consumo. Con mayor suavidad y menos astringencia se encuentra el vino llamado Barbaresco que toma su nombre del lugar de origen, es un vino tinto que también necesita de tres años para lograr su completa maduración.

Alrededor de Gattinara, en el centro de la provincia de Vercelli se cultivan además de la variedad Nebbiolo, la variedad Croatina, con la cual se elaboran los vinos Gattinara.

La uva Barbera produce vinos con denominación DOC. La uva Grignolino da su nombre a un vino de mesa que se conoce como vino

por excelencia de Piemonte. El vino es brillante, claro y seco.

B) VALLE D'AOSTA: Es un valle pequeño que cuenta con dos vinos tintos con denominación DOC que son:

- Donnaz: que se elabora en la parte sur del valle y con uvas de la variedad Nebbiolo, tiene un sabor a almendras y necesita de tres años para su completa maduración.
- + Enfer d' Arvier: Hecho con variedades locales incluyendo la variedad Petite Rouge, encontrándose listo para su consumo en un año.

Esta región no es considerada como área vinícola importante debido a su producción tan pequeña.

C) LIGURIA: Los vinos de Liguria no son muy conocidos debido a que no se exportan. Aquí se elaboran principalmente tres vinos:

- + Bosco.
- + Albarolo.
- + Vermentino.

Los cuales son mezclados para elaborar el vino blanco Cinquetera que presenta la denominación DOC, este es un vino seco con sabor sutil. El vino tinto Rossese di Dolceacqua, también con denominación DOC, tiene un buen estilo y se produce en el extremo oeste de la región.

D) LOMBARDIA: En esta región se encuentra el valle de Valtellina, el cual produce vinos que gozan de buena reputación. Se elaboran principalmente vinos tintos a partir de la variedad Nebbiolo, resultando vinos que son llamados por 5 subdistritos de la región:

- + Grumello. (Uno de los mejores).
- + Sassella. (Uno de los mejores).
- + Fracia.
- + Inferno.
- + Valgella.

Estos vinos tienen color rojo muy vivo, son frescos, secos y astringentes, con 11 a 12 grados GL, después de cuatro años de maduración pueden llamarse de reserva.

En el Sureste de Lombardia, se producen seis vinos de la Provincia de Pavia de la marca Oltrepo, con denominación DOC, utilizando uvas de las siguientes variedades:

- * Barbera.
- * Bonarda.
- * Cortese.
- * Moscato.
- * Riesling.

Los vinos Botticino DOC cubren una pequeña comunidad cerca del Lago Garda en la parte Sureste donde se hacen vinos tintos

que deben consumirse jóvenes y a partir de las siguientes variedades:

- * Barbera.
- * Schiava.
- * Marzemino.
- * Sangiovese.

Frecciarossa, es un viñedo donde se elaboran notables vinos blancos a partir de:

- * Riesling.
- * Pinot Noir.

Y tintos y rosados a partir de:

- * Bonarda di Gattinara.
- * Barbera.
- * Croattina.

La mayoría de los vinos que se elaboran en esta región son de exportación.

E) TRENINO ALTO ADIGE: Esta región conserva el estilo germano para la elaboración de vino tinto debido quizá a que colinda con este país. Los vinos son fuertes y tienen un ligero sabor a vainilla, se elaboran a partir de las variedades:

- * Tramier.
- * Riesling.

El vino DOC Riesling del Trentino es uno de los mejores vinos blancos, incluso mejor que los alemanes elaborados con esta variedad.

Los vinos Terzano, son vinos blancos elaborados a partir de:

- Pinot Noir.
- Riesling.

Los mejores vinos tintos provienen del Norte de la provincia de Bolzano y son:

- + DOC Santa Maddalena: Es un vino suave, con cuerpo y color profundo, tiene olor a violetas y almendras.
- + DOC Lago di Caldaro: Es un vino tinto que se consume joven. se elabora a partir de uva Schiave con pequeñas cantidades de Pinot Noir y Lagrein. Este es considerado un vino clásico superior.

F) VENETO: Aquí se produce uno de los vinos más famosos el DOC Bardolino, que es un vino tinto de color pálido que pasado el tiempo se torna más fuerte, poco aspero, seco, con gran contenido de alcohol 11.5 grados GL. Es elaborado por un grupo de 16 comunidades alrededor de Bardolino, y la parte Sureste del lago Garda y seis comunidades del distrito Classico, elaborado principalmente de uvas:

- Corvina.
- Molinara.
- Negrara.
- Rondinella.

Otros vinos que se elaboran en esta región son:

- + DOC Valpolicella: es un vino semiseco con delicado bouquet y excepcional sabor.
- + DOC Recioto de la Valpolicella: es un vino tinto hecho a base de uvas parcialmente secas, tiene un color rojo fuerte y es semidulce.

Los vinos blancos que se producen en esta región son restringidos y llevan la leyenda "Classicos" (Clásicos), para los vinos del centro de la comuna y "Superiore" (Superior), para vinos con un año de edad; se utilizan las siguientes variedades de uva en su elaboración:

- * Garganega.
- * Trebbiano.

Otro tipo de vinos que se elaboran en esta zona son: Los vinos DOC Euganei, que se producen en las colinas Euganean en la provincia de Padua, son vinos blancos secos elaborados con uvas:

- * Garganega.
- * Seprina.

Los tintos son elaborados con uvas de las siguientes variedades:

- * Merlot.
- * Barbera.
- * Cabernet Sauvignon.

Ambos vinos tintos y blancos tienen un mínimo de 10.5 grados GL y un máximo de 12 grados GL.

G) FRIULI, VENEZIA Y GIULIA: En el distrito de Collio a la cual pertenecen estas tres zonas, se elaboran vinos donde la regla particular de ésta región es que los vinos DOC llevan el nombre de la uva que es predominante en su elaboración en las que se incluyen las variedades:

- * Tokai.
- * Malvasia.
- * Pinot Bianco.
- * Pinot Nero.
- * Cabernet Sauvignon.
- * Traminer.
- * Merlot.
- * Cabernet di Latisana.

De los vinos más famosos de esta región se encuentran:

- + DOC Collio Gorziano: Elaborado con uvas Ribolla Gialla.
- + DOC Colli Orientale del Friuli:
Vinos hechos con uvas Merlot de Latisana y Cabernet di Latisana para los tintos y para los vinos blancos Verduzzo y Ribolla.

Zona Centro:

A) EMILIA-ROMAGNA: El mejor vino de esta región es el Lambrusco tinto o rosado el cual cuenta con cuatro DOC:

- Lambrusco di Sorbara.
- + Lambrusco Grasparossa di Caltevetro.
- + Lambrusco Salamino di Ste Croce.
- Lambrusco Reggiano.

Todos estos son vinos tintos semisecos.

Dentro de los vinos blancos cuenta con dos importantes:

- + DOC Albana di Romagna: Que es un vino blanco seco, semisecco y espumoso.
- DOCG Bianco di Scandiano: Que es un vino blanco seco, semisecco, suave y espumoso.

B) TOSCANA: Aquí se producen los siguientes vinos los cuales son los más importantes de la región:

- + DOCG Brunello di Montalcino: Que es un vino tinto, seco, con un añejamiento de dos años y para ser nombrado reserva con 5 años de añejamiento.
- DOCG Chianti: Que es un vino tinto, seco, con un añejamiento de tres años.
- + DOCG Vino Nobile di Montepulciano: Vino tinto, seco, con un añejamiento de 2 años y tres para reserva.

- DOC Bianco della Valdinievole: Vino blanco y seco.
- DOC Vin Santo: Vino blanco semidulce con un añejamiento de tres años.
- + DOC Bianco di Pitigliano: Vino blanco seco.
- DOC Volgeri: Vino rosado y blanco seco.
- + Barco Reale: Tinto seco.
- Borgo Amorosa: Tinto seco.
- Ansonica del Giglio: Blanco seco.
- + Bianco di Toscana: Blanco seco.

Las variedades de uvas que se utilizan en la elaboración de estos vinos son:

- * Malvasia.
- * Trebiano.
- * Sangiovese.
- * Canaiolo Nero.
- * Brunello.
- * Moscadello.
- * Cabernet Sauvignon.
- * Chardonnay.

C) MARCHE: Los viñedos de Marche en el lado adriático de los Apeninos producen dos millones o más de hectolitros de vino al año, muchos de los cuales son consumidos en la misma región.

Se producen vinos blancos principalmente entre los cuales se encuentran:

- Bianchetto di Maturano: Que es un vino seco.

- Bianco dei Colli Maceratesi: Vino blanco seco.
- + Fallerio dei Colli Ascolani: Vino blanco seco.
- + Montepulciano delle Marche: Vino de nota tinto y seco.
- + Rosso de Corinaldo: Tinto seco.
- + Fontanelle: Vino de nota blanco seco.
- + Tristo di Montesecco: Vino blanco seco.

La mayoría de estos vinos se elaboran principalmente con las siguientes variedades:

- * Montepulciano.
- * Sangiovese.

D) UMBRIA: Los vinos de Orvieto, se dice que son sinónimo de Umbria, pero la moda ha cambiado el sabor de este en un sabor semidulce de un vino abocado.

Se producen vinos tintos, rosados y blancos, la mayoría son secos como:

- + DOC Colli Del Trasimeno.
- + DOC Colli Perugini.
- + Assisi
- + Cabernet Sauvignon.
- + Bianco d' Arquata.

Las variedades de uva que se utilizan en su elaboración son:

- * Trebiano.
- * Sangiovese.
- * Canaiolo.
- * Trebiano Toscano.
- * Montepulciano.
- * Grechetto.
- * Cabernet Sauvignon.
- * Chardonnay.

E) LAZIO: Esta región incluye las comunas de Albano, Aricca y algunas pequeñas villas de alrededor. Existe una variedad de vinos que se elaboran a partir de las siguientes variedades de uva:

- * Malvasia Rossa.
- * Malvasia del Lazio.
- * Malvasia Bianco.
- * Trebiano Toscano.
- * Bonvino.

Entre los vinos importantes que produce se encuentran:

- + DOC Aleatico di Gradoli: Vino tinto semiseco y fortificado.
- + DOC Aprilia: En sus tres tipos; Merlot vino tinto seco, Sangiovese vinos tintos y rosados secos, Trebiano blanco seco.

- DOC Bianco Capena: Vino blanco seco y semiseco.
- Castel San Diego: Tinto seco de nota.
- Castelli Rocani: Tinto seco.
- Castel San Giorgio: Blanco seco.

La mayoría de estos vinos tienen entre 11 y 11.5 grados GL.

Zona Sur:

A) ABRUZZO Y MOLISE: Abruzzo se encuentra al este de los Apeninos, sólo tiene una industria vinícola y dos tipos de uvas para vinos tintos y otra para vinos blancos. El nombre de Trebbiano D'Abruzzo nos dice toda la historia, este DOC abarca todos los vinos blancos hechos en cualquier lugar de la provincia. El DOC Moltepulciano D'Abruzzo es un vino tinto claro y hecho a base de esta uva.

Las mismas uvas son usadas en la pequeña región de Molise produciéndose con estas los siguientes vinos:

- DOC Biferno.
- DOC Pentro.

B) CAMPANIA: Tiene un cultivo de 2726 acres, con una producción anual de 45%, tiene vinos con denominación DOC como:

- Capri: Que son vinos blancos y tintos secos.
- + Fiano di Avellino: Vinos blancos secos.
- Greco di tufo: Vino blanco seco.

Otros vinos de nota son:

- + Taburno Barbera: Tinto seco.
- + Asprino: Blanco seco.
- + Biancolella: Blanco seco.

Las uvas que se cultivan en esta región son:

- * Greco di tufo.
- * Coda di Volpe.
- * Falanghino.
- * Aglianico.

C) APULIA, BASILICATA Y CALABRIA: Estas tres regiones producen buenos vinos. La producción de Apulia es la cuarta más grande en toda Italia. Mucho del vino blanco aquí producido se destina a la elaboración de Vermouth, y muchos de los vinos tintos son exportados a Francia y Alemania.

Existen vinos con denominación y entre ellos se encuentran:

- + DOC Aleatico di Puglia: Vino tinto semidulce y fortificado con un añejamiento de tres años.

- + DOC Alezio: Vinos tintos y rosados, secos, considerados de reserva con dos años de añejamiento.
- + DOC Brindisi: Vinos idénticos a los Alezio.

Basilicata colinda con Campania, Apulia, Calabria y el Golfo de Taranto, produce vinos con denominación DOC como:

- + DOC Aglianico del Vulture: Tinto seco.
- + Vecchio: Que lleva un añejamiento de tres años y para considerarse reserva cinco años.

Ambos son elaborados con uvas:

- * Gaglioppo.
- * Greco Bianco.

Y tienen un máximo de 13.5 grados GL.

D) SICILIA Y SERDEÑA: En los vinos sicilianos se incluye una letra "Q" para designar que son de calidad junto con las palabras "Regione Siciliano" (De origen Siciliano), que reforza el reconocimiento DOC.

El vino siciliano más famoso es el vino "Marsala", que es un fortificado y criado por dos ingleses Woodhouse y Smith en 1773.

Existen también vinos reconocidos como:

- + DOC Carasuolo di Vittoria: Tinto seco.
- + DOC Alcamo. Blanco seco.
- + DOC Etna: Vinos rosados, tintos y blancos secos.

Los vinos tienen entre 16 y 20 grados GL, y se hacen de las siguientes variedades:

- * Cattanato.
- * Grillo.
- * Inzolia.

La industria vinícola de Cerdeña se concentra alrededor de Alghero, en la costa Oeste.

El vino Cannonau, nombrado así por el tipo de uva con el cual se elabora, tiene un contenido alcohólico de 13.5 grados GL y es un vino tinto típico.

Dentro de los vinos con denominación se encuentran:

- + DCC Vermentino di Gallura.
- + DCC Malvasia de Bosa.
- + DCC Vernaccia di Oristano.

Los tres son vinos blancos fuertes con 14 grados GL.

MAPA V.
REGIONES VINICOLAS DE ITALIA



2.1.5 VINOS DE PORTUGAL.

Las regiones vinícolas de Portugal se encuentran localizadas en la sierras de este país montañoso.

Un adelanto considerable en la calidad del vino portugués, se hizo recientemente desde que se adoptaron controles paralelos a los del sistema de Apelación Controlada (AC), Francés.

Los vinos portugueses se describen generalmente como verdes o bien como muy maduros.

Los vinos verdes no son vinos verdes en color, sino son vinos hechos con uvas inmaduras, este tipo de vinos son producto del Noroeste de Portugal.

El término maduro se refiere a los vinos que se añejan en barrica o botella por un período largo.

Por razones nacionales, el vino tiende a hacerse de uvas muy maduras produciendo vinos astringentes y de gran color.

Portugal sin duda es sinónimo de Oporto, vino generoso originario de la región del cual se tiene la mayor producción, pasando por ello la elaboración del vino de mesa a un segundo plano, sin embargo existen muy buenos vinos tintos y rosados principalmente.

Las regiones más importantes de Portugal son: Minho y Douro, Douro, Trás os Montes, Beira Alta, Dao y Agueda/Bairrada.

2.1.5.1 REGIONES VINICOLAS DE PORTUGAL.

A) MINHO Y DOURO: Esta es la tierra de los vinos verdes, cerca del 75% son tintos o rosados.

Los nombres de Minho y Douro se deben a los ríos que la circundan. Minho forma parte de la frontera Norte con España y Douro de la parte Oeste.

Las uvas que se cultivan en esta zona tienen un contenido de azúcar menor y mayor contenido de ácido málico, por lo cual se lleva a cabo la fermentación maloláctica en sus vinos que se completa en las botellas, dando como resultado vinos con un menor grado alcohólico.

La Región se divide a su vez en:

- Moncao.
- Amarante Basto.
- Braga.
- Lino.
- Peñafiel.

Las uvas tintas que se dan en la región son:

- * Barraccol.
- * Espadeira.

Las uvas blancas que se cultivan son:

- * Alvarinho.
- * Azal Blanco.
- * Doudoro.

Minho es para Portugal como Rioja para España, El vino de

esta región no tiene la tradición de los vinos riojanos, pero son vinos añejados de muy buena calidad.

Los vinos con denominación superior se hacen principalmente con la variedad Alvarinho y entre ellos se encuentran los vinos verdes de la región.

B) DOURO, TRAS OS MONTES Y BEIRA ALTA: En la región de Douro existe una producción enorme de vinos suaves.

Aquí las uvas de Tras Os Montes al Noreste y de Beira Alta al Sur contribuyen a la elaboración del vino rosado Mateus del cual se producen tres y medio millones de botellas anualmente, siendo el vino que más se exporta.

Las uvas utilizadas en esta zona para la elaboración de los vinos son:

- Alverelbao.
- Bastardo.
- Tinta Pinheira.
- Tourigo.

El Douro y sus distritos hacen vinos tintos de mesa de astringencia media.

C) DAO Y AGUEDA/BATEPADA: La región de Dao cuenta con 15000 hectáreas de viñedos.

Después de cuatro años los vinos que se producen aquí se tornan suaves y con fino bouquet. Los vinos blancos en su

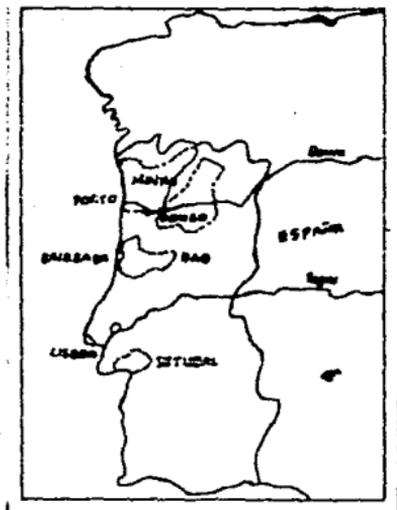
mayoría deben consumirse jóvenes principalmente los de Arinto y Doura Dranca.

Las uvas que se cultivan en esta zona son:

- * Preto.
- * Mortagua.
- * Tinta Pinheira.
- * Tourigo.

Agueda/Bairrada es una pequeña región que se encuentra cerca del río Mondego, produce vinos similares a los de la región de Dao, predomina la producción de vinos tintos que incluyen el Baga elaborado con las uvas locales y que se considera un excelente vino de maduración lenta.

MAPA VI.
REGIONES VINICOLAS DE PORTUGAL



2.2 VINOS AMERICANOS.

Hoy en día el continente americano ha tenido una expansión muy rápida en cuanto a industria vinícola, es uno de los continentes más ricos, para el asentamiento de viñedos, más de la mitad de las variedades de uva conocidas en el mundo se cultivan aquí, por lo cual se conoce como la tierra del buen viñedo por las cualidades que éste continente presenta.

Los principales países productores son:

- Estados Unidos de Norteamérica.
- México.
- Chile.
- Argentina.

Estados Unidos produce vino fortificado, espumoso y de mesa principalmente; Los vinos de mesa se clasifican en:

- * Genéricos.
- * Varietales.
- * Con Denominación de Origen.

Son vinos que tienen un máximo de 14 grados GL. Es el mayor productor de vino en América del Norte.

En México los viñedos se agrupan en 8 regiones divididas de Norte a Sur en:

- Baja California
- Hermosillo -Caborca.
- Delicias Chihuahua.
- Laguna y Torreón
- Parras y Saltillo.
- Fresnillo-Ojo Caliente.
- Aguascalientes Ags.
- San Juan del Río Gro.

En América del Sur, el vino ha sido criado desde el tiempo de la colonia española. Hoy en día Argentina tiene la mayor producción siguiendole Chile y por último Brasil. En cuanto a calidad Chile ocupa el primer lugar seguido de Argentina.

Chile produce vinos muy buenos pero la tecnología con la que cuenta es muy atrasada lo que hace que su producción no sea tan grande.

Argentina tiene mejores equipos en sus industrias por lo cual es el principal productor de América del Sur. Los vinos argentinos se caracterizan por el toque italiano que estos tienen.

2.2.1 AMERICA DEL NORTE.

2.2.1.1 ESTADOS UNIDOS DE NORTE AMERICA.

Los vinos de E.U.A. caen dentro de dos distintas clases:

- 1) Clase Americana o Vinos Nativos: Vinos hechos con uvas que crecen en el Este y medio Oriente del país.
- 2) Clase Californiana: Vinos hechos con variedades europeas, las cuales crecen en la Costa Oriental y que asemejan a los vinos Europeos.

Los vinos de la primera clase se producen principalmente en Nueva York, New Jersey, Virginia, Missouri y Michigan.

Los vinos de California son etiquetados con el nombre de la variedad de la cual fueron hechos o con el nombre del lugar del cual provienen.

En 1983 el gobierno de E.U.A. introdujo nuevas reglas para brindar definición a las industrias del vino, con esto se cubren dos grandes áreas: la reglamentaria y otra información que debe incluirse en la etiqueta y el término o leyenda "Aprobado" para áreas viticultoras.

Cinco datos reglamentarios deben ser impresos en la etiqueta:

- 1.- Tipo de Vino.
- 2.- Sello o Nombre de la Casa Productora.
- 3.- Región de donde es originario la cual se divide en:

- a) Embotellado Estatal: Cuando la Vinícola se encuentra dentro de un área vitícola aprobada.
 - b) Propietario o dueño del viñedo.
 - c) Área vitícola para aquellos vinos que no son estatales.
 - d) Subdivisión política: Para vinos hechos con 75% de uvas crecidas en la región.
 - e) Subdivisión Múltiple: Cuando el % de uvas es variable y no de la región.
- 4.- Embotellado que se divide en:
- a) Producido y Embotellado por: Para vinos con 75% de mosto fermentado en el lugar.
 - b) Embotellado por: Para vinos con 10% de mosto fermentado en el lugar.

5.- Grado Alcohólico.

Tres datos más se deben de tomar en cuenta para etiquetar:

- 1.- Fecha de la Cosecha.
- 2.- Viñedo individual.
- 3.- Carácter específico.

2.2.1.1.1 REGIONES VINICOLAS DE ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMERICA

A) CALIFORNIA: Las variedades de uvas plantadas en este estado son numerosas entre ellas se encuentran:

- * Zindandel.
- * Carignan.
- * Cabernet Sauvignon.
- * Barbera.
- * Grenache.
- * Ruby Cabernet.
- * French Colombard.
- * Chardonnay.
- * Riesling
- * Sauvignon Blanc.

California es una de las zonas más ricas en variedad de suelos y climas que cualquier región europea y cualquier especie de uva europea se encuentra aquí por lo que cada vino europeo tiene su prototipo en California.

Los vinos se clasifican y definen por el Instituto del Vino de California como sigue:

- Vinos Tintos con 13-14 grados GL.
 - + Clarete: Vino seco de medio cuerpo.
 - + Zindandel: Tipo clarete hecho con uvas Zinfandel, vino de gran aroma y buen sabor.
 - + Borgoña: Vino de color intenso, sabor fuerte, cuerpo y bouquet parecido al clarete.

- + Chianti: Vino seco, de cuerpo medio y sabor fuerte con carácter italiano.
- + Barbera: Hecho con uvas barbera de sabor y aroma distinguido.
- Vinos Blancos con 12-14 grados GL.
- + Riesling: Vino seco de color amarillo ambar.
- + Chablis: Vino delicado de color tenue, con sabor afrutado y de buen cuerpo.
- + Sauternes: Vino de color dorado, de buen cuerpo y ligeramente dulce.
- + Sauternes Dulce: Mucho más dulce que los otros Sauternes.

Los viñedos de California se encuentran dentro de dos bastas áreas:

- 1) Distritos Costeños: Abarcan las dos regiones más frías cerca de la costa del Pacífico, que van desde Mendocino, Norte de San Francisco y Sur de San Diego.
- 2) Valle Central: Abarca el Este de la Costa extendiéndose desde el Condado de Sacramento hacia el Condado de Kern y Noreste de Santa Bárbara.

Los distritos de la costa producen cerca del 15% del vino de California incluyendo los mejores vinos con denominación Estatal. El valle central contribuye con el 55%.

Las subregiones de los Distritos Costeños son:

- Valle de Napa.
- Condado de Sonoma.
- Mendocino y Condados del Lago.

- Area de la Bahía y Costa Norte.
- Costa Centro-Sur.
- Costa Sur.

• DISTRITOS COSTEÑOS.

1.- VALLE DE NAPA: Este produce una extensa variedad de vinos y es el símbolo y centro de la industria vinícola californiana de calidad. En esta zona se encuentran más de 125 vinícolas aseguradas sin límite, no en vano se le ha llamado: el "Distrito Vinícola de América".

En la zona se Santa Helena dentro de este valle se encuentran dos variedades de uva importantes:

- Pinot Noir: Con la cual se producen vinos fuertes y de gran cuerpo.
- Chardonnay: Uva blanca que otorga al vino características que con la edad mejoran notablemente.

Los vinos de ambas uvas asemejan a los vinos de Borgoña.

Al Norte de Rutherford se cultiva principalmente la uva Zinfandel con la cual se producen vinos tintos bien balanceados con sabor semejante a los mejores vinos de la Rioja en España.

La uva Cabernet Sauvignon también se cultiva en esta zona y es aquí dónde se elaboran los mejores Cabernet de California, los vinos son de gran aroma, buen cuerpo y astringentes, los cuales se encuentran listos después de cuatro años de haber sido embotellados.

En esta zona también se cultiva la uva Petite Sirah, con la cual se producen vinos de colores brillantes y poco astringentes.

Dos de las industrias vinícolas más conocidas se encuentran aquí Beaulieu e Inglenook; Beaulieu hace el mejor vino de la región de Napa, el Cabernet que es de color rojo oscuro, de gran cuerpo y elegante.

Louis M Martini es notable por sus buenos vinos (Principalmente Cabernet y Chardonnay), pero también por sus sorprendentes vinos de "Vasija" los Montaña Roja y Montaña Blanca.

Más allá de Santa Helena se encuentran dos de las más grandes industrias vinícolas del Valle. La inminente vinícola Charles Krug (con una enorme gama de varietales), y Beringans (recientemente comprada por Nestlé Co).

2.- CONDADO DE SONOMA: Sus vinos gozan igualmente de la reputación de aquellos elaborados en el Valle de Napa.

Este condado se encuentra subdividido en:

- Valle de la Luna.
- Valle del Río Russian.

Los viñedos de Sonoma producen vinos dignos de confianza principalmente de uvas:

- * Cabernet Sauvignon.
- * Chardonnay.
- * Riesling.

En el valle del Río Russian se encuentran cinco áreas dónde se concentra la producción de vino y son:

- a) Cloverdale-Asti: Dónde se cultiva principalmente la variedad Zinfandel.
- b) Creek: Dónde se cultivan principalmente uvas Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Chardonnay y algo de Pinot Noir.
- c) Valle Alexander: Dónde se cultiva Riesling y Gewürztraminer.
- d) Valle Knights.
- e) Santa Rosa: Dónde se cultivan las uvas Chardonnay, Pinot Noir, Gamay y algo de Gewürztraminer.

La reputación del Valle del Río Russian se encuentra en auge gracias a las apelaciones de Origen o Denominaciones que se ha ganado.

El Valle de la Luna se distingue por sus excelentes vinos blancos como:

- + Fumé Blanc.
- + Zinfandel.

Los cuales se elaboran principalmente en la zona de Buenavista.

En el Valle se cultivan principalmente las variedades siguientes:

- * French Colombard.
- * Pinot Noir.
- * Semillon.
- * Zinfandel.
- * Cabernet Sauvignon.
- * Chardonnay.

3.- MENDOCINO Y CONDADOS DEL LAGO: Estos son los distritos que se encuentran más al Norte de California. Los viñedos de Mendocino producen excelentes vinos generosos casi siempre tintos suaves de:

- * Cabernet Sauvignon.
- * Grenache.
- * Zinfandel.
- * Petite Sirah.
- * Grenache.
- * Chardonnay.
- * Sauvignon Blanc.

Parducci, la primera vinícola de esta zona elabora vinos tintos de muy buena calidad elaborados de Cabernet Sauvignon, Carignan, Petite Sirah y Zinfandel; También elabora vinos blancos semisecos con uvas: Riesling, French Colombard y Chenin Blanc.

En los distritos del Lago se elaboran principalmente vinos espumosos.

4.- AREA DE LA BAHIA: El área alrededor de la Bahía de San Francisco incluye la Alameda, Santa Clara y Santa Cruz.

Dentro de esta zona se encuentra el famoso Valle de Livermore dentro del distrito de Alameda. Este es el distrito del vino blanco y los vinos Chardonnay, Chenin Blanc, Riesling, Semillon y Sauvignon Blanc abarcan la producción de 800 hectáreas de viñedos.

Santa Clara se encuentra al pie de la Bahía cuenta con 325 hectáreas de viñedos y aquí se encuentran los gigantes viñedos de Paul Massón que pertenecen a la compañía Seagram. Las vinícolas Massón se encuentran en Monterey y producen principalmente vinos espumosos.

Otro gigante de Santa Clara es el Viñedo de Almadén en San José California cuyo propietario es la Corporación Nacional Química Destiladora, la cual se encuentra entre las cuatro compañías vinícolas más grandes de E.U.A., esta corporación produce y comercializa más de 50 tipos de vinos varietales y vinos de marca; aquellos vinos de precio moderado son comercializados bajo el nombre Almadén y los más caros bajo el nombre Charles le Franc.

En Santa Clara se cultivan las siguientes variedades:

- * Cabernet Sauvignon.
- * Carignan.
- * Chardonnay.
- * French Colombard.
- * Zinfandel.

Santa Cruz cuenta con doce pequeñas vinícolas que tienen Apelación de Origen, las uvas que se cultivan en la región son principalmente:

- * Cabernet Sauvignon.
- * Chardonnay.

5.- COSTA CENTRO NORTE: Dentro de esta región se encuentra el distrito de Monterey, el Sur de Santa Cruz, San Benito y el Sur de Santa Clara.

Monterey centra su industria vinícola en la zona del Valle Salinas, dónde se producen vinos blancos de :

- * Gewürztraminer.
- * Sauvignon Blanc.
- * Sylvander.

Los vinos de Chenin Blanc y Cabernet Sauvignon son reconocidos.

Los viñedos de San Benito están dominados por vinos Almadén y las principales uvas que aquí se cultivan son:

- * Cabernet Sauvignon.
- * Chardonnay.
- * Pinot Noir.
- * Gewürztraminer.
- * Riesling.
- * Zinfandel.

6.- COSTA CENTRO SUR: Dentro de esta zona se encuentran los siguientes distritos:

- San Luis Obispo.
- Paso Robles.
- Valle Edna.
- Santa Bárbara.
- Santa María.
- Santa Yuez.

En Paso Robles se encuentra la vinícola de Río Estrella, cuyos vinos gozan de buena reputación.

Las variedades francesas usadas en California se plantan todas aquí como:

- * Zinfandel.
- * Muscat.
- * Riesling.

En el Valle Edna se cultivan principalmente las siguientes variedades:

- * Chardonnay.
- * Pinot Noir.

Santa Barbara cuenta con 11 vinícolas que elaboran vinos de buena calidad con uvas de las siguientes variedades:

- * Cabernet Sauvignon.
- * Chardonnay.
- * Pinot Noir.
- * Riesling.

En el distrito de Santa Yuez se producen diferentes tipos de

vinos entre los cuales destaca el Sauvignon Blanc. Dentro de este distrito se encuentra el viñedo de Fireston, en Los Olivos del cual es propietaria la Compañía Japonesa Suntory y dónde se elaboran excelentes vinos dentro de los cuales se encuentra el vino Ambassador's.

7.- COSTA SUR: Dentro de esta zona se encuentran los distritos de San Bernardino y Riverside dentro de los cuales se encuentran dos subdistritos importantes:

- Cucamonga: Que se encuentra al Sur de San Bernardino dónde se producen vinos de postre principalmente y vinos de mesa corrientes.
- Brookside: Dónde se producen muy buenos vinos con uvas Zinfandel y Petite Sirah, hoy en día los vinos que se producen aquí se distribuyen en Canadá, Centro América y Japón.

En el distrito de Riverside se cultivan cepas de:

- * Cabernet Sauvignon.
- * Chardonnay.
- * Grenache.
- * Petite Sirah.
- * Riesling.

Con las cuales se producen vinos varietales dentro de los que se incluyen:

- + Sweet Nancy (Nancy Dulce).
- + Cilurzo & Piconi.
- + Filsinger.

Siendo buenos vinos de mesa.

* VALLS CENTRAL.

El valle de San Joaquin también llamado Valle Central, produce cuatro de cada cinco botellas de vino de California.

El valle se divide en dos zonas principales:

- 1.- Sierra Foothills.
- 2 - Valle de San Joaquin.

1.- los principales viñedos se encuentran dentro del distrito de Amador, El Dorado y Calaveros.

Las industrias vinícolas se encuentran localizadas en el valle de Shenandoah y las variedades plantadas incluyen:

- * Zinfandel.
- * Cabernet Sauvignon.
- * Sauvignon Blanc.
- * Chardonnay.
- * Barbera.

Con la uva Zinfandel se producen vinos de excelente calidad.

El distrito de El Dorado cuenta con tres vinícolas que son dignas de mencionarse:

- a) Boeger en Placerville.

- b) Madrona en Camino: Que produce vinos con estilo alemán utilizando cepas de Riesling y Gewürztraminer.
- c) Sierra Vista: Que produce vinos de variedades francesas.

Los viñedos de Calaveros fueron replantados y después de un largo periodo de demora produce principalmente vinos de Zinfandel y Chenin Blanc.

2.- La industria vitivinícola del valle de San Joaquín se encuentra organizada a diferencia del área de la costa. En esta zona se encuentran 50 compañías elaborando vinos, con uvas que se producen en los 9 distritos del Valle que son:

- a) San Joaquín.
- b) Stanislaus.
- c) Merced.
- d) Mariposa.
- e) Madera.
- f) Fresno.
- g) Kings.
- h) Tulore.
- i) Kern.

Sólo en el área alrededor de San Joaquín hay uvas que crecen

Y se procesan por compañías individuales, por esta razón Lodi se considera como subdistrito. Las variedades de uva que se cultivan en los nueve distritos son:

- Barbera.
- Carignan.
- Chenin Blanco.
- French Colombard.
- Grenache.
- Ruby Cabernet.
- Zinfandel.

En el distrito de Stanislaus, se encuentra la compañía más prolífica del mundo en cuanto a producción de vino. La compañía Ernest & Julio Gallo, esta produce vinos de:

- Barbera.
- Cabernet Sauvignon.
- Chardonnay.
- French Colombard.
- Gewürztraminer.
- Riesling.
- Sauvignon Blanc.
- Zinfandel.

Los distritos de Merced, Mariposa y Kings, contribuyen substancialmente a esta área vinícola pero no tienen centros industriales importantes.

En el distrito de Madera se produce vinos de primera clase incluyendo el vino ligero "Alicante Bouschet" y el refrescante Chardonnay el cual se añeja por un período de 6 meses en barricas

de madera francesa.

En el distrito de Fresno se encuentra una de las cooperativas más grandes y dónde se producen vinos de mesa y postre principalmente.

En Tulore se cultivan principalmente las siguientes variedades de uva:

- French Colombard.
- Ruby Cabernet.
- Cabernet Sauvignon.
- Riesling.
- Riesling Blanca.

La calidad de los vinos así como su precio es de posición intermedia.

En el distrito de Kern, se encuentran tres enormes vinícolas:

- 1) Perelli-Minetti: Es la más viejas y produce 6 millones de galones de vinos varietales. El nombre de la compañía es usado para nombrar buenos vinos. Otros nombres que se utilizan son: Ambassador, Eleven Cellars y Greystone.
- 2) La vinícola La Mont, produce vinos de mesa, espumosos y de postre, los cuales son etiquetados bajo el nombre La Mont.

3) La corporación viñedos Giumarra en Bakersfield, produce buenos varietales que llevan el nombre de Giumarra, Breckenridge y Ridgecrest y que son vinos notables.

B) EL NOROESTE DE LOS ESTADOS UNIDOS: Esta zona comprende los estados de Washington, Oregon e Idaho, los cuales cuentan con una industria vinícola pequeña pero importante.

Oregon produce vinos de grado alcohólico moderado, de buena acidez y equilibrio aromático, se produce una gran gama de vinos que en consistencia no tienen comparación en América, incluyendo los excelentes Cabernet Sauvignon y Melos, los sabrosos Riesling y Chardonnay.

En Washington los viñedos se concentran en el Centro-Sur del Estado, Chateau St. Michelle es una de las industrias vinícolas más grandes que se encuentra en estos tres estados, produciendo buenos vinos. En esta zona se cultivan uvas de las siguientes variedades:

- * Cabernet Sauvignon.
- * Chardonnay.
- * Pinot Noir.
- * Semillon.
- * Gewürztraminer.
- * Riesling Blanca.

En Idaho se cultivan principalmente tres variedades de uva que son:

- * Concord.
- * Chardonnay.
- * Riesling.

Existen dos compañías importantes dentro de esta zona: Facelli y Troy Winery, en las cuales se elaboran vinos de alta calidad de:

- * Pinot Noir.
- * Aurora.
- * Riesling.

C) ESTADOS ORIENTALES: Dentro de esta región se comprenden los estados de:

- Delaware.
- Pennsylvania.
- Ohio.
- Nueva York.

Sin embargo sólo se tomará en cuenta el estado de Nueva York por ser el de mayor importancia dentro de esta zona.

La zona más importante dentro de este estado es la de Finger Lakes, siendo la zona más vieja en cuanto a producción de vinos dentro de los estados Orientales, aquí se encuentra la compañía Pleasant Valley (Valle Pleasant), dónde se producen vinos espumosos y vinos de mesa los cuales han sido ganadores de la medalla de oro en la exposición de París. También se encuentra la compañía Urbana de Vino la cual también ha sido reconocida

internacionalmente recibiendo premios en Viena y París.

Las variedades de uva que en esta zona se cultivan son:

- Chardonnay.
- Riesling.
- Aurora.
- Seyval Blanca.

2.2.2 AMERICA DEL SUR.

2.2.2.1 ARGENTINA.

La reconocida industria del vino argentino se estableció hace poco más de un siglo siendo el Jesuita Cadrón quien plantara el primer viñedo de la región, creando la uva Criolla la cual es la variedad de mayor producción hoy en día.

2.2.2.1.1 REGIONES VINICOLAS DE ARGENTINA.

A) MENDOZA: Esta provincia se encuentra situada en las colinas de los Andes y produce tres cuartas partes de la producción total de vino de Argentina.

El mejor vino de Argentina se produce al Noroeste de Mendoza dónde la uva Malbec es plantada; En el Este se producen vinos de buena calidad de las variedades:

- Criolla.
- Malbec.
- Pedro Ximenez.

En la zona central en el Valle del Río Uco se producen vinos con variedades:

- Malbec.
- Tempranillo.
- Semillon.

En el Sur los mejores vinos se hacen con las variedades:

- * Malbec.
- * Criolla.

B) SAN JUAN: Esta provincia se encuentra al Norte de Mendoza, se usan las mismas variedades de uva que en lugares de clima caliente lo cual hace que se encuentren vinos de buena calidad. Un quinto de la producción de vino de Argentina se elabora aquí las variedades de uva que mejor se dan son:

- * Palomino.
- * Pedro Ximenez.

C) RIO NEGRO: Es la tercera región más importante y se encuentra al Sur de Mendoza, aquí se produce buen vino blanco seco y vinos espumosos. Cerca de un vigésimo de la producción total se hace en esta región.

Los vinos tintos representan dos terceras partes de la producción total. Las variedades de uva italianas son las más usadas en su elaboración incluyendo:

- * Barbera.
- * Bonarda.
- * Lambrusca.
- * Nebbicio.
- * Sangiovese.

Y variedades francesas en las que se incluyen:

- Cabernet Sauvignon.
- Merlot.
- Pinot Noir.
- Petite Sirah.

Para vinos blancos se usan variedades francesas principalmente como:

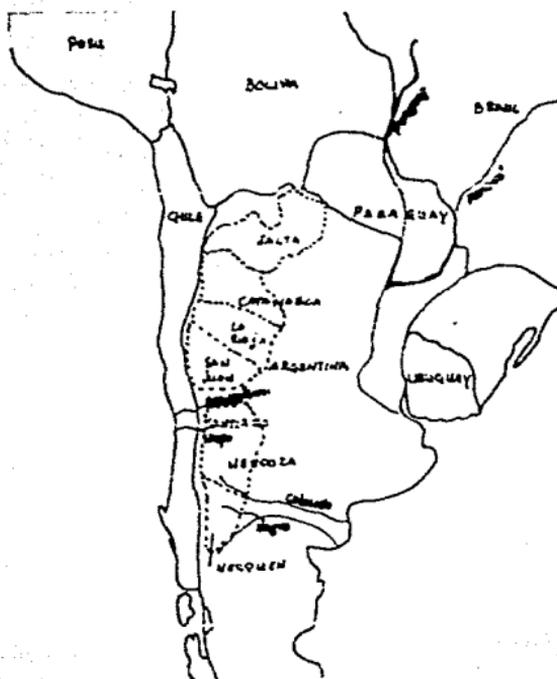
- Chardonnay.
- Chenin Blanc.
- Semillon.
- Ugni Blanc.
- Sylvander.

El Instituto Nacional del Vino Argentino, ha hecho un buen trabajo para encausar la expansión de la industria y la plantación de mayor número de variedades europeas, pero los consumidores están a favor de vinos de baja calidad y altos volúmenes de producción, lo que ha dado lugar a un gran dilema para aquellos a los cuales les gustan los buenos vinos añejados.

No existen Normas que rijan al producto en cuanto al nombre, cosecha o contenido de variedad, como resultado puede surgir lo que en cualquier lugar se conoce como fraude: Títulos Genéricos como Chablis, Beaujolais y Rioja se usan indiscriminadamente atribuyéndose a falsas variedades, así un vino que lleva el nombre por ejemplo de Chardonnay pudo haberse hecho a partir de uvas Semillon.

Peñafiel es la compañía más grande que existe en el País; Casasa López exporta vinos como el "Cabernet Chateau Vieux" y el "Chateau Montchenot" que son buenos vinos añejados y que provienen de uvas Malbec y Merlot.

MAPA VIII.
REGIONES VINICOLAS DE ARGENTINA.



2.2.2.2 CHILE.

Como todos los países de América del Sur, Chile tuvo que esperar la llegada de los inmigrantes italianos para poder fundar una industria vitivinícola que fuera reconocida. Hoy en día la industria está dividida en más de 30,000 pequeños viñedos y el vino chileno es de los mejores en América del Sur. La producción anual es de cerca de 5 millones de hectolitros.

2.2.2.2.1 REGIONES VINICOLAS DE CHILE.

Chile se divide en tres zonas principalmente:

- a) Zona Norte.
- b) Zona Centro.
- c) Zona Sur.

A) REGION NORTE: Esta región va desde el desierto de Atacama hasta el Río Choapa, los vinos de esta región son parecidos al Muscat con un contenido de alcohol elevado, algunos se fortifican para producir vinos similares al Jeréz, Oporto o Madeiras.

B) REGION CENTRO: Esta es la región más importante y se encuentra entre el Río Aconcagua al norte de la capital Santiago y el Río Maule.

Existen dos subdistritos que son los mejores productores de esta zona:

- 1.- El Valle de Maipo (el mejor).
- 2.- El Valle de Aconcagua.

Las uvas que se cultivan en esta zona en su mayoría son:

- * Cabernet Sauvignon.
- * Cabernet Franc.

Con las cuales se elaboran vinos fuertes de color rojo intenso y de potente aroma.

C) REGION SUR: La mejor parte de la región Sur se encuentra entre el Río Maule y el Río Bio-Bio, aquí los vinos no representan mucho interés quizá porque la mayor parte de la producción de uva que se da en esta zona es de la variedad País la cual no se considera de calidad para elaborar vinos.

El Consejo Nacional de Comercio Externo ha decretado que para el vino de exportación, debe contener 12% en volumen de alcohol para vinos blancos y 11.5% para vinos tintos y que deben ser mayores a un año de crianza.

La mayor bodega de Chile es la de Concha y Toro que cuenta con 1600 Ha en Pirque al Sur de Santiago. Aquí el Marqués de Casa Concha es el mejor vino de Cabernet Sauvignon producido en Chile.

Undurraga en Santiago con 250 Ha, produce anualmente cerca de medio millón de botellas de Viejo Roble.

Cansino Macul otra bodega que cuenta con 375 Ha produce excelentes tintos ligeros como Don Luis y Tintos secos como Don Matías y Antiguas Reservas Cabernet.

En la provincia de Talca, José Caneja tiene 500 Ha donde hacen excelentes vinos varietales en los que incluyen el tinto y blanco Gran Brindis.

Existe una clasificación oficial para vinos chilenos siendo esta:

- Normal al año de Crianza.
- Especial a los dos años.
- Reserva a los cuatro años.
- Gran Vino a los seis años o más.

BIBLIOGRAFIA UTILIZADA ES ESTE CAPITULO.

- NORMAN BEZZANT. THE BOOK OF WINE. CHARTWELL BOOKS INC.
SEAUCUS NEW JERSEY 1987.
- HUGH JHONSON. THE WORLD ATLAS OF WINE. SIMON AND
SHUSTER. NEW YORK 1980.
- HAROLD J. GROSSMAN. GROSSMAN'S GUIDE OF WINE SPIRITS AND
BEER. CHARLES SCRIBNER'S SONS. NEW YORK 1982.
- JULIO MICHAUD. EL LIBRO DEL VINO MEXICANO. CASA PEDRO
DOMSQ. MEXICO 1990.
- JUAN JOSE DE BLAS. LOS VINOS INTERNACIONALES. EDITORIAL
DIAZ-JIMENEZ. 4ª IMPRESION. ESPAÑA 1992.
- MIGUEL A. TORRES. LOS VINOS DE ESPAÑA. EDICIONES
CASTELL. ESPAÑA 1984.
- INO FEIJOO. VINOS Y CAVAS DE ESPAÑA. EDICOMUNICACIONES
S.A. ESPAÑA 1987.
- ROBERT MONDAVI. THE WORLD OF WINE. MALLARD PRESS.
ITALY 1990.
- REVISTA GEO MUNDO. LOS VINOS DE LATINOAMERICA.
SEPTIEMBRE 1988

CAPITULO III.

PERFIL DE LOS VINOS MEXICANOS.

México es el lugar de América en el que se cultivó por primera vez la *Vitis vinifera*, pero no es sino a partir de 1940 cuando se despierta el interés por la vitivinicultura nacional con bases más técnicas y científicas.

Los progresos tan espectaculares como acelerados que registra la calidad alcanzada por nuestros vinos se debe en gran parte a la participación de algunas empresas vinícolas del exterior que ante las restricciones impuestas a las importaciones de muchos productos vínicos, decidieron operar en México con las consecuentes aportaciones de capital y tecnología, como son los casos de Casa Pedro Domecq, de España que imprimió vigoroso impulso a la viticultura mexicana y la Casa Martell de Francia.

3.1 LOS VINOS MEXICANOS.

Nuestros vinos; por regla general son productos de buen grado alcohólico (10° a 12° G.L.), y con carácter propio que, en parte les viene de las condiciones climáticas de las zonas de cultivo.

Son bebidas de cuerpo ligero, que se consumen más bien jóvenes. La cualidad más encomiable de los vinos mexicanos radica en su sanidad. Es precisamente en este terreno en el que hemos

ganado, y estamos haciendo vinos sanos, equilibrados, agradables, bebibles y que se colocan ya a la altura de cualquier vino que se elabore en el mundo incluyendo a Francia.

En lo tocante a las variedades de uva, en sus inicios el vino mexicano tuvo que ser elaborado con lo que se tenía a la mano, aunque no siempre fueron las variedades más adecuadas. En la actualidad los viñedos mexicanos, en su mayoría están plantadas con variedades de vid reconocidas internacionalmente como las idóneas para elaborar vinos de calidad.

Muchas de las variedades de vid que actualmente se utilizan en México son de origen europeo, con estas y además con algunas variedades de origen americano, se han experimentado cruzamientos e injertos, a fin de adoptar las plantas a las condiciones ambientales propias de cada zona mexicana.

3.2 PRINCIPALES VARIEDADES DE VID QUE SE CULTIVAN EN MEXICO.

A consecuencia de la existencia en el país de especies de vid llamadas americanas y de la llegada posterior de la vid europea denominada Vitis Vinifera, en la actualidad se cuenta con viñedos de todas esas especies, además de las plantas resultantes de cruzamiento entre ellas, a las que se les conoce con el nombre de "híbridos".

Desde hace algunos años, se han ido cambiando las plantas de muchos viñedos por variedades que han demostrado dar origen a mejores vinos.

TABLA III.

PRINCIPALES VARIEDADES DESTINADAS A VINOS DE MESA.

| | |
|----------------------|--------------------|
| * Barbera | * Nebiolo |
| * Burger | * Palomino |
| * Cabernet Sauvignon | * Petite Sirah |
| * Cariñane | * Pinot Chardonnay |
| * Chenin Blanc | * Pinot Noir |
| * Fehr Zago | * Rosa del Perú |
| * French Colombard | * Rubi Cabernet |
| * Ganay | * Riesling |
| * Grenache | * Salvador |
| * Málaga | * Sauvignon Blanc |
| * Malbec | * Semillón |
| * Merlot | * Sylvaner |
| * Misión | * Ugni Blanc |
| * Moscatel | * Zinfandel. |

3.3 REGIONES VINICOLAS MEXICANAS

Aunque la vid sea una planta muy noble que tolera prácticamente cualquier tipo de clima, es indudable que, cuando se cultiva con fines de elaborar vino, le convienen más aquellas de cuatro estaciones anuales bien definidas. Por ello en el caso de México se ha descartado la idea de establecer viñedos más al sur de Querétaro, ya que casi toda la parte meridional del país es de clima tropical. La razón de preferir los climas no tropicales radica, fundamentalmente, en la conveniencia de siempre cosechar la uva en la misma época del año por lo cual nuestra viticultura se ubica en los estados del Centro y Norte del país.

Actualmente son diez los estados de la República que producen uva en cantidades significativas: Baja California Norte, Sonora, Chihuahua, Coahuila, Durango, Zacatecas, Aguascalientes, San Luis Potosí, Guanajuato y Querétaro.

A) BAJA CALIFORNIA NORTE.

Esta zona, la única del país que goza de un clima "Mediterráneo", es la que, en términos generales produce los vinos de mesa de mejor calidad, cuyas características se acercan más a las de los vinos europeos. Son vinos muy aromáticos, con más cuerpo, poco ácidos y muy equilibrados en sus componentes.

En esta zona se encuentra el Valle de Guadalupe, dentro del cual está enclavado el llamado Valle de Calafia. Su altura

promedio es de 335 metros sobre el nivel del mar y sus suelos son ligeros, con un buen porcentaje de grava de origen volcánico, así como de arena y piedra caliza.

Los viñedos de Baja California Norte se han incrementado mucho en los últimos años, especialmente con variedades de alta calidad para vinos de mesa.

En el Valle de Guadalupe se localizan las dos mayores vinícolas:

-Pedro Domecq, en el Valle de Calafia.

-Vinícola L.A. Cetto.

En la vinícola de Pedro Domecq se producen los siguientes vinos:

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| + Chateau Domecq. | + Cabernet Sauvignon X-A. |
| + Zinfandel X-A. | + Cariñan X-A. |
| + Blanc de Blancs X-A. | + Chenin Blanc X-A. |
| + Chardonnay X-A. | + Riesling X-A. |
| + Calafia. | + Los Reyes. |
| + Padre Kino. | + Fray Junípero. |

Vinícola L.A. Cetto produce los vinos:

- | | |
|-----------------|-----------------------|
| - Fumé Blanc. | + Cabernet Sauvignon. |
| - Petite Sirah. | + Zinfandel. |
| + Chenin Blanc. | + Riesling. |

Además en esta misma vinícola se elaboran los vinos de la empresa Productos de Uva S.A. aunque algunos son terminados en la Ciudad de México. Las marcas de esta empresa son:

- + Marqués del Valle.
- + Castillo del Rhin.
- + Castillo de Aranjuez.

Para la compañía Cafés de Veracruz S.A. de C.V. La vinícola L.A. Certo elabora los vinos:

- + Duque de Alcalá.
- + Espumosos Val de Cham.

Para la empresa Exclusivas Benet S.A. elabora:

- + Eschenauer.

En el mismo Valle de Guadalupe, se encontraba la compañía Formex Ybarra, S.A. ya que recientemente cerró sus puertas y producía los vinos:

- + Urbinón.

En Baja California Norte, se encuentra también la empresa Bodegas de Santo Tomás, ubicada en el valle del mismo nombre. Sus productos son los vinos:

- + Santo Tomás.

Igualmente en este estado operan las compañías Vinícola Regional y Vinos y Licores de Calidad S.A.

La superficie actual de viñedos es aproximadamente de 7500 hectáreas en todo el estado. También en el Valle de Mexicali se cosecha buena uva que se destina principalmente a elaborar destilados y pasas.

B) SONORA.

Esta entidad es la que, hoy en día, produce la mayor cantidad de uva en todo el país, sin embargo, su clima no es el más apropiado para vinos de mesa, por lo que su producción se canaliza hacia la obtención de uvas de mesa, uvas pasa y aguardientes.

El clima de sus dos zonas vitícolas principales, Hermosillo y Caborca, es muy saleroso en verano. El número de hectáreas plantadas de vid, en el estado, rebasa las 26000.

C) CHIHUAHUA.

Su cultivo de uva es muy reducido; alrededor de 1000 hectáreas. Aunque ha llegado a producir pequeñas cantidades de vino con algunas marcas, en la actualidad se puede considerar que prácticamente ya no se comercializan, por lo que la uva se destina a otros usos.

D) COAHUILA.

Es uno de los estados de mayor tradición vitícola, su producción, sin embargo, no es muy grande y la superficie de los viñedos en el estado se estima en 4300 hectáreas.

Las empresas establecidas en Coahuila son:

Bodegas Ferrifio S.A. en Cuatro Ciénegas; Casa Madero, en
Farras, con los vinos:

- Madero.
- Casa Grande.
- Algunos Varietales.

Bodegas Capellanfa, de Casa Pedro Domecq, en Ramos Arizpe,
dónde la producción, hoy en día, es pequeña.

También cuenta la Casa Pedro Domecq con una magnífica
instalación en Torreón, para vinificación y destilación, la cual
adquiere la mayor parte de la producción del estado.

B) DURANGO.

La superficie de cultivo de vid en este estado es reducida,
ya que es de alrededor de 1700 hectáreas. La empresa más
representativa es la compañía Vinícola del Vergel, ubicada en
Gómez Palacio. Los vinos que elabora esta casa son:

- Mesón de la Hacienda.
- Viña Santiago.
- Vergel.
- Verdizo.
- Nollejo.

Hay que tener en cuenta que la línea fuerte de esta empresa
son los brandies y no así los vinos de mesa.

7) ZACATECAS.

En los últimos años se ha registrado un importante desarrollo en este estado, sobre todo en el cultivo de variedades finas de vid, que crecen bien en un clima muy favorable. La mayor parte de las tierras de cultivo se encuentran en zonas elevadas, ya que es una región montañosa con suelos de naturaleza volcánica, de composición limo-arcillosa.

En Zacatecas la superficie de viñedos es de 5900 hectáreas.

Las principales empresas establecidas en el estado son:

Casa Pinson Hermanos con sus vinos:

- | | |
|---------------|----------------|
| - Foylemilch. | - Don Eugenio. |
| + Alcalde. | - Grenache. |
| + Chardonnay. | + Cabernet. |

La empresa Antonio Fernández y Cía. con vinos como:

- | | |
|--------------------|--------------------|
| - Etiqueta de oro. | + Semillón. |
| - Riesling. | + Chenin Blanc. |
| - Rubi Cabernet. | - Sauvignon Blana. |
| - Sylvaner. | |

Y por último Unión Vinícola Zacatecana, con los vinos:

- + Puerta de Hierro.
- + Los Pioneros.

G) SAN LUIS POTOSI.

En San Luis Potosí la producción de vinos es muy pequeña y, por ahora, no cuenta con vinos que se comercialicen. En este estado se realizan grandes esfuerzos por obtener uva ya que la zona es prácticamente desértica, por lo cual la superficie plantada no sobrepasa las 300 hectáreas.

H) AGUASCALIENTES.

Región vinícola importante en el ramo de aguardientes de uva, que ahora evoluciona hacia el área de los vinos de mesa. Aunque el clima del estado tiene la peculiaridad de que con frecuencia llueve en la época de la vendimia, lo que no es deseable en la viticultura, el tesón de los productores ha conseguido vinos de buena calidad.

La superficie de sus viñedos alcanza las 6500 hectáreas.

Aguascalientes se considera como una zona buena para producción de uvas de mesa y de uvas para destilados finos.

Las empresas más conocidas son:

Compañía Vinícola de Aguascalientes con sus vinos:

+ Alamo.

+ San Marcos.

Y Productos de Uva de Aguascalientes que pertenece al grupo Cetto y que elabora vinos:

+ Don Angel.

I) GUANAJUATO.

Aunque su producción es pequeña, pues la superficie plantada de vides no llega a las 1000 hectáreas, el estado de Guanajuato se puede enorgullecer de su tradición vinícola, ya que el propio cura Don Miguel Hidalgo, Padre de la Independencia, era viticultor.

En este estado existe una empresa muy antigua que se llama Bodegas San Luis Rey, localizada en San Luis de la Paz y que produce principalmente vinos de consagrar.

J) QUERÉTARO.

El estado ostenta, en su escudo de armas, la vid y sus frutos, lo que indica la gran tradición de la viticultura queretana.

La región más importante la representan los municipios de San Juan del Río, Tequisquiapan y Ezequiel Montes.

Los suelos son, por regla general, arcillo-arenosos y profundos. La superficie vitícola se estima en unas 2500 hectáreas.

Querétaro se ubica entre los paralelos 20 y 21, con lo cual podría pensarse en un clima similar al de Arabia Saudita; sin embargo, los 1900 metros sobre el nivel del mar en que se encuentra, le proporciona características similares a las de las zonas del Mediterráneo, sin embargo la maduración de la uva es

más lenta pero esto hace que los productos tengan bouquet lo cual es bueno en el vino.

Las empresas vinícolas del estado son: Bodegas Cruz Blanca, de la familia Nicolau, con los productos:

- Cruz Blanca.
- + Montebello.

Sodegas San Pablo que, aunque tiene su planta en el Distrito Federal recibe uva únicamente de Querétaro y produce los vinos:

- San Pablo.

Cavas San Juan, establecida en San Juan del Río y que es la vinícola más importante del estado, produce vinos como:

- Hidalgo.
- Blanc de Blancs.
- Traminer.
- Pinot Noir.
- San Isidro.
- + Riesling.
- + Cabernet Sauvignon.

Freixenet de México que, en el municipio de Ezequiel Montes ha instalado unas grandes cavas y elabora principalmente vinos espumosos fermentados en botellas.

Sofimar, empresa del grupo Martell, que produce los vinos:

- Clos San José.
- + Chatillón.

Y que además ha iniciado su línea de varietales:

- + Cabernet Sauvignon.
- Chenin Blanc.

Así como un vino blanco dulce, afrutado de nombre:

- Hammerhaus.
- 130 -

MAPA X.
REGIONES VINICOLAS MEXICANAS



3.4 TIPOS DE VINO QUE SE ELABORAN EN MEXICO.

En México se elaboran tres clases de vinos diferentes desde el punto de vista de su calidad:

- A) Vinos Comunes.
- B) Vinos Intermedios.
- C) Vinos Finos.
 - C1. Vinos Varietales.
 - C2. Vinos de Marca.

3.4.1 Vinos Comunes.

Los vinos de este bloque son comunes pero no corrientes, son vinos de precio menor, jóvenes y elaborados a partir de uvas de regular calidad. Se trata de mezclas de tres o cuatro variedades diferentes que van a dar la calidad que uno desea.

Dentro de esta gama pueden encontrarse dos tipos de vino diferentes entre sí: El de gusto tradicional y los nuevos, más ligeros y jóvenes de menor graduación alcohólica.

Ejemplos de este tipo de vinos son el tinto, blanco seco, y blanco dulce de Santo Tomás, los de "marca libre" de Aurrerá y Gigante. Los Chauvenet y el Padre Kino, los cuales se dirigen a quienes consumen vino con frecuencia y que lógicamente no pueden estar descorchando una botella a cada rato.

Estos vinos tienen el fuerte compromiso de hacer llegar esta

bebida a la familia, de iniciar a la gente en el hábito del vino y, también de aumentar el mercado considerablemente. Por lo cual tienen que ser vinos de una calidad estándar buena y a un precio accesible.

3.4.2 Vinos Intermedios.

En una segunda gama se encuentran los vinos de buena calidad y precio razonable, se trata de los vinos llamados genéricos elaborados con mezclas de buenas cepas y correcta vinificación pero un poco menos jóvenes que los anteriores.

Generalmente sus vinos con cuerpo (aunque ligero), afrutados y amables al paladar como el Viña San Emilión de Santo Tomás; el Eschenauer, el Calafia y los Urbinón de Formex Ybarra.

3.4.3 Vinos Pinos.

Estos vinos generalmente son varietales y más añejados en el caso de los vinos tintos.

A partir de los años 70 empezaron a surgir los vinos varietales mexicanos, considerados por los conocedores como los mejores vinos de la producción nacional.

Un varietal es un vino hecho con una sola variedad de uva, generalmente de las consideradas finas. Para ser clasificado como tal debe elaborarse utilizando cuando menos un 75% de la variedad que presume la etiqueta.

En México se elaboran variedades tintos y variedades blancos. Dentro de los variedades tintos los más frecuentes son los Cabernet Sauvignon, los Barbera, los Petite Sirah y los Zinfandel. Pueden encontrarse otros elaborados con Ruby Cabernet y Garnacha (grenache).

• Cabernet Sauvignon: Elaborados con la misma variedad que se utiliza para los famosos tintos de Bordeaux (Bordeos), son tal vez los variedades más finos y mejor logrados.

Se distinguen por su equilibrio. Acabados de vinificar son fuertes, astringentes y aromáticos. Con el tiempo se suavizan y adquieren bouquet. Se le añeja alrededor de tres años en madera y un año en botella, tratándose de los más finos.

Dentro de los más añejados se encuentra el L.A. Cetto, El Cabernet Sauvignon X-A y el Santo Tomás.

Hay También un Chateau Domecq que es una selección de las mejores barricas de su Cabernet Sauvignon lo cual por supuesto, repercute en el precio. Algo más jóvenes y de precio menor, pero de excelente calidad son: Don Angel, Duque de Alcalá y Clos San José.

• Barbera: Elaborados con la misma uva que ha dado forma a los tintos de Asti, Cuneo y Alessandria, en la región de Piemonte, Italia.

Estos vinos se añejan un poco menos que los Cabernet, alrededor de dos años en madera y entre seis meses y un año en botella. Capaces de mejorar con el tiempo si se les guarda adecuadamente, pero no tan longevos y equilibrados como los más finos Cabernet. De este tipo de vinos se encuentra el Santo Tomás y Don Angel.

! Pinot Noir: Los mostos que produce esta variedad, de fruto pequeño y que se utiliza para los tintos del Ródano en Francia.

Estos vinos se caracterizan por ser de gran cuerpo, pesados, aromáticos y de color oscuro y aladrillado por el envejecimiento. Se les considera excelentes para acompañar comidas muy condimentadas (como la típica mexicana), y quesos fuertes. Son vinos de crianza.

A Estos vinos se les da un añejamiento mínimo de dos años en madera y de seis meses a un año en botella. Ejemplos de este tipo de vinos esta el L.A. Cetto.

! Zinfandel: Se trata de una variedad que se ha adaptado muy bien en la región de California. Da unos vinos de sabor suave, afrutado y de color frambuesa.

Generalmente se toman más jóvenes que los anteriores y acompañan muy bien los platillos de sabor no muy fuerte o

demasiado condimentados. De este tipo de vinos se encuentra el L.A Cetto y el Zinfandel X-A de Domecq.

• Otras Variedades: En vinos tintos pueden encontrarse además el Ruby Cabernet Don Eugenio que es producto de un híbrido californiano que da vinos de características similares a los Cabernet Sauvignon.

Como los Cabernet este es un vino de crianza, aromático y equilibrado.

Dentro de los varietales blancos los más frecuentes son los Chenin Blanc, los Sauvignon Blanc y los Riesling. También pueden encontrarse otros elaborados con Pinot Blanc y Colombard.

• Chenin Blanc: Se trata de la variedad utilizada para los vinos blancos de Anjou y el Loire en Francia.

Bien vinificados son vinos secos, ácidos, translúcidos y de sabor meloso y fragante.

Con esta variedad se elaboran el Santo Tomás, L.A Cetto y el Blanc de Blancs X-A de Domecq.

• Sauvignon Blanc: La variedad es originaria de Burdeos y produce vinos blancos ligeramente más abocados que los

anteriores. Su color es un poco más dorado.

De este tipo de vinos se encuentra: Don Angel, El Fume Blanc de L.A Cetto que recibe este nombre por su peculiar ligero sabor a humo.

± Riesling: Esta variedad es la misma que se utiliza para elaborar muchos de los blancos Alsace, en Francia y el Rheingau en Alemania, región situada a las orillas del Rin.

En México es, tal vez, el tipo de blanco que más se ha popularizado por su sabor fresco, afrutado y abocado.

Como ejemplo de este tipo de vinos se tiene: El Foylenmilch, Castillo del Rin dentro de los más dulces; en cuanto a los más secos se encuentra el L.A Cetto, Riesling X-A de Domecq y Don Angel.

± Otras Variedades: Puede encontrarse además Pinot Blanc de Santo Tomás, cuya variedad se utiliza en Alsace y que da vinos muy completos, equilibrados y con cuerpo. También hay Colombard Don Eugenio que es seco, fresco y equilibrado.

También en México además de elaborarse las tres clases de vino antes mencionadas, se elaboran algunos otros vinos que si bien todavía no pueden clasificarse como excelentes, sí mejoran su calidad año con año. Se trata de vinos que intentan satisfacer

un mercado más pequeño y especializado que por lo general atendían los grandes países productores y que con las devaluaciones y el cierre de las fronteras se abrió camino para que aquí también se elaborarán los vinos rosados, los vinos generosos, los vinos tipo italiano y los tipo Champagne.

* Vinos rosados: Dado que se trata de vinos difíciles de hacer y comercializar ya que fácilmente se les quiebra el color, y tomando en cuenta su poca demanda, no se elaboran aún rosados varietales. Sin embargo, se encuentra en el mercado un Santo Tomás y un Hidaigo, vinos que son frescos, abocados y aromáticos.

* Vinos Generosos: De este tipo de vinos, injustamente desprestigiados en México, Santo Tomás ofrece tres clases: Vinos generosos tipo Jeréz, Vinos tipo Oporto y un vino blanco Sauternes.

* Vinos Espumosos: Así como Santo Tomás es la única casa que elabora generosos secos y dulces, Productos de Uva se ha especializado en la producción de vinos espumosos tipo italiano.

* Tipo Champagne: Finalmente se encuentran dos vinos espumosos hechos siguiendo el método Champenise: Calviñé, Blanc de Blancs extraseco elaborados por Santo Tomás y La Viuda, Brut hecho con uva Chenin Blanc por Productos de Uva.

BIBLIOGRAFIA UTILIZADA EN ESTE CAPITULO.

- NORMAN BEZZANT. THE BOOK OF WINE. CHARTWELL BOOKS INC. SEAUCUS NEW JERSEY 1987.
- HUGH JOHNSON. THE WORLD ATLAS OF WINE. SIMON AND SHUSTER. NEW YORK 1980.
- MANUAL PARA ELABORACION DE VINOS. CASA PINSON HERMANOS.
- EMILE PEYNAUD. ACTO DE NACIMIENTO DE UN GRAN VINO. MANUAL DE CASA PEDRO DOMEQ.
- JULIO MICHAUD. EL LIBRO DEL VINO MEXICANO. CASA PEDRO DOMEQ. MEXICO 1990.
- REVISTA EXPANSION. MAYO 1984. VOL. XVI. No. 390.
- JUAN JOSE DE BLAS. LOS VINOS INTERNACIONALES. EDITORIAL DIAZ-JIMENEZ. 4ª IMPRESION. ESPAÑA 1982.
- EL VINO Y LA MESA. ASOCIACION RURAL DE INTERES COLECTIVO, ALIANZA DE R.I. MEXICO 1982.
- REVISTA GEOGRAFIA UNIVERSAL. LOS VINOS DE MEXICO. EDICION ESPECIAL. 1976.
- REVISTA GEO MUNDO. LOS VINOS DE LATINOAMERICA. SEPTIEMBRE DE 1968.
- MONTE XANIC. EL ESPIRITU DEL VINO. ED. VITIVINICOLA MONTE XANIC S. DE R. L. DE C.V. MEXICO 1991.
- REVISTA CONACYT. CHAMPAN MEXICANO. OCTUBRE 1980 VOL 1 No. 1.

CAPITULO IV

MARCO ECONOMICO PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Dentro de la industria manufacturera, la Industria de Alimentos y Bebidas (IAB), genera el 17% de empleo nacional; aporta el 33% de los salarios pagados; reúne el 22% de los establecimientos, generando de esta manera el 6% del PIB (producto interno bruto), de la nación y la tercera parte del PIB manufacturero, lo que lleva a esta división al frente de este sector. (ver tabla XIII, XIV y XXI)

Así mismo en la IAB, la industria vitivinícola representa el 3 y 3.1% de la producción y ventas totales, de este porcentaje sólo el 0.2% corresponde a los vinos de mesa lo que nos da una idea de como ha afectado la apertura comercial a esta rama en particular, y no así a la rama de destilados de uva (principalmente Brandy), que representa un 2.18% del total. (ver tablas XV, XVI, XVII y XVIII.)

La caída de los niveles del consumo interno, conjuntamente con los efectos de la política de precios aplicados al IAB ha imposibilitado que esta división aproveche la apertura comercial para importar equipo, maquinaria y así renovar su tecnología; sin embargo la calidad y el precio de las materias primas nacionales nos brindan la oportunidad de competir dentro de un mercado nacional abierto e inclusive a nivel internacional pero con ciertas reservas (ya que existen un gran número de impedimentos internos como son: permisos y cuotas de exportación).

En general la IAS exportó menos de un 10% de lo que produjo entre 1983 y 1990; pero aún así mantuvo un margen de competitividad de costos muy superior al promedio de las actividades manufactureras. (ver Tabla XX.)

Si a partir de 1982 y hasta 1988 las transacciones de la división con el exterior le habían permitido financiar sus compras externas e incluso generar un excedente de división; en 1990 las exportaciones apenas alcanzan a cubrir el 40.9% de las importaciones realizadas, el nivel más bajo de toda la década.

Al incorporar procesos para racionalizar el envase, la presentación, la comercialización, el almacenamiento y abasto de los productos que pertenecen a la división, se han logrado mayores avances científicos y tecnológicos que los que resultan de la importación de maquinaria, equipo y de los beneficios de la apertura comercial.

Con todo esto se puede destacar la necesidad de una política de precios más flexible a favor del agro y de la Industria de Alimentos y Bebidas; la introducción de reformas estructurales en la producción agropecuaria y en las actividades de acopio, almacenamiento, distribución y comercialización.

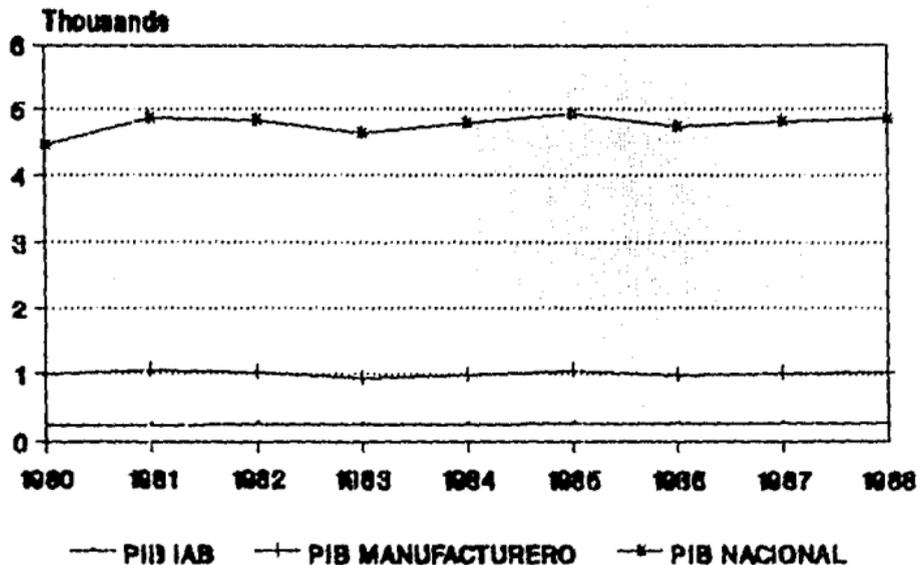
TABLA XII PARTICIPACION DE LA IAB EN LA PRODUCCION (PIB NAC)

| MILES | DE MILLONES DE PESOS DE 1980. | | |
|-------|-------------------------------|-------------------|---------|
| AÑO | PIB NACIONAL | PIB MANUFACTURERO | PIB IAB |
| 1980 | 4470 | 984 | 243 |
| 1981 | 4862 | 1053 | 254 |
| 1982 | 4872 | 1024 | 265 |
| 1983 | 4629 | 944 | 262 |
| 1984 | 4756 | 991 | 265 |
| 1985 | 4520 | 1051 | 275 |
| 1986 | 4702 | 991 | 274 |
| 1987 | 4802 | 1017 | 276 |
| 1988 | 4855 | 1009 | 275 |
| 1989 | nd | nd | nd |

nd: dato no disponible

FuE: CANACINTRA, DIRECCION DE ESTUDIOS
ECONOMICOS E INFORMATICA CON BASE
EN CIFRAS DE INEGI-SPP Y BANXICO.

PARTICIPACION DE LA IAB PIB. NAL



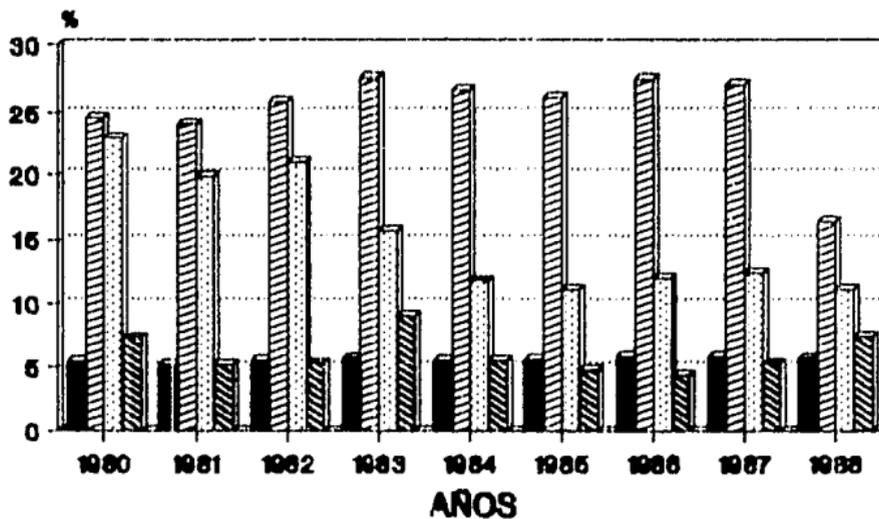
Censintra, DEE!, con base de INEGI-SFP

Tabla VIII. PORCENTAJE DE PARTICIPACION DE LA IAG.

| PORCENTAJE DE PARTICIPACION DE LA IAG RESPECTO A: | | | | | | | | | | |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| CONCEPTO | 1980 | 1981 | 1982 | 1987 | 1984 | 1985 | 1986 | 1987 | 1988 | 1989 |
| PIS NACIONAL | 5.4 | 5.2 | 5.5 | 5.7 | 5.2 | 5.3 | 5.8 | 5.6 | 5.7 | 5.2 |
| PIS MANUFACTURERO | 24.8 | 24.1 | 25.9 | 27.7 | 26.8 | 26.2 | 27.8 | 27.2 | 26.4 | 25.2 |
| EXPORTACIONES MANUFACTURERAS | 22.9 | 19.8 | 24.7 | 25.7 | 21.2 | 21.4 | 21.9 | 22.4 | 21.8 | 20.2 |
| IMPORTACIONES MANUFACTURERAS | 7.0 | 5.2 | 5.3 | 7.0 | 5.5 | 4.3 | 4.4 | 5.3 | 7.4 | 5.2 |

NOTA: DATO NO DISPONIBLE

PORCENTAJE DE PARTICIPACION DE LA IAB.



■ PIB NACIONAL

▨ PIB MANUFACTURERO

▤ EXPORT. MANUFAC.

▧ IMPORT. MANUFAC.

TAFLA XIV. PRODUCTO INTERNO BRUTO (Variaciones Anuales).

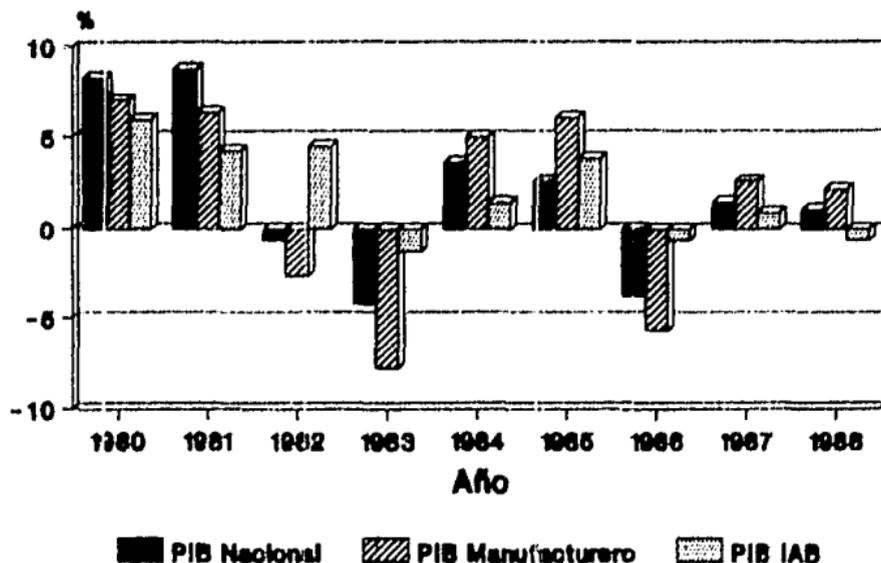
| AÑO | PIB NACIONAL | PIB MANUFACTURERO | PIB. IAS. |
|------|--------------|-------------------|-----------|
| 1980 | 6.3 | 7.1 | 6.0 |
| 1981 | 6.8 | 6.4 | 4.3 |
| 1982 | (0.5) | (2.7) | 4.5 |
| 1983 | (4.2) | (7.8) | (1.3) |
| 1984 | 3.6 | 5.0 | 1.5 |
| 1985 | 2.6 | 1.1 | 3.8 |
| 1986 | (3.8) | (3.7) | (0.6) |
| 1987 | 1.5 | 2.6 | 0.7 |
| 1988 | 1.1 | 2.2 | (0.6) |
| 1989 | nd | nd | nd |

nd: Data no disponible.

Fte: DIRECCION DE ESTUDIOS ECONOMICOS Y POLITICOS
CON BASE EN CIFRAS DE INEGI.

PRODUCTO INTERNO BRUTO

Variaciones anuales



Fuente: DEEP con base en cifras de INEGI

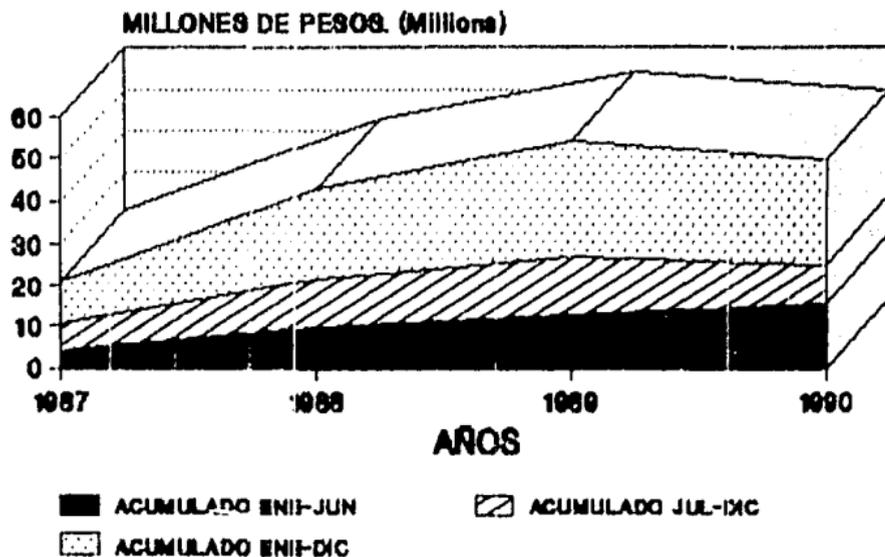
TABLA XV. VALOR TOTAL DE PRODUCCION DE LA IAG.

| MILLONES DE PESOS. | | | | |
|-----------------------------|-----|--------------------|--------------------|--------------------|
| AÑO (MOM. ESTABLECIMIENTOS) | | ACUMULADO ENE-JUN. | ACUMULADO JUL-DIC. | ACUMULADO ENE-DIC. |
| 1977 | 565 | 4213844 | 6457257 | 10672201 |
| 1978 | 576 | 9774849 | 11543022 | 21317871 |
| 1979 | 577 | 12770690 | 14315551 | 27086241 |
| 1980 | 577 | 15764500 | 19457734 | 35222234 |

† Hasta el mes de Septiembre.

Por DIRECCION DE ESTUDIOS ECONOMICOS Y POLITICOS CON BASE EN CIFRAS DE INEGI.

VALOR TOTAL DE PRODUCCION IAB.



DEEP con base en cifras de INEGI

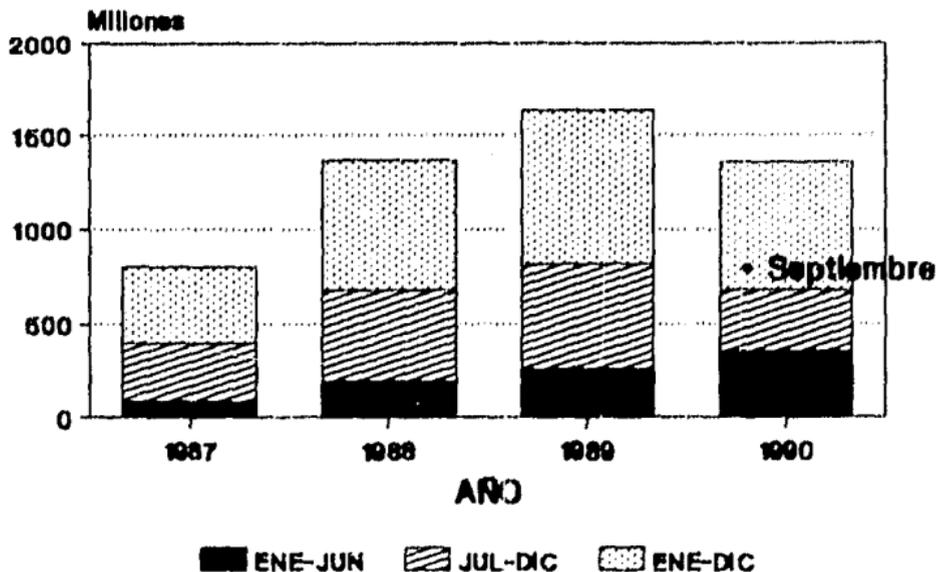
Tabla VII. VALOR TOTAL DE PRODUCCION DE LA IND. PESCADERA

| MILLONES DE PESOS | | | | |
|-------------------|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| AÑO | NUM. ESTABLECIMIENTOS | ACUMULADO ENE-JUN. | ACUMULADO JUL-DIC. | ACUMULADO ENE-DIC. |
| 1987 | 29 | 79210 | 33160 | 112370 |
| 1988 | 26 | 139547 | 47037 | 186584 |
| 1989 | 22 | 257424 | 53872 | 311296 |
| 1990 | 23 | 356261 | 323134 | 679395 |

* hasta el mes de Septiembre

Por: DIRECCION DE ESTADISTICA ECONOMICA Y POLITICA CON DISEÑO EN CIFRAS DE 1987.

VALOR TOTAL DE PRODUCCION INDUSTRIA VITIVINICOLA



Fuente: DEEP, con base en cifras INEGI

Tabla 1001. VOLUMEN Y VALOR DE LA PRODUCCIÓN POR PRODUCTO.

| | | VALOR EN MILLONES DE PESOS | | | | |
|------|-------------------------------|----------------------------|-----------|-------------------|---------------------|-------------------|
| 410 | CLASE DE ACTIVIDAD Y PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | VARIACION | ACUMULADO EN-1964 | ACUMULADO 1964-1970 | ACUMULADO EN-1971 |
| 1967 | VINOS DE MESA: | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 4746 | 8407 | 11247 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 2451 | 1804 | 11232 |
| | BLANCO | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 3703 | 4712 | 8478 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 3200 | 3342 | 11237 |
| | BRANCO | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 1043 | 3795 | 2774 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 131 | 462 | 2385 |
| 1968 | VINOS DE MESA: | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 5138 | 8946 | 13148 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 3242 | 2282 | 2882 |
| | BLANCO | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 3861 | 4881 | 7121 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 3377 | 1837 | 2847 |
| | BRANCO | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 1267 | 4065 | 6027 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 1465 | 2445 | 5984 |
| 1969 | VINOS DE MESA: | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 4237 | 10326 | 14907 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 2211 | 2743 | 2147 |
| | BLANCO | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 3273 | 8512 | 1282 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 3507 | 2148 | 2167 |
| | BRANCO | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 964 | 1814 | 2085 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 1734 | 595 | 880 |
| 1970 | VINOS DE MESA: | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 12131 | 7622 | 18784 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 10624 | 21798 | 30124 |
| | BLANCO | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 1137 | 4324 | 5718 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 1173 | 1517 | 2243 |
| | BRANCO | VINES DE LITROS | DMT/1000 | 2914 | 2702 | 5164 |
| | | VINES DE LITROS | VALOR | 1624 | 2217 | 4970 |

1. HASTA EL MES DE SEPTIEMBRE.

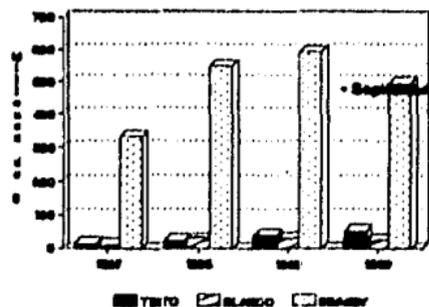
2. LA DIRECCIÓN DE ESTADÍSTICA ECONÓMICA Y FINANCIERA DA BASE EN CIFRAS DE 1963.

VOLUMEN DE LA PRODUCCION POR PRODUCTO



Producción 1987 según datos de última cosecha

VALOR DE LA PRODUCCION POR PRODUCTO



Producción 1987 según datos de última cosecha

Tabla XIII. VALOR TOTAL DE VENTAS DE LA IAG.

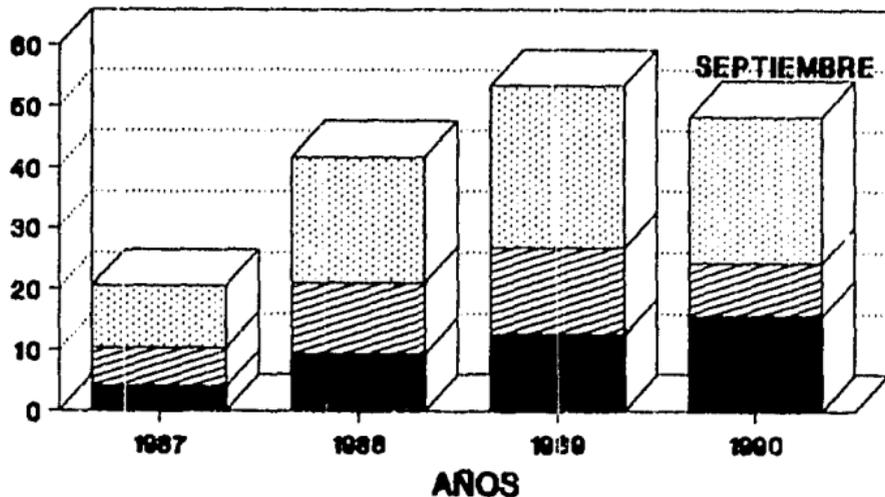
| | | EN MILLONES DE PESOS | | |
|------|-----------------------|----------------------|---------------------|---------------------|
| AÑO | N.M. ESTABLECIMIENTOS | ACUMULADO EN I.A. | ACUMULADO EN I.C.T. | ACUMULADO EN I.C.T. |
| 1955 | 500 | 107081 | 977915 | 1125019 |
| 1956 | 572 | 108571 | 1112818 | 1267249 |
| 1957 | 577 | 124272 | 1402028 | 1477845 |
| 1958 | 577 | 133267 | 1667918 | 1677111 |

A - hasta el mes de Septiembre.

Por DIVISION DE SERVICIOS EDUCATIVOS - PROYECTO COM-9486 EN CIFRAS DE 1958.

VALOR TOTAL DE VENTAS DE LA IAP.

MILLONES DE PESOS. (Millions)



■ ACUMULADO ENE-JUN

▨ ACUMULADO JUL-DIC

▤ ACUMULADO ENE-DIC

Fte: DEEP CON BASE EN CIFRAS DE INEQL

Tabla III. VALOR TOTAL DE VENTAS DE LA IND. PETROQUIMICA.

| MILLONES DE PESOS | | | | |
|-------------------|----------------------|----------------------|--------------------|----------------------|
| AÑO | N.º ESTABLECIMIENTOS | ACUMULADO ENERO-JUN. | ACUMULADO JUL-AGO. | ACUMULADO ENERO-DIC. |
| 1957 | 17 | 74584 | 71167 | 78220 |
| 1958 | 23 | 171535 | 470726 | 662526 |
| 1959 | 22 | 229612 | 533745 | 858502 |
| 1960 | 22 | 367067 | 264728 | 627262 |

1 hasta el mes de Septiembre.

Fuente: DIRECCION DE ESTADISTICA ECONOMICA - FORTIFICADOS CON BASE EN CIFRAS DE INESI.

VALOR TOTAL DE VENTAS. INDUSTRIA VITIVINICOLA.

MILLONES DE PESOS. (Thousands)

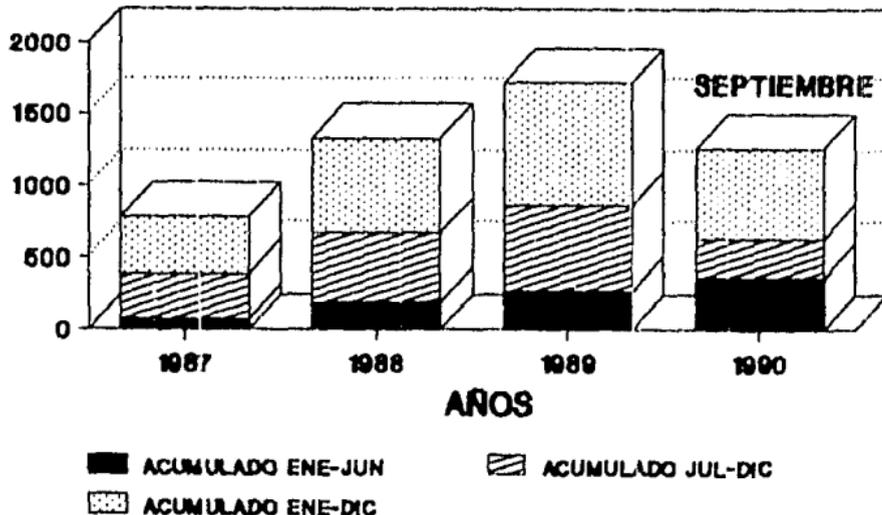


Fig. DEEP CON BASE EN CIFRAS DE INEOL

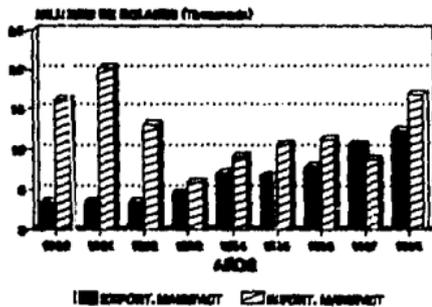
TABLA 11. EXPORTACIONES E IMPORTACIONES.

| MILLONES DE DOLARES | | | | |
|---------------------|------------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| AÑO | EXPORTACIONES MANUFACTURERAS | IMPORTACIONES MANUFACTURERAS | EXPORTACIONES DE LA ZAF | IMPORTACIONES DE LA ZAF |
| 1980 | 3774 | 16081.4 | 770 | 1774.3 |
| 1981 | 3774 | 21262.3 | 775 | 1961.0 |
| 1982 | 3686 | 12970.9 | 767 | 3511.9 |
| 1983 | 4117 | 18011.0 | 777 | 3241.7 |
| 1984 | 4926 | 14271.3 | 820 | 3001.4 |
| 1985 | 4721 | 14530.1 | 747 | 5191.7 |
| 1986 | 7786 | 11291.9 | 927 | 4761.5 |
| 1987 | 10588 | 8774.1 | 1010 | 4611.5 |
| 1988 | 12081 | 16746.7 | 1069 | 4621.6 |
| 1989 | 10 | 78 | 10 | 1232.5 |

Ver Cuentas de Ingresos.

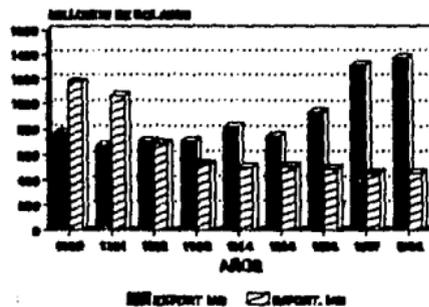
Fuente: COMACENTRA, DIRECCION DE ESTADISTICA ECONOMICA E INFORMATICA CON BASE EN CUENTAS DE INGRESOS. SPF / 8841100.

**EXPORTACIONES E IMPORTACIONES
MANUFACTURADAS**



Por Colombia, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967, 1968

**EXPORTACIONES E IMPORTACIONES
I.M.**



Por Colombia, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967, 1968

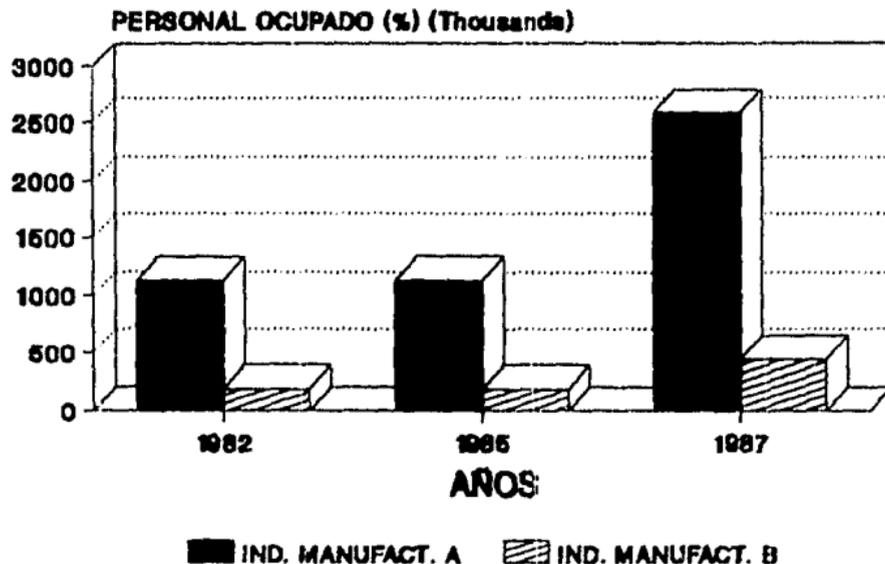
Tabla 181. PARTICIPACION DE LA IAG EN EL EMPLEO MANUFACTURERO

| AÑO | CONCEPTO | INDUSTRIA MANUFACTURERA | INDUSTRIA MANUFACTURERA | TAB. PARTICIPACION % IAG |
|------|------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| | | 1 | 2 | |
| 1950 | ESTABLECIMIENTOS | 7790 | 16166 | 21.5 |
| | PERSONAL | 1124124 | 193102 | 16.9 |
| 1955 | ESTABLECIMIENTOS | 15974 | 19081 | 21.7 |
| | PERSONAL | 1177124 | 197128 | 16.9 |
| 1961 | ESTABLECIMIENTOS | 9115 | 29224 | 22.0 |
| | PERSONAL | 1679724 | 432792 | 16.9 |
| 1970 | ESTABLECIMIENTOS | 82 | 82 | 73 |
| | PERSONAL | 73 | 82 | 80 |

NOTA: DATO NO DISPONIBLE

Fuente: DIRECCION DE ESTADISTICA ECONOMICA Y POLITICA, CON BASE EN CIFRAS DEL IAG.

PARTICIPACION DE LA IAB. EMPLEO MANUFACTURERO



Fte: DEEP, CON BASE EN CIFRAS DE 1988.

BIBLIOGRAFIA UTILIZADA EN ESTE CAPITULO.

- CUADERNOS DE NUTRICION. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN LA ECONOMIA DE HOY. VOL 13. No 5. MEXICO 1990.
- MANUAL PARA ESTUDIOS ECONOMICOS EN MEXICO. 1988-1989. MERCAMETRICA EDICIONES S.A.
- EXPORTACIONES E IMPORTACIONES 1989. ANUARIO ESTADISTICO DEL COMERCIO EXTERIOR DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. TOMO I. INEGI.
- EXPORTACIONES E IMPORTACIONES 1989. ANUARIO ESTADISTICO DEL COMERCIO EXTERIOR DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. TOMO II. INEGI.
- ENCUESTA INDUSTRIAL MENSUAL 1990. ENERO-DICIEMBRE. CIFRAS PREEELIMINARES.
- ENCUESTA INDUSTRIAL MENSUAL 1987. ENERO-DICIEMBRE. INEGI.
- ENCUESTA INDUSTRIAL MENSUAL 1988. ENERO-DICIEMBRE. INEGI.
- ENCUESTA INDUSTRIAL MENSUAL 1989. ENERO-DICIEMBRE. INEGI.
- ESCENARIOS ECONOMICOS DE MEXICO. PERSPECTIVAS DE DESARROLLO. S.P.P. (SECRETARIA DE PROGRAMACION Y PRESUPUESTO).
- MACROANALISIS. LA ECONOMIA DE HOY. CANACINTRA. EDICION ESPECIAL TERCER ANIVERSARIO. MAYO 1991.
- SISTEMA DE CUENTAS NACIONALES DE MEXICO (SCNM). 1985-1988: TOMO I. RESUMEN GENERAL. S.P.P.
- SISTEMA DE CUENTAS NACIONALES DE MEXICO (SCNM). 1985-1988 TOMO II. OFERTA Y UTILIZACION DE BIENES Y SERVICIOS.

- SISTEMA DE CUENTAS NACIONALES DE MEXICO. 1985-1988. TOMO III. CUENTAS DE PRODUCCION A PRECIOS CORRIENTES Y CONSTANTES. S.F.P.
- BOLETIN NOTITEC-PUAL. VOL. 1. No. 6 JULIO-AGOSTO 1991.
- BOLETIN NOTITEC-PUAL. VOL. 1 No. 1 SEPTIEMBRE-OCTUBRE. 1990.

CAPITULO V.

ESTUDIO Y EVALUACION ECONOMICA.

El mercado de vinos en México es considerado joven, limitado y prácticamente estático, si se compara con el de países como Francia, Italia, España y aún comparándolo con países de nuestro continente como Argentina, Chile y Estados Unidos de Norte América.

Existen varios factores en contra lo que hace que el mercado de vinos sea considerado limitado y prácticamente estático:

-El vino se considera una bebida de consumo dirigida a clases sociales elevadas. Es una bebida que se consume sólo en ocasiones especiales y no por costumbre como se hace en países con gran tradición vitivinícola.

-Los precios del vino no son equiparables con los precios de otras bebidas que resultan una alternativa de consumo como son las cervezas, refrescos, brandies y roncs.

-El paladar del mexicano se inclina por el sabor dulce lo que representa una limitante pues los buenos vinos de mesa en su mayoría son secos y astringentes (en el caso de vinos tintos). Los vinos blancos se aceptan un poco más, ya que estos son más dulces y afrutados.

-La carencia de una legislación adecuada a la realidad, de una información integrada del vino mexicano (vid-vino, producto-

consumo), así con la falta de una planeación de la viticultura, decrecen la vitivinicultura

Aún con todos estos factores en contra, la industria vitivinícola ha hecho grandes esfuerzos por salir adelante, por consolidar integralmente desde la vid hasta los productos finales como son vino de mesa y destilados de uva de calidad, lo que ha hecho que estos productos se estén aceptando en el mercado nacional y que inicien su penetración en el mercado internacional.

5.1 ENTORNO ACTUAL DEL MERCADO.

Para el sector de vinos y licores, la apertura comercial derrumbó un verdadero dique. La industria nacional sufrió como pocos sectores de la economía ya que el mercado se encontraba inmune a las importaciones por los elevados aranceles y permisos orientados a desalentar el consumo de estos.

Los resultados de 1990 para la industria vitivinícola fueron alarmantes, cayeron las ventas de vinos nacionales en un 40% presentándose además tres factores adversos:

- 1) La crisis iniciada por la estatización bancaria.
- 2) La apertura intempestiva al GATT.
- 3) La mezcla de malinchismo y snobismo.

El torrente de vinos y licores que ingresó a vinaterías y supermercados enloqueció a los consumidores. Cuando hace apenas unos años sólo había vinos nacionales y uno que otro vino

extranjero de precio prohibitivo, ahora abundan vinos de Francia, España, Alemania y California, vinos de marcas conocidas y desconocidas, caros y muy baratos. Nunca como en 1990 se observó una segmentación tan fuerte en el mercado de vinos de mesa.

Con la disminución del mercado en más del 50% se han incrementado las importaciones de vinos de mesa de 400,000 cajas (con 12 botellas de 750 ml c/u), en 1981 a 2'500,000 cajas en 1990, mientras que en sentido inverso, la producción de vinos mexicanos paso de 3'000,000 de cajas en 1984 a 700,000 cajas en 1990. Las importaciones se realizaron bajo dos fracciones arancelarias: 1) Vinos comunes y 2) Vinos finos. Aproximadamente el 95% pertenece al primer grupo que son los vinos que tanta polémica han causado, vinos que dentro del la CEE, son denominados como vinos ordinarios, de tipo comercial, sencillos, afrutados, sin ninguna denominación de origen y que su precio es muy bajo.

Hoy en día el mercado de vinos se encuentra en una etapa de selección y calificación. El consumidor se ha percatado de que lo importado no necesariamente es bueno, se consumen ciertas marcas de vino por publicidad, imagen o gusto, pero ya no estamos en la época de los grandes volúmenes.

5.2 ESTUDIO DE MERCADO

Debido a la problemática a la que se enfrenta la industria vinícola mexicana, se realizó un estudio de mercado con el cual se pudiera definir:

- Cuales son los canales de venta del vino.
- Que es lo que se vende en el mercado.
- Que precio tienen los productos vinícolas en el mercado.

Para con ello obtener la siguiente información:

- Cuánta competencia representan los vinos importados.
- Que compañía mexicana tiene la mayor participación de mercado.
- La diferencia que existe entre los precios de un vino nacional y uno importado.
- El país extranjero que tiene mayor participación en el mercado nacional.

Los canales de venta de este producto son dos principalmente:

1) Tiendas de Autoservicio, Especializadas y Departamentales

Las primeras son tiendas en las que se venden artículos primera necesidad, así como otro tipo de artículos. Los artículos que ahí se venden se encuentran distribuidos por zonas y cada zona cuenta con un número de anaqueles para exhibir los productos. Este tipo de tiendas se encuentran dirigidas a un sector económico-social medio y elevado.

Las tiendas especializadas son tiendas en las cuales el principal producto que se vende son los vinos y licores. Existe una gana enorme de este tipo de tiendas y tanto se encuentran dirigidas a un sector económicamente bajo como también a sectores económicamente altos.

Las tiendas departamentales que cuentan con cavas especializadas como es el caso de Liverpool, prácticamente están dirigidas a un sector económicamente elevado por lo que los productos que ofrecen no están considerados como de primera necesidad.

2) Restaurantes:

En los restaurantes, el tipo de venta que se realiza es directo, ya que se compra y consume en el mismo lugar.

Los Restaurantes se consideran canales de distribución importantes ya que el 45% de la venta de vinos se hace por este medio.

Dentro del primer canal de venta se seleccionaron las siguientes tiendas:

Tiendas de Autoservicio: De este tipo de establecimientos se escogieron cuatro, tres de ellos pertenecen a las cadenas de supermercados más importantes del país como son: Gigante, Comercial Mexicana y Aurrera. El cuarto establecimiento que se escogió fue la tienda del ISSSTE con el fin de tener información sobre los productos que se venden en las cadenas privadas así como aquellos productos que se venden en tiendas del sector público cuyos precios son más bajos.

En este tipo de tiendas los vinos se encontraban junto al departamento de quesos y salchibonería, los vinos se encontraban en estantes, ordenados por tipo los blancos primero, luego los tintos y por último los rosados.

Tiendas Especializadas: De estas tiendas se escogieron tres vinaterías, las cuales se localizaban en el centro, siendo las más conocidas en el lugar así como las más recomendadas por los productos que ofrecían y sus precios. EN las tres tiendas visitadas los vinos se encontraban separados en tintos y blancos, en nacionales e importados.

Tiendas Departamentales (Tiendas de lujo):

Se recurrió a este tipo de tiendas ya que al tener cava especializadas, los productos que se venden son más variados y selectos que los que se pueden encontrar en los establecimientos anteriores. En este tipo de tiendas se notó algo muy particular los vinos más caros y selectos se encontraban en islas separadas mientras que los vinos no tan selectos se encontraban en un sólo estante sin estar ordenados.

Dentro del segundo canal de venta se seleccionaron los siguientes Restaurantes:

La Mansión, Loreda San Angel, Villa Lorraine y Suntory.

En este tipo de restaurantes el tipo de comida que se ofrece es de corte internacional, este tipo de comida se adecúa perfectamente para que se acompañe con un buen vino. En este tipo de lugares los vinos no se encuentran a la vista del consumidor,

pero se cuenta con una carta de vinos que le dan una idea al consumidor de lo que se vende.

5.2.1. Resultados de la Investigación.

Se realizaron tablas dónde están presentes las diferentes marcas de vino con datos característicos, y los precios encontrados para cada tipo de establecimiento (Autoservicios, Tiendas Especializadas, Departamentales y Restaurantes), así como para vinos Nacionales e Importados.

La tabla de vinos importados se encuentra en orden alfabético de acuerdo al país de dónde es originario el vino, comenzando con Alemania y terminando con Portugal, mientras que la tabla de vinos nacionales se encuentra ordenada en función de la competencia que representan los vinos. Los vinos elaborados con cepas de Cabernet Sauvignon y Chardonnay son los de mayor competencia.

Ambas tablas contienen datos que caracterizan al vino que son: Nombre del vino, Tipo, Volumen (ml), Compañía productora y en el caso de vinos importados el país de dónde es originario.

TABLE 11. INSECTOS DE VINO INVENTARIOS EN CADENAS DE AUTOMATIZ

| Nº. | NOMBRE | TIPO | Nº. I. | COMPANIA PRODUCTORA | PAIS | QUANTO | COMERCIAL DEL. | AUTOMATA | BOBOTE |
|-----|-----------------------|------|--------|-----------------------------|--------|--------|----------------|----------|--------|
| 52 | UGAL | B | 1750 | BOUGAS OLARRA S.A. | ESPAÑA | 2200 | 2200 | 2100 | - |
| 53 | ARABIS | T | 1750 | BOUGAS OLARRA S.A. | ESPAÑA | 2200 | 2200 | - | - |
| 54 | UGAL | B | 1750 | BOUGAS OLARRA S.A. | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 55 | GRAN SARGAS DE TARD | T | 1750 | MIGUEL TORRES S.A. | ESPAÑA | 2100 | 2100 | - | - |
| 56 | VINA BARRALDA | B | 1750 | MIGUEL TORRES S.A. | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 57 | SARGAS DE TARD | T | 1750 | MIGUEL TORRES S.A. | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 58 | MIGUEL TORRES | B | 1750 | MIGUEL TORRES S.A. | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 59 | TORRES BOL | B | 1750 | MIGUEL TORRES S.A. | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 60 | MARQUEZ LACUESTA | T | 1750 | INDOIGAN MARTINEZ LACUESTA | ESPAÑA | 2200 | 2200 | - | - |
| 61 | UNION DE VITIVINICOLA | T | 1750 | INDOIGAN MARTINEZ S.A. | ESPAÑA | 2250 | 2250 | - | - |
| 62 | UNION DE VITIVINICOLA | B | 1750 | INDOIGAN MARTINEZ S.A. | ESPAÑA | 2250 | 2250 | - | - |
| 63 | MUGA | T | 1750 | INDOIGAN MARTINEZ S.A. | ESPAÑA | 4100 | 4100 | 4000 | - |
| 64 | MUGA | B | 1750 | INDOIGAN MARTINEZ S.A. | ESPAÑA | 4000 | 4000 | 4000 | - |
| 65 | RENA BARRION | T | 1750 | RENA BARRION S.A. | ESPAÑA | 2230 | 2230 | - | - |
| 66 | RENA BARRION | B | 1750 | RENA BARRION S.A. | ESPAÑA | 1700 | 1700 | - | - |
| 67 | CAMPILLO DE LINIA | B | 1750 | VICENTE GARCIA STAS | ESPAÑA | 1690 | - | 1090 | - |
| 68 | CAMPILLO DE LINIA | T | 1750 | VICENTE GARCIA STAS | ESPAÑA | 1690 | - | - | - |
| 69 | CARLOS AND MONTANA | T | 1750 | CARLOS AND MONTANA S.A. | ESPAÑA | 1500 | - | - | - |
| 70 | MARQUEZ DE CALINOS | B | 1750 | UNION VITIVINICOLA S.A. | ESPAÑA | 2220 | 2500 | - | - |
| 71 | MARQUEZ DE CALINOS | T | 1750 | UNION VITIVINICOLA S.A. | ESPAÑA | 2000 | 2000 | - | - |
| 72 | MARQUEZ DE CALINOS | B | 1750 | UNION VITIVINICOLA S.A. | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 73 | FRANCO | T | 1750 | JOSE FERRER MATRU | ESPAÑA | 2300 | 2300 | - | - |
| 74 | FRANCO | B | 1750 | JOSE FERRER MATRU | ESPAÑA | 2300 | 2300 | - | - |
| 75 | VINA AGATA | B | 1750 | JOSE FERRER MATRU | ESPAÑA | - | - | 1900 | - |
| 76 | EL CANTO | T | 1750 | INDOIGAN EL CANTO S.A. | ESPAÑA | 2000 | 2000 | - | - |
| 77 | DIAMANTE | B | 1750 | INDOIGAN FRANCISCO DIAMANTE | ESPAÑA | 2700 | 2700 | - | - |
| 78 | DIAMANTE | T | 1750 | INDOIGAN FRANCISCO DIAMANTE | ESPAÑA | 2950 | 2900 | 2100 | - |
| 79 | DIAMANTE | B | 1750 | INDOIGAN FRANCISCO DIAMANTE | ESPAÑA | 2700 | - | - | - |
| 80 | PAUTIMBO I | T | 1750 | INDOIGAN PAUTIMBO MARTINEZ | ESPAÑA | 2200 | 2200 | - | - |
| 81 | PAUTIMBO V | T | 1750 | INDOIGAN PAUTIMBO MARTINEZ | ESPAÑA | 2200 | 2200 | - | - |
| 82 | PAUTIMBO I | B | 1750 | INDOIGAN PAUTIMBO MARTINEZ | ESPAÑA | 2200 | 2200 | - | - |
| 83 | MARQUEZ DE BENCAL | T | 1750 | DISTRIBUCIONA BENCAL S.A. | ESPAÑA | 2000 | 2000 | 2000 | - |
| 84 | MARQUEZ DE BENCAL | B | 1750 | DISTRIBUCIONA BENCAL S.A. | ESPAÑA | 2000 | 2000 | 2000 | - |
| 85 | MARQUEZ DE BENCAL | B | 1750 | MARQUEZ DE BENCAL S.A. | ESPAÑA | 1800 | - | - | - |
| 86 | MARQUEZ DE BENCAL | T | 1750 | MARQUEZ DE BENCAL S.A. | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 87 | FEDERICO ESTEBAN | B | 1750 | FEDERICO ESTEBAN S.A. | ESPAÑA | 2700 | 2700 | - | - |
| 88 | LUIS DE BARRION | B | 1750 | JOSÉ ANTONIO BARRION S.A. | ESPAÑA | - | - | 2700 | - |
| 89 | EL ESPINTEZ | B | 1750 | INDOIGAN LA OLIVIA S.A. | ESPAÑA | - | - | 2000 | - |
| 90 | VINA CALZEDO | T | 1750 | VINA CALZEDO S.A. | ESPAÑA | - | - | 2100 | - |
| 91 | CANPO BARRIOS | T | 1750 | CANPO BARRIOS S.A. | ESPAÑA | - | - | 1600 | - |
| 92 | MOTILLA | T | 1750 | LA FANLA VITIVICOLA | ESPAÑA | - | - | 2100 | - |
| 93 | MOTILLA | B | 1750 | LA FANLA VITIVICOLA | ESPAÑA | - | - | 2100 | - |
| 94 | MOTILLA | B | 1750 | LA FANLA VITIVICOLA | ESPAÑA | - | - | 2100 | - |
| 95 | LOS MUGAS | T | 1750 | INDOIGAN VITIVINICOLA | ESPAÑA | - | - | 1600 | - |
| 96 | LOS MUGAS | B | 1750 | CATALAN BATAL | ESPAÑA | - | - | 2200 | - |
| 97 | LOS MUGAS | B | 1750 | INDOIGAN FELIX SOLIZ | ESPAÑA | - | - | 2100 | - |
| 98 | VINCHA VIEJOS | B | 1750 | INDOIGAN SEGURA VIEJOS | ESPAÑA | - | - | 2300 | - |
| 99 | LOS MUGAS | B | 1750 | INDOIGAN VITIVINICOLA S.A. | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 100 | MOTIL | T | 1750 | ATILIA VITIVICOLA | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 101 | MOTIL | B | 1750 | ATILIA VITIVICOLA | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 102 | YANET REAL | T | 1750 | INDOIGAN BIZCARRAS S.A. | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 103 | CANPO VIEJO | T | 1750 | INDOIGAN CANPO VIEJO | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 104 | CANPO VIEJO | B | 1750 | INDOIGAN CANPO VIEJO | ESPAÑA | - | - | - | - |
| 105 | CANPO VIEJO | B | 1750 | INDOIGAN CANPO VIEJO | ESPAÑA | - | - | - | - |

TABLE VI. PRECIOS DE VINO IMPORTADO DE CADENAS DE AUTOSERV

| No. | NOMBRE | TIPO | ML | EMPRESA PRODUCTORA | PAIS | QUILATE | LOCOMERCIAL DOL. | LAMBERTA | IBERTH |
|-----|--------------------------|------|-----|----------------------------|----------|---------|------------------|----------|--------|
| 210 | WINE PULCIANO | T | 750 | VALI FIBIANELLI | ITALIA | 2230 | 2240 | - | - |
| 211 | RUFFINO | T | 750 | CHIANTI RUFFINO S.A. | ITALIA | 2090 | 2090 | - | - |
| 212 | CHIANTI | T | 750 | CHIANTI RUFFINO S.A. | ITALIA | - | - | - | - |
| 213 | LAMBUSCO | T | 750 | SOCIETA' COOPERATIVA, ANI. | ITALIA | - | - | - | - |
| 214 | CHIANTI CHIANTI | T | 750 | CHIANTI VINOZIA | ITALIA | 1600 | 1650 | - | - |
| 215 | FINOT BENO | T | 750 | SIAMAN | ITALIA | - | - | - | 2000 |
| 216 | RAMONANI | T | 750 | CANTINE IREBRACINE | ITALIA | - | - | 2190 | - |
| 217 | COLLI | T | 750 | G. AND G. COLLE | ITALIA | - | - | 2190 | - |
| 218 | VINACCIA SAN GIUSEPPEANO | N | 750 | JAVIER POMPONDI | ITALIA | - | - | 2190 | - |
| 219 | BAROLO VINOLO | T | 750 | FRATELLI GUGLIANI | ITALIA | - | - | - | - |
| 220 | BAROLO | T | 750 | FRATELLI GUGLIANI | ITALIA | - | - | - | - |
| 221 | SOAVE | N | 750 | AZIENDA VINOLOLE | ITALIA | - | - | - | - |
| 222 | SAIPIULCILLA | N | 750 | AZIENDA VINOLOLE | ITALIA | - | - | - | - |
| 223 | TRON CASTELLON | N | 750 | MATEUSO | PORTUGAL | - | - | - | - |
| 224 | MATEUSO | N | 750 | MATEUSO | PORTUGAL | - | - | - | - |
| 225 | LAMBUS | N | 750 | J.M. FONSECA | PORTUGAL | - | - | - | - |

PARLA VII. PRODUCTOS DE VINOS MAC. EN CADENAS DE AUTOMOVILIO.

| Nº. | NOMBRE | TIPO | NL | COMPANIA PRODUCTORA | COIGANTE | COMERCIAL MEXICANA | AMERICA | FRANCO |
|-----|--------------------------|------|------|-----------------------------|----------|--------------------|---------|--------|
| 1 | PINSON | M | 7550 | PINSON HERMANOS S.A. | 11870 | 11870 | - | - |
| 2 | SANTO TOMAS | D | 7560 | INDUSTRIAS SANTO TOMAS S.A. | 13380 | 13380 | - | - |
| 3 | CABERNET SAUVIGNON SA | T | 7559 | CASA PIERO DOMECQ | 13740 | 13800 | - | - |
| 4 | SANTO TOMAS | T | 7550 | INDUSTRIAS SANTO TOMAS S.A. | 13750 | 13255 | - | - |
| 5 | CHATEAU CHARENTAIS | T | 7550 | CAVAT SAN JUAN S.A. | 10720 | 10725 | 31450 | - |
| 6 | MIDALGO | T | 7550 | CAVAT SAN JUAN S.A. | 8180 | 8185 | - | - |
| 7 | CABERNET SAUVIGNON | T | 7550 | FINCHES YARRAS S.A. | 12780 | 12780 | - | - |
| 8 | CABERNET SAUVIGNON | T | 7550 | L.A. CETTO | 13180 | 13845 | 14390 | 10510 |
| 9 | CLUS SAN JESU | T | 7550 | SOFIMAR S.A. DE C.V. | 13285 | 13380 | - | - |
| 10 | PAPELON DOMECQ | T | 7550 | CASA PIERO DOMECQ | - | - | - | - |
| 11 | WEDLING SA | D | 7550 | CASA PIERO DOMECQ | 10970 | 10980 | - | 8480 |
| 12 | WEDLING | M | 7550 | L.A. CETTO | 10720 | 10800 | 8280 | 8780 |
| 13 | DON ANGELO | D | 7550 | PRODUCTOS DE UVA S.A. | 13800 | 13500 | 13650 | 11420 |
| 14 | CASTILLO DEL MAR | D | 7550 | PRODUCTOS DE UVA S.A. | 9930 | 9990 | 10400 | - |
| 15 | PIETER BIRAN | T | 7550 | L.A. CETTO | 12815 | 12820 | - | 9700 |
| 16 | ZIMARDEL SA | T | 7550 | CASA PIERO DOMECQ | 13760 | 13800 | - | 8600 |
| 17 | ZIMARDEL | T | 7550 | L.A. CETTO | 12322 | 12325 | - | - |
| 18 | LEITE DE ZIMARDEL | D | 7550 | L.A. CETTO | 11930 | 11500 | - | - |
| 19 | BLANC DE BLANCS SA | M | 7550 | CASA PIERO DOMECQ | 13760 | 14000 | 13420 | 8800 |
| 20 | CHIVALGO BLANC DE BLANCS | M | 7550 | CAVAT SAN JUAN S.A. | 8180 | 8185 | - | - |
| 21 | BLANC DE BLANCS | D | 7550 | L.A. CETTO | 12820 | 12900 | 13225 | - |
| 22 | SOVIETVICH | D | 7550 | PINSON HERMANOS S.A. | 9620 | 9700 | 9650 | 7410 |
| 23 | CHIVALGO | M | 7550 | CAVAT SAN JUAN S.A. | 8180 | 8185 | - | - |
| 24 | ALHAMBRA | T | 7550 | VINICOLA TEGATE | 7380 | 7390 | - | - |
| 25 | DON ALBERTO | T | 7550 | PINSON HERMANOS S.A. | 14225 | 14850 | - | - |
| 26 | CARISMA SA | T | 7550 | CASA PIERO DOMECQ | 10570 | 10290 | - | 8640 |
| 27 | DAGGE DE ALCALA RP | T | 7550 | PRODUCTOS DE UVA S.A. | 12124 | 12130 | - | 10900 |
| 28 | DON EBANEO | M | 7550 | PINSON HERMANOS S.A. | 14200 | 14250 | - | - |
| 29 | VINO BLANC | M | 7550 | L.A. CETTO | 14120 | 14800 | 13225 | 11600 |
| 30 | DON ANGELO | T | 7550 | PRODUCTOS DE UVA S.A. | 13880 | 13900 | 13000 | 11490 |
| 31 | CHENIN BLANC SA | D | 7550 | CASA PIERO DOMECQ | 13150 | 14009 | 11799 | 8600 |
| 32 | SANTO TOMAS | D | 7550 | INDUSTRIAS SANTO TOMAS S.A. | 13250 | 13255 | - | - |
| 33 | CHENIN BLANC | D | 7550 | L.A. CETTO | 12820 | 12930 | 13225 | 11400 |
| 34 | CHENIN BLANC | D | 7550 | FINCHES YARRAS S.A. | 12780 | 13000 | - | - |
| 35 | PINSON | M | 7550 | PINSON HERMANOS S.A. | 11970 | 11975 | - | - |
| 36 | PINSON | M | 7550 | PINSON HERMANOS S.A. | 11970 | 12000 | - | - |
| 37 | CLUS SAN JESU | D | 7550 | PINSON HERMANOS S.A. | 11970 | 12000 | - | - |
| 38 | CHARENTAIS | D | 7550 | PRODUCTOS DE UVA S.A. | 11060 | 11060 | - | - |
| 39 | CHARENTAIS | M | 7550 | VINICOLA DE TEGATE | 10850 | 11000 | - | - |
| 40 | CHARENTAIS | M | 7550 | VINICOLA DE TEGATE | 10850 | 10890 | - | - |
| 41 | CHARENTAIS | T | 7550 | VINICOLA DE TEGATE | 10850 | 10890 | - | - |
| 42 | MARTELL | T | 7550 | SOFIMAR S.A. DE C.V. | 10375 | 10400 | - | 8110 |
| 43 | CALAFIA | T | 7550 | CASA PIERO DOMECQ | 9940 | 10000 | - | 8270 |
| 44 | CALAFIA | D | 7550 | CASA PIERO DOMECQ | 9930 | 10000 | 9915 | 8270 |
| 45 | PRODUCTOS DE ARANJAZ | T | 7550 | PRODUCTOS DE UVA S.A. | 9930 | 9930 | - | - |
| 46 | MOQUE DE ALCALA | T | 7550 | PRODUCTOS DE UVA S.A. | 9720 | 9725 | - | 8260 |
| 47 | MOQUE DE ALCALA | M | 7550 | PRODUCTOS DE UVA S.A. | 9720 | 10600 | 9580 | 8100 |
| 48 | PINSON | M | 7550 | PINSON HERMANOS S.A. | - | - | - | 8610 |
| 49 | SANTO TOMAS | T | 7550 | INDUSTRIAS SANTO TOMAS S.A. | - | - | - | 8610 |
| 50 | MIDALGO | T | 7550 | CAVAT SAN JUAN S.A. | 8180 | 8185 | 9250 | - |
| 51 | PINSON | M | 7550 | PINSON HERMANOS S.A. | - | - | - | 7710 |
| 52 | MARTELLS MARTELL | T | 7550 | SOFIMAR S.A. DE C.V. | - | - | - | 7810 |
| 53 | MARTELL | T | 7550 | CASA PIERO DOMECQ | - | - | - | 7310 |
| 54 | MARTELL | T | 7550 | CASA PIERO DOMECQ | - | - | - | 8210 |

TABLE VII. PERIODS DE VINO SAC. DE CAÑAS DE AUTOSERVICIO.

| No. | WINE | VINO | ML. | COMPAÑIA PRODUCTORA | QUICAPTE | COMERCIAL MEXICANA | ALMORERA | IBOLTE |
|-----|------------------|------|------|-------------------------|----------|--------------------|----------|--------|
| 55 | LOS REYES | T | 750 | CASA PIRMO SANCHEZ | 7480 | 7500 | 7380 | 8570 |
| 56 | LOS REYES | R | 750 | CASA PIRMO SANCHEZ | 7480 | 7500 | 7380 | 8570 |
| 57 | LOS REYES | D | 750 | CASA PIRMO SANCHEZ | 7480 | 7500 | - | 8550 |
| 58 | CHATELAIN | D | 750 | DOPIAN S.A. DE C.V. | - | - | - | - |
| 59 | HIDALGO AMABILIS | R | 750 | CAVAS SAN JUAN S.A. | 6180 | 6700 | 6950 | - |
| 60 | AJALDI | I | 750 | VINOS MEXICANOS S.A. | 6180 | 6745 | - | 6210 |
| 61 | VINA SANTIAGO | R | 750 | CASA PIRMO SANCHEZ | - | - | - | 3400 |
| 62 | VINA SANTIAGO | T | 750 | CASA PIRMO SANCHEZ | - | - | - | 3400 |
| 63 | FINIS VINO | T | 1000 | CASA PIRMO SANCHEZ | 6440 | 6490 | - | 4000 |
| 64 | FINIS VINO | R | 1000 | CASA PIRMO SANCHEZ | 6440 | 6490 | 5520 | - |
| 65 | LA CASOMA | T | 1000 | CAVAS SAN JUAN S.A. | 2320 | 2320 | - | - |
| 66 | CALIFORNIA | T | 1000 | PRODUCTOS DE UVA DE AGS | 2320 | 2320 | - | 2450 |

| | | | | | | | | | | | |
|-----|-------------------|----|------|------------------------|---|------|------|---|------|---|------|
| 181 | FANTIC S | 18 | 1781 | EDENS FANTIC METZCI | 1 | EDNA | - | - | 1788 | - | - |
| 182 | FANTIC S | 18 | 1782 | EDENS FANTIC METZCI | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 183 | WAMEZ DE LINDA | 17 | 1783 | ESTERLINDON PAB S A | 1 | EDNA | 4100 | - | 4100 | - | 4000 |
| 184 | WAMEZ DE LINDA | 18 | 1784 | ESTERLINDON PAB S A | 1 | EDNA | 7000 | - | 7000 | - | 2000 |
| 185 | WAMEZ DE KENSTREL | 18 | 1785 | WAMEZ DE KENSTREL S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 186 | WAMEZ DE KENSTREL | 17 | 1786 | WAMEZ DE KENSTREL S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 187 | FEDRICO MEDRICH | 18 | 1787 | FEDRICO MEDRICH S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 188 | LIES DE WENDES | 18 | 1788 | ADON KOSCH S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 189 | EL PALCONE | 18 | 1789 | EDENS LA ALCA S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 190 | VIA BILZET | 17 | 1790 | VIA BILZET S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 191 | CARO BANCIS | 17 | 1791 | CARO BANCIS S A | 1 | EDNA | - | - | 1000 | - | - |
| 192 | ECOLA | 17 | 1792 | LA MELA FIOCCIA | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 193 | ECOLA | 18 | 1793 | LA MELA FIOCCIA | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 194 | ECOLA | 18 | 1794 | LA MELA FIOCCIA | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 195 | CON BNO | 17 | 1795 | EDENS FIORRON | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 196 | CON ALON | 18 | 1796 | CARLAN BALI | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 197 | LIS ELKON | 18 | 1797 | EDENS FELIX BELLI | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 198 | EDENS VILGAS | 18 | 1798 | EDENS EDENS VILGAS | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 199 | EDENS VILGAS | 17 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 200 | EDENS VILGAS | 17 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 201 | EDENS VILGAS | 18 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 202 | EDENS VILGAS | 17 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 203 | EDENS VILGAS | 17 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 204 | EDENS VILGAS | 17 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 205 | EDENS VILGAS | 18 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 206 | EDENS VILGAS | 18 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 207 | EDENS VILGAS | 17 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 208 | EDENS VILGAS | 18 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 209 | EDENS VILGAS | 17 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 210 | EDENS VILGAS | 17 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 211 | EDENS VILGAS | 18 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 212 | EDENS VILGAS | 18 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 213 | EDENS VILGAS | 18 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 214 | EDENS VILGAS | 18 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 215 | EDENS VILGAS | 17 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 216 | EDENS VILGAS | 18 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 217 | EDENS VILGAS | 18 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 218 | EDENS VILGAS | 18 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |
| 219 | EDENS VILGAS | 17 | 1799 | EDENS EDENS VILGAS S A | 1 | EDNA | - | - | - | - | - |

| | | | | | | | | | |
|--------|------------------------|----------|-----------------------------|--------|-------|------|--|------|------|
| 1120 | CHENET D'HAUL | 1 B 1791 | BEVOC S A | FRANCE | | | | | |
| 1121 | BOGALA | 1 B 1791 | BEVOC S A | FRANCE | | | | | |
| 1122 F | BOE D'HAUL | 1 B 1791 | J. BENOIST AND C. | FRANCE | | 1875 | | 1875 | |
| 1123 | LE FIAT SOR | 1 T 1791 | FIAT PENE AND FILS LA CH. | FRANCE | | | | | |
| 1124 | LE FIAT SOR | 1 B 1791 | FIAT PENE AND FILS LA CH. | FRANCE | | | | | |
| 1125 | CHATEAU DE LA CHAPELLE | 1 T 1791 | REGNY DE SALES S. A. | FRANCE | | | | | |
| 1126 | STOEL AMBAIX | 1 T 1791 | NELSON STOEL SARR. | FRANCE | | | | | |
| 1127 | ELANDER | 1 B 1791 | NELSON STOEL SARR. | FRANCE | | | | | |
| 1128 | ESLONE | 1 B 1791 | NELSON STOEL SARR. | FRANCE | | | | | |
| 1129 | REMACTONGHER | 1 B 1791 | NELSON STOEL SARR. | FRANCE | | | | | |
| 1130 | STOEL | 1 T 1791 | NELSON STOEL SARR. | FRANCE | | | | | |
| 1131 F | STOEL CHARLES | 1 B 1791 | NELSON STOEL SARR. | FRANCE | | | | | |
| 1132 | STOEL BLANC DE BLANCS | 1 B 1791 | NELSON STOEL SARR. | FRANCE | | | | | |
| 1133 | BEAULAIS | 1 T 1791 | JEAN DESFONDREUX | FRANCE | | | | | |
| 1134 | MITS SAINT GERMES | 1 T 1791 | DEBEAULAIS P. D. | FRANCE | | | | | |
| 1135 | ROMET DORBERTON | 1 T 1791 | DEBEAULAIS P. D. | FRANCE | | | | | |
| 1136 | POWELL | 1 T 1791 | DEBEAULAIS P. D. | FRANCE | | | | | |
| 1137 | BEAULAIS VILLAGE | 1 T 1791 | DEBEAULAIS P. D. | FRANCE | | | | | |
| 1138 | SAINTE LIES BEAULAIS | 1 T 1791 | DEBEAULAIS P. D. | FRANCE | | 1876 | | | |
| 1139 | STYEN COTES DU MOINE | 1 T 1791 | CHES SAINT GERMES | FRANCE | | | | | |
| 1140 F | PONDON BEAULAIS | 1 T 1791 | CHES SAINT GERMES | FRANCE | | | | | |
| 1141 | BOURNA | 1 T 1791 | CHES SAINT GERMES | FRANCE | | | | | |
| 1142 | COTES DU MOINE | 1 T 1791 | CHES SAINT GERMES | FRANCE | | | | | |
| 1143 | POWELLY FUSSE | 1 B 1791 | CHES SAINT GERMES | FRANCE | | | | | |
| 1144 | PIERRE ROUELLE | 1 T 1791 | PIERRE PIERRE ROUELLE | FRANCE | | | | | |
| 1145 | POWELLY FUSSE | 1 B 1791 | PIERRE PIERRE ROUELLE | FRANCE | | | | 4700 | |
| 1146 | FUSSE NEULIE | 1 T 1791 | PIERRE NEULIE | FRANCE | | | | | |
| 1147 | MITON AND BRESTIER | 1 T 1791 | MITON AND BRESTIER | FRANCE | | | | | |
| 1148 | POWELLY FUSSE | 1 B 1791 | MITON AND BRESTIER | FRANCE | | | | | |
| 1149 F | CHABLES | 1 B 1791 | MITON AND BRESTIER | FRANCE | | | | | 4700 |
| 1150 | CHARLES MITON | 1 B 1791 | MITON AND BRESTIER | FRANCE | | | | | 3200 |
| 1151 F | ENCLE KIBLER | 1 B 1791 | ENCLE KIBLER | FRANCE | | | | | |
| 1152 | ENCLE KIBLER | 1 B 1791 | ENCLE KIBLER | FRANCE | | | | | |
| 1153 | MICH VILLAGE | 1 B 1791 | ETS ANTIRE BUNBERG | FRANCE | | | | | |
| 1154 | RESCOT | 1 T 1791 | RESCOT S.A. RECOCLANTS | FRANCE | | | | | |
| 1155 | BUDER | 1 T 1791 | BUDER AND COE | FRANCE | | | | | |
| 1156 | SAINTE EULON | 1 T 1791 | ELEVAET A BUNBERGPORT BONNE | FRANCE | | | | | |
| 1157 | MONEX AND FILS | 1 T 1791 | A. MONEX AND FILS | FRANCE | | | | | |
| 1158 | RECO | 1 T 1791 | A. RECOX AND FILS | FRANCE | | | | | |
| 1159 | BLANC DE BRESTIER | 1 T 1791 | LAWENT BRESTIER | FRANCE | | | | | |
| 1160 | DUNE RECO | 1 T 1791 | DUNE RECOCLANTS | FRANCE | 30000 | | | | |

TABLA 11. PRODUCCION DE VINOS NACIONALES DE VITICULTORES.

| Nº. | COMUNE | TIPO DE | COMARCA PRODUCTORA | ULTRAMARINOS MILETAN | DEFENSA ULTRAMARINOS | LA VILLA DE MADRID |
|-----|-----------------------|---------|-----------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| 1 | BARCELONA | H | VINOS DE BARCELONA S.A. | - | - | - |
| 2 | SANTO TOMAS | H | DELEGACION SANTO TOMAS S.A. | - | 9100 | 9100 |
| 3 | COMPLEJO BAVIGUION SA | T | CASA PRIMO DOMINGO | 12000 | 13500 | 13500 |
| 4 | SANTO TOMAS | T | DELEGACION SANTO TOMAS S.A. | - | 12000 | 12000 |
| 5 | MEDIOCA BARCELONA | T | CAYAS SAN JUAN S.A. | - | - | - |
| 6 | BARCELONA | T | CAYAS SAN JUAN S.A. | - | - | - |
| 7 | COMPLEJO BAVIGUION | T | COMPLEJO BAVIGUION S.A. | - | - | - |
| 8 | COMPLEJO BAVIGUION | T | L.A. CEFIT | - | - | 12100 |
| 9 | CAYAS SAN JUAN | T | MOLINAR S.A. DE C.V. | 11100 | 13000 | 11600 |
| 10 | COMPLEJO BAVIGUION | T | CASA PRIMO DOMINGO | 27000 | 27000 | 27000 |
| 11 | BARCELONA | H | L.A. CEFIT | - | - | 13600 |
| 12 | BARCELONA | H | L.A. CEFIT | - | - | 10800 |
| 13 | CASTILLO DE BARCELONA | H | PRODUCTOS DE UVA S.A. | - | - | 10900 |
| 14 | COMPLEJO BAVIGUION | T | L.A. CEFIT | - | - | - |
| 15 | COMPLEJO BAVIGUION | T | CASA PRIMO DOMINGO | 12000 | - | 12100 |
| 16 | BARCELONA | H | L.A. CEFIT | - | - | 10900 |
| 17 | COMPLEJO BAVIGUION | H | L.A. CEFIT | - | - | - |
| 18 | COMPLEJO BAVIGUION | H | CASA PRIMO DOMINGO | 13000 | - | 13000 |
| 19 | COMPLEJO BAVIGUION | H | CAYAS SAN JUAN S.A. | - | - | - |
| 20 | COMPLEJO BAVIGUION | H | L.A. CEFIT | 17500 | - | - |
| 21 | COMPLEJO BAVIGUION | H | DELEGACION BAVIGUION S.A. | - | - | 7550 |
| 22 | COMPLEJO BAVIGUION | H | CAYAS SAN JUAN S.A. | - | - | - |
| 23 | COMPLEJO BAVIGUION | T | DELEGACION BAVIGUION S.A. | - | - | - |
| 24 | COMPLEJO BAVIGUION | T | COMPLEJO BAVIGUION S.A. | 10000 | - | 8790 |
| 25 | COMPLEJO BAVIGUION | T | CASA PRIMO DOMINGO | - | 13500 | 13500 |
| 26 | COMPLEJO BAVIGUION | T | PRODUCTOS DE UVA S.A. | - | - | - |
| 27 | COMPLEJO BAVIGUION | T | DELEGACION BAVIGUION S.A. | - | - | 10000 |
| 28 | COMPLEJO BAVIGUION | H | L.A. CEFIT | - | 12000 | - |
| 29 | COMPLEJO BAVIGUION | T | PRODUCTOS DE UVA S.A. | 13000 | - | - |
| 30 | COMPLEJO BAVIGUION | H | CASA PRIMO DOMINGO | 12500 | 15500 | 19950 |
| 31 | COMPLEJO BAVIGUION | H | DELEGACION SANTO TOMAS S.A. | 18200 | - | 18500 |
| 32 | COMPLEJO BAVIGUION | H | L.A. CEFIT | - | - | 10900 |
| 33 | COMPLEJO BAVIGUION | H | COMPLEJO BAVIGUION S.A. | - | - | - |
| 34 | COMPLEJO BAVIGUION | H | VINOS DE BARCELONA S.A. | - | - | - |
| 35 | COMPLEJO BAVIGUION | H | DELEGACION BAVIGUION S.A. | - | - | - |
| 36 | COMPLEJO BAVIGUION | H | MOLINAR S.A. DE C.V. | - | - | 11600 |
| 37 | COMPLEJO BAVIGUION | H | PRODUCTOS DE UVA S.A. | - | - | 6500 |
| 38 | COMPLEJO BAVIGUION | H | VITICULTORES DE BARCELONA | - | - | - |
| 39 | COMPLEJO BAVIGUION | H | VITICULTORES DE BARCELONA | - | - | - |
| 40 | COMPLEJO BAVIGUION | T | VITICULTORES DE BARCELONA | - | - | - |
| 41 | COMPLEJO BAVIGUION | T | MOLINAR S.A. DE C.V. | - | - | - |
| 42 | COMPLEJO BAVIGUION | T | CASA PRIMO DOMINGO | 9500 | 9100 | 8500 |
| 43 | COMPLEJO BAVIGUION | H | CASA PRIMO DOMINGO | 9500 | 9100 | 9200 |
| 44 | COMPLEJO BAVIGUION | T | PRODUCTOS DE UVA S.A. | - | - | - |
| 45 | COMPLEJO BAVIGUION | T | PRODUCTOS DE UVA S.A. | 13000 | - | - |
| 46 | COMPLEJO BAVIGUION | H | DELEGACION BAVIGUION S.A. | - | - | - |
| 47 | COMPLEJO BAVIGUION | H | DELEGACION BAVIGUION S.A. | - | - | - |
| 48 | COMPLEJO BAVIGUION | H | DELEGACION BAVIGUION S.A. | - | - | - |
| 49 | COMPLEJO BAVIGUION | H | DELEGACION BAVIGUION S.A. | - | - | - |
| 50 | COMPLEJO BAVIGUION | H | CAYAS SAN JUAN S.A. | - | - | 8500 |
| 51 | COMPLEJO BAVIGUION | H | DELEGACION BAVIGUION S.A. | - | - | - |
| 52 | COMPLEJO BAVIGUION | H | MOLINAR S.A. DE C.V. | - | - | - |
| 53 | COMPLEJO BAVIGUION | T | CASA PRIMO DOMINGO | - | - | - |
| 54 | COMPLEJO BAVIGUION | H | CASA PRIMO DOMINGO | - | - | - |

TABLA IV. INGRESOS Y GANANCIAS DE VENTAS DE BIENES.

| No. | DESCRIPCION | TIPO | HE | COMPANIA EMBAJECINA | ULTRAMARINOS BOLIVAR | REGIOLA ULTRAMARINOS | LA VILLA DE MARIBO |
|-----|--------------|------|------|-------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| 28 | ING. DE 1928 | T | 750 | CASA FERNANDEZ | 5500 | 7500 | 7500 |
| 29 | ING. DE 1928 | M | 750 | CASA FERNANDEZ | 6500 | 7500 | 7500 |
| 27 | ING. DE 1928 | M | 750 | CASA FERNANDEZ | 6500 | 7500 | 7500 |
| 28 | EMBAJECINA | M | 750 | EMBAJECINA S.A. DE C.V. | - | 7500 | - |
| 29 | ING. DE 1928 | M | 750 | CASA FERNANDEZ | - | - | - |
| 30 | ING. DE 1928 | F | 750 | EMBAJECINA S.A. DE C.V. | - | - | - |
| 31 | ING. DE 1928 | M | 750 | CASA FERNANDEZ | - | - | - |
| 32 | ING. DE 1928 | F | 750 | CASA FERNANDEZ | - | - | - |
| 33 | ING. DE 1928 | F | 1000 | CASA FERNANDEZ | 5500 | 5500 | 6500 |
| 34 | ING. DE 1928 | M | 1000 | CASA FERNANDEZ | 5500 | 5500 | 6500 |
| 35 | ING. DE 1928 | F | 1000 | CASA FERNANDEZ | - | - | - |
| 36 | ING. DE 1928 | T | 1000 | EMBAJECINA S.A. DE C.V. | - | - | 10000 |

| NO. | NOMBRE | TIPO | COMPANIA EMISORA | PAIS | VALOR | VALOR 30/1/64 |
|-----|---------------------|------|------------------|-----------------------------|--------|---------------|
| 82 | ARAVIS | T | 150 | MORGAN GUANO S.A. | ESPAÑA | - |
| 83 | TOGAT | M | 150 | MORGAN GUANO S.A. | ESPAÑA | 11750 |
| 84 | GRAN BANCO DE TUNIS | T | 150 | MICHEL TOMBER S.A. | ESPAÑA | - |
| 85 | VIN BOURGOGNE | M | 150 | MICHEL TOMBER S.A. | ESPAÑA | 21000 |
| 86 | BANQUE DE TUNIS | M | 150 | MICHEL TOMBER S.A. | ESPAÑA | - |
| 87 | MICHEL TOMBER | T | 150 | MICHEL TOMBER S.A. | ESPAÑA | - |
| 88 | TOMBER MIC | M | 150 | MICHEL TOMBER S.A. | ESPAÑA | 10150 |
| 89 | MARITIME LAURENTE | T | 150 | MORGAN MARIITIME LAURENTE | ESPAÑA | - |
| 90 | MORIN DE MARSHALLS | T | 150 | MORGAN ALBERTUS S.A. | ESPAÑA | - |
| 91 | MORIN DE MARSHALLS | M | 150 | MORGAN ALBERTUS S.A. | ESPAÑA | - |
| 92 | MORIN | T | 150 | MORGAN MOLA S.A. | ESPAÑA | - |
| 93 | MOLA | M | 150 | MORGAN MOLA S.A. | ESPAÑA | - |
| 94 | RENE MARSHALL | T | 150 | RENE MARSHALL S.A. | ESPAÑA | - |
| 95 | RENE MARSHALL | M | 150 | RENE MARSHALL S.A. | ESPAÑA | - |
| 96 | CASTILLO DE LISIA | M | 150 | VICTOR LANGIA ESCA | ESPAÑA | - |
| 97 | CASTILLO DE LISIA | T | 150 | VICTOR LANGIA ESCA | ESPAÑA | - |
| 98 | CAROL AND BURGIA | T | 150 | CAROL AND BURGIA S.A. | ESPAÑA | - |
| 99 | MARQUE DE CACERES | M | 150 | UNION VITIVINICOLA S.A. | ESPAÑA | 28500 |
| 100 | MARQUE DE CACERES | T | 150 | UNION VITIVINICOLA S.A. | ESPAÑA | 22500 |
| 101 | MARQUE DE CACERES | M | 150 | UNION VITIVINICOLA S.A. | ESPAÑA | 28500 |
| 102 | FRANCO | T | 150 | JOSÉ FRANCO MARSH | ESPAÑA | - |
| 103 | FRANCO | M | 150 | JOSÉ FRANCO MARSH | ESPAÑA | - |
| 104 | VINO ALATA | T | 150 | JOSÉ FRANCO MARSH | ESPAÑA | - |
| 105 | EL VINO | T | 150 | MORGAN EL VINO S.A. | ESPAÑA | 17500 |
| 106 | DIAMANTE | M | 150 | MORGAN FRANK ESPANOLAS S.A. | ESPAÑA | 23250 |
| 107 | DIAMANTE | B | 150 | MORGAN FRANK ESPANOLAS S.A. | ESPAÑA | - |
| 108 | DIAMANTE | T | 150 | MORGAN FRANK ESPANOLAS S.A. | ESPAÑA | 23250 |
| 109 | FAUSTINO I | T | 150 | MORGAN FAUSTINO MARSH | ESPAÑA | 10500 |
| 110 | FAUSTINO I | M | 150 | MORGAN FAUSTINO MARSH | ESPAÑA | 10500 |
| 111 | FAUSTINO I | B | 150 | MORGAN FAUSTINO MARSH | ESPAÑA | 10500 |
| 112 | MARQUE DE VINO AL | T | 150 | DISTRIBUCION VINO S.A. | ESPAÑA | 28500 |
| 113 | MARQUE DE VINO AL | M | 150 | DISTRIBUCION VINO S.A. | ESPAÑA | 28500 |
| 114 | MARQUE DE BOMBAY | M | 150 | MARQUE DE BOMBAY S.A. | ESPAÑA | - |
| 115 | MARQUE DE BOMBAY | T | 150 | MARQUE DE BOMBAY S.A. | ESPAÑA | - |
| 116 | FRANCO DE BOMBAY | M | 150 | FRANCO DE BOMBAY S.A. | ESPAÑA | - |
| 117 | EL PRIMITIVO | B | 150 | MORGAN LA GOMER S.A. | ESPAÑA | - |
| 118 | VINO BALSICO | T | 150 | VINO BALSICO S.A. | ESPAÑA | - |
| 119 | CAMPO VIEJO | T | 150 | CAMPO VIEJO S.A. | ESPAÑA | - |
| 120 | MORITA | T | 150 | LA PABLA VITIVINICA | ESPAÑA | - |
| 121 | MORITA | M | 150 | LA PABLA VITIVINICA | ESPAÑA | - |
| 122 | MORITA | B | 150 | LA PABLA VITIVINICA | ESPAÑA | - |
| 123 | GRAN VIEJO | T | 150 | MORGAN VITIVINICA | ESPAÑA | - |
| 124 | GRAN VIEJO | M | 150 | MORGAN VITIVINICA | ESPAÑA | - |
| 125 | GRAN VIEJO | B | 150 | MORGAN VITIVINICA | ESPAÑA | - |
| 126 | GRAN VIEJO | M | 150 | MORGAN VITIVINICA | ESPAÑA | - |
| 127 | GRAN VIEJO | B | 150 | MORGAN VITIVINICA | ESPAÑA | - |
| 128 | GRAN VIEJO | T | 150 | MORGAN VITIVINICA | ESPAÑA | 11550 |
| 129 | MARSH | T | 150 | ALBIA VITIVINICA | ESPAÑA | 10500 |
| 130 | MARSH | B | 150 | ALBIA VITIVINICA | ESPAÑA | 10500 |
| 131 | FRANK BIAL | T | 150 | MORGAN VITIVINICA S.A. | ESPAÑA | 11550 |
| 132 | CAMPO VIEJO | T | 150 | MORGAN CAMPO VIEJO | ESPAÑA | 10500 |
| 133 | CAMPO VIEJO | B | 150 | MORGAN CAMPO VIEJO | ESPAÑA | 10500 |
| 134 | CASTERIA | M | 150 | MORGAN CAMPO VIEJO | ESPAÑA | 10500 |
| 135 | VINO DE BARRIA | M | 150 | PUNTE DE LA BARRIA S.A. | ESPAÑA | 10500 |

TABELA 1. PRECIOS DE VINOS IMPORTADOS EN ALMACENES EX DUTO

| NO. | NOMBRE | TIPO/ML | COMPAÑIA PRODUCTORA | PAIS | LITRE/100L | PUERTA DEL BUL |
|------|---------------------------|---------|--------------------------|---------|------------|----------------|
| 1598 | MEJAN | T 750L | A. MOUTON AND FILS | FRANCIA | 14876 | 11950 |
| 1599 | MEJAN DE BLANC | B 750L | LAURENT PERREIN | FRANCIA | 88300 | - |
| 1600 | DOMUS MOJON | T 750L | DOMUS ASSOCIATES | FRANCIA | - | - |
| 1601 | MUSON DE JEAN S | B 750L | W. HOFFAGE | FRANCIA | - | - |
| 1602 | MAZOUZAIS | T 750L | CLAUDE CHEVIGNY | FRANCIA | 28000 | 28100 |
| 1603 | MEJAN | T 750L | EMILIO HENRIOT | FRANCIA | 21000 | 28000 |
| 1604 | SAINT PHILIPPE | T 750L | EMILIO HENRIOT | FRANCIA | 31000 | 34000 |
| 1605 | CHATEAU MEJAN | T 750L | CHATEAU DU PAYS | FRANCIA | - | - |
| 1606 | CHATEAU DU PAYS DE MEJAN | T 750L | CHATEAU DU PAYS | FRANCIA | - | - |
| 1607 | CHATEAU DE BALSAC | T 750L | CHATEAU DU PAYS | FRANCIA | 93000 | - |
| 1608 | CHATEAU LIEBERKAMP | T 750L | MAUR MEJAN | FRANCIA | 80000 | 96110 |
| 1609 | CHATEAU JEAN GUILLET | T 750L | M. FOMMERIE | FRANCIA | 29000 | - |
| 1610 | CHATEAU HAUTE JEAN LUTJEN | T 750L | M. FOMMERIE | FRANCIA | 31000 | - |
| 1611 | CHATEAU GONNE | T 750L | PIERRE ANTOINE | FRANCIA | 37000 | - |
| 1612 | SAINT MAURIS | T 750L | PIERRE ANTOINE | FRANCIA | 25000 | - |
| 1613 | CHATEAU GONNE | T 750L | PIERRE ANTOINE | FRANCIA | 30000 | 28500 |
| 1614 | SAINT VILLAGES | B 750L | PIERRE ANTOINE | FRANCIA | 40000 | 39450 |
| 1615 | SAINT MAURIS | B 750L | PIERRE ANTOINE | FRANCIA | 25000 | - |
| 1616 | CHATEAU DE L'OR | T 750L | SA CHATEAU PATEL | FRANCIA | 69500 | 97350 |
| 1617 | CHATEAU LACOMME | T 750L | CHATEAU LACOMME S.A. | FRANCIA | 185000 | - |
| 1618 | SAINT PHILIPPE | T 750L | CHATEAU PATEL | FRANCIA | 23000 | - |
| 1619 | SAINT PHILIPPE | B 750L | CHATEAU PATEL | FRANCIA | 25000 | - |
| 1620 | SAINT PHILIPPE | T 750L | GEORGES DEBROUX | FRANCIA | 25000 | - |
| 1621 | SAINT PHILIPPE | B 750L | GEORGES DEBROUX | FRANCIA | 24000 | - |
| 1622 | SAINT VILLAGES | T 750L | GEORGES DEBROUX | FRANCIA | 27000 | 24100 |
| 1623 | SAINT PHILIPPE DE BOMAIN | T 750L | PHILIPPE DE BOMAIN | FRANCIA | 13500 | 11900 |
| 1624 | SAINT PHILIPPE DE BOMAIN | B 750L | PHILIPPE DE BOMAIN | FRANCIA | 22500 | 20000 |
| 1625 | SAINT PHILIPPE | T 750L | LES VINS GEORGES DEBROUX | FRANCIA | 27000 | - |
| 1626 | SAINT PHILIPPE | T 750L | PATRIARCHE PIRE ET FILLS | FRANCIA | 21500 | - |
| 1627 | SAINT PHILIPPE | T 750L | PATRIARCHE PIRE ET FILLS | FRANCIA | 17000 | 118500 |
| 1628 | SAINT PHILIPPE | T 750L | PATRIARCHE PIRE ET FILLS | FRANCIA | 17600 | 175000 |
| 1629 | SAINT PHILIPPE | T 750L | PATRIARCHE PIRE ET FILLS | FRANCIA | 14570 | - |
| 1630 | SAINT PHILIPPE | B 750L | RICHARD AND COFFRENEUX | FRANCIA | 25000 | - |
| 1631 | SAINT PHILIPPE | T 750L | RICHARD AND COFFRENEUX | FRANCIA | 26000 | - |
| 1632 | SAINT PHILIPPE | T 750L | RICHARD AND COFFRENEUX | FRANCIA | 35000 | - |
| 1633 | SAINT PHILIPPE | T 750L | ALBERT LICHNER | FRANCIA | 45000 | - |
| 1634 | SAINT PHILIPPE | B 750L | ALBERT LICHNER | FRANCIA | 25000 | 25000 |
| 1635 | WALLER HENGE | T 750L | WALLER HENGE | FRANCIA | 22870 | 21900 |
| 1636 | CHATEAU PAYS | T 750L | WALLER HENGE | FRANCIA | 32200 | 32000 |
| 1637 | CHATEAU PAYS | B 750L | WALLER HENGE | FRANCIA | 18500 | 18500 |
| 1638 | JUS MEJAN | B 750L | VIN D'ALSACE | FRANCIA | 24500 | - |
| 1639 | LET ARCHEVÊQUE | B 750L | VIN D'ALSACE | FRANCIA | 65000 | - |
| 1640 | MEJAN | B 750L | VIN D'ALSACE | FRANCIA | 30000 | - |
| 1641 | MEJAN | B 750L | VIN D'ALSACE | FRANCIA | 44000 | - |
| 1642 | GRANDPARENT | B 750L | VIN D'ALSACE | FRANCIA | 44000 | - |
| 1643 | GRANDPARENT | T 750L | VIN D'ALSACE | FRANCIA | 29700 | - |
| 1644 | GRANDPARENT | T 750L | VIN D'ALSACE | FRANCIA | 35000 | - |
| 1645 | TRICLOS LABEL | T 750L | EMANUEL LEBLANC | FRANCIA | 35000 | - |
| 1646 | WILCOX | B 750L | JACQUES DENJONGH | FRANCIA | 45000 | - |
| 1647 | WILCOX | B 750L | A. GILLET AND FILS | FRANCIA | 18250 | - |
| 1648 | WILCOX | B 750L | PAR ISRAEL | FRANCIA | 17650 | - |
| 1649 | WILCOX | B 750L | LA VITTE JEAN | FRANCIA | 20800 | - |
| 1650 | WILCOX | B 750L | MALINI | ITALIA | - | - |
| 1651 | WILCOX | B 750L | MARCO FRANTUONI | ITALIA | - | - |

TABLE 1. PRECIOS DE VINOS IMPORTADOS EN ALMACENES DE LUJO

| No. | NOMBRE | TIPO/L | COMPANIA PRODUCTORA | PAIS | LIVERPOOL | Puerta DEL SOL |
|-----|-----------------------|--------|--------------------------|----------|-----------|----------------|
| 211 | MONTE PULCIANO | T 750 | MAIO PERFRANTONI | ITALIA | - | - |
| 212 | RUFFINO | T 750 | CHIANTI RUFFINO S.A. | ITALIA | - | - |
| 213 | CHIANTI | T 750 | CHIANTI RUFFINO S.A. | ITALIA | 2000 | 2400 |
| 214 | LANCIANO | T 750 | SOCIEDAD COOPERATIVA AL. | ITALIA | - | - |
| 215 | GIANTI CHIANTI | T 750 | GIANTI VINICOLA | ITALIA | - | - |
| 216 | FINO VINO | T 750 | SPAGNAN | ITALIA | - | - |
| 217 | BARONAVE | T 750 | CANTINI BERNARDINI S. | ITALIA | - | - |
| 218 | COLLI | T 750 | G. AND G. COLIE | ITALIA | - | - |
| 219 | VENACIA DIS GEMIGNANO | M 750 | JAVIER BARONCINI | ITALIA | - | - |
| 220 | BAROLO VINTAGE | T 750 | B. BAROLO | ITALIA | - | - |
| 221 | BAROLO | T 750 | FRATELLI BRUZZANI | ITALIA | 2650 | - |
| 222 | SOAVE | B 750 | AZIENDA VINICOLE | ITALIA | 2100 | - |
| 223 | VALPOLICELLA | B 750 | AZIENDA VINICOLE | ITALIA | 2300 | - |
| 224 | DOIS CAVALHEIROS | M 750 | MANTINO | PORTUGAL | 1040 | - |
| 225 | MATEUS | M 750 | SOGRAPE | PORTUGAL | 1200 | 1200 |
| 226 | LANCERS | M 750 | J.M. FERREIRA | PORTUGAL | 1800 | 1800 |

FUENTE: DIRECTA 1991.

TABLA XI. PRECIOS DE VINOS NACIONALES EN ALMACENES DE LUJO.

| No. | NOMBRE | TIPO | ML | COMPANIA PRODUCTORA | LIVERPOOL | Puerta del Sol |
|-----|------------------------|------|------|---------------------------|-----------|----------------|
| 1 | PINSON | B | 750 | PINSON HERMANOS S. A. | - | - |
| 2 | SANTO TOMAS | T | 750 | BODEGAS SANTO TOMAS S. A. | - | 1500 |
| 3 | CABERNET SAUVIGNON XA | T | 750 | CASA PEDRO DOMECO | 1500 | 1000 |
| 4 | SANTO TOMAS | T | 750 | BODEGAS SANTO TOMAS S. A. | - | - |
| 5 | HIDALGO CABERNET | T | 750 | CAVAS SAN JUAN S. A. | - | 1090 |
| 6 | HIDALGO | T | 750 | CAVAS SAN JUAN S. A. | 2300 | - |
| 7 | CABERNET SAUVIGNON | T | 750 | FORMEX YBARRA S. A. | - | - |
| 8 | CABERNET SAUVIGNON | T | 750 | L. A. CETTO | - | - |
| 9 | CLOS SAN JOSE | T | 750 | SOFINAR S. A. DE C. V. | - | - |
| 10 | CHAUDAU DOMECO | T | 750 | CASA PEDRO DOMECO | - | - |
| 11 | RIEHLING XA | D | 750 | CASA PEDRO DOMECO | 1500 | 1000 |
| 12 | RIEHLING | D | 750 | L. A. CETTO | 1480 | 1490 |
| 13 | DOM ANCEL | B | 750 | PRODUCTOS DE UVA S. A. | 1500 | 1100 |
| 14 | CASTILLO DEL RHIN | M | 750 | PRODUCTOS DE UVA S. A. | - | - |
| 15 | PETITE SIRAH | T | 750 | L. A. CETTO | 1485 | 1480 |
| 16 | ZINFANDEL XA | I | 750 | CASA PEDRO DOMECO | 1500 | 1500 |
| 17 | ZINFANDEL | T | 750 | L. A. CETTO | 1485 | 1480 |
| 18 | BLANC DE ZINFANDEL | D | 750 | L. A. CETTO | 1500 | 1350 |
| 19 | BLANC DE BLANC XA | D | 750 | CASA PEDRO DOMECO | - | - |
| 20 | HIDALGO BLANC DE BLANC | B | 750 | CAVAS SAN JUAN S. A. | 1045 | 1040 |
| 21 | BLANC DE BLANC | B | 750 | L. A. CETTO | - | - |
| 22 | FOYLEMILCH | D | 750 | PINSON HERMANOS S. A. | - | - |
| 23 | HIDALGO | R | 750 | CAVAS SAN JUAN S. A. | 1045 | 1040 |
| 24 | SCHEMAUER | T | 750 | VINICOLA DE TECATE | 930 | 930 |
| 25 | DOM EUGENIO | T | 750 | PINSON HERMANOS S. A. | - | - |
| 26 | CARISAN XA | T | 750 | CASA PEDRO DOMECO | - | - |
| 27 | DUQUE DE ALCALA RE | T | 750 | PRODUCTOS DE UVA S. A. | - | - |
| 28 | DOM EUGENIO | D | 750 | PINSON HERMANOS S. A. | - | - |
| 29 | PUME BLANC | D | 750 | L. A. CETTO | - | - |
| 30 | DOM ANCEL | T | 750 | PRODUCTOS DE UVA S. A. | - | - |
| 31 | CHEMIN BLANC XA | B | 750 | CASA PEDRO DOMECO | 1500 | 1500 |
| 32 | SANTO TOMAS | B | 750 | BODEGAS SANTO TOMAS S. A. | - | 1200 |
| 33 | CHEMIN BLANC | T | 750 | L. A. CETTO | 1470 | 1420 |
| 34 | URBINON CHEMIN BLANC | B | 750 | FORMEX YBARRA S. A. | - | - |
| 35 | PINSON | R | 750 | PINSON HERMANOS S. A. | - | - |
| 36 | PINSON | D | 750 | PINSON HERMANOS S. A. | - | - |
| 37 | CLOS SAN JOSE | D | 750 | SOFINAR S. A. DE C. V. | - | - |
| 38 | CHAMTAINE | D | 750 | PRODUCTOS DE UVA S. A. | - | - |
| 39 | CHAUVENET | M | 750 | VINICOLA DE TECATE | - | - |
| 40 | CHAUVENET | T | 750 | VINICOLA DE TECATE | - | - |
| 41 | CHAUVENET | T | 750 | VINICOLA DE TECATE | - | - |
| 42 | MARTELL | B | 750 | SOFINAR S. A. DE C. V. | - | - |
| 43 | CALAFIA | T | 750 | CASA PEDRO DOMECO | 1100 | 1100 |
| 44 | CALAFIA | D | 750 | CASA PEDRO DOMECO | 1100 | 1100 |
| 45 | CASTILLO DE ARANJUEZ | T | 750 | PRODUCTOS DE UVA S. A. | - | - |
| 46 | DUQUE DE ALCALA | T | 750 | PRODUCTOS DE UVA S. A. | - | - |
| 47 | DUQUE DE ALCALA | B | 750 | PRODUCTOS DE UVA S. A. | - | - |
| 48 | PINSON | B | 750 | PINSON HERMANOS S. A. | - | - |
| 49 | SAUTERNES | B | 750 | BODEGAS SANTO TOMAS S. A. | - | - |
| 50 | HIDALGO | B | 750 | CAVAS SAN JUAN S. A. | - | 1090 |
| 51 | PINSON | B | 750 | PINSON HERMANOS S. A. | - | - |
| 52 | HAMMERHAUS MARTELL | B | 750 | SOFINAR S. A. DE C. V. | - | - |
| 53 | VERCEL | T | 750 | CASA PEDRO DOMECO | - | - |
| 54 | VERCEL | B | 750 | CASA PEDRO DOMECO | - | - |
| 55 | LOS REYES | I | 750 | CASA PEDRO DOMECO | 940 | 940 |
| 56 | LOS REYES | R | 750 | CASA PEDRO DOMECO | - | - |
| 57 | LOS REYES | B | 750 | CASA PEDRO DOMECO | 940 | 940 |
| 58 | CHATELON | B | 750 | SOFINAR S. A. DE C. V. | - | - |
| 59 | HIDALGO ANABILE | B | 750 | CAVAS SAN JUAN S. A. | - | - |
| 60 | ALCALDI | T | 750 | PINSON HERMANOS S. A. | - | - |
| 61 | VINA SANTIAGO | T | 750 | CASA PEDRO DOMECO | - | - |
| 62 | VINA SANTIAGO | T | 750 | CASA PEDRO DOMECO | - | - |
| 63 | FADRE KINO | T | 1000 | CASA PEDRO DOMECO | 860 | 850 |
| 64 | FADRE KINO | B | 1000 | CASA PEDRO DOMECO | 860 | 850 |
| 65 | LA CADENA | T | 4000 | CAVAS SAN JUAN S. A. | - | - |
| 66 | CALIFORNIA | T | 4000 | PRODUCTOS DE UVA DE AGS | - | - |

TABLE VIII. PRECIOS DE VINOS IMPORTADOS EN RESTAURANTES.

| NOMBRE | TIPO | COMPANIA PRODUCTORA | PAIS | LOFEDO | LA MANSON | VILLA | LOREZIGNE | CANTARY |
|----------------------|------|------------------------|----------|---------|-----------|--------|-----------|---------|
| LIEBFAULMILCH | B | LEONARD KREUSCH | ALEMANIA | 55000 | 50000 | 58000 | 60000 | |
| OPPENHEIMER | B | EDUARD SCARFACH | ALEMANIA | 55000 | 50000 | 58000 | 60000 | |
| BLUE AKA | B | H. STICHEL BOLLN | ALEMANIA | 55000 | 50000 | - | 60000 | |
| BLUE RHIN | B | EDUARD WELF AND Co. | ALEMANIA | 55000 | 55000 | - | - | |
| MARQUE DE RISCAL | T | DISTRIBUIDORA ARG. | ESPAÑA | 60000 | 55000 | 60000 | 63500 | |
| SILEC | T | BODEGAS AGE. | ESPAÑA | 74000 | 70000 | 75000 | 78000 | |
| GRAN SANGRE DE TORO | T | MIGUEL TORRES S.A. | ESPAÑA | 74000 | 72000 | - | 75000 | |
| MARQUE DE ARRIENCO | T | CASA PEGRO DOMECQ | ESPAÑA | 65000 | 65000 | 70000 | 75000 | |
| FAUSTINE I. | T | BODEGAS FAUSTINE | ESPAÑA | 95000 | 95000 | 100000 | 100000 | |
| POVILLY FUJISSE | B | BARTON AND SUESTIER | FRANCIA | 174000 | - | 180000 | 1180000 | |
| BERGOLAIS | T | UNION DES VITICULTEURS | FRANCIA | 100000 | - | - | 115000 | |
| MEND | T | EMILIO DOMING | FRANCIA | 100000 | 90000 | - | 105000 | |
| CHARLIE | B | BARTON AND SUESTIER | FRANCIA | 174000 | - | - | 180000 | |
| FOURNEVEL | T | BERGOLAIS P.C. | FRANCIA | 750000 | - | 320000 | 1275000 | |
| CHATEAU DE SAUCASTEL | T | CHATEAU DU PARE | FRANCIA | 240000 | 240000 | 250000 | 250000 | |
| DOMARD | T | FATRIARCHE PERE ET | FRANCIA | 1500000 | 500000 | 550000 | 550000 | |
| JANEIRO | F | J.M. FONSECA | PORTUGAL | 40000 | 40000 | 45000 | 45000 | |
| MATEIS | F | SCARAFE | PORTUGAL | 45000 | - | 50000 | 48000 | |

TABLE IIIII. PRICES OF WINE NATIONALS IN RESTAURANTS.

| WINE | TYPE | COMPANY | PRODUCTOR | LOUREDO | LA RAMON | VILLA LOPEZ | INVENTORY |
|-----------------------|------|-----------------------|-----------|---------|----------|-------------|-----------|
| DENTA BLANC | 9 | SOFINAR | 40000 | 40000 | - | - | - |
| FUNE BLANC | 9 | L.A. ZETTEL | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 |
| INFANDEL | 9 | L.A. ZETTEL | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 |
| LOS SAN JOSE | 9 | SOFINAR | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 |
| MON EUGENIO COLONNARI | 9 | FINSON HERMANOS | 40000 | 40000 | - | - | 40000 |
| MON ANGEL VIELLINE | 9 | PRODUCTOS DE UVA S.A. | 40000 | 40000 | 30000 | - | - |
| DENTA BLANC SA | 9 | CASA PEDRO DOMESTO | 40000 | 40000 | - | - | - |
| ROBLE DE ALCALA | 9 | PRODUCTOS DE UVA SA | 40000 | 40000 | - | - | - |
| VIELLINE SA | 9 | CASA PEDRO DOMESTO | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 |
| SALMITA | 9 | CASA PEDRO DOMESTO | 40000 | 40000 | 30000 | - | - |
| CHATEAU DOMESTO | 9 | CASA PEDRO DOMESTO | 74000 | 50000 | 75000 | - | 70000 |
| LOS SAN JOSE | 7 | SOFINAR | 40000 | 40000 | 40000 | - | 40000 |
| MON EUGENIO | 7 | FINSON HERMANOS | 40000 | - | - | - | - |
| MON ANGEL | 7 | PRODUCTOS DE UVA SA | 40000 | 40000 | - | - | - |
| CABERNET SAUVIGNON | 7 | L.A. ZETTEL | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 |
| INFANDEL | 7 | L.A. ZETTEL | 40000 | - | - | - | 40000 |
| PETITE SIRAH | 7 | L.A. ZETTEL | 40000 | - | 40000 | - | 40000 |
| ROBLE DE ALCALA | 7 | PRODUCTOS DE UVA SA | 40000 | - | - | - | - |
| ROBLE DE ALCALA PE | 7 | PRODUCTOS DE UVA SA | 40000 | 40000 | - | - | - |
| SALMITA SA | 7 | CASA PEDRO DOMESTO | 40000 | - | - | - | - |
| INFANDEL SA | 7 | CASA PEDRO DOMESTO | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 |
| SALMITA | 7 | CASA PEDRO DOMESTO | 40000 | 40000 | 30000 | - | - |
| CHATEAU DOMESTO | 7 | CASA PEDRO DOMESTO | 74000 | 50000 | 75000 | - | 70000 |
| LOS PEPEE | 7 | CASA PEDRO DOMESTO | - | 40000 | 40000 | 40000 | 40000 |
| VINALEO CABERNET | 7 | LOS SAN JUAN | - | - | 40000 | - | 30000 |

Vinos Nacionales.

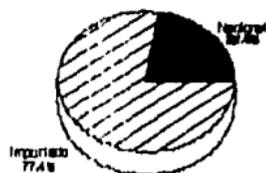
En los establecimientos visitados el 23% del total del mercado lo representan los vinos nacionales, siendo la Casa Pedro Domecq quien tiene la mayor participación de mercado con un 34.7%, siguiendole la Compañía L.A. Cetto con un 16.1% y en tercer lugar Productos de Uva con un 12.7%. (gráfica p.p 195 y 197).

De los vinos encontrados en el mercado el 51.52% son Vinos Blancos, el 40.19% son Vinos Tintos y sólo el 7.57% son Vinos Rosados, esto nos puede dar una idea del gusto del mexicano por los vinos blancos sobre los vinos tintos y rosados. (gráf: p.p 199).

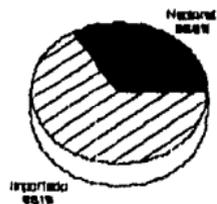
En los restaurantes, el vino nacional se comporta de una manera diferente ya que los vinos nacionales con un 59.09% tienen mayor participación que los vinos importados. Este comportamiento se debe a que el consumidor no tiene contacto directo con el vino, siendo su único contacto el precio por botella y si consideramos que los precios del vino son tres veces más altos que en las tiendas mencionadas anteriormente se pueda explicar este comportamiento. (gráf: p.p 196).

En este tipo de establecimientos, también Casa Pedro Domecq es quien acapara el mercado con un 38.46%, siguiendole la Compañía L.A. Cetto y productos de uva con el 19.23% (gráf: p.p 198). De estos el 57.69% son Vinos Tintos y el 42.30% son Vinos Blancos. (gráf: p.p 203).

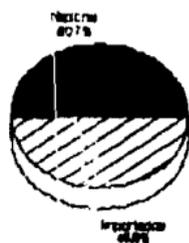
OFERTA TOTAL



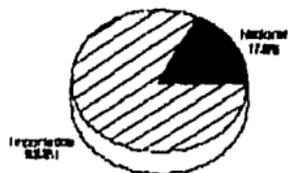
OFERTA AUTOSERVICIOS



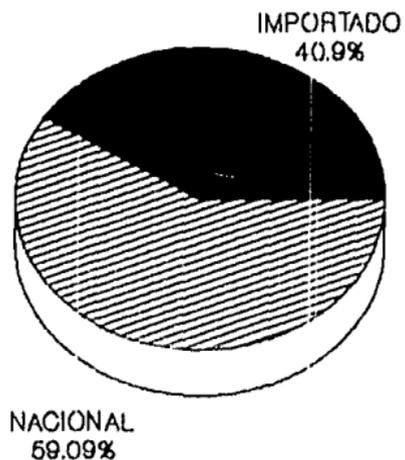
OFERTA VINATERIAS



OFERTA ALMACENES DE LLUJO

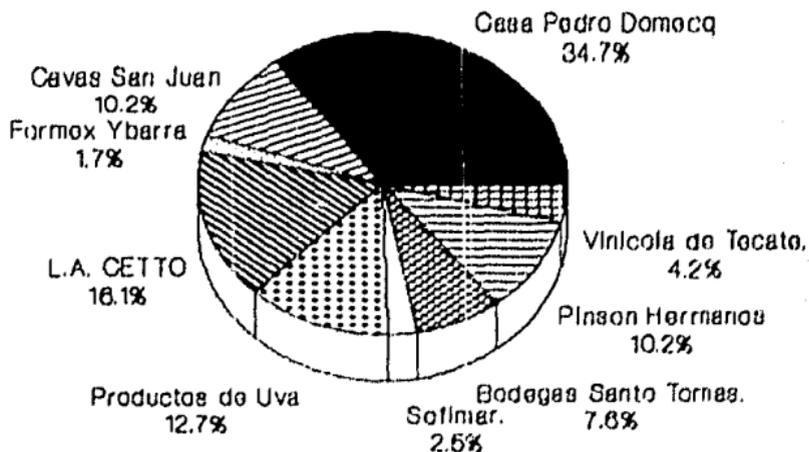


OFERTA RESTAURANTES



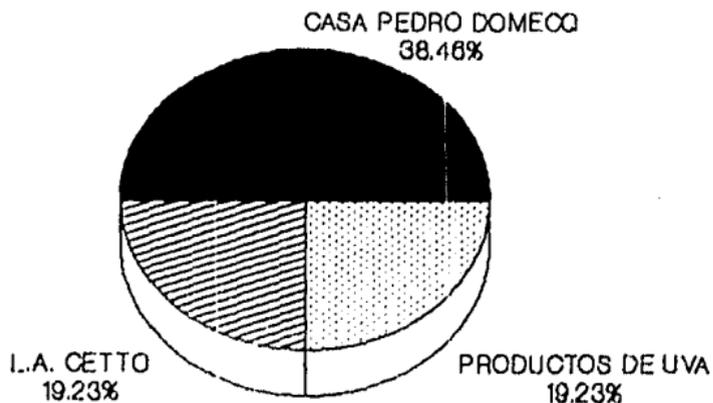
FUENTE: DIRECTA.

Participación de mercado nacional CASAS PRODUCTORAS



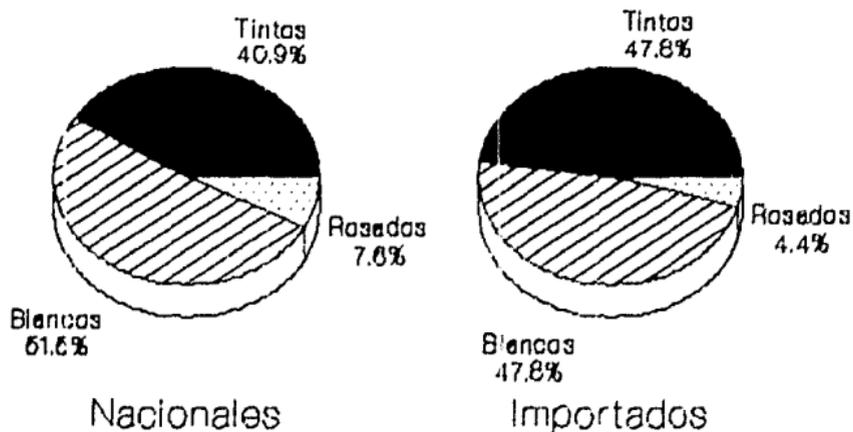
Fuente: Investigación Directa

CASAS PRODUCTORAS PARTICIPACION EN RESTAURANTES



Fte: DIRECTA

PORCENTAJE DE VINOS (Nal. e Imp). TINTOS, BLANCOS Y ROSADOS



Fuente: Directa.

Vinos Importados.

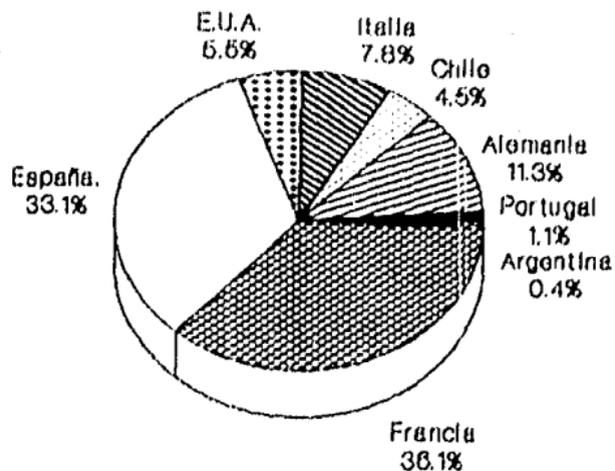
Los vinos importados son los de mayor participación en establecimientos comerciales, estos participan con un 77%, siendo los vinos franceses los que acaparan el mercado ya que cuentan con un 39%, siguiéndole los españoles con un 30% y en tercer lugar los alemanes con un 12%. (gráf: p.p 195, 201). A diferencia de los vinos nacionales, los vinos importados cuentan con el mismo porcentaje de vinos tintos como de vinos blancos (47.8%) y sólo el 4.42% son vinos rosados. El porcentaje tan bajo de vinos rosados es lógico ya que existe poca demanda de este tipo de vinos en el mercado nacional. (gráf. p.p 199).

En los restaurantes la participación de vinos importados es menor que en las tiendas visitadas del 77% (que cuenta en éstas), aquí sólo cuenta con el 40.9%. (gráf. p.p 196). Francia repite como el país extranjero de mayor participación con un 38.8%, siguiéndole España con un 27.77% y después Alemania con un 22.22% (gráf. p.p 201).

En las cavas de los restaurantes se encontró que el 33.33% son vinos blancos, el 55.55% vinos tintos y el 11.11% son vinos rosados, esto es ya que por el tipo de comida que se sirve, el vino tinto es el que tiene mayor demanda. (gráf. p.p 203).

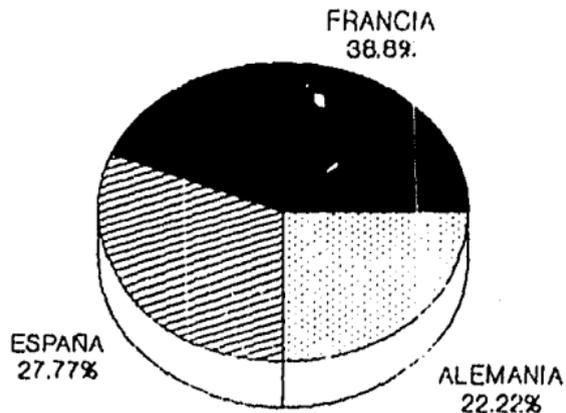
Origen de Vinos Importados

PARTICIPACION



Fuente: Directa.

ORIGEN DE VINOS IMPORTADOS PARTICIPACION EN RESTAURANTES



Fte: DIRECTA

PORCENTAJE DE VINOS (NAL. E IMP.)
ENCUENTRADOS EN RESTAURANTES



Pls. 000000

PORCENTAJE DE VINOS (NAL. E IMP.)
ENCUENTRADOS EN RESTAURANTES.



Pls. 000000

5.3 CLASIFICACION DEL VINO POR SU CALIDAD EN BASE AL ESTUDIO DE MERCADO REALIZADO.

La tabla que a continuación se presenta nos muestra la clasificación de los vinos encontrados en el mercado dentro de cuatro grupos principales; se llegó a esta clasificación tomando en cuenta la información contenida en los capítulos II Y III, es decir, de acuerdo a la región de dónde provienen los vinos, las cepas utilizadas en la elaboración del vino (principalmente en los vinos mexicanos), a los designios de calidad otorgados por organizaciones especializadas en cada país y de manera indirecta por el precio (ya que muchas veces este no concordaba con los datos que presentaba el vino en su etiqueta). Los cuatro grupos son:

A) Vinos con Denominación de Origen (D.O), o Varietales:

Los vinos con D.O. son vinos que cuentan con un título el cual se otorga a los vinos de una región, comarca o lugar que por las características del medio natural, sus variedades de vid y sistemas de cultivo, produciendo uvas de las cuales se obtienen vinos de cualidades distintas y propias mediante modalidades específicas de elaboración. Un vino varietal es aquel que se elabora con cepas de calidad (Como por ejemplo Cabernet Sauvignon), y que en su elaboración se utiliza no menos del 75% de esta variedad o cepa. Ejemplo de este tipo de vinos:

D.O.: Chateau Lascombes.

Varietal: Cabernet Sauvignon XA.

B) Vinos Intermedios: Dentro de este grupo se clasificó aquellos vinos de buena calidad, elaborados con mezclas de buenas cepas, que son un poco jóvenes y que provienen de regiones donde se elabora muy buen vino (por ejemplo en Burdeos Francia, y Rioja España), pero que no cuentan con designios de calidad importantes como los anteriores por lo que no se les puede considerar como vinos finos.

Ejemplo de vinos: Marqués de Riscal y Clos San José.

C) Vinos Ordinarios: Aquí se clasificó a los vinos que son de tipo comercial, sencillos y afrutados, más jóvenes que los anteriores, elaborados con mezclas de cepas de mediana y baja calidad, que provienen de regiones que no son muy conocidas y que en Europa se acostumbra a consumir como si fueran refrescos por suavidad de estos.

Dentro de este grupo muchas veces se clasificaron vinos que en su etiqueta manifestaban que provenían de una región importante pero que sin embargo el precio de estos vinos comparados con otros de la misma región eran mucho más bajos por lo que se pensó que eran vinos excedentes de alguna mala cosecha, que en Europa no se comercializaron o que durante su proceso se presentó algún problema.

Alemania en particular tiene este problema ya que muchos de los vinos de Rheinhessen se clasificaron dentro de este grupo a pesar de que esta región está considerada como una de las regiones productoras de vino importantes en este país pero que sin embargo sus precios no se comparan con otros vinos.

D) Vinos de Calidad Dudosa: Aquí se clasificaron aquellos vinos que en su etiqueta sólo presentaban el nombre del vino y la compañía productora, y sin presentar ningún otro tipo de información.

| PAIS | TIPO | NOMBRE DEL VIÑO | REGION DE DONDE PROVIENE | VINOS VINOS D.O | VINOS INTERMEDIOS | VINOS ORDINARIOS | VINOS DE BAJA CALIDAD |
|--------|--------|---------------------|--------------------------|-----------------|-------------------|------------------|-----------------------|
| ESPAÑA | TINTO | BLAN DE BARRIBERO | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | BLAN DE BARRIBERO | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | BLAN DE BARRIBERO | RIOJA | ***** | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | BLAN DE BARRIBERO | RIOJA | ***** | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | MARQUE DE CACERES | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | MARQUE DE CACERES | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | MARQUE DE CACERES | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | EL DURO | RIOJA | ***** | | | |
| ESPAÑA | TINTO | DIAMANTE | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | DIAMANTE | RIOJA | ***** | | | |
| ESPAÑA | TINTO | DIAMANTE | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | FAUSTINO I | RIOJA | ***** | | | |
| ESPAÑA | TINTO | FAUSTINO V | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | FAUSTINO V | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | MARQUE DE SINGAL | RIOJA | ***** | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | MARQUE DE SINGAL | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | FEDERICO PATERNO | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | LUIS DE VERNIER | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | TAFEL PAAL | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | LADO VIEJO | RIOJA | ***** | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | LADO VIEJO | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | ONSTARIA | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | TIDON | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | TIDON | RIOJA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | TODAL | NAVARRA | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | REBE MAR IREN | NAVARRA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | REBE MAR IREN | NAVARRA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | REMOJO DE LAMIA | NAVARRA | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | GRAN MARQUE DE TONO | PEÑAS | ***** | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | VINA ENDO ALDA | PEÑAS | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | SANJOSE DE TONO | PEÑAS | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | MINUEL THAKOS | PEÑAS | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | TORRES ZOL | PEÑAS | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | MARTINE LAURETA | PEÑAS | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | PEREZAS | PEÑAS | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | PEREZAS | PEÑAS | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | VINA AGATA | PEÑAS | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | MARQUE DE MESTRAL | PEÑAS | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | MARQUE DE MESTRAL | PEÑAS | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | RELEGA VIEJO | PEÑAS | ***** | | | |
| ESPAÑA | TINTO | VINA BALCUDO | ARILLA | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | MARTEL | ARILLA | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | MARTEL | ARILLA | ***** | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | VINA SUOZITA | | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | CARTILLO DE JERIA | | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | CARTILLO DE JERIA | | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | CANALE ADO P BIODLA | | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | CANALE ADO BNS | | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | EL PINOCHU | | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | NOJELA | | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | NOJELA | | | | | |
| ESPAÑA | BLANCO | NOJELA | | | | | |
| ESPAÑA | TINTO | LOE ALTA | | | | | |

ANEXO IV. DESCRIPCIÓN DE VINOS IMPORTADOS

| PAIS | TIPO | NOMBRE DEL VINO | REGION DE DONDE PROVIENE | VINOS VINOS D.O | VINOS INTERMEDIOS | VINOS ORDINARIOS | VINOS DE ALTA CALIDAD |
|----------|--------|-------------------------------|--------------------------|-----------------|-------------------|------------------|-----------------------|
| FRANCIA | TIPO | FAPILLON | | | | | ***** |
| FRANCIA | BLANCO | BLANC DE BLANCS | | | | | ***** |
| FRANCIA | BLANCO | LA VIEILLE BERNE | | | | | ***** |
| ITALIA | BLANCO | CHIARETTO | UMBRIA | ***** | | | |
| ITALIA | BLANCO | VENERIANO D'ARDETTO | ABRUZZO | ***** | | | |
| ITALIA | TIPO | MONTE MUCIANO | ABRUZZO | ***** | | | |
| ITALIA | TIPO | RUFFINO | TOSCANA | ***** | | | |
| ITALIA | TIPO | CHIANTI | TOSCANA | ***** | | | |
| ITALIA | TIPO | GIANTI CHIANTI | TOSCANA | | ***** | | |
| ITALIA | TIPO | PINOT NERO | VENECIA | | ***** | | |
| ITALIA | TIPO | LAMBRUSCO | EMILIA-ROMAGNA | | ***** | | |
| ITALIA | TIPO | BARBERA | VALLE D'AOSTA | | ***** | | |
| ITALIA | TIPO | COLLI | GIULIA | | ***** | | |
| ITALIA | BLANCO | VINIFICAZIONE DI S. GEMINIANO | LEMBARDIA | | ***** | | |
| ITALIA | TIPO | BANCO VINTAGE | PIEMONTE | ***** | | | |
| ITALIA | TIPO | MARZO | PIEMONTE | | ***** | | |
| ITALIA | BLANCO | BOATE | VALLETTA | | ***** | | |
| ITALIA | BLANCO | VALPOLICELLA | VALLETTA | | ***** | | |
| PORTUGAL | ROSA O | TRAS CAVALHEIRO | ALGARVE | | ***** | | |
| PORTUGAL | ROSA O | ALFUS | ALGARVE | ***** | | | |
| PORTUGAL | ROSA O | LAVANES | ALGARVE | | ***** | | |

BIBLIOGRAFIA UTILIZADA EN ESTE CAPITULO

- REVISTA EXPANSION. MARZO 1990. VOL XXII. No 537.
- REVISTA EXPANSION. ABRIL 1991. VOL XXIII. No 562.
- REVISTA EXPANSION. OCTUBRE 1990. VOL XXII. No 552.
- REVISTA EXPANSION. ABRIL 1992. VOL XXIV. No 587.
- REVISTA EXPANSION. JULIO 1990. VOL XXII. No 545.
- REVISTA EXPANSION. SEPTIEMBRE 1990. VOL XXII. No 550.
- PERIODICO "EL FINANCIERO". FEBRERO 1991.
- PERIODICO "EL FINANCIERO". JULIO 1991.
- REVISTA MUNDO EJECUTIVO. ENERO 1990. No. 129.
- ESPINOSA GARCIA LINA; MORA TORRES ROCIO. TESIS PROFESIONAL. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD ECONOMICA DE UNA PLANTA INDUSTRIAL VITIVINICOLA. MEXICO, D.F. UNAM 1990
- REVISTA INDUSTRIA. ORGANO INFORMATIVO DE LA CONFEDERACION DE CAMARAS INDUSTRIALES (CONCAMIN). ENERO 1989. VOL 1. No. 7
- THOMAS C. KINNEAR. INVESTIGACION DE MERCADOS. EDITORIAL Mc. GRAW HILL. MEXICO 1987.
- MAX K. ADLER. LA MODERNA INVESTIGACION DE MERCADOS. EDITORIAL GRAFICOS HALAR S.L. MADRID 1985.

CAPITULO VI.
ANALISIS GENERAL.

En base al estudio realizado se tiene que: Durante la década de 1970-1980, el mercado de vinos de mesa se abasteció en un alto porcentaje por la producción interna, pero en 1989 con la apertura comercial, las marcas nacionales perdieron terreno ante las extranjeras, ya que éstas últimas con precios inferiores invadieron el mercado mexicano, teniendo como consecuencia que los vitivinicultores tengan que enfrentar hoy en día una doble batalla. Por una parte tienen que unir esfuerzos para formar en el mexicano el hábito de consumir vinos, y por otro lado cada uno de ellos debe, por así decirlo, "cuidar sus pertenencias" y lanzar al mercado toda clase de estrategias con el fin de que el mexicano se interese en las marcas nacionales y escoja una en especial.

Ningún viticultor puede afirmar que la apertura no le afectó. De dos millones de cajas (con 12 botellas de 750ml c/u), de vino que se producían anualmente antes de 1988, la producción se desplomó a 700,000 cajas anuales en 1990 dando como resultado que cuando menos siete empresas formalmente establecidas cerraran sus puertas, todas ellas de capital mixto como son:

- * Sociedad Filial de Martell (Sofimar).
- * Osborne de México.
- * Suntery de México.
- * Bobadilla de España.
- * Gonzalez Byass.

- Casa Martell.
- Formex Ybarra.

Esta última cerró sus puertas en el segundo semestre de 1991.

Sólo los fuertes y eficientes han podido sobrevivir sin embargo, Casa Pedro Domecq que representa un 75% de la producción vinícola mexicana ha sufrido como pocos. La Compañía L.A. CETTO también ha sufrido con la apertura, ya que de tener incrementos en sus ventas año con año hasta antes de 1988 bajó su producción en un 20% en 1990, casa Vergel se ha visto muy afectada y prácticamente no está vendiendo.

Actualmente se encuentran en el mercado vinos alemanes de calidad dudosa a \$ 8000 pesos, los cuales (se supone), pagaron costos de importación. Los vinos mexicanos están al doble de precio.

La presencia de estos vinos alemanes fué un factor dominante sencillamente nadie puede creer que tales precios sean reales. El público en general se va con el engaño del precio, con la cantidad de impuestos que aún tiene que pagar un vino importado esta cotización parece de cuento de hadas.

¿De qué se compone un vino importado ?

Claro que de uva pero el precio de un vino extranjero tiene detrás una larga cadena de impuestos y permisos, si un vino de otro país cuesta \$ 10,000 pesos (como llega a suceder), el precio se compone de lo siguiente: (antes del cambio del IVA en Noviembre de 1991).

| | |
|---|-------------|
| Impuesto Inicial del 20% | \$ 2000.00 |
| IVA del 15% | \$ 1500.00 |
| Impuesto especial sobre productos y servicios. | \$ 2500.00 |
| Tasa aduanera de 0.8 al millar. | \$ 80.00 |
| Precio Original. | \$ 3920.00 |
| ¿ Y LA GANANCIA ? | \$?????.?? |

Se ha registrado una demanda que antes no existía por los productos extranjeros, con la disminución del mercado en más del 50%, las importaciones alcanzaron en 1988 más de un millón de cajas de vino, mientras que en 1989 (un año de cierre virtual de fronteras por la aplicación del programa de austeridad del gobierno de Miguel de la Madrid), se importaron únicamente 3000. Estas importaciones se realizaron por dos fracciones arancelarias cuya descripción es de Vinos Comunes u Ordinarios y Vinos Finos, aproximadamente el 95% se hace de los primeros, lo que indica que el propio importador trae productos de acuerdo a esta categoría. El arancel como ya se explicó antes es del 20%.

Las importaciones se han realizado sin que se verifique el cumplimiento de la NOM de vinos, ya que por lo acelerado de la apertura, las dependencias encargadas de verificar esta calidad no han podido adecuarse para registrar y controlar éstas nuevas marcas, mientras que los productos nacionales mantienen un estricto control.

En Agosto de 1988 se aprobó la reducción del 34 en el precio del vino, y la situación se volvió crítica cuando se registró un aumento del 125% en el de la uva, lo que obligó a algunas Casas Productoras como es el caso de Pinson Hermanos a dedicarse a la importación de vinos en lugar de producirlos.

En países con una amplia cultura vitivinícola, el vino de tipo ordinario (como el que se importa en gran mayoría), es utilizado como bebida refrescante mezclado con agua mineral. Sin embargo, en México, como bebida refrescante es fuertemente competido por un gran número de bebidas como: Cervezas, Aguas minerales, Jugos de fruta y Refrescos.

El brandy y otras bebidas destiladas representan también una fuerte competencia para el vino de mesa. Este tiene mucha aceptación en el mercado interno, siendo su consumo cinco veces mayor que el consumo de vinos de mesa, aunado a un precio más accesible y el hecho de que sea una bebida que se combina con soda y refresco de cola la hace más apetecible a cualquier hora y en cualquier clima, acercándose más al gusto del mexicano.

Los altísimos costos de los insumos: uva, etiqueta, corcho y sobre todo el vidrio encarecen al producto. En México la legislación impide la venta del vino a granel, forma por la cual se eliminarían los costos de embotellado que encarecen el producto dificultando su acceso a los estratos de población de menores ingresos.

El tratado de libre comercio, brindará más oportunidades que riesgos. Las oportunidades podrán realizarse conforme sigamos progresando en alcanzar aún más elevados niveles de eficiencia y productividad; ya que la calidad de nuestros productos (bastante buena por cierto, ya que recientemente el vino mexicano Cabernet sauvignon XA, fué premiado internacionalmente como uno de los mejores a nivel mundial), y la tecnología inherente son altamente satisfactorios.

CONCLUSIONES.

En base al estudio realizado se llegó a las siguientes conclusiones:

- Desde hace tres años los vinos mexicanos compiten con los importados, teniendo que tan sólo en 1990 se incrementaron las importaciones en más de un 50%, mientras que las ventas cayeron en un 40%, dando como resultado que de 92 empresas existentes en 1979 sólo quedaran 13 en 1990.
- En el mercado nacional, de los vinos de mesa que se encontraron en México, el 77% son de procedencia extranjera, teniendo que los vinos mexicanos se encuentran al doble de precio que los vinos alemanes, muchos de los cuales están considerados como Dumping.
- Muchos productores nacionales recurren a la importación debido a los altos costos en el precio de la uva, en la botellas de vidrio, corcho, etiquetas, etc, por lo que existe la necesidad de una política de precios más flexibles en favor del agro y de la industria de alimentos y bebidas, así como la introducción de reformas estructurales en la producción agropecuaria, en las actividades de acopio, almacenamiento, distribución y comercialización.

- El mercado de vinos en México de acuerdo a la investigación realizada es un mercado oligopólico controlado por pocas empresas y cuyo crecimiento se encuentra en función del aumento de la demanda tanto nacional como internacional.
- Los vitivinicultores tienen que trabajar conjuntamente para que el consumidor mexicano se interese por las marcas nacionales y así el vino deje de ser considerado como un producto snobista, malinchista, de status o consumo especial.
- Los viticultores deben de producir vinos mexicanos y dejar de imitar los vinos 'Tipo....' y promover la Denominación de Origen en nuestro país para que en el extranjero sea reconocida la calidad de nuestros vinos y para que en el mercado nacional puedan competir porque con los vinos comunes tenemos perdido el mercado.
- Los vitivinicultores deben interesarse en desarrollar una cultura vinica en México y no olvidar que es la calidad quien educa, forma y reta a ser más competitivos, conscientizando a su vez al consumidor de que en México se elaboran vinos carácter propio, con cepas mexicanas y que definitivamente son competitivos en calidad y evitando de esta forma que la única alternativa para el consumidor sea el precio y el país de origen.

- El Gobierno Mexicano debe promover la creación de un Instituto que pueda avalar y otorgar designios de calidad como lo es la Denominación de Origen para respaldar la calidad de nuestros vinos y para poder meternos de lleno en la competencia tanto a nivel nacional como extranjero.

RECOMENDACIONES.

- Ante la situación que se vive, las empresas sobrevivientes deben poner en marcha una serie de estrategias que van desde la selección de los viñedos, del tipo de uva que se utiliza, del proceso más eficiente en la vinificación, de los medios publicitarios etc.
- Es necesario que entiendan que la Productividad, eficiencia y una Mercadotecnia imaginativa de creatividad intensa y efectiva es lo que sacará de dificultades al vino mexicano.
- El factor publicidad es de suma importancia, ya que si tenemos productos de calidad con una buena campaña publicitaria que de a conocer las cualidades de nuestros productos podremos asegurar mejores perspectivas y ganar territorio al vino importado.
- Es importante hacer notar que el denunciar casos de dumping puede ser una de las mejores defensas.
- Es importante empezar a trabajar muy duro para obtener vinos del tipo 'premium' y comenzar a buscar nichos de mercado diferentes.
- Las empresas vinícolas deben de trabajar en asociación con los ejidatarios, para elevar la calidad de la uva aprovechando las reformas al artículo 27 las cuales permitirán que los avances tecnológicos lleguen a nivel campesino.

BIBLIOGRAFIA.

1. NORMAN REZZANT. THE BOOK OF WINE. CHARTWELL BOOKS INC. SEACUS NEW JERSEY 1987.
2. HUGH JHONSON. THE WORLD ATLAS OF WINE. SIMON AND SHUSTER. NEW YORK 1980.
3. HAROLD J. GROSSMAN. GROSSMAN'S GUIDE OF WINE SPIRITS AND BEER. CHARLES SCRIBNER'S SONS. NEW YORK 1982.
4. REVISTA EXPANSION . MARZO 1990. VOL XXII. No. 537.
5. REVISTA EXPANSION . ABRIL 1991. VOL XXIII. No. 562.
6. REVISTA EXPANSION . NOVIEMBRE 1986. VOL XVIII. No. 453.
7. REVISTA EXPANSION . OCTUBRE 1990. VOL XXII. No. 552.
8. REVISTA EXPANSION. ABRIL 1992. VOL XXIV. No. 587.
9. REVISTA EXPANSION. MARZO 1992. VOL XXIV. No. 586.
10. REVISTA EXPANSION. JULIO 1990. VOL XXII. No. 545.
11. REVISTA EXPANSION. SEPTIEMBRE 1990. VOL XXII. No. 550.
12. REVISTA EXPANSION. MAYO 1984. VOL XVI. No. 390.
13. M.A. AMERINE Y C.SOUZII. ANALISIS DE VINOS Y MOSTOS. EDITORIAL ACRIBIA. ESPAÑA 1986.
14. NORMA OFICIAL MEXICANA DE VINOS DE MESA. (NOM)

15. PERIODICO "EL FINANCIERO". FEBRERO 1991.
16. PERIODICO "EL FINANCIERO". JULIO 1991.
17. ERNEST VOGT. FABRICACION DE VINOS. EDITORIAL ACRIBIA. ZARAGOZA, ESPAÑA.
18. MANUAL PARA ELABORACION DE VINOS. CASA PINSON HERMANOS.
19. EMILE PEYNAUD. ACTA DE NACIMIENTO DE UN GRAN VINO. MANUAL DE CASA PEDRO DOMECC.
20. ESPINOSA GARCIA LINA; MORA TORRES ROCIO. TESIS PROFESIONAL. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD ECONOMICA DE UNA PLANTA INDUSTRIAL VITIVINICOLA. MEXICO, D.F. UNAM 1990.
21. DOMINGUEZ SANCHEZ CARLOS A. TESIS PROFESIONAL. ANALISIS QUIMICOS COMPARATIVOS DE VINOS TIPOS MEXICANOS. MEXICO, D.F. UNAM. 1982.
22. AREGLIA FRANCINO. ENOLOGIA TECNICA-PRACTICA. ED. INSTITUTO SALESIANO DE ARTES GRAFICAS. 3ª EDICION. BUENOS AIRES 1978.
23. A.J. WINKLER. VITIVINICULTURA. EDITORIAL CONTINENTAL.
24. EXPORTACIONES E IMPORTACIONES 1988. ANUARIO ESTADISTICO DEL COMERCIO EXTERIOR DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. TOMO I. INEGI.
25. EXPORTACIONES E IMPORTACIONES 1989. ANUARIO ESTADISTICO DEL COMERCIO EXTERIOR DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. TOMO II. INEGI.

26. ENCUESTA INDUSTRIAL MENSUAL 1990. ENERO-DICIEMBRE. CIFRAS PRELIMINARES.
27. ENCUESTA INDUSTRIAL MENSUAL 1987. ENERO-DICIEMBRE. INEGI.
28. ENCUESTA INDUSTRIAL MENSUAL 1988. ENERO-DICIEMBRE. INEGI.
29. ENCUESTA INDUSTRIAL MENSUAL 1989. ENERO-DICIEMBRE. INEGI.
30. ESCENARIOS ECONOMICOS DE MEXICO. PERSPECTIVAS DE DESARROLLO. S.P.P. (SECRETARIA DE PROGRAMACION Y PRESUPUESTO.)
31. MACRO ANALISIS. LA ECONOMIA DE HOY CANACINTRA. EDICION ESPECIAL TERCER ANIVERSARIO. MAYO 1991.
32. SISTEMA DE CUENTAS NACIONALES DE MEXICO (SCNM). 1985-1988. TOMO I. RESUMEN GENERAL. S.P.P.
33. SISTEMA DE CUENTAS NACIONALES DE MEXICO. 1985-1988. TOMO II. OFERTA Y UTILIZACION DE BIENES Y SERVICIOS. S.P.P.
34. SISTEMA DE CUENTAS NACIONALES DE MEXICO. 1985-1988. TOMO III. CUENTAS DE PRODUCCION A PRECIOS CORRIENTES Y CONSTANTES. S.P.P.
35. JULIO MICHAUD. EL LIBRO DEL VINO MEXICANO. CASA PEDRO DOMECQ. MEXICO 1990.
36. JUAN JOSE DE BLAS. LOS VINOS INTERNACIONALES. EDITORIAL DIAZ-JIMENEZ. 4ª IMPRESION. ESPAÑA 1992.

37. EL VINO Y LA MESA. ASOCIACION RURAL DE INTERES COLECTIVO, ALIANZA DE R.I. MEXICO 1982.
38. MAYNARD A. AMERINE. THE CHANGING PREFERENCES FOR WINE. "FOOD TECHNOLOGY". JANUARY 1982.
39. BOLETIN NOTITEC-PUAL. VOL. 1. No. 6 JULIO-AGOSTO 1991.
40. BOLETIN NOTITEC-PUAL. VOL. 1 No. 1 SEPTIEMBRE-OCTUBRE 1990.
41. COUTIÑO COVARRUBIAS VICTORIA. TESIS PROFESIONAL. NUEVAS ALTERNATIVAS PARA EL ENVASADO DE VINOS. MEXICO, D.F. UNAM. 1989.
42. REVISTA GEOGRAFIA UNIVERSAL. LOS VINOS DE MEXICO. EDICION ESPECIAL. 1976.
43. CUADERNOS DE NUTRICION. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN LA ECONOMIA DE HOY. VOL. 13. No. 5. MEXICO 1990.
44. REVISTA GEO MUNDO. LOS VINOS DE LATINOAMERICA. SEPTIEMBRE 1988.
45. MONTE XANIC. EL ESPIRITU DEL VINO. ED. VITIVINICOLA MONTE XANIC S. DE R.L. DE C.V. MEXICO. 1991.
46. MIGUEL A. TORRES. LOS VINOS DE ESPAÑA. EDICIONES CASTELL. ESPAÑA 1984.
47. INO FEIJOO. VINOS Y CAVAS DE ESPAÑA. EDICOMUNICACIONES S.A. ESPAÑA 1987.

48. MANUAL PARA ESTUDIOS ECONOMICOS EN MEXICO (1988-1989).
MERCAMETRICA EDICIONES S.A.
49. REVISTA MUNDO EJECUTIVO. ENERO 1990. No. 129.
50. REVISTA INDUSTRIA. ORGANO INFORMATIVO DE LA CONFEDERACION DE
CANARAS INDUSTRIALES (CONCAMIN). ENERO 1989. VOL. 1. No.
7.
51. ROBERT MONDAVI. THE WORLD OF WINE. MALLARD PRESS. ITALY
1990.
52. R.D. MEXICO. CONACYT. CHAMPAN MEXICANO. OCTUBRE 1980. VOL
1 No. 1
53. THOMAS C. KINNEAR. INVESTIGACION DE MERCADOS. ED. Mc GRAW
HILL. MEXICO 1987.
54. MAX K. ADLER. LA MODERNA INVESTIGACION DE MERCADOS.
EDITORIAL GRAFICOS HALAR S.L. MADRID. 1985.