

Doce cuestiones sobre la chaptalización: 28 Junio 2017



Gabriel Yravedra
Dr. Ing. Agrónomo
Ex Presidente de la OIV

Hace tres años se publicó mi libro “**El fraude de la chaptalización en vinos de la Unión Europea**”, que no ha producido la reacción que esperaba por parte del sector español de la vid y del vino, ni de la Administración Central o Autonómica

Cuando denuncié la magnitud de la chaptalización ante el Comité de Expertos del Consejo de Europa, como portavoz del Ministerio de Agricultura en el sector “vino“, poco tiempo después de la adhesión de España, cuando éramos 12 países miembros, la calculé en 400.000 toneladas de sacarosa; la Comisión Europea solo aceptó la cifra de 200.000, pero basándose en los datos que figuraban en los Libros-Registro de bodegas, dónde lógicamente se inscribían entradas de azúcar parciales, conformes con la legislación comunitaria.

Actualmente, el volumen de azúcar de remolacha utilizado para vinificación en el conjunto de bodegas de la U.E., para aumentar de forma artificial el grado alcohólico natural del vino, lo estimo en 500.000 toneladas por campaña, que equivaldría a una flota de 50.000 camiones cargados de sacos de azúcar, circulando en la época de vendimias con destino a las bodegas; aunque el número de vehículos se va reduciendo porque muchas bodegas importantes cuentan ya con su propia fábrica azucarera para evitar gastos de transporte y que todo quede en casa.

Nota.- En los primeros tiempos de contacto con la CE no traduje literalmente la expresión “enrichissement du vin” -pues me pareció más bien un empobrecimiento del vino- sino por “aumento artificial del grado alcohólico natural del vino”, traducción más realista y descriptiva que ha prevalecido en los sucesivos textos en español de los reglamentos de la Comunidad.

Pasados dos años vuelvo a plantear cuestiones de fondo que afectan a este grave problema:

1ª.- Caracteres de los mostos y vinos chaptalizados.- Se trata siempre de mostos procedentes de uva con fotosíntesis deficiente o incompleta, con exceso de ácidos tártrico y málico -que exige una drástica desacidificación del mosto- de baja graduación glucométrica y escaso contenido de polifenoles.

Este grave desequilibrio pretende corregirse con la adición de azúcar de remolacha al mosto en fermentación, para conseguir un grado alc. adquirido del vino muy superior al natural de la uva, incrementando también los productos secundarios de la fermentación, como la glicerina, el ácido acético, el alc. metílico, etc., dejando **sin resolver la pobreza de este mosto** en otros elementos naturales y fundamentales como los taninos, las flavonas y antocianos, los terpenos, vitaminas, etc., deficiencias de estructura, cuya corrección exige además la mezcla con mostos o vinos mejor estructurados de otras zonas vitícolas, o recurrir a prácticas que podríamos calificar como quimio-síntesis.

Este desequilibrio proviene esencialmente del excesivo rendimiento del viñedo, forzando el cultivo mediante riegos y fertilizantes, con una producción de uva por encima del potencial de fotosíntesis de la variedad de vid en la zona geográfica de la plantación.

2ª.- Antecedente histórico y efecto de la chaptalización en la viticultura.

El enólogo y político francés J.A. Chaptal en 1801 publicó el libro “El Arte de hacer el vino” donde aconsejaba -a falta de mostos concentrados de calidad en aquella época- la adición de sacarosa -entonces en forma de azúcar de caña- a los mostos de Burdeos que tenían baja graduación alcohólica potencial en campañas de meteorología desfavorable, hasta alcanzar la graduación de 10,6°, que entonces se consideraba el grado alc. natural de las buenas cosechas en este área.

Estos consejos de Chaptal, que fueron su único legado como enólogo, del que deriva la palabra chaptalización, no se extendieron de forma inmediata sino poco a poco por países de Centroeuropa, especialmente después de la creciente industrialización del azúcar de remolacha. Entonces no existía legislación sobre definición de vino, pero Chaptal falseó el concepto tradicional de vino, como producto natural procedente exclusivamente de la uva.

Nota.- *Pero la situación ha cambiado radicalmente, porque hoy día los **mostos concentrados rectificados de uva (m.c.r.)** son de calidad óptima, pues se elaboran al vacío, a baja temperatura, y además se depuran mediante resinas de cambio iónico que hacen del m.c.r. una dilución pura de los azúcares naturales de la uva en su propia agua de vegetación; también se elabora el m.c.r. sólido por cristalización de sus azúcares; desde el punto de vista técnico no existe justificación para emplear sacarosa, materia prima ajena a la uva.*

La chaptalización ha sido nefasta para la viticultura de vinificación. El viticultor siempre ha procurado tener las mayores cosechas, pero con la condición de que la uva alcanzase un buen punto de maduración para su adecuada valoración en el mercado y conseguir vino de alta graduación alcohólica; pero ahora, en los países donde está autorizada la adición de azúcar al mosto, no existe este freno, y lo más rentable para el viticultor es obtener el máximo volumen de cosecha, aunque sea de uva poco madura, porque la chaptalización puede corregir fácilmente este defecto a precio económico e incluso muy rentable.

3ª.- Cuestión legislativa. Es inaudito que la legislación de la UE, desde el R. 816/1970 hasta el vigente R. 1308/2013, mantenga la autorización de uso de la sacarosa en vinificación, en contradicción con la clara y rotunda definición de vino, en vez de velar por su pureza.

En la parte II del R. 1308/2013, que establece las categorías de productos vitícolas (pág. 809) se define como categoría 1. **Vino “el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica total o parcial de la uva fresca, estrujada o no, o del mosto de uva”.**

Sin embargo, en un segundo párrafo, se añade: “El vino debe tener:

a) tanto si se han efectuado las operaciones señaladas en la sección B de la parte I, del anexo VIII, como si no, un grado alcohólico adquirido no inferior a 8,5% vol., cuando proceda exclusivamente de uva cosechada en las zonas vitícolas A y B, y no inferior a 9% vol. en las restantes zonas vitícolas ...”

La citada sección B del Anejo VIII, en su apartado 1 a) **establece que el aumento artificial del grado alcohólico vol. natural** únicamente puede llevarse a cabo, en lo que se refiere a la uva fresca, al mosto de uva parcialmente fermentado, y al vino nuevo en proceso de fermentación, mediante la adición de sacarosa, de mosto de uva concentrado ó de mosto de uva concentrado rectificado (m.c.r). El apartado 1 b) para el caso de los mostos, añade a las anteriores operaciones las de concentración parcial y ósmosis inversa.

Evidentemente dicho párrafo 1 a) es una **flagrante contradicción** con la definición establecida anteriormente, que excluye la fermentación de cualquier materia que no sea la uva o el mosto de uva.

Esta figura jurídica de contradicción en un mismo texto legal, se conoce como **fraude de Ley**; no es un simple lapsus o torpeza, sino una maniobra de los Servicios Jurídicos de la Comisión, intencionada y perversa, para intentar mantener la definición clásica de vino, pero introducir de forma subrepticia la chaptalización, lo cual es incompatible.

En el transcurso del tiempo han aparecido muchas falsificaciones de vinos (el aguado, la utilización de materias colorantes y aromáticas ajenas a la uva, el empleo de ácidos minerales, la adición de higos, miel, melazas y otras sustancias azucaradas, etc.) pero todas ellas se han ido descartando para mantener el vino como procedente exclusivamente de la uva o de su mosto. **Solamente persiste una falsificación**, la adición de sacarosa al mosto para que, por fermentación, aumente la graduación alcohólica natural del vino.

La razón de esta continuidad es evidente, porque la **chaptalización constituye un gran negocio** para las bodegas francesas de famosas Denominaciones de Origen, llamadas A.O. controladas en Francia, de zonas vitícolas como Burdeos, Borgoña, Valle del Loira, Champagne, Alsacia, etc., que compran azúcar de remolacha a precio de mercado al por mayor y después de la fermentación, en el porcentaje de aumento de grado alcohólico, la venden al elevado precio de vino de prestigias D.O.

En la chaptalización radica uno de los negocios fraudulentos más rentables de Europa, que ha contribuido al esplendor económico de los grandes chateaux, además cubrir todos los gastos de publicidad para la comercialización de estos afamados productos.

La legislación comunitaria ha previsto **17 categorías de productos vitícolas**, diferenciados por su definición, por su elaboración y practicas enológicas; por ejemplo los **vinos de licor** se elaboran siempre a partir de mostos o vinos, pero con adición de alcohol de vino ó vínico, práctica no autorizada en la categoría “vinos”, y por eso constituyen una categoría de productos vitícolas separada e independiente de los “vinos” y deben comercializarse con la denominación de venta “vino de licor“ para la correcta información del comercio y del consumidor, y evitar competencia desleal en los mercados.

Por coherencia, si se mantiene tal práctica de empleo de azúcar de remolacha, deberá relegarse a una categoría diferenciada de productos vitícolas, denominada “**vinos chaptalizados**” en honor al citado enólogo.

De otro lado, no parece compatible con el concepto de Denominación de Origen que se admita la remolacha o su azúcar como materia prima de elaboración en los vinos D.O.

4ª.- La chaptalización autorizada y la chaptalización real en la UE.

La legislación comunitaria autoriza los siguientes límites de aumento artificial del grado alc. natural del “vino” en las diferentes zonas vitícolas: En la zona A, **3 % vol.**; en la B, **2% vol.** y en la C **1,5% vol.** con las excepciones que se citan posteriormente. En campañas de condiciones climáticas muy desfavorables se permite incrementar estos límites en **0,5% vol.**

Respecto de la **zona C**, están excluidos de dicha autorización de aumento del % vol. los los viñedos de **España, Grecia, Italia, Portugal y Chipre**, así como los viñedos de ciertos Departamentos franceses, entre ellos los de Burdeos, pero facultando a las autoridades francesas para permitirlo de forma excepcional (?).

Pero la chaptalización real en los países que la practican supera con mucho estos límites autorizados en las diferentes zonas vitícolas. La prueba es evidente, porque en la zona vitícola B la graduación mínima natural autorizada es de 8% vol. y sin embargo la mayor parte de los vinos de Burdeos ó de Borgoña se comercializan con graduación alcohólica adquirida de 13 ó de 13,5% vol.; por ejemplo en Borgoña, de la zona B, un mosto de Montrachet o de Mercurey de 9% vol. natural no se chaptaliza en 2 o 2,5 % vol. sino realmente en 4 o 4,5% vol. hasta alcanzar los 13 o 13,5 de grado alc. alquirido para la comercialización; por cierto que estos vinos actualmente no recuerdan en la cata las cualidades o grandeza de los vinos de antaño.

Por otra parte, **la Comisión no realiza campañas de comprobación de la cantidad de azúcar utilizada por las bodegas**, tanto por análisis sobre muestras de vino, como por control de entradas de sacos de azúcar en bodega, que están a la vista en la época de vendimias.

5ª.- Actitud de las Administraciones francesa y alemana ante la chaptalización.

Respecto de Francia me parece inexplicable que su Administración, siendo consciente del problema, no haya adoptado un plan para erradicar la chaptalización, de tan graves consecuencias sobre el auténtico sector vitícola, desde la perspectiva del aumento de excedentes -porque la posibilidad de chaptalización fomenta el aumento del rendimiento por ha., con la consiguiente disminución del grado alcohólico, que puede ser corregido de forma muy rentable mediante la chaptalización, además de la competencia desleal en el mercado por incumplimiento de la definición de vino y por el empleo de materias primas mucho más baratas que la uva de las respectivas zonas de producción del vino.

Me parece chocante que Francia, a la vanguardia mundial en el prestigio de sus vinos, y con la capacidad tradicional de autocritica de su sociedad, admita este baldón en su auténtica viticultura, que además es ejemplo nefasto y contagioso para los viticultores de otros países.

Las glorias de la viticultura francesa y su trascendencia mundial merecen que se erradique la indignidad de la chaptalización.

Esperamos que la nueva Administración francesa, nacida de las elecciones de mayo 2017, consciente de la necesidad de revitalizar la Unión Europea sobre la base de la veracidad y respeto entre los países miembros, y de la fiabilidad y transparencia de su legislación en este sector concreto del vino, revise su postura ante este viejo problema de la chaptalización, contrario al concepto natural de vino, que constituye competencia desleal con la auténtica vitivinicultura de Europa.

Respecto de Alemania la situación es diferente, porque al menos en su legislación se ha creado una clase de vinos que tiene prohibida la chaptalización, los Qualitätswein mit Prädikat (QmP), e indirectamente el consumidor alemán sabe que los vinos distintos de los QmP están generalmente chaptalizados (?).

Los viticultores que mantienen los QmP en vez de caer en el victimismo justificativo de las “desfavorables condiciones climáticas” aplican métodos de cultivo y vendimia para alcanzar la mejor maduración de la uva sobre la cepa o la mayor concentración de los azúcares naturales de la uva (vendimias escalonadas de racimos maduros, retrasos de vendimia, procedimientos de concentración de la pulpa mediante Botrytis noble o eiswein, etc.); esfuerzos que también merecen que su Administración prohibiera la burda falsificación del empleo de sacarosa en vinificación.

6ª.- La Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV), y la chaptalización.

La O.I.V. fue creada en 1924 - siendo España uno de los países fundadores- precisamente para luchar contra la **falsificación del vino**, especialmente a base de azúcar de remolacha, y para adoptar por consenso su definición internacional de acuerdo con su concepto tradicional. Sin embargo la OIV ha sido el Organismo precursor en autorizar la chaptalización como práctica enológica, presionada por las delegaciones de Francia y de Alemania, países donde ya se practicaba, con el apoyo de otros países aledaños, pero con la oposición de estados miembros como España, Italia, Grecia, Portugal y Argentina.

Tenemos la esperanza de que la O.I.V. reconsidere esta cuestión y haga honor a sus siglas, a la V de la Viña, en vez de la B de la francesa betterave.

Por otra parte la O.I.V. tampoco discrimina o identifica los vinos chaptalizados en los Concursos Internacionales de Vinos, que entran equívocamente en la categoría “vinos”, dando lugar a la consiguiente confusión de los catadores, que conocen la variedad de uva y el año de cosecha, pero ignoran el dato fundamental de la chaptalización, con el correspondiente desorden en la comparación de muestras, su calificación y atribución de medallas.

7ª.- La Comisión Europea y la chaptalización. La Comisión Europea debería buscar ya una fórmula para resolver este viejo problema y erradicar la chaptalización, como incorporación al mosto de una materia prima fermentescible ajena a la uva, falseando la definición internacional y el concepto tradicional de vino natural en Europa.

Nota.- Respecto del concepto de vino como producto natural de la uva, podríamos citar la tradición del judaísmo de los vinos “kosher” que son productos puros de la fermentación del fruto de la vid, sin adición de sustancias extrañas, y también las normas canónicas cristianas del “vino de misa”, apto para la consagración, que debe ser exclusivamente vino puro de uva.

En el libro ya citado, proponía un sistema progresivo de eliminación de la chaptalización y paralelamente de fomento creciente del m.c.r.

En la actualidad se debería diseñar un plan- que se daría a conocer con una anticipación de tres campañas- de imposición de una tasa progresiva sobre el azúcar de remolacha que se introduzca en las bodegas de los países de la UE -fácilmente controlable por la cantidad de sacos que se acumulan en los pasillos de las bodega- cuyo importe serviría para subvencionar el m.c.r. de manera progresiva, de forma que al cabo de cuatro campañas alcanzasen el mismo precio por % vol. la sacarosa introducida en las bodegas y el m.c.r. dedicado al aumento del grado alcohólico de los vinos.

La situación de igualdad de precios entre ambos productos debería mantenerse durante dos años para estabilizar el mercado del m.c.r.; después se prohibiría de forma explícita la chaptalización, con un régimen sancionador disuasorio y se eliminarían las citadas tasa y subvención.

En cualquier caso, con independencia de lo anterior, la Comisión Europea debe crear necesariamente de forma inmediata la categoría de “vinos chaptalizados” para evitar la situación de engaño continuado y flagrante del consumidor y del comercio, pues en otro caso podría interpretarse que esta situación cuenta con el beneplácito de la Comisión Europea.

8ª.- La libre circulación de los vinos chaptalizados. Es cierto que los productos vitícolas, elaborados de acuerdo con las normas de la legislación comunitaria, son de libre circulación entre todos los países miembros de la UE; el mismo artículo 83 del R. 1308/2013 que autoriza a los Estados miembros a limitar o prohibir en su producción ciertas prácticas enológicas, lo reconoce, limitándola a que no afecte a la libre circulación de mercancías en el mercado comunitario.

Pero este principio no debe aplicarse a los vinos chaptalizados por encima de los límites legales.

Los países que prohíben la chaptalización en la elaboración de sus vinos, como España, deberían exigir que la importación de partidas de vinos de otras zonas vitícolas comunitarias donde esté autorizada tal práctica, vengan acompañadas de una certificación del laboratorio oficial del país de origen, que garantice que el empleo de sacarosa en la vinificación de dicha partida no ha superado los límites establecidos en la legislación comunitaria.

Esta propuesta me recuerda la fase del Acuerdo de Adhesión de España a la Unión Europea, en que se permitía provisionalmente para el mercado interior español la mezcla de vinos blancos y tintos, que dio lugar a que varios países - entre ellos Francia - ante la importación de partidas de vinos tintos de España, exigiesen certificación de que no tenían mezcla de vinos blancos.

9ª.- La chaptalización y el consumidor. No es presentable que los vinos chaptalizados circulen y se etiqueten como pertenecientes a la categoría “vinos”. Mientras exista la chaptalización debe crearse una nueva categoría de productos vitícolas con el título “**Vinos chaptalizados**”.

No se puede concebir que en pleno siglo XXI los consumidores no tengan elementos suficientes de información en el etiquetado de los vinos chaptalizados para conocer la verdadera naturaleza de estos productos, que el usuario consume creyendo que se trata de vinos puros de uva.

Las **Asociaciones de Consumidores** de los países europeos deberían presentar la debida reclamación ante la Comisión en defensa de los derechos del consumidor, para que tales vinos estén correctamente identificados en sus etiquetas.

10ª.- El sector vitivinícola español ante la chaptalización. Me parece motivo de preocupación que las Asociaciones Sindicales de Viticultores y Bodegas (ASAJA, COAG, UPA, la FEV, etc.), los Consejos Reguladores, etc. no hayan reaccionado activamente ante el escándalo de la chaptalización de las bodegas centroeuropeas, tanto en “vinos” como en DOP e IGP, y que no salgan en defensa de los legítimos intereses de la auténtica viticultura, tal vez por no valorar los graves perjuicios que la chaptalización en otros países de la U.E. causa a la vitivinicultura española desde el punto de vista de los excedentes comunitarios, que han provocado el arranque de tantas plantaciones de viña en nuestro país, y por el perverso efecto de la sustitución de la vid por la remolacha en la economía del sector.

España, como primer país vitícola, también debe ser el primero en defender la vid, dada la repercusión social y económica de este cultivo, pues la chaptalización rompe el orden natural de que el vino debe proceder exclusivamente de la uva.

Espero que la **OIVE (Organización Interprofesional de los Vinos de España)**, recientemente constituida, reconozca la gravedad de este problema y lo plantee ante la Administración, a fin de que el Ministerio de Agricultura adopte una posición de firmeza contra esta lacra de la chaptalización que tan negativamente afecta a la vitivinicultura española.

La Administración española, al máximo nivel de representación, no puede quedar impasible ante este problema de ámbito comunitario que perjudica de forma grave y manifiesta al sector español del vino.

11ª.- El complot de silencio ante la chaptalización. Es notorio que los científicos franceses en sus magníficos tratados de Viticultura y Enología, y la prensa del sector obvian toda referencia a la chaptalización, salvo honrosas excepciones de antaño como Claude Flanzky, Jean Branas, y los escritores Constant Bourquin (Connaissance du Vin) y Jean Clavel (Historia de la chaptalización).

También es extraño que los grandes maestros ó **gurús de la cata** no se refieran en sus descripciones a los defectos de desequilibrio de los vinos chaptalizados franceses y alemanes, causados por la pobreza de la fotosíntesis de la vid en determinadas campañas y zonas vitícolas, ni hayan reaccionado ante este grave problema que afecta a la viticultura mundial.

También es lamentable que las **Academias de Gastronomía de España**, Francia e Italia, no hayan reaccionado ante esta lacra de la vitivinicultura centroeuropea que deteriora la calidad de los vinos y supone una pérdida del patrimonio vinícola mundial.

12ª.- La Administración española ante la chaptalización.- La legislación del vino en España siempre ha rechazado de forma explícita la chaptalización. Como primer antecedente podríamos citar el Real Decreto de 11 de marzo de 1892, que definía el vino como: “El líquido resultante de la fermentación de uva fresca sin la adición de sustancias extrañas a los componentes de la uva”, que evidentemente descarta la adición de sacarosa, ajena a la composición de la uva. Esta posición se ha mantenido constante a través del tiempo en el Estatuto del Vino de 1933 y en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes de 1970.

En la Ley del Vino 24/2003 se adopta una posición menos firme, pues aunque se mantiene el principio de preferencia de empleo de m.c.r. para aumentar el grado alcohólico natural de los mostos y vinos, no se descartan las prácticas autorizadas en la legislación comunitaria, lo cual abre un resquicio al empleo de la sacarosa, siempre previa negociación de las Comunidades Autónomas interesadas con el Ministerio de Agricultura.

Pero es chocante que ante la importancia de la viticultura en España por el carácter colonizador de este cultivo, con el asentamiento y dedicación de un porcentaje considerable de la población agrícola, y por su

gran repercusión en la renta agraria nacional, el Ministerio de Agricultura no haya adoptado una actitud de oposición, al máximo nivel, ante la chaptalización, velando por la pureza del vino.

Aunque los funcionarios de dicho Departamento han rechazado constantemente la chaptalización en foros internacionales, siguiendo la línea tradicional de la legislación española, sin embargo no ha existido un apoyo manifiesto ni decidido en esta materia a nivel de las máximas autoridades del Ministerio de Agricultura.

Tengo la esperanza de que esta reacción se produzca a muy corto plazo y que España adopte una postura de firmeza y coherencia ante la Unión Europea y en la O.I.V., como país miembro de pleno derecho, en contra de la chaptalización y que en todo caso exija de forma inmediata la creación de una nueva categoría de **“vinos chaptalizados”** para la correcta información del consumidor a través del etiquetado de estos productos.