



Gabriel Yravedra. *El fraude de la chaptalización en vinos de la Unión Europea*. AMV Ediciones, Madrid, 2014.

El vino está de moda, no solo como producto simbólico diferenciado en los términos que explicaba Bourdieu (1984), sino también como “superalimento”, por su potencial nutritivo y concentración de antioxidantes, resveratrol o vitaminas. Numerosos estudios subrayan los beneficios del consumo moderado de vino, entre los que se encuentran la reducción de enfermedades cardiovasculares, cancerígenas o la mejora de la función cognitiva. Sin embargo, hasta la fecha no existen investigaciones que analicen las prácticas productivas y enológicas que confieren al vino este tipo de propiedades. Es, además, desconocido para el consumidor el listado de ingredientes que contiene una botella de vino, mientras que cualquier otro producto alimentario debe etiquetar cualquier tipo de aditivo. Consecuentemente, no es posible diferenciar qué vino es saludable en base a los criterios de certificación de calidad existentes.

En este libro, Gabriel Yravedra, entra en el debate de la calidad del vino denunciando el fraude de la chaptalización en los vinos de la Unión Europea. La técnica de la chaptalización consiste en aumentar el grado alcohólico del vino de forma artificial mediante la adición de azúcar durante la fase de fermentación. Esta práctica autorizada por la normativa europea, Reglamento (CE) No 491/2009 entra en contradicción con la definición del vino establecida por esta misma normativa, que establece: “el vino es el producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica de uva fresca o de mosto de uva” (Art. 2 Anexo III).

La profunda crítica a las implicaciones de la chaptalización no resultaría quizás tan demoledora de no ser por las credenciales del autor. Yravedra es Presidente Honorario de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). A lo largo de su vida ha desarrollado una importante defensa de la calidad del vino y de las Denominaciones de Origen, tanto españoles como internacionales, en foros como la OIV y en el Comité Científico de Denominaciones de Origen de Productos Alimentarios de la Unión Europea. Yravedra realiza una crítica profunda de las inconsistencias legislativas asociadas a las convenciones de calidad en el mundo del vino, invitándonos a reflexionar sobre las consecuencias prácticas para la calidad del producto, para los territorios tradicionalmente productores y para todo el sector vitivinícola –especialmente el de los países mediterráneos. De forma categórica, el reglamento europeo autoriza la chaptalización en años de meteorología desfavorable, pero sin indicación específica en la etiqueta. La no obligatoriedad de etiquetar esta práctica enológica ha generado un vacío legal por el cual es posible añadir azúcar sin explicitarlo, ni rendir cuentas sobre el volumen añadido; ello supone una degradación de las prácticas de viticultura y vinificación de calidad, una desnaturalización del vino y un fraude para el consumidor por los siguientes motivos:

- El recurso de la chaptalización posibilita el aumento de los rendimientos por hectárea sin tener en cuenta el grado alcohólico de la uva como parámetro de calidad. Si la graduación alcohólica de la uva es baja, es posible corregirla mediante la adición de azúcar en bodega. Este hecho favorece prácticas de intensificación del cultivo para obtener elevados volúmenes productivos, así como la plantación de vides en regiones fértiles o menos aptas para obtener uvas de calidad. Fenómeno que, cabría añadir, favorece los intereses de las grandes bodegas orientadas a la producción en volumen y no de calidad.
- Esta práctica está prohibida en países europeos como España, Italia, Grecia y Portugal, donde sin embargo pueden circular vinos chaptalizados sin indicación específica en la etiqueta, como si se tratase de vinos naturales procedentes exclusivamente de la fermentación de uva o de su mosto, lo que constituye una total desinformación o engaño al consumidor.
- La circulación de vinos chaptalizados sin referencia alguna en la etiqueta implica una competencia desleal, que favorece a productores de países europeos septentrionales. Es en Francia donde nace y se generaliza la técnica de chaptalización asociada la débil fotosíntesis de la cepa en esta región, cuyas uvas no alcanzan las graduaciones alcohólicas naturales de los países mediterráneos.
- Pero, además, esta falta de transparencia incide directamente en la competencia desleal de precios, penalizando a los productores que no chaptalizan y favoreciendo la corrección enológica usando productos químicos añadidos en vinos de baja calidad para su posterior etiquetado como vinos de calidad.

A lo largo del libro, Yravedra realiza una dura crítica a la legislación y a los organismos europeos asociados al sector, cuya razón de ser es la de acabar con el fraude, proteger a las Denominaciones de Origen y agregar valor al vino mediante la aportación de información al consumidor. Para el autor, la chaptalización no tiene justificación alguna desde el punto de vista técnico, existiendo alternativas a esta práctica. Primero, es posible aumentar el grado alcohólico a través de la adición de mostos concentrados de la propia uva (azúcar vitícola) en vez de azúcar agrícola, lo que no incurriría en contradicción con la definición del vino establecida por la normativa europea. Esta alternativa, además, supondría una salida para el excedente de vino o para la uva de baja calidad, favoreciendo: 1) el freno de los arranques voluntarios de viñedos; 2) el ahorro de las primas de la Unión Europea asociadas a estos procesos; 3) la subida natural del precio de la uva y quizás el vino en el mercado, y 4) la sostenibilidad de los territorios productores. Tampoco se entiende la inexistencia de una categoría para los vinos chaptalizados (como en el caso alemán) o incluso familias de productos asociadas a productos derivados del vino, como se aplica, por ejemplo, en la diferenciación de zumos naturales de fruta y de concentrados de fruta. En este sentido, la autorización de la chaptalización y la ausencia de información en el etiquetado supone una degradación para la calidad del vino que solo puede responder a intereses de orden mercantil asociados al bajo coste del azúcar agrícola y al lobby azucarero.

Yravedra abre la caja de los truenos de un debate de especial relevancia al cuestionar la validez y utilidad de las convenciones de calidad existentes en el vino, abriendo camino para la investigación en áreas tan dispares como la sociología, la geografía, la agronomía o la biología. Prácticas como la de la chaptalización deberían figurar necesariamente en las etiquetas para su diferenciación por el consumidor, sobre todo si se tiene en cuenta que la omisión de esta información supone un riesgo para la salud, en este caso para la población diabética, que afecta a 422 millones de personas, siendo la diabetes una de las diez causas principales de muerte en el mundo.* Aunque el azúcar desaparece con la fermentación del vino, dependiendo del tipo de elaboración pueden existir remanentes importantes de azúcar de los que no se informa al consumidor. Casos similares podrían plantearse con respecto a los alérgicos al huevo, a la caseína o celíacos y alérgicos al gluten: la única certificación generalizada sobre ingredientes añadidos al vino es la de la presencia de sulfitos.

Coincidimos plenamente con el punto de vista del autor y añadimos que la ausencia de unos parámetros objetivos y simétricos de información en el etiquetado del vino supone una brecha entre los intereses concernientes a los productores orientados a la producción de calidad y la expresión del *terroir*, que priorizan las prácticas diferenciadas, el desarrollo de políticas económicas orientadas a la sostenibilidad territorial, la función informativa del etiquetado, la fiabilidad de los sistemas de certificación y la identificación de los riesgos para la salud poblacional. Todo ello resulta de especial trascendencia en un sector como el vitivinícola, que representa más del 1% del PIB español, una red de 4.500 empresas (el 14% de la industria alimentaria española) y una cifra de negocios se acerca a los 6.000 millones de euros; por no hablar de su componente patrimonial y cultural. La viabilidad y la

* Fuente: Organización Mundial de la Salud en su primer *Informe Mundial sobre la Diabetes* (2016).

utilidad de las convenciones de calidad como apuesta por la diferenciación, el desarrollo territorial, la orientación hacia mercados de alto valor añadido y su conexión con el consumo requieren de una profunda revisión crítica, siendo el libro de Yravedra un aliciente para comenzar esta tarea.

Eva Parga Dans
CICS. NOVA, Universidade Nova de Lisboa
Correo electrónico: eva.parga.dans@udc.es

Pablo Alonso González
Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Lisboa
Correo electrónico: pabloag10@hotmail.com