

¿Vino del País?

POR: Domingo Donato Delgado García

Finalizando la vendimia, hemos visto las consecuencias del injusto reparto de controles e inspecciones a los que se somete el Sector Vitivinícola Canario. Afortunadamente, a las bodegas que elaboran vinos con Denominación de Origen (D.O.) se les somete a todo tipo de controles para garantizar a los consumidores el origen y calidad de sus productos. Sin embargo, las bodegas que elaboran vinos sin mención de calidad y origen “vinos de mesa” campan a sus anchas sin control, muchas de ellas “no existen”.

Una bodega que elabora vino con D.O. debe cumplir una serie de normas y requisitos que abarcan todo el proceso productivo. Normativas legales (normalmente de carácter comunitario) o reglamentos de los propios Consejos Reguladores que velan por la calidad y el origen del producto.

Comenzando con el cultivo, podríamos enumerar algunas de las limitaciones a las que se somete una bodega que elabora vinos con mención geográfica:

- Tiene limitada la zona de producción de sus uvas (solo dentro de la D.O.)
- Tiene limitada la producción por hectárea.
- Tiene limitadas las variedades que puede cultivar.
- Tiene limitados los sistemas de poda empleado.
- Tiene limitado el número de plantas por hectárea.
- Tiene limitado los productos fitosanitarios que puede emplear para combatir las plagas y enfermedades. Por su puesto, tiene que cumplir con los plazos de seguridad de los mismos.

En cuanto al proceso de elaboración, se podrían destacar estas otras restricciones:

- No puede superar un rendimiento de mosto máximo determinado.
- No puede usar determinados productos enológicos.
- No puede chaptalizar (aumentar el grado del mosto de la uva)
- No puede usar determinadas técnicas extractivas.

Además, antes de ser embotellados, los vinos deben superar un estricto proceso de calificación basado en un control analítico y sensorial. Una vez superado, el vino será merecedor de la contra etiqueta numerada que concede cada Consejo Regulador.

A lo largo de todo el proceso de elaboración, para garantizar al consumidor que estas limitaciones y normativas se cumplan, los Consejos Reguladores y el Instituto de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias (ICCA) realizan en las bodegas una serie de inspecciones y controles:

- Presencia de inspectores que controlan el origen de la uva.
- Control de Cuadernos de Campo.
- Control de pesada de uva en la entrada de la bodega.
- Continuos aforos de la bodega.
- Control de la trazabilidad de cada una de las partidas.

Sin embargo... ¿quién nos garantiza que un vino sin contraetiqueta es canario?

Cada año llegan a Canarias uvas procedentes de otras latitudes. Con ellas se elaboran vinos que entran en mercado de granel. Esto no es todo, cada año se importa gran cantidad de vino foráneo con el mismo destino, el granel. Cualquier persona puede ir al mercado, comprar uva foránea y elaborar vino en su casa para autoconsumo. Esto es legal. Cualquier persona puede comprar vino a granel foráneo y tomárselo tranquilamente en su casa. Esto es legal. Cualquier bodega sin D.O., grande o pequeña, puede comprar uva o vino foráneo para revenderlo. Esto también es legal. El problema surge cuando cualquiera de éstos revende el vino sin identificar su origen,

confundiendo al consumidor.

¿A alguien le han ofrecido vino a “granel peninsular” en un restaurante, bar o guachinche? Seguramente le han ofrecido “vino del país”... ya, ya del país... ¿de qué parte del país?... ¿de qué país?.

Está claro por tanto, que este vino importado rula por el mercado de vinos a granel. Vino servido muchas veces en jarras, envasado en bag in box o garrafón sin etiquetar. ¿Qué organismo gubernamental defiende los derechos de los consumidores ante este fraude?.

Para poder vender vino, cualquier bodega (con o sin D.O.) debe estar inscrita en el Registro de Industrias Agrarias, en el Registro de Embotellado, en el Registro Sanitario... Además está obligada a llevar unos libros de bodega que demuestren la trazabilidad de cada lote, tiene que identificar su producto con una etiqueta y por su puesto, tiene que emitir una factura legal y declarar la misma ante hacienda.

“La contra etiqueta es la salvaguarda de la calidad y el origen y la única herramienta válida para que un consumidor pueda tener garantizado que lo que toma es canario”

Rula el vino foráneo sin control, garrafones y garrafones sin etiquetar, vino sin factura, economía sumergida, etc. El consumidor debe saber que cuando compra un vino sin D.O. esta expuesto al fraude, ya que nadie le garantiza su origen. Los impostores lo tienen fácil, ya que ningún organismo se está preocupando por investigarles. Es más, si alguna vez el inspector va a inspeccionar una bodega, lo hace a aquella que “existe”, es decir, a la que aparece en su listado, pequeños o medianos productores que sí hacen las cosas legalmente, que se han preocupado por tener su pequeña bodega legalizada. El inspector no visita al que no existe, al que no se ha apuntado a ningún registro porque sabe que de esta manera nadie le fiscaliza su actividad ilegal fraudulenta.

Sin embargo, sería muy fácil detectar este vino fraudulento. Simplemente habría que comenzar presentándose en un punto de venta, exigiendo la factura de compra y la trazabilidad obligatoria del lote que se está vendiendo en ese momento. Tirando de la cuerda se llegaría a detectar si todo está en regla o no.

Mientras esto no se haga los impostores importan vino barato, lo hacen pasar como canario y hacen competencia desleal a las bodegas que producen su vino a partir de uva canaria cultivada con grandes esfuerzos y altos costes.

La contra etiqueta es la salvaguarda de la calidad y el origen, y la única herramienta válida para que un consumidor pueda tener garantizado que lo que toma es canario.

Que algún organismo le meta mano al fraude de una vez. Nos estamos jugando la supervivencia de nuestra viticultura. Nuestros viticultores merecen ser defendidos.