

Lic. Amalie Ablin

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Champagne





El champán o *champagne*, del francés *champagne*, es un tipo de vino espumoso elaborado conforme al método *champanois* en la región de *Champagne*, Francia. Se trata generalmente de un vino blanco, aunque también existe el champán rosado, que se elabora a partir de varios tipos de uva, en su mayor parte tintas.

El *champagne* es un vino complejo y agradable de luminoso color y *gran bouquet*. Hace ya muchos años que su consumo se asocia a celebraciones familiares e inclusive a ceremonias festivas, como la botadura de buques -cuando se estrella una botella contra el casco de la flamante embarcación- y en algunas grandes competencias automovilísticas, al otorgar al ganador el derecho a descorchar una botella y bañar al público cercano y a los demás pilotos.

Industrialización

En términos de elaboración industrial, el *champagne* es un vino que se caracteriza por contener dióxido de carbono que se libera en burbujas. Hay varios métodos para conseguir que esto pase, como es la carbonatación a presión, o el embotellado antes de terminar la fermentación. Otros procedimientos implican una fermentación con azúcar y levadura en el mosto, al vacío, para que se produzca una fermentación secundaria, lo que puede hacerse en un tanque, en una serie de tanques o en botellas. Los sedimentos o partículas sólidas del *champagne* son impulsados hacia en cuello de la botella de donde es expulsado.

Los tipos de uvas empleados son, principalmente, *chardonnay*, *pinot noir* y *pinot meunier*. Cualquier otro tipo de uva no está autorizado para la elaboración del auténtico *champagne*.

Lo más importante para su elaboración es la mezcla de vinos de distintas cosechas, por eso los grandes "mezcladores" tienen como prioridad conseguir cada primavera los mejores vinos "tranquilos" que den base a sus mezclas.

La cosecha de las uvas es necesariamente manual porque si la piel del fruto se daña, pueden aparecer distintos tintes de color en el vino. La norma general para obtener un hectolitro de mosto, es por cada 160 Kg. de uvas recogidas. La primera prensada de estas uvas da como resultado el denominado "cuvée", el *champagne* de mayor calidad. Prensadas posteriores dan lugar a vinos

que los bodegueros embotellan con segundas marcas más económicas.

Se necesita más de un año para que el *champagne* termine de fermentar asimilando todas las levaduras. Cuando el mosto ya está embotellado, se procede a remover periódicamente las botellas colocadas en los llamados pupitres, dando vueltas cada botella hasta que todos los residuos sólidos quedan depositados en su cuello y efectuar el *Degüelle*, que consiste en eliminar todos esos residuos¹.

Según la concentración final de azúcares existen distintos tipos de *champagne*. Las denominaciones más utilizadas son Natural (*Nature*), *Extra Brut* o *Brut de Brut*, Bruto (*Brut*), Seco (*Sec*), Semiseco (*Demisec*) y Dulce (*Doux*). Esta clasificación corresponde a las *champagnes* que han sido o no adicionadas con distintos tipos de licores de expedición.

Existen dos métodos de elaboración de *champagne*: el Clásico o *Champanois* y el *Charmat*. Las principales diferencias entre ambos radican en la 2º fermentación; en el primer método esta etapa requiere de un año y medio a dos años y se cumple en las mismas botellas que posteriormente se comercializan; en el *Charmat*, se desarrolla en tanques cerrados herméticamente, logrando reducir la duración a sólo 20 a 30 días².

La normativa argentina

De acuerdo al Código Alimentario Argentino (CAA), el *champagne* debe obtenerse a partir de vinos blancos o rosados que son sometidos a una segunda fermentación en envase cerrado, previa adición de levaduras seleccionadas y sacarosa. En el caso de los vinos espumosos o espumantes, además de los citados anteriormente, se permite la utilización de vinos tintos, y en su segunda fermentación puede agregarse, o no, sacarosa o mosto concentrado. Ambas bebidas, según la reglamentación vigente, deben comercializarse con una presión de CO₂ no inferior a las 4 atmósferas a 20° C³.

1 http://www.info-vinos.com/free_elaboracion-champagne.html

2 http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/bebidas/vino_es/Vino_Espumoso.htm

3 http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/bebidas/vino_es/Vino_Espumoso.htm y http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/marco_regulatorio/CAA/CAPITULOXIV.htm



Oferta y demanda nacional

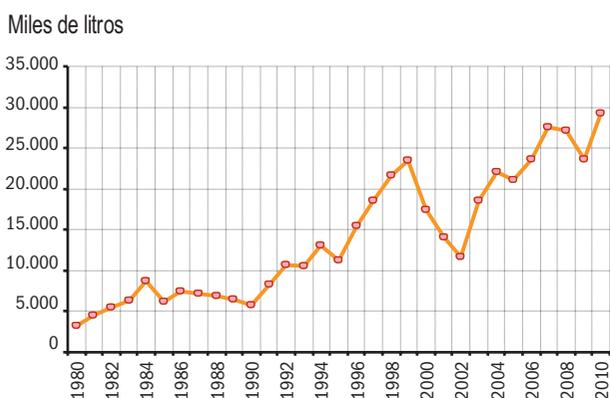
En base a los datos de consumo de la serie 1980-2010 elaborada por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), referida a “vino espumoso autorizado para el consumo”, y los datos estadísticos de comercio exterior, la producción estimada para el período 2000-2010, conforma el cuadro sectorial que se incluye a continuación :

Año	Consumo (en litros)	Exportación (en litros)	Importación (en litros)	Producción (en litros)
2000	17.400.200	1.986.800	2.716.100	16.670.900
2001	14.042.900	1.091.700	1.407.000	13.727.600
2002	11.652.300	1.347.600	107.700	12.892.200
2003	18.518.800	1.547.400	205.400	19.860.800
2004	22.111.200	1.898.800	195.100	23.814.900
2005	21.079.800	2.335.300	194.300	23.220.800
2006	23.679.600	2.941.300	165.300	26.455.600
2007	27.620.400	2.439.900	257.300	29.803.000
2008	27.103.800	3.468.800	284.000	30.288.600
2009	23.566.100	3.026.400	60.000	26.974.900

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Instituto Nacional de Vitivinicultura

Consumo

El gráfico que se incluye a continuación muestra la evolución desde el año 1980 de la serie de datos de “vino autorizado para el consumo”, según registros del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV):



Fuente: Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca sobre datos del INV.

Las variedades y el volumen del año 2010, se expresan en el siguiente cuadro:

Variedad	Litros
Total Espumoso Demi - Sec	2.182.800
Total Espumoso Dulce	2.016.600
Total Espumoso Seco	22.606.700
Total Espumoso Frutado	2.389.900
Total	29.196.100

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

Debe destacarse de la información antes descrita, que es relevante el incremento del consumo a lo largo de los últimos veinte años.

En relación a las preferencias del consumidor, si bien este sigue comprando por tradición preferentemente para fin de año, en alguna medida esta concentración se ha desestacionalizado. Así lo revela un estudio de la consultora Nielsen, que indica que el porcentaje de consumo en el mes de diciembre se redujo de 46% a 40% entre los años 2006 y 2008.

En los tipos de *champagne* según la cantidad de azúcar libre, los que más crecieron en participación fueron el brut y el rosado, que, pese a ello, solo alcanzan al 2,5% y al 7,5% respectivamente de las ventas. El gran dominador en esta bebida es el *extra brut*, que continúa concentrando más del 56% de las ventas totales. Variedades como el dulce no llegan al uno por ciento del total ⁴.

Las ventas de champán y vino espumante se encuentran incrementadas, no sólo en las cercanías de las fiestas, sino también en los restantes meses del año. Sin embargo, las ventas más significativas todavía se registran durante las festividades de diciembre, aunque la comercialización fuera de esta época estacional sigue creciendo .

Debe destacarse que en la Argentina existe una suerte de “redescubrimiento” de los vinos, espumosos por parte de los jóvenes. A su vez, en la actualidad el producto se comercializa por diversas vías: hipermercados, supermercados, discounts nacionales y en menor medida, locales gastronómicos y lugares bailables.

Producción

⁴ Tomado de la consultora Nielsen (ar.nielsen.com/) - del diario La Nación (www.lanacion.com) del 28/12/2008



En el cuadro de oferta y demanda se registra a partir de 2004 un incremento significativo de la producción, en línea con la evolución del consumo interno.

El último informe sectorial de elaboración oficial, correspondiente al año 1997/8, indicaba para entonces la existencia de 16 empresas elaboradoras en el país - de las cuales 69% se ubicaban en Mendoza, el 22% en San Juan y el 9% en la provincia de Río Negro-, debiéndose mencionar que una sola firma concentraba el 40% del mercado. Según operadores privados consultados para el presente informe, dicha situación no ha cambiado esencialmente en el presente.

Actualmente, respecto de las empresas del sector, debe resaltarse la exención tributaria que se mantiene desde febrero del año 2008 para el impuesto interno del 12 % que alcanza al champán o vinos espumantes, a instancias de un convenio suscripto por el gobierno nacional, fundamentado en el desarrollo de viñedos, la promoción de la “*Marca País*” y la adquisición de bienes de capital para las empresas nucleadas en “*Bodegas Argentinas*”.

El objetivo es aliviar la situación tributaria del sector vitivinícola y dotarlo de mayor competitividad merced a la modernización de la industria y su posicionamiento a través de un plan de inversión decenal. A su vez las inversiones comprometidas permiten generar mayor demanda de puestos de trabajo y beneficiar las economías regionales.

Exportaciones

Los principales destinos de las exportaciones de los últimos 10 años fueron el MERCOSUR (Brasil, Paraguay, Uruguay), la ALADI

Año	Litros	Miles de U\$S
2000	1.986.800	7.865
2001	1.091.700	6.514
2002	1.347.600	7.100
2003	1.547.400	4.969
2004	1.898.800	6.528
2005	2.335.300	8.001
2006	2.941.300	10.016
2007	2.439.900	9.930
2008	3.468.800	17.213
2009	3.026.400	13.226

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

Exportaciones argentinas durante 2010		
País Destino	Litros	Miles de U\$S
MERCOSUR		
Brasil	879.200	2.864
Uruguay	187.000	685
Paraguay	162.100	937
ALADI		
Perú	219.700	1.143
Chile	182.200	1.055
Colombia	170.100	1.059
Venezuela	91.500	538
Asia		
Japón	188.200	812
China	18.700	84
NAFTA		
USA	271.400	1.104
Canadá	35.900	246
UE		
Reino Unido	67.300	306
Países Bajos	53.500	247
Dinamarca	42.800	151
Suecia	16.000	63
Alemania	2.900	14
Otros países de Europa		
Rusia	24.300	77
Suiza	6.900	43
CARIBE		
Costa Rica	9.200	54
Guatemala	7.200	47
El Salvador	4.100	22
Medio oriente		
Israel	28.400	103
África		
nigeria	5.400	24
Oceanía		
australia	10.900	55
TOTAL	3.182.900	14.551

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

(Perú, Venezuela, Chile, Colombia), y en menor medida ASIA (Japón, Hong Kong, China), el NAFTA (USA, Canadá), la UE (Reino Unido, Países Bajos, Alemania y en menor importancia Dinamar-



ca, Bélgica, Suecia e Italia), el Caribe (Costa Rica, Guatemala, Honduras, El Salvador), el Medio Oriente (Israel), África (Angola) y Oceanía (Australia y Nueva Zelanda).

A lo largo del período 2000/2009 los volúmenes importados de *champagne* decrecieron notablemente, como muestra el siguiente cuadro.

La mayoría de las importaciones siguen proviniendo de la UE (en especial de Francia, España e Italia) y en menor medida del NAF-TA (EE.UU).

Año	Litros
2000	2.716.100
2001	1.407.000
2002	107.700
2003	205.400
2004	195.100
2005	194.300
2006	165.300
2007	257.300
2008	284.000
2009	60.000

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

Análisis F.O.D.A.

Fortalezas

- ◆ Fuerte posicionamiento del vino argentino en el mundo, debido al mejoramiento de la calidad de los productos de la vitivinicultura.

Oportunidades

- ◆ Presencia de una demanda en alza.
- ◆ Existencia de nuevos mercados y consumidores

Debilidades

- ◆ Mayor competencia de otras bebidas alcohólicas y de nueva generación (bebidas energizantes, por ejemplo).

Amenazas

- ◆ Mayor cantidad de barreras al comercio
- ◆ Entrada de nuevos oferentes al mercado
- ◆ Sustitución del vino espumoso por otras bebidas alcohólicas.

Burbujas hacia arriba

Observando la evolución de la oferta y demanda sectorial, desde 2004 hay en nuestro país un crecimiento significativo del consumo, la producción y las exportaciones de champagne, mientras que las importaciones declinan notablemente desde 2002.

Por lo demás, si bien las ventas más significativas de champán y vino espumante todavía se registran durante las festividades de diciembre, la comercialización en los restantes meses del año

sigue creciendo, acompañada por el incremento de los diversos puntos de venta. Es un hecho que cada vez más consumidores se hallan interesados en esta categoría y adquieren más champán y vino espumante que antes, en línea con el alza que se registra a nivel mundial.

Complementariamente, en Argentina existe una suerte de “re-descubrimiento” de los vinos, incluso de los espumosos, en particular por parte de los jóvenes.

Los chinos y el champagne

El grupo francés Moët Hennessy - propietario de las marcas internacionales de champagne Dom Pérignon, Veuve Cliquot y Krug- pronto elaborará vino espumoso de calidad en una nueva bodega al noroeste de China, uniendo fuerzas con un grupo agrícola estatal chino para producir un vino espumoso en la región de Ningxia Hui. El vino no será comercializado como champagne -denominación que sigue reservada a los caldos de la región del mismo nombre-, pero apunta a satisfacer la creciente demanda asiática del espumoso.

Nuestro país viene exportando vino a China en los últimos años, y ya se ubica en el noveno lugar como proveedor de champagne.

En lo que respecta a las exportaciones de China, en los siguientes cuadros se destacan los principales mercados de destino.

China es sin duda un gigantesco consumidor, pero también se perfila como el próximo gran proveedor de champagne de Asia.

Importaciones chinas de champagne						
País / Año	Litros			Miles US\$		
	2008	2009	2010	2008	2009	2010
Francia	861.071	677.994	1.144.747	15.915	11	22
Italia	288.061	511.959	768.108	1.433	2	2
Australia	121.552	128.731	221.214	690	622	1.184
Alemania	80.499	57.507	215.054	446	239	875
España	188.019	77.892	141.496	1.080	372	645
USA	26.768	38.203	59.236	128	165	212
Sudáfrica	8.433	15.930	36.975	30	47	109
Rusia	18.610	17.874	29.979	36	26	41
Argentina	20.251	7.225	25.394	57	15	101
Chile	14.205	19.398	16.353	35	93	83
Total de importaciones	1.681.630	1.642.007	2.719.040	2 0.356	1 5.648	2 8.158

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

Exportaciones chinas de champagne						
País / Año	Litros			Miles de US\$		
	2008	2009	2010	2008	2009	2010
Indonesia	30.600	15.300	38.250	26.298	14.603	36.242
Hong Kong	55.591	28.338	22.052	1.071.119	636.786	335.085
Nigeria	12.600		12.600	35.280		35.276
Filipinas	8.100	2.700	6.750	11.355	3.194	8.015
Francia	501	9.588	3.682	8.462	390.773	77.343
Total de exportaciones	3 42.871	81.951	91.429	2 .399.914	1.188.927	6 37.625

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura