vinetur

La cultura del vino en España

sábado 11 de junio de 2016

ESCRITO POR ALFREDO GÓMEZ PASCUAL



Hace poco tiempo aparecía en prensa la noticia que hacía referencia al acuerdo entre parlamentarios y autoridades del país transalpino para introducir la cultura y la historia del vino en Italia a través los estudios de Educación Primaria en las escuelas, dentro de la disciplina de ciencias naturales y durante una hora a la semana, según un proyecto de ley presentado el pasado 24 de marzo. Es indudable que los tres grandes países productores de vino del mundo (Francia, Italia y España) comparten en común una tradición e historia milenaria sobre la cultura del vino, identificada con la alimentación mediterránea y con una forma de vida saludable.

No se trata de seguir de forma mimética los pasos de Italia, circunstancia que, desde luego, no estaría nada mal para el sector del vino y del aceite de oliva entre otros, pero sí de procurar que el común de los ciudadanos conozca, de forma somera al menos, el territorio de las zonas vitivinícolas de España que se extienden más allá del mundo de las "Tres Erres" (Rioja, Ribera del Duero y Rueda), y de otras cuatro zonas muy conocidas y familiares de elaboración de vinos digamos singulares (en cuanto no se trata de vinos tranquilos) como son Jerez de la Frontera y su Marco, y las zonas vitícolas

del Penedés, Rias Baixas y del Cava, zona ésta última que comprende más de 150 municipios y siete Comunidades Autónomas. En estas zonas, se lleva produciendo, vinos generosos, blancos tranquilos y espumosos de calidad, respectivamente, desde hace siglos.

Sin perjuicio de lo anterior, un estudio referido a la presencia mediática y conocimiento de las zonas y denominaciones de origen vinícolas, elaborado por la consultora Castro Galiana, permite concluir que la mayoría de los españoles apenas conocen las siete Denominaciones de Origen (DO) citadas, cuando en España hay 70 DO o DOP (Denominaciones de Origen Protegidas en términos de la UE), al margen de las catorce zonas vitícolas de vinos de Pago y siete zonas de Vinos de Calidad con Indicación Geográfica, todas ellas conceptuadas como DOP para la normativa comunitaria.

El sector del vino de y su cultura se encuentra, muy posiblemente, en el mejor momento de su historia en cuanto al conocimiento general que del mismo se tiene o puede tenerse. Algunos de los elementos que lo corroboran son los siguientes:

- Multitud de vinos españoles procedentes de la agricultura tradicional y, también de la agricultura ecológica y biodinámica son premiados en todo tipo de eventos y certámenes de carácter nacional e internacional.
- En ningún momento pasado se había producido un mayor y más cabal conocimiento a nivel del público en general sobre el significado, la tradición, la historia y la cultura del vino como en nuestros días.

- El nivel de exportación en volumen del vino es muy superior al de toda su historia y, también en los dos últimos meses en precio, extremo que pudiera representar un leve cambio que marque tendencia.
- Existe un acreditado reconocimiento sobre la calidad, variedad y diversidad de nuestros vinos en todos los mercados nacionales e internacionales, circunstancia que se traduce en un mayor valor añadido del producto vinícola como no se había producido anteriormente.
- El vino, por su prestigio social y notable reconocimiento también se encuentra influenciado por el mundo de la moda y las tendencias más "cool", de forma que se identifica a una persona o grupo por sus hábitos o actos repetitivos. Volvemos, pues, a lo vintage y el mundo del vino también: buenas y cuidadas elaboraciones y productos que perduran pero que, necesariamente, no tienen que ser caros.

En definitiva, tenemos un cúmulo de datos y elementos favorables en distintos órdenes del sector del vino (económico, social, cultural, salud, etcétera) que, sin embargo, no se refleja ni en el consumo (el más bajo per capita por habitante/añode nuestra historia) ni, tampoco, en el conocimiento sobre sus denominaciones de origen y zonas vitivinícolas.

(Publicado en Enominer.com)