

## Resumen Ejecutivo:

*Observando la evolución de la oferta y demanda sectorial, desde el año 2004 se registra un crecimiento significativo del consumo, la producción y las exportaciones, mientras que las importaciones declinan notablemente desde el año 2002.*

*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 bien las ventas más significativas todavía se registran durante las festividades de diciembre de cada año, aunque la comercialización fuera de esta época estacional siguen creciendo - <sup>1</sup>. Existe una marcada tendencia, que cada vez más consumidores se hallan interesados en esta categoría y están comprando más champán y vino espumante que antes, hallándose la preferencia en alza a nivel mundial.*

*A su vez, en el mercado internacional los jugadores tradicionales se encuentran globalizando sus productos, por ejemplo el grupo francés Moët Hennessy, que se halla asociado a una contraparte china con el fin de desembarcar en el mercado asiático.*

*En la Argentina existe un nuevo descubrir de los vinos, incluso de los vinos espumosos, sobre todo por parte de los jóvenes. A su vez, en la actualidad se comercializa el producto por diversos puntos de venta.*

*Asimismo, se podría potenciar aún más la oferta de la bebida en el país por medio de la publicidad y otros medios de comunicación a lo largo de todo el año, desestacionalizando así en mayor medida el consumo y mejorando la competitividad de la producción nacional.*

## 1.- Introducción

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

El consumo de champán se asocia a celebraciones. Es habitual descorchar una botella de gran formato durante la entrega de trofeos en competiciones deportivas. Esto se inició cuando Moët & Chandon ofreció su champaña al ganador del Gran Premio de Francia de 1950, disputado en la provincia de Champaña-Ardenas. Dan Gurney inició la tradición de bañar al público y a los demás pilotos al festejar su victoria en las 24 horas de Le Mans de 1967, aunque Graham Hill había hecho lo mismo con vino espumante en el Gran Premio de Australia de 1966. También es tradicional estrellar una botella de champán contra el casco del barco en su botadura para demostrar su solidez; es de mal augurio que la botella no se rompa.

## 2.- Industrialización

En cuanto a la elaboración del vino espumante, se puede decir que es un vino que se caracteriza por contener dióxido de carbono que se libera en burbujas. Hay varios métodos para conseguir

<sup>1</sup> Datos provenientes de <http://www.winebusiness.com/>

que esto pase, como es la carbonatación a presión, o el embotellado antes de terminar la fermentación. Otros métodos de producir vino espumante implican una fermentación con azúcar y levadura en el mosto, al vacío, para que se produzca una fermentación secundaria, esto puede hacerse en un tanque, en una serie de tanques o en botella. Los sedimentos o partículas sólidas del vino espumante son impulsados hacia el cuello de la botella de donde es expulsado.

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

El champagne es un vino complejo y agradable que tiene un luminoso color y un gran bouquet. Es de origen francés, de la región de Champagne, donde su suelo, sus viñedos y su situación geográfica, hacen posible que se dé este vino.

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 debe ser manual porque si se dañan las pieles, podrían producirse 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” y es el vino espumante de mayor calidad. Hay otras prensadas posteriores que dan lugar a vinos que los bodegueros embotellan con segundas marcas más baratas.

Se necesitará más de un año para que el vino espumante termine de fermentar asimilando todas las levaduras. Cuando el mosto ya está embotellado, hay que seguir un proceso de remover las botellas colocadas en los llamados pupitres, esto consiste en ir dando vueltas a la botella hasta que todos los residuos sólidos queden depositados en el cuello de la misma para poder pasar al Degüelle, que consiste en la eliminación de todos esos residuos<sup>2</sup>.

Según la concentración final de azúcares existen distintos tipos de champaña. 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 champañas que han sido o no adicionadas con distintos tipos de licores de expedición.

Existen dos métodos de elaboración de champaña: el Clásico o Champenoise y el Charmat. Las principales diferencias entre ambos radican en la 2ª fermentación; en el primer método esta etapa demanda 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 días<sup>3</sup>.

### 3.- Argentina

En el país, de acuerdo al Código Alimentario (CAA), se obtiene el champaña 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,

<sup>2</sup> [http://www.info-vinos.com/free\\_elaboracion-champagne.html](http://www.info-vinos.com/free_elaboracion-champagne.html)

<sup>3</sup> [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/bebidas/vino\\_es/Vino\\_Espumoso.htm](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/bebidas/vino_es/Vino_Espumoso.htm)

según la reglamentación vigente, deben comercializarse con una presión de CO<sub>2</sub> no inferior a las 4 atmósferas a 20° C<sup>4</sup>.

#### 4.- Oferta y Demanda Nacional

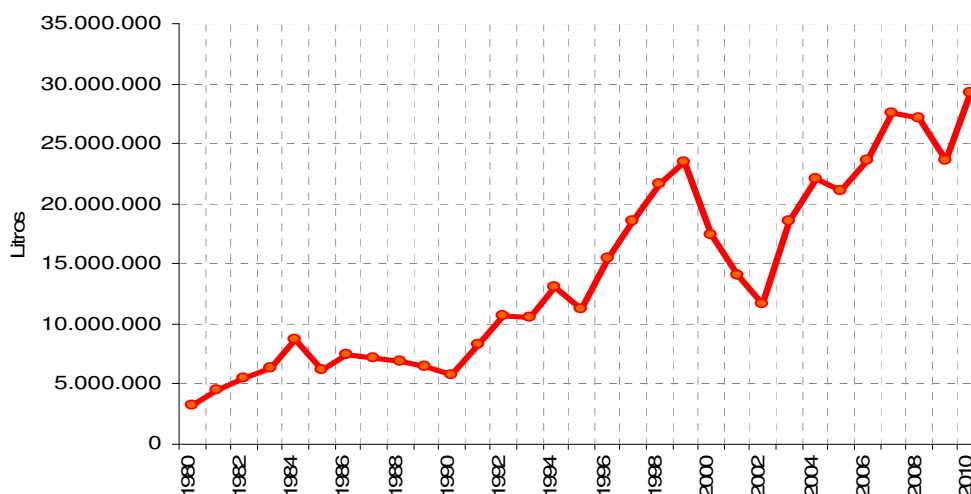
En base a los datos de consumo de la serie 1980-2010 elaborada por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), referida a “vino espumoso autorizado para el consumo”, y los datos estadísticos de comercio exterior, se estima la producción para el período 2000-2010, conformando el cuadro sectorial de oferta y demanda nacional 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

#### 4.1.- 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: Elaboración propia a partir de serie de datos del Instituto Nacional de Vitivinicultura

<sup>4</sup> [http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/bebidas/vino\\_es/Vino\\_Espumoso.htm](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](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/marco_regulatorio/CAA/CAPITULOXIV.htm)

El volumen del **año 2010**, se explica 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
<b>Total</b>	<b>29.196.100</b>

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

Debe destacarse de la información antes descripta, 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, esta concentración se ha desestacionalizado en alguna medida. 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 vino espumante según la cantidad de azúcar libre, los que más crecieron en participación fueron el brut y el rosado, que, pese a ello, sólo 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<sup>5</sup>.

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 - <sup>6</sup>.

Debe resaltarse que en la Argentina existe un nuevo descubrir de vinos, especialmente de los vinos espumosos y sobre todo por parte de los jóvenes. A su vez, en la actualidad se comercializa el producto por diversos puntos de venta: hipermercados, supermercados, discounts nacionales y en menor medida, en locales gastronómicos y lugares bailables.

#### 4.2.- Producción:

En el cuadro de oferta y demanda se registra a partir del año 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 solo una 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

<sup>5</sup> Tomado de la consultora Nielsen ([ar.nielsen.com/](http://ar.nielsen.com/)) - del diario La Nación ([www.lanacion.com](http://www.lanacion.com)) del 28/12/2008

<sup>6</sup> Datos provenientes de <http://www.winebusiness.com/>

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 beneficio a las economías regionales.

#### 4.3.- Exportaciones

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

Los principales destinos de las exportaciones de los últimos 10 años fueron al Mercosur (Brasil, Paraguay, Uruguay), al Aladi (Perú, Venezuela, Chile, Colombia), aunque en menor medida a Asia (Japón, Hong Kong, China), al Nafta (USA, Canadá), a la UE (Reino Unido, Países Bajos, Alemania y en menor importancia Dinamarca, Bélgica, Suecia e Italia), el Caribe (Costa Rica, Guatemala, Honduras, El Salvador), el Medio Oriente (Israel), el África (Angola) y Oceanía (Australia y Nueva Zelanda).

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

Respecto de los datos del año 2010, los mismos serán expuestos en el siguiente gráfico, proporcionando los destinos relevantes, los hectolitros y el monto en dólares:

País Destino	Litros	Miles de U\$S
<b>Mercosur</b>		
Brasil	879.200	2.864
Uruguay	187.000	685
Paraguay	162.100	937
<b>Aladi</b>		
Perú	219.700	1.143
Chile	182.200	1.055
Colombia	170.100	1.059
Venezuela	91.500	538
<b>Asia</b>		
Japón	188.200	812
China	18.700	84
<b>Nafta</b>		
USA	271.400	1.104
Canadá	35.900	246
<b>UE</b>		
Reino Unido	67.300	306
Países Bajos	53.500	247
Dinamarca	42.800	151
Suecia	16.000	63
Alemania	2.900	14

<b>País Destino</b>	<b>Litros</b>	<b>Miles de U\$S</b>
<b>Otros países de Europa</b>		
Rusia	24.300	77
Suiza	6.900	43
<b>Caribe</b>		
Costa Rica	9.200	54
Guatemala	7.200	47
El Salvador	4.100	22
<b>Medio Oriente</b>		
Israel	28.400	103
<b>África</b>		
Nigeria	5.400	24
<b>Oceanía</b>		
Australia	10.900	55
<b>TOTAL</b>	<b>3.182.900</b>	<b>14.551</b>

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

Cabe destacar a China entre los destinos de exportación de Argentina. Sobre dicha temática se volverá, con el objetivo de profundizar la importancia de dicha nación en el mercado del vino espumante.

#### 4.4.- Importaciones

Los volúmenes importados de vino espumante fueron decreciendo a lo largo del período 2000/2009. Dicha información y su evolución podrán ser analizadas a continuación:

<b>Año</b>	<b>Litros</b>
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

La mayoría de las importaciones siguen proviniendo de la UE (mayoritariamente de Francia, España e Italia) y en menor medida del Nafta (USA).

## 5.- Mercado internacional y nuevos consumidores: China

En relación a la República China, debe resaltarse la noticia de que el grupo francés Moët Hennessy - propietario de las marcas internacionales de champagne Dom Pérignon, Veuve Clicquot 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 se comercializará como champagne, una denominación que sigue reservada a los caldos de la región del mismo nombre, pero pretende saciar la creciente demanda asiática del espumoso<sup>7</sup>.

Esto evidencia que el mercado internacional y los jugadores tradicionales se encuentran globalizando sus productos.

Respecto a nuestro país, éste ya viene exportando a China en los últimos años, como lo demuestra el cuadro a continuación: Argentina ya se ubica en el noveno lugar como proveedor de vino espumante de China.

País	Litros			Miles de U\$S		
	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
<b>Argentina</b>	<b>20.251</b>	<b>7.225</b>	<b>25.394</b>	<b>57</b>	<b>15</b>	<b>101</b>
Chile	14.205	19.398	16.353	35	93	83
<b>Total Impo</b>	<b>1.681.630</b>	<b>1.642.007</b>	<b>2.719.040</b>	<b>2 0.356</b>	<b>1 5.648</b>	<b>2 8.158</b>

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

En lo que respecta a las exportaciones de China, se destacan a continuación los principales mercados de destino:

País	Litros			Miles de U\$S		
	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
<b>Total Expo</b>	<b>3 42.871</b>	<b>81.951</b>	<b>91.429</b>	<b>2 .399.914</b>	<b>1.188.927</b>	<b>6 37.625</b>

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

<sup>7</sup> <http://www.expansion.com/2011/05/16/empresas/1305496839.html> (16/5/2011) - del diario Financial Times

**Exportaciones de China - Año 2010:**

Países	%
Indonesia	41,84
Hong Kong	24,12
Nigeria	13,87
Filipinas	7,38
Francia	4,03
USA	3,40
Emiratos Árabes Unidos	1,82
Otros	3,36

Fuente: Instituto Nacional de Vitivinicultura

Se podría concluir, que el país se perfila cómo el próximo gran proveedor de vino espumante de Asia.

**6.- 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

Área de Sectores Agroalimentarios  
Dirección de Promoción de la Calidad de Productos Agrícolas y Forestales  
Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales  
Subsecretaría de Agricultura  
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca