

El mercado del vino espumante (actualización 2013)

Lic. Amalie Ablin

Área de Sectores Alimentarios - Dirección de Agroalimentos
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

1. Comercialización

Salidas de vino autorizadas para el consumo interno (En Hectolitros)

Período	2012	2013	Variación %
Total 10 meses	8.312.492	8.511.281	2
Promedio mensual	831.249	851.128	2
Enero	684.376	694.189	1
Febrero	628.478	609.158	3
Marzo	830.562	815.387	2
Abril	733.349	842.983	15
Mayo	883.701	934.895	6
Junio	876.910	845.263	4
Julio	867.206	983.458	13
Agosto	986.928	926.809	6
Septiembre	863.761	886.956	3
Octubre	957.220	972.183	2
Noviembre	904.492		
Diciembre	833.945		
Total Anual	10.050.928		

Fuente: INV

Exportaciones

Período	En Hectolitros			En miles de dólares		
	2012	2013	Variación %	2012	2013	Variación %
Total 10 meses	35.904	29.054	-19	19.609	15.056	-23
Promedio mensual	3.590	2.905	-19	1.961	1.506	-23
Enero	1.993	2.129	7	1.056	1.181	12
Febrero	1.995	1.232	-38	1.046	617	-41
Marzo	2.337	1.180	-50	1.342	746	-44
Abril	2.916	2.557	-12	1.764	1.393	-21
Mayo	2.161	2.384	10	1.143	1.240	9
Junio	3.526	2.425	-31	1.884	1.278	-32
Julio	4.012	3.150	-21	2.132	1.764	-17
Agosto	4.993	4.540	-9	3.098	2.037	-34
Septiembre	4.728	4.772	1	2.399	2.453	2
Octubre	7.244	4.680	-35	3.744	2.343	-37
Noviembre	4.145			2.343		
Diciembre	1.536			845		
TOTAL ANUAL	41.586			22.798		

Fuente: INV

Los principales destinos regionales de las exportaciones del año 2013 fueron Mercosur (Brasil, Paraguay, Uruguay) y resto de Aladi (Perú, Venezuela, Chile, Colombia).

Importaciones

	En toneladas	En miles de dólares
2012	515	3.678
2013	567	4.383

Fuente: Indec

La mayoría de las importaciones siguen proviniendo de la UE (mayoritariamente de Francia y España).

2. Tendencias de mercado de la Argentina

Cabe destacar, que el consumo de vinos espumantes creció más del 160% en los últimos 10 años en la Argentina.

La incorporación de jóvenes y mujeres al "universo vitivinícola", sumada a nuevas tendencias y al auge del mercado nocturno, generaron que en los últimos 10 años el consumo de espumantes creciera más del 160 % en la Argentina, de acuerdo con un estudio privado.

La industria cerró 2012 con 55 millones de botellas comercializadas y ventas sostenidas a lo largo de los 12 meses, más allá del pico estacional que suele registrarse en diciembre con motivo de las Fiestas de fin de año.

De este modo, los espumantes se consolidaron aquí como "los únicos vinos en botella que mostraron un acelerado y sostenido crecimiento, fenómeno que se debe principalmente a las nuevas tendencias de consumo", según detalló un reciente informe de la International Wine & Spirit Research (IWSR).

En la Argentina, los despachos de vinos espumantes autorizados para el consumo crecieron 166 % en 10 años, al pasar de 116.522 hectolitros a 310.428, de acuerdo con datos del INV.

La producción se vio estimulada por un reintegro impositivo dispuesto para alentar la elaboración de espumantes en el país.

La tendencia del consumo de espumantes se mantiene en alza en la Argentina, a diferencia de lo que ocurre con los cócteles de vino y los espumantes frutados, cuya comercialización está en descenso, o con los frizantes, que cierran la década con saldo negativo (-50%) con respecto a 2002.

"A nivel nacional, el 84 % del mercado corresponde a espumantes secos", comentó el presidente de la Bodega Premier Wines, y agregó que "el mayor crecimiento se verifica en los espumantes dulces, cuyas ventas han crecido 126% entre 2002 y 2012".

Otro segmento que escaló posiciones en los últimos años es el de los rosados, que se han constituido en una nueva categoría gracias a la preferencia que muestra, en especial, el público femenino¹.

¹ Para mayor información: <http://www.diariouno.com.ar/economia/-El-consumo-de-vinos-espumantes-crecio-mas-del-160-por-ciento-en-los-ultimos-10-aos-en-la-Argentina-20130323-0054.html> (2013)

A su vez, la dulzura gana terreno en el mundo de las burbujas y aviva una tendencia que comenzó hace dos años, pero que terminó por explotar en 2013: las principales bodegas del país lanzaron en los últimos meses sus espumantes dulces naturales, con el objetivo de desestacionalizar la categoría y captar nuevos consumidores, sobre todo entre los más jóvenes y las mujeres. Con una mayor concentración de azúcar, lograda a partir de la cosecha tardía de las uvas, este producto se posiciona en la atractiva categoría de los espumosos, que creció 166% en la última década. Al partir desde cero, el segmento de dulces naturales creció a razón de 200% por año desde su aparición, hasta llegar a vender 5% de los 50 millones de botellas de espumantes que se vendieron en 2012, según datos de la industria².

3. Mercado internacional

Según un estudio llevado a cabo por Vinexpo y The International Wine and Spirits Research, en el año 2016, Reino Unido será el mayor mercado de vino espumoso, con un total de ventas de 126 millones de botellas. Reino Unido se convertirá en el mayor importador del mundo de Champán, Cava y Prosecco, desplazando a Alemania del primer puesto al tercero, tras Estados Unidos.

Actualmente los vinos espumosos franceses son los que lideran las exportaciones con un total de 37 millones de botellas al año, seguidos de los vinos españoles, con un total de 25 millones.

En cuanto al sector de las exportaciones, el estudio concluye que los vinos españoles han sido los que más han aumentado sus ventas en 2012, con un incremento del 21,8% con respecto al año anterior. Según el director de Vinexpo, esto se debe en gran medida a la proliferación de bares de tapas, restaurantes y sherry bars en Reino Unido³.

A su vez, de acuerdo al posicionamiento en el mercado, si bien Argentina lidera el mercado latinoamericano, con ventas anuales sobre los US\$300 millones, y Chile ocupa el segundo lugar con cifras que superan los US\$60 millones, el estudio revela que Chile se ubica en primer lugar en crecimiento de consumo en Latinoamérica y es segundo a nivel mundial.

En cuanto al gasto per cápita, en Chile el promedio anual alcanza US\$3,7 y en Uruguay los US\$3 al año.

"La tendencia de crecimiento seguramente continuará, porque es un producto que todavía está lejos de llegar a la meseta de crecimiento, y tiene una mayor gama de atractivos que muchos de los vinos tranquilos", aseguraron desde la consultora privada⁴.

En cuanto a la empresa Moët-Hennessy, una de las principales productoras de champagne, ha anunciado que planea lanzar un vino espumoso elaborado en la región de Nashik en la India. Las primeras botellas de este espumoso serán liberadas durante el último trimestre del año 2013. La vinícola sólo cuenta con 19 hectáreas de Pinot Noir, Chenin Blanc y Chardonnay plantadas en el 2011, con una capacidad de producción de 50.000 cajas anuales. Una de las principales razones para elaborar espumoso de forma local es el alto costo de champagne (precio promedio en la India, US\$110 la botella). Sin embargo, con una población de 1.400 millones de habitantes, Moët-

² Para mayor información: <http://www.lanacion.com.ar/1638733-los-espumantes-dulces-naturales-copan-el-mercado> (dic . 2013)

³ Para mayor información: http://www.oficinascomerciales.es/icex/cda/controller/pageOfecomes/0,5310,5280449_5282927_5284940_4655679_GB,00.html (7/2/2013)

⁴ Para mayor información: <http://www.emol.com/noticias/economia/2013/05/24/600369/consumo-de-vino-espumante-bate-record-de-ventas-en-nuestro-pais.html>

Hennessy esta interesada en posicionar la categoría de los espumosos elaborando un vino local para ofrecerlo a un precio competitivo⁵.

Cabe destacar, que el hemisferio sur va aprovecharse de la caída de la producción de vino en Europa en la cosecha 2012 para aumentar su cuota en el comercio mundial, particularmente en los graneles, donde los precios han caído un 30%, pero siguen siendo un 50% más altos que hace dos años.

Agotados los 'stocks' castellano-manchegos en el 'boom' de 2011-12, España se puede enfrentar a una etapa menos boyante, con menos vino que vender y menor posibilidad de compensarlo con precios más alto, debido a la mejor producción del hemisferio sur.

Según el último informe trimestral sobre el mercado mundial del vino realizado por Rabobank y recogido por el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), la relativa escasez de producto a nivel mundial hace que todas las miradas están actualmente puestas en la inminente cosecha en el hemisferio sur.

El mismo informe de Rabobank se refiere a la evolución reciente del mercado mundial para los vinos espumosos, con un cierto cambio hacia espumosos más económicos, mientras los champanes franceses de marcas principales dirigen sus ventas principalmente hacia mercados emergentes como Rusia, Brasil, China, México o Nigeria. Italia y España quitan, en cambio, cuota de mercado a los franceses en Estados Unidos.

En relación con el comercio mundial de vinos, el informe resalta los fuertes cambios en la composición de exportaciones de Italia y España, con menos granel y más envasados. Por su parte, Francia sigue aprovechando esta situación de relativa escasez para mejorar las ventas de sus vinos de mayor precio medio, mientras, en el hemisferio sur, Argentina, Chile y Sudáfrica incrementan con fuerza sus ventas de vino a granel, mientras las ventas de Australia y Nueva Zelanda se estabilizan y EEUU apenas aumenta sus exportaciones⁶.

4. Innovación

Una bodega valenciana ha comenzado a comercializar un vino espumoso que cuenta con partículas en su interior que, al agitar la botella, simulan llamaradas. La idea surge por la necesidad de buscar "productos nuevos que puedan atraer a nuevos consumidores", ha explicado el director general de la empresa propietaria de la bodega. El espumoso ya se vende en países como Australia, China y Estados Unidos. El cava ha sido bautizado con el nombre de "Aviva" y puede encontrarse en tres variedades: Gold, Platinum y Pink Gold. Aunque el sector vinícola "suele ser muy tradicional", la empresa ha apostado por una idea en la que se ha trabajado durante más de dos años hasta dar con esta fórmula valorada como "novedosa", pero sin dejar de lado la calidad.⁷

⁵ Para mayor información: <http://laquiadelvino.mx/2013/05/moet-hennessy-elabora-vino-espumoso-en-la-india>

⁶ Para mayor información: <http://www.lomejordelagastronomia.com/noticias/menos-vino-en-el-mundo-tras-la-caida-de-la-produccion-europea-2012> (febrero 2013)

⁷ Para mayor información: <http://www.levante-emv.com/economia/2012/09/12/nuevo-vino-espumoso-simula-llamaradas-agitar-botella/935399.html>