

Vinos – Mercado Internacional

María Paula Naso

HISTORIAS DEL VINO

2000 a.C. - En China ya se conocía el proceso de fermentación de la uva que daba como resultado al vino.

1200-750 a.C. - En la Antigua Grecia, donde se bebía mezclado con agua porque tomarlo puro era mal visto, Teocrito calificaba a los vinos como “*venerables*” cuando cumplían los 4 años de edad. En aquellos tiempos la bebida era guardada en toneles, recipientes confeccionados con pieles de cabra, y en ánforas, que se impermeabilizaban con aceites y trapos engrasados, por lo que el aire estaba en contacto con el vino en todo momento.

400 a.C. - En Egipto se encontraron rastros demostrativos de que por esa época los egipcios ya conocían la viticultura.

50 a.C. - En el Imperio Romano, Julio Cesar fue un gran apasionado del vino. Procediendo a elaborarlos con mayores cuidados, y empleando otros tipos de recipientes, los romanos obtuvieron mejores como los denominados *Falernianos*, de un año de añejamiento. Sin embargo, no logró la maduración completa del vino hasta que se introdujo la botella con corcho, dado que el vino conservado en madera no alcanza la madurez hasta pasados los tres años, y mantenido mayor tiempo en toneles no mejoraba sino que tendía a deteriorarse.

En el actual territorio español también se plantaron viñedos en las comarcas donde la uva soportaba el clima. Poco a poco los cultivos permanecieron para consumo local, en particular para utilizarlo durante la Sagrada Comunión, por lo que el cuidado de los cultivos y la elaboración de vino fue convirtiéndose en preocupación de los eclesiásticos.

Siglo XII – Las grandes plantaciones fueron encontrando mercados, como le sucedió a los viñedos situados a orillas del Rin en Alemania, Garonne y Loire, en gran medida debido a que la mayoría de los viñedos que subsistieron eran los ubicados a orillas de ríos importantes que facilitaban el transporte de mercaderías.

Siglo XVII - Una de las innovaciones que se extiende en esta época, es la botella de vino que en sus comienzos tenía un aspecto más redondo que alargado, debido a que resultaba más sencillo obtener esta forma al tratar el vidrio soplado. A fines del siglo XVII las mejoras en la composición del vidrio -que ya hacía la escuela veneciana en el siglo XIII-, posibilitan producir botellas con formas homogéneas, resistentes al transporte de largas distancias.

Con la aparición de vinos espumosos como los célebres *Dom Pierre Pérignon* resultó necesario lograr botellas que resistieran la presión del gas (CO₂) generada por la fermentación. A partir de entonces se fabricaron botellas más alargadas e incluso se extendió el empleo de vidrio con impurezas que les otorgaban color oscuro, porque ello favorecía la conservación del vino. En 1821 Ricketts & co. Glassworks Bristol patentó una forma de elaborar mecánicamente botellas de igual forma, dando nacimiento a la botella actual.

La segunda innovación se vinculó con el uso de la botella de cristal. Durante siglos los botellas se taparon con cera, lacre, yeso u otros medios disponibles, hasta que alguien empezó a emplear el *quercus suber*, esto es, el corcho. Esto influyó fuertemente sobre la comercialización del vino ya que el tapón aísla el vino del oxígeno de la atmósfera y permite así que vaya adquiriendo un *bouquet* característico.

Año 1775 - Otro descubrimiento fue la obtención de vinos dulces y bouquet, que nacieron en los viñedos y parras de Rheingau dejando que las uvas entraran en cierto fermento mientras aún se hallaban en la planta. Esta *pourriture noble* ("podredumbre noble") era causada por la presencia de cierta microdermia especial que hizo posible obtener algunos Sauternes y le valió reconocimiento a algunos vinos de Hungría

Siglo XIX (1863) – Las alteraciones que sufrían los vinos cuando se fermentaban eran la causa principal de grandes pérdidas. Los vinos de una misma producción, guardados en toneles iguales, envejecían de distinta forma. Hasta que el químico francés Louis Pasteur descubrió –observando un tonel recubierto de pintura-, que el aire no penetraba en él, y que el vino necesita del aire para fermentar adecuadamente. Estudió las razones de esto, y tres años después descubrió que los procesos de fermentación alcohólica eran gobernados por unos hongos microscópicos denominados *levaduras*. Controlar estos organismos permitía controlar la degradación del vino. Fue el primero en determinar el papel central del oxígeno en la elaboración del vino y abrió el camino para que la enología empezara a enfocar con visión científica los procesos.

En Francia, una variedad de piojo denominado Phylloxera atacó las raíces de las plantas, esto produjo la desaparición de muchos viñedos importantes, estas áreas que alcanzaron los 2.500.000 acres, fueron devastadas dejando a los productores franceses al borde de la quiebra, y también los productores de Madeira y Canarias fueron afectados quedándose sin producción. Esta peste fue controlada luego de importar plantas resistentes a ese piojo desde California. Los vinos Pre-Phylloxera actualmente son prácticamente imposibles de conseguir.

Año 1945 - Tras la Segunda Guerra Mundial, Francia modernizó sus viñedos y pronto aparecieron los vinos de Beaujolais (que se apodaba con la palabra *nuevo*: Beaujolais nouveau) y saturaban los bistrot franceses, donde era muy popular. A mediados del siglo XX en la zona de Beaujolais empezó a utilizarse una nueva forma de fermentación denominada *maceración carbónica*.

A finales del siglo XX, se incorporaron a los viñedos las recolectoras automáticas, se automatizaron operaciones como el embotellado, y se pusieron a punto procesos que estabilizan y someten a un mejor control todas las etapas de la elaboración del vino y su calidad final.

LOS VINOS EN EL MUNDO

FRANCIA

El origen de los vinos franceses se remonta a la época de los romanos y corresponde a uno de los más antiguos cultivos de la vid, habiendo logrado hace largo tiempo reconocimiento mundial. Fue hasta el año 2004, que las explotaciones familiares sustentaban la economía de este sector, ya que no se realizaban campañas para la promoción de este producto.

En 1953 Francia limitó por ley la elección de las vides para la producción de vino de mesa. Dos años más tarde las vides fueron clasificadas en 3 categorías: *recomendadas*, *autorizadas* y *toleradas*, pero desde 1970 solo se reconoce la normativa comunitaria a las vides recomendadas y autorizadas; estableciéndose la prohibición sobre las vides *clinton*, *herbemont*, *isabelle*, *jacquez*, *noah*, y *othello*.

Regiones vitivinícolas en la actualidad

El territorio (*terroir*) de donde proviene el vino está indicado en la etiqueta de la botella. Este término permite reconocer a cada vino una personalidad otorgada por la variedad de vid utilizada, los terrenos donde están plantadas, los microclimas que aprovechan, el saber de los viñadores que lo cultivan, vinifican y comercializan, y otros aspectos que pueden parecer accesorios pero son importantes, como la calidad de la bodega o la de sus toneles de madera.

Los principales viñedos de Francia son Viñedo de Alsacia, Viñedo de Beaujolais, Viñedo de Burdeos, Viñedo de Borgoña, Viñedo de Champaña, Viñedo de Córcega, Viñedo del Jura, Viñedo de Languedoc, Viñedo de Provenza entre otros.

Tipología de los vinos franceses

El sistema de denominaciones de productos agrícolas empezó en Francia con la ley de 1905 que creó las Denominación de Origen (AOC). Los demás países han imitado este principio de protección de la identidad regional para cada producto y han acabado por adoptar su propio sistema de denominaciones. En lo referente al vino, la Unión Europea distingue dos denominaciones:

- Los vinos de mesa: vinos conformes a las leyes y juzgados aptos para el consumo (*vins de table* en francés).
- Los VCPRD: Vinos de Calidad Producidos en una Región Delimitada (VQPRD en francés, *Vins de Qualité Produits dans une Région Délimitée*)

El organismo responsable de las apelaciones francesas de vino o de otros productos es el Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen (*Institut National des Appellations d'Origine*), que opera en la órbita del Ministerio de Agricultura y Pesca francés (*Ministère de l'agriculture et de la pêche*)

A su vez los Vinos de Calidad Producidos en una Región Delimitada (VCPRD) se clasifican en:

- Denominación de Origen Vino Delimitado de Calidad Superior (AOVDQS: *Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure*). Muy a menudo un trampolín hacia la AOC.
- Denominación de Origen Controlada (AOC: *Appellation d'Origine Contrôlée*).
 - AOC genérica (como las AOC *Bordeaux, Bourgogne, Alsace, Beaujolais...*)
 - AOC regional (como las AOC *Coteaux du Tricastin, Côtes du Forez, Médoc...*)
 - AOC municipal (como las AOC *Chablis, Margaux, l'Étoile, Cassis...*)

Hay además, dentro de las AOC, un sistema interno que distingue entre "*Crus*", "*Premiers crus*", "*Grands crus*" u otras designaciones, pero difiere según la región. En Borgoña, por ejemplo, el *terroir* está a menudo delimitado por parcelas bien identificadas; algunas de ellas llevan nombre propio y se dividen en «*grands crus*» y en «*premiers crus*». En la región de Burdeos, los *terroirs* llevan el nombre del propietario y la etiqueta solo cita el nombre del *château* y su clasificación en «*premiers crus classés*» establecida en 1855.

Otro criterio de clasificación de los vinos franceses varía según el color, la proporción de azúcares naturales, la proporción de azúcares del licor de expedición, la presión de los gases disueltos a saturación y el envejecimiento.

Tipos de uvas francesas

Chenin Blanc. Originaria del valle del río Loire, en Francia, de gran calidad; con ella se obtienen atractivos vinos blancos frutados, ligeros y frescos. Es una variedad muy interesante para elaborar vinos dulces. Se la conoce también como *pineau* o *pinot de la Loire*.

Chardonnay. Considerada “*la reina de las uvas blancas*”, se produce en la Borgoña Francesa, cuna de algunos de los más renombrados y caros vinos blancos del mundo. Permite obtener vinos de aroma voluptuoso, aptos para la fermentación y el estacionamiento en barriles de roble nuevo. También es muy usada para vinos de base de espumosos tipo *Champagne*.

Semillón. Es la variedad de uva predominante en la región de Bordeaux, en Francia, donde produce blancos secos y dulces, algunos muy famosos, como el licoroso Sauternes.

Sauvignon Blanc. Otro cepaje de uva blanca en el sudoeste de Francia, donde produce importantes vinos. Su difusión mundial es muy amplia, destacándose especialmente en Nueva Zelanda y Chile.

Cabernet Sauvignon. Rey de los cepajes tintos, oriundo de Bordeaux, Francia, exitosamente cultivado en todo el mundo vinícola, produce un vino robusto, sólido, que se añeja muy bien y da paso a aromas y sabores complejos y elegantes.

Malbec. Otro cepaje originario del sudoeste de Francia, donde paulatinamente ha sido dejado de lado, ya que allí no produce gran calidad.

Merlot. También de Bordeaux, donde integra los cortes con el Cabernet Sauvignon. Los aromas y sabores de uno y otro son similares, pero en la boca el Merlot es más débil que el del Cabernet. El Merlot es muy utilizado para cortes con otros vinos más robustos, pero sus variedades alcanzan gran calidad.

Syrah. Uva de origen supuestamente persa desde donde habría llegado al valle del río Rodano (Francia) por obra de los cruzados. Hoy está en expansión en todo el mundo ya que produce vinos de buena calidad, color rojo intenso, aroma profundo y sabor recio. Madura muy bien en botella, donde adquiere matices especiados.

Pinot Noir. Cepaje que da origen a los famosos tintos franceses de la región de Borgoña. A diferencia de otras variedades, fuera del terreno original no suele reproducir sus mejores virtudes. Por esa razón se lo cultiva en escasas regiones. Vinificado en blanco, integra muchos de los vinos base para espumosos.

ESPAÑA

En España para elaborar vinos se emplean varios tipos de uvas que les otorgan características propias tales como su color, porcentaje de alcohol, propiedades de añejamiento y equilibrio característicos. Existen más de 100 variedades de uva; aunque las más comunes son:

Tempranillo. Se usa en la región de La Rioja y permite obtener vinos profundos y ricos en color pero bajos en alcohol. Suele mezclarse con las variedades de uva Garnacha, Mazuelo y Graciano para compensar sus niveles bajos de acidez y longevidad. Llegó a España con los peregrinos de las Cruzadas.

Garnacha. Es una uva roja que se desarrolla en medios áridos, por lo que es ideal para muchos suelos españoles. Comúnmente se usa mezclada con otras variedades de uva. Tiene alto contenido de alcohol y sabor dulce y afrutado. A menudo se usa para elaborar vino rosado.

Graciano. Es perfecta para obtener un vino añejo de sabor suave, pero su cultivo es complicado, propenso a enfermedades y de producción baja. La uva Graciano es más común en Francia que en España.

Mazuelo. Es una de las variedades más comunes del mundo. Es originaria de Aragón, y su cultivo se ha extendido vastamente. Sin embargo, en España no se emplea tan a menudo porque es muy afectada por los hongos y el moho. Produce cosechas abundantes, su piel es gruesa, su color intenso y es alta en taninos y acidez.

Viura. Es una uva blanca que, en teoría, proviene del Medio Oriente o de Aragón. Permite obtener un vino blanco seco y ligero. También se utiliza en la elaboración de cava. Tan sólo en el norte de España hay 50.000 hectáreas dedicadas exclusivamente al cultivo de viura.

Malvasía. También blanca, no es tan común como la viura, pero también se utiliza en la elaboración de muchos vinos. Se emplea en vinos de postre (*"dessert wines"*) o mezclada con vinos secos concentrados añejados en roble.

Xarello. Es una variedad blanca que sólo se produce en Cataluña. Originalmente empleada para la producción de cava. Hoy en día también se utiliza esta uva para elaborar el vino Marqués de Alella Clásico, un vino famoso en la región.

Parellada. Uva blanca nativa de Cataluña que se encuentra en la región del Penedés. Por su sabor afrutado y sus altos niveles de acidez se emplea en la producción de cava.

ESTADOS UNIDOS

Estados Unidos es el cuarto productor mundial de vino tras Francia, Italia y España. El país elabora vinos desde hace casi tres siglos y posee una serie de variedades nativas, (*Vitis labrusca*, *Vitis riparia*, *Vitis rotundifolia*, *Vitis vulpina*, y *Vitis amurensis*, entre otras) pero lo que llevó al crecimiento de la industria vinícola fue la introducción de la variedad europea *Vitis vinifera*. Actualmente se produce vino en los cincuenta estados, pero el *ranking* del volumen es liderado por California seguido por Washington, Oregón y Nueva York.

Los tipos de uva más utilizados en EE.UU. para elaborar vinos son los siguientes:

Pinot noir. De origen, francés es cepa de Borgoña y Champaña, y su cultivo requiere climas frescos y hasta húmedos. Lo caracterizan sus aromas frutales a frambuesas y moras, y tiene grado, acidez media y tanino bajo. Envejece bien.

Malbec. Da vinos tintos coloreados ricos en taninos y aptos para mezclas. La uva es más tierna y suave que la Cabernet Sauvignon.

Riesling. Uva ligera que produce vinos blancos destacados por su calidad, tendientes a ser secos y acidez nítida.

Semillón. Se trata de una uva de piel dorada usada para elaborar vino blanco, tanto seco como dulce. Es bastante pesada, con baja acidez y textura casi oleosa. Tiene alto rendimiento y los vinos basados en ella pueden envejecer a lo largo de mucho tiempo.

ITALIA

En Italia, el desarrollo vitivinícola del norte y centro del país es ampliamente superior al del sur. Sin embargo, se encuentra en fase de desarrollo y modernización. En el sur, donde los terrenos aptos son relativamente baratos, las condiciones climáticas son muy favorables para la vitivinicultura.

Sangiovese. Es una de las variedades vitíferas italianas más difundidas. Las zonas cultivadas con esta variedad alcanzan el 11 % de la superficie vitícola nacional. Es tradicionalmente la cepa más difundida en la Toscana. Es una cepa presente en centenares de vinos tintos, entre los cuales se encuentran algunos de los más prestigiosos vinos italianos: Chianti y Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Sagrantino di Montefalco y muchos otros menos conocidos, como Morellino di Scansano y Sangiovese di Romagna. También puede hablarse de un *sangiovese* como un tipo de vino hecho con esta variedad vitífera.

Verdicchio. Una uva oriunda de Las Marcas (Marches), Como vid presenta una vigorosidad media, una productividad inconstante y su maduración se logra en los primeros días del mes de octubre. Esta uva da un vino blanco de color amarillo pajizo tenue, con aromas delicados característicos, sabor seco y armónico, con retrogusto agradablemente amargoso. Posee una graduación mínima de 11,5 grados.

Montepulciano. De entre las variedades tintas despunta la calidad del panorama vitícola del sur de Italia (Las Marcas). Destaca su poderoso color, su graduación alcohólica relativamente alta favorecida por el clima, y una tendencia aromática de fondo bastante neutra que hace que sea recomendada también para los vinos de mezcla. Cuando se tienen condiciones climáticas adecuadas la uva logra desarrollar una gran elegancia y estructura de taninos, no obstante los vinos que normalmente se elaboran son redondos y resultan fáciles de beber.

Trebbiano. Es una variedad italiana de vid (*Vitis vinifera*) blanca de la zona de Abruzzos. La vid es vigorosa y de alto rendimiento, con largos racimos cilíndricos de bayas de gruesa piel que producen mosto amarillo ácido. Sus racimos son muy grandes, de porte alargado y las bayas pequeñas y de piel muy gruesa. Proporciona buenas cosechas, pero el vino que se elabora con ella es poco distinguido. Puede ser fresco y afrutado, pero no se conserva durante mucho tiempo. Su alta acidez hace que sea

El vino de esta uva es rojo rubí de intensidad media, presenta un ribete con marcados reflejos violáceos y buena formación de lagrimas. Aroma típicamente frutal: ciruela y grosella. En boca manifiesta una grata acidez perfectamente en armonía con su suave astringencia. Es redondo y equilibrado, en el retrogusto resalta su carácter frutal con ligeras notas vegetales. El tiempo de guarda es de 4 años.

Salice Salento. Es una uva negroamaro de la zona de Apulia, da un vino de color : color rojo rubí intenso y presenta un perfume ligeramente afrutado y típico de esta uva, en la boca es un vino robusto y a su vez fuido con un grado alcohólico de 12,5%.

Marsala. Se produce usando las variedades de uva blanca Grillo, Inzolia y Catarratto, entre otras en la zona de Sicilia. Se servía tradicionalmente como aperitivo entre el primer y el segundo plato de una comida. Los vinos de Marsala se clasifican por su color, dulzor y periodo de envejecimiento. Los tres niveles de dulzor son *secco* (con un máximo de 40 gramos de azúcar residual por litro), *semisecco'* (41-100 g/l) y *sweet* (más de 100 g/l).

Datos estadísticos de los principales productores mundiales de vinos

Italia	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Superficie sembrada (Miles Ha.)	849	842	843	838	825	818
Consumo (Miles HI.)	28.300	27.016	27.332	26.700	26.166	24.500
Consumo <i>per capita</i> (Lts/c/year)	48,40	46,07	46,34	45,02	43,90	-
Producción (Miles HI.)	49.935	50.566	52.036	45.981	46.970	47.699

Fuente: Organización Internacional De la Viña y el Vino - O.I.V.

Francia	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Superficie sembrada (Miles Ha.)	889	895	888	867	858	840
Consumo (Miles HI.)	33.218	33.530	33.003	32.169	30.800	29.900
Consumo <i>per capita</i> (Lts/c/year)	54,79	54,98	53,77	52,13	49,65	-
Producción (Miles HI.)	57.386	52.105	52.127	45.972	42.654	45.558

Fuente: Organización Internacional De la Viña y el Vino - O.I.V.

España	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Superficie sembrada (Miles Ha.)	1.200	1.180	1.174	1.169	1.165	1.113
Consumo (Miles HI.)	13.898	13.686	13.514	13.100	12.168	11.300
Consumo <i>per capita</i> (Lts/c/year)	32,48	31,54	31,01	29,74	27,35	-
Producción (Miles HI.)	42.988	37.808	38.137	34.755	36.240	32.506

Fuente: Organización Internacional De la Viña y el Vino - O.I.V.

Estados Unidos	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Superficie sembrada (Miles Ha.)	398	399	399	397	397	398
Consumo (Miles Hl.)	25.150	26.300	27.150	28.250	27.950	27.250
Consumo per capita (Lts/c/year)	8,74	8,77	8,88	9,15	8,97	-
Producción (Miles Hl.)	20.109	22.888	19.440	19.870	19.330	20.620

Fuente: Organización Internacional De la Viña y el Vino - O.I.V.

COMERCIO INTERNACIONAL

Exportaciones mundiales

Principales países exportadores por valor US\$ FOB

Miles US\$	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Francia	4.232.510	4.154.369	4.639.137	5.462.926	6.154.976	4.900.930	5.251.255
Italia	2.934.400	3.103.044	3.301.221	3.856.637	4.203.967	3.878.305	4.121.072
España	1.184.016	1.228.522	1.319.831	1.556.949	1.693.063	1.504.351	1.594.659
Australia	1.819.282	1.883.940	1.828.843	2.201.758	1.853.788	1.493.880	1.533.383
Chile	712.439	751.413	839.169	1.090.131	1.174.366	1.150.537	1.282.458
Alemania	489.928	559.365	657.261	797.938	905.133	807.953	930.843
EE.UU.	641.605	508.012	690.159	720.943	744.953	636.236	847.916
Portugal	596.366	614.391	618.896	747.523	778.034	709.838	742.553
Nueva Zelanda	222.645	299.289	377.630	538.663	601.252	574.157	685.479
Argentina	193.101	258.425	318.744	418.310	523.506	565.599	669.599
Resto del Mundo	1.495.571	1.712.551	1.735.996	2.199.384	2.398.118	2.206.651	2.606.540

Fuente: Elaboración propia en base a Comtrade

Principales países exportadores por volumen

Miles de Hl.	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Italia	8.907	10.170	10.839	11.063	10.973	11.402	12.123
Francia	10.051	9.810	9.819	10.098	9.539	8.765	8.383
España	1.669	3.361	2.925	4.711	6.357	5.471	6.892
Chile	2.760	2.813	3.065	3.644	3.705	3.954	4.330
Australia	5.127	6.617	5.446	7.307	5.130	4.588	4.291
Alemania	2.125	2.269	2.463	2.624	2.770	2.729	3.099
Argentina	1.119	1.418	1.607	1.898	2.089	2.153	2.244
EE.UU.	2.975	1.784	2.219	2.354	1.905	2.063	1.953
Portugal	1.622	1.758	1.837	1.987	1.857	1.756	1.849
Resto del Mundo	7.290	9.188	7.418	8.447	8.170	8.308	7.684

Fuente: Elaboración propia en base a Comtrade

Importaciones mundiales

Principales países importadores por valor US\$ CIF

Miles US\$	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
EE.UU.	2.960.967	3.255.728	3.577.128	4.004.504	4.030.032	3.474.318	3.626.759
Reino Unido	3.354.356	3.305.963	3.264.735	3.911.003	3.990.776	3.195.209	3.281.198
Alemania	1.545.832	1.608.297	1.605.497	1.736.671	1.885.607	1.812.389	1.752.647
Canadá	799.898	916.744	1.129.609	1.320.009	1.397.122	1.313.137	1.514.450
Países Bajos	679.100	717.902	754.847	952.367	1.021.207	974.729	964.327
China. Hong Kong SAR	69.377	77.656	91.107	184.659	341.121	489.918	857.235
Japón	775.797	752.210	790.706	839.868	885.028	773.946	776.932
Suiza	543.366	519.466	580.943	723.243	801.731	730.442	768.887
Bélgica	705.812	713.575	736.716	822.813	917.177	827.094	758.871
China	25.215	39.934	76.781	184.055	275.851	377.254	655.206
Resto del Mundo	3.197.758	3.542.272	3.908.754	4.913.838	5.532.038	4.886.927	5.250.788

Fuente: Elaboración propia en base a Comtrade

Principales países importadores por volumen

Miles de HI.	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Reino Unido	10.591	10.692	9.628	9.534	8.734	8.402	8.432
EE.UU.	5.732	12.668	6.432	6.933	10.719	6.457	6.935
Alemania	5.761	6.059	5.822	5.857	5.856	6.027	5.574
Federación Rusa	4.472	5.390	3.231	3.404	3.425	2.772	3.458
Países Bajos	2.597	2.864	2.903	3.314	3.144	2.467	3.209
Canadá	1.821	1.895	2.132	2.268	2.271	2.391	2.525
Bélgica	771	976	1.256	1.734	816	904	1.551
China	71	103	202	423	575	910	1.455
Japón	1.270	1.190	1.202	1.199	1.197	1.285	1.343
Resto del Mundo	10.076	11.951	12.485	14.083	14.465	14.585	15.457

Fuente: Elaboración propia en base a Comtrade

Fuentes consultadas

Saber del Vino – Anselmo J. García Curado – Editorial Amat - 2005

El vino y su servicio – Mario Gil Muela – Ediciones Paraninfo S.A. – 2009

Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)

UN Comtrade - *United Nations Commodity Trade Statistics Database*

Olimpiadas Nacionales de Contenidos Educativos en Internet - www.oni.escuelas.edu.ar

Vinos Españoles al por mayor – Bodegas y viñedos de Altura

Vinos y Bodegas - www.vinosybodegas.com