

# INCIDENCIA DE LAS REGLAMENTACIONES ESPAÑOLA Y COMUNITARIA EN LOS VINOS DE LA ZONA «MONTILLA-MORILES»

Por  
A. TITOS MORENO y T. DE HARO GIMENEZ (\*)

## I. LA ZONA VITIVINICOLA «MONTILLA-MORILES»

**D**ENTRO de las actividades agroalimentarias que existen en la provincia de Córdoba hay una que cuenta con gran tradición: la *vitivinicultura*. La vid, con sus aproximadamente 18.400 Ha., constituye tras el olivar el cultivo leñoso más importante en esta provincia. Y las empresas del vino, que suman alrededor de 250, representan una riqueza industrial de primer orden en el aparato productivo provincial.

Sin embargo, hablar de vitivinicultura en Córdoba es casi sinónimo de hablar de la zona de Denominación de Origen «Montilla-Moriles», ya que más del 90% de la superficie de viñedo corresponde a la misma (unas 16.600 Ha.) y más del 95% de las empresas productoras y del vino producido se localizan en ella. A dicha zona nos referiremos exclusivamente en adelante.

La *estructura* de las explotaciones del viñedo pone de manifiesto el predominio de las de tamaño inferior a 5 Ha. de S.A.U. (70%), si bien existen un 22% cuya dimensión se encuentra entre 5 y 30 Ha.

---

(\*) Profesores del Dpto. de Economía y Sociología Agrarias de la Universidad de Córdoba.  
Este trabajo está basado en el *Estudio sobre el sector vitivinícola de la zona Montilla-Moriles*, financiado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y realizado por un grupo de profesores de los Departamentos de Economía y Sociología Agrarias y de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, entre los que se encuentran los firmantes de este artículo.

— Revista de Estudios Agro-Sociales. Núm. 151 (enero-marzo).

---

El minifundismo es, pues, una característica de la zona, minifundismo todavía más acusado si tomamos como referencia el grado de parcelación, ya que cerca de las tres cuartas partes de las parcelas tienen dimensión menor de una Ha.

Respecto al *régimen de tenencia*, es casi exclusivo el sistema de explotación directa por parte del propietario agricultor, siendo excepcionales las explotaciones en régimen de arrendamiento o aparcería. Esta situación contrasta con la que en la agricultura en general se da a nivel provincial, donde existe un porcentaje considerable (15%) de tierras en régimen de arrendamiento.

La *variedad* más importante en el marco de esta Denominación de Origen es la «Pedro Ximénez», que ocupa el 85% de la superficie de viña. El 15% restante lo constituye el denominado «vidueño», el cual incluye variedades distintas a la citada, entre las que destacan «Lairén», «Montepila» y «Baladí». Estos «vidueños» son los responsables en muchos casos de ciertas características diferenciadoras que se dan entre vinos elaborados dentro de la misma zona.

La *producción de uva*, con ser bastante variable de unos años a otros (oscila entre 100.000 y 150.000 Tm.), se puede estimar en una cifra media de 120.000 Tm. Dicha producción no siempre se moltura en el municipio en que se vendimia, ya que existen movimientos de frutos de unos municipios a otros dentro de la zona de Denominación. En este sentido descata el municipio de Montilla, que suele molturar alrededor del 40% del total de uva de la zona cuando su superficie de viñedo sólo representa el 32%.

Partiendo de esta cifra media de 120.000 Tm. de uva producida al año y tomando como rendimiento medio la cantidad de 65 litros de vino nuevo por cada 100 Kg. de uva, puede estimarse la *producción* de este vino (denominado «mosto» en la zona) en unos 780.000 Hl. anuales, si bien en los años de máxima producción de uva este vino nuevo puede rondar el millón de Hl. Dicho vino «mosto» suele representar un grado alcohólico cercano a los 14,5°, lo que supone un rendimiento alcohólico por Kg. de uva de alrededor de 9,5.

El vino «mosto» es el que ha terminado su fermentación alcohólica y ha sido trasegado a otro depósito. Es a partir de él de donde se obtienen los diferentes tipos de vino, según los distintos modos de crianza que se utilicen. En esta zona *predominan* los vinos *generosos* de crianza («finos», «amontillados» y «olorosos», principalmente), aunque también tiene cierto peso el tipo de vino dulce «Pedro Ximénez», últimamente, los vinos «jóvenes» de aromas afrutados y baja graduación

alcohólica. De entre los generosos de crianza, el «fino» es el que cobra mayor importancia, caracterizándose por ser de color pálido amarillento, seco, levemente amargoso al paladar y punzante. Es un vino de crianza exclusivamente biológica bajo el denominado «velo de flor».

La *estructura empresarial* de la zona supone que alrededor de las tres cuartas partes de las 240-250 empresas productoras de vino tienen un carácter particular. Las restantes poseen formas jurídicas de cooperativas o de sociedades mercantiles (sociedades anónimas o sociedades limitadas).

Esta estructura empresarial está en relación con el nivel y capacidad de las instalaciones que poseen. Así, mientras que las cooperativas concentran más del 40% de la capacidad de fermentación de toda la zona, sólo poseen una capacidad de maderización (crianza) que es inferior al 5% de la total. Por el contrario, las sociedades mercantiles tienen algo más de la cuarta parte de la capacidad de fermentación pero acaparan alrededor de las tres cuartas partes de la de maderización. Los particulares disponen de casi la tercera parte y la cuarta parte, respectivamente, de las capacidades de fermentación y maderización totales de la zona en cuestión.

Respecto del proceso de *comercialización*, conviene recordar que existen empresas que sólo elaboran vino «mosto», mientras que la crianza del vino y su posterior comercialización están en manos de otras empresas. Por ello, son numerosas las ventas de vino entre empresas, sobre todo en el caso del vino «mosto». Además, se da la circunstancia de que al no existir en la zona suficiente capacidad de crianza y ser el mercado del vino generoso relativamente limitado, una gran parte del vino mosto se vende a bodegas de otras zonas de España que lo utilizan para mezclar con otros vinos.

Una panorámica de las ventas de vino de la zona en un año medio podría ser la siguiente:

A) Ventas de vino a granel .....	50%
– Mercado nacional .....	(42%)
– Exportación .....	(8%)
B) Ventas de vino embotellado .....	18%
– Mercado nacional .....	(11,5%)
– Exportación .....	(6,5%)
C) Ventas de vino en otros envases .....	32%
– Mercado nacional .....	(32%)
TOTAL VINO COMERCIALIZADO .....	100%

Puede verse, por tanto, que alrededor de la mitad de la producción anual de vino se vende a granel, en su mayor parte con destino al mercado nacional. La otra mitad se envasa, bien en botellas cuyo mercado principal de consumo sigue siendo España, bien en otros envases, principalmente garrafas (aunque últimamente se vienen sustituyendo cada vez más por los envases opacos y retráctiles, «bag in box») cuyo mercado es exclusivamente nacional. La proporción total de vino «Montilla-Moriles» cuyo destino geográfico es la exportación es realmente baja, no llegando al 15% de lo producido. Y dentro de ella es minoritaria la parte que corresponde a vino embotellado.

## II. LA REGLAMENTACION ESPAÑOLA

Estos vinos, como el resto de los vinos españoles, se encuentran sometidos a una reglamentación básica que, fundamentalmente, está constituida por el *Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes*, marco legislativo general aprobado por la Ley 25/1970, y por su Reglamento aprobado por el Decreto 835/1972.

En el citado Estatuto se establecen las *Denominaciones de Origen*, entendiéndose por tales «el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid, del vino o de los alcoholes de la respectiva zona, que tengan caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza» (art. 79). En virtud de lo anterior, en Córdoba se delimita la zona de Denominación de Origen «*Montilla-Moriles*», cuyo Reglamento en vigor se publicó por Orden de 12/XII/85 (B.O.E. de 27/XII/85).

Por otra parte, la Orden de 1/VIII/79 regula el uso de indicaciones relativas a vinos, en especial la de vino de calidad, para la cual se establecen determinadas condiciones. En esta Orden se preveía que la indicación podría utilizarse, a nivel de partidas de vino, para los acogidos a Denominaciones de Origen, entre otros. Esta normativa parecía un intento de ampliar las posibilidades de incluir los vinos especiales españoles en el concepto de vinos de calidad producidos en regiones determinadas (v.c.p.r.d.) que contempla la C.E.E. Después del ingreso español en la Comunidad y tras las negociaciones habidas al respecto, para España se han reconocido como v.c.p.r.d., entre otros, los procedentes de zonas con Denominación de Origen.

---

Más tarde se aprueba un Real Decreto (157/1988) por el que se establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen y sus respectivos Reglamentos. Ello tiene su razón de ser en la necesidad de definir las condiciones que deben cumplir dichos reglamentos para que sean coherentes con la normativa de la C.E.E., a la que desde nuestro ingreso estamos sujetos.

Toda esta reglamentación juega un papel importante en la problemática en que se ve inmerso el sector vinícola de la zona Montilla-Moriles, especialmente la que hace referencia al Reglamento de la Denominación de Origen y al Real Decreto citado en último lugar. A continuación haremos un breve resumen de los aspectos más interesantes de ambos.

En el Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» caben ser destacadas las siguientes cuestiones que en él se contemplan:

- Variedades autorizadas: «Pedro Ximénez», «Lairén», «Baladí», «Moscatel» y «Torrontés» (art. 5).
  - Producción máxima admisible de vino por hectárea: 60 Hl./Ha. en subzona superior y 80 Hl./Ha. en el resto (art. 8).
  - Las presiones empleadas en las prensas han de conducir a rendimientos mosto/uva que no sobrepasen determinados límites, y que en ningún caso serán mayores a 70 litros de mosto por 100 Kg. de uva (art.s. 10 y 11).
  - El «envejecimiento» de los vinos ha de hacerse en vasijas (botas) de roble con menos de 1.000 l. de capacidad y durante un período mínimo de dos años para los vinos *generosos*, en los que la crianza habrá de ser por el sistema clásico de criaderas y soleras (art. 14).
  - Los vinos que contempla esta Denominación de Origen son los siguientes (art. 15):
    - a) *Generosos con crianza*: Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Raya.
    - b) *Generosos sin crianza*: Ruedos (conocido en la zona, según se ha dicho anteriormente, como «mosto»). Este vino para ser amparado por la Denominación ha de ser mezclado al menos con un 10% de vino de crianza.
    - c) *Vino dulce natural*: Pedro Ximénez.
-

- d) *Vinos blancos sin envejecimiento*: Vinos «jóvenes» de menos de 12º
  - e) *Vinos blancos con envejecimiento*: Vinos de más de 13º, con envejecimiento mínimo de un año pero sin crianza baja velo.
- Los vinos de «ruedos» protegibles por la Denominación (es decir, los que al menos van mezclados con el 10% de vino de crianza), sólo se pueden vender en territorio nacional y en envases de capacidad no inferior a 5 l. (art. 29).
  - Todos los vinos amparados por la Denominación únicamente podrán circular y expedirse en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y el prestigio de la zona (art. 31).
  - De los vinos generosos de crianza, cada firma inscrita sólo podrá expedir el 40% de las existencias al principio de la campaña, más los vinos criados adquiridos a otras empresas durante la misma (art. 32).
  - Las exportaciones se harán en envases definitivos, con sus sellos y precintas de garantía (art. 33).
  - Se establece la posibilidad de desclasificación de vinos que, aún siendo de la zona, no cumplan los requisitos impuestos (por presentar defectos o alteraciones), lo que conlleva la pérdida del derecho al uso de la Denominación de Origen (art. 36).

Este Reglamento, como los de otras muchas Denominaciones de Origen españolas, es anterior a la incorporación de España a la C.E.E. Por ello se dictó el Real Decreto 157/1988 de 22 de febrero, ya aludido, por el que se establecen las nuevas líneas a las que deberán ajustarse los Reglamentos de las Denominaciones de Origen en lo sucesivo, con el fin de que estén de acuerdo con la normativa comunitaria relativa a los vinos amparados por aquéllas. Según el mismo, en los Reglamentos de las Denominaciones de Origen deberán contemplarse una serie de aspectos relacionados con la delimitación de las zonas de producción y crianza, variedades, producción máxima permitida por Ha., graduación alcohólica mínima, características de los vinos, controles, registros, etc.

Por lo que se refiere al Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» en vigor, se atiene bastante a lo exigido por

---

el citado Real Decreto. No obstante, hay algunos aspectos que no se contemplan, como los relacionados con el número máximo de yemas por cepa, con la acidez volátil real permitida (que no podrá ser superior a 0,8 gr./l., expresada en ácido acético) y con el tipo de examen analítico y organoléptico a que deberán someterse los vinos para su control.

Es digno de destacarse también un aspecto recogido en su artículo 14, según el cual la vigencia de una Denominación de Origen estará condicionada a que en sus registros esté inscrita al menos el 25% de la superficie total del viñedo para vino de la zona de producción, y a que se comercialice bajo el amparo de tal denominación al menos el 50% del total de vino procedente de los viñedos inscritos. El M.A.P.A. y la Comunidad Autónoma de Andalucía deberán determinar el plazo a partir del cual se exigirá el cumplimiento de estos porcentajes en caso de que no se cumplan actualmente, aunque de ninguna manera podrá sobrepasar la fecha del 24 de febrero de 1993, según se indica en la Disposición Transitoria Segunda del citado Real Decreto.

### III. LA REGLAMENTACION DE LA C.E.E.

Desde la incorporación de España como miembro de pleno derecho a la C.E.E., el sector vitivinícola está sometido también a la Organización Común de Mercado (O.C.M.) que para el mismo existe en la Comunidad. Se trata de una regulación compleja, hasta el punto de que por lo que a los vinos de Montilla-Moriles se refiere, son tres los reglamentos básicos que le afectan, junto a sus posteriores modificaciones:

- El Reglamento C.E.E. 822/87, que establece la O.C.M. de la vid y del vino.
- El Reglamento C.E.E. 823/87, que establece las disposiciones específicas relativas a los v.c.p.r.d.
- Y el Reglamento C.E.E. 4252/88, que regula aspectos relacionados con la elaboración y comercialización de los *vinos de licor* o de alta graduación alcohólica.

Teniendo en cuenta el tipo de vinos que se producen en la zona objeto de nuestra atención y el hecho de que la misma está amparada

---

por una Denominación de Origen, realmente son los dos últimos reglamentos citados los que más la afectan. El primero de los tres se aplica en general a los vinos *de mesa* (los llamados vinos «comunes» en España), incidiendo en concreto sobre los vinos de calidad solamente cuando en el articulado se hace mención expresa en este sentido. No obstante, al ser el básico en la regulación del mercado del vino en la Comunidad, y al referirse a él los otros dos con cierta frecuencia, hay que tenerlo en cuenta en cualquier análisis que sobre el particular se realice.

Concretamente, interesa destacar de este Reglamento la clasificación que hace de las zonas vitícolas según aptitudes edafológicas y climáticas. Por lo que respecta a la zona Montilla-Moriles, se considera de la clase C-III-b, con categoría 1 (la más alta), ya que es capaz de producir vinos de calidad y con graduación superior a los 10<sup>º</sup> (véase el Reglamento 1390/87 que modifica el anterior).

El Reglamento 823/87 es específico para los v.c.p.r.d. su principal característica, a diferencia del 822/87 que regula la O.C.M. en general, es que no contempla medidas de regulación del mercado a través de un sistema de precios o de operaciones de intervención. Y ello porque se supone que no existen problemas de mercado para estos vinos y, por tanto, no son excedentarios en la C.E.E. La calificación de v.c.p.r.d. corresponde en cada caso a los distintos estados miembros, caracterizándose estos vinos por un conjunto de elementos que los identifican y al mismo tiempo los diferencian de los demás. El art. 2 señala expresamente estos elementos: zona de producción, variedades de que procede, sistemas de cultivo, métodos de vinificación, grado alcohólico natural, rendimientos por Ha. y características organolépticas. Las condiciones mínimas a cumplir por estos vinos para ser considerados de calidad son impuestas por cada estado miembro (art. 3 al 10).

Es interesante detener nuestra atención en los *rendimientos*. Su límite máximo debe ser establecido por el estado miembro (art. 11), pero cuando se supera dicho límite se puede llegar a la desclasificación de los vinos, con lo que pasarían de ser considerados v.c.p.r.d. a la calificación de simples vinos «de mesa». Esta desclasificación puede llevarse a cabo bien a nivel de producción, bien en el escalón comercial (art. 15). Es una operación a realizar por el Estado miembro, el cual debe dar cuenta de ello a la Comisión antes del 1 de noviembre de cada año.

En resumidas cuentas, puede decirse que los países miembros son los encargados de hacer respetar la normativa referente a los

---



v.c.p.r.d., garantizando el control y la protección de estos vinos (art. 16). Además pueden complementar o restringir las condiciones indicadas en este Reglamento si así lo creyeren conveniente (art. 18).

Digamos por último que las zonas amparadas por Denominación de Origen están actualmente consideradas por la C.E.E. como productoras de v.c.p.r.d. Nuestra zona de estudio cae, pues, dentro de esa consideración.

El otro Reglamento que nos afecta de lleno es el 4252/88 referente a los *vinos de licor*. En él se establecen las normas para la elaboración y comercialización de estos vinos, que se definen en el Anexo I del Reglamento base 822/87 (véase la modificación del mismo según Reglamento 4250/88). También en este caso cada país miembro tiene potestad para restringir las normas que en él se contienen, si así lo considerase oportuno, para velar por la calidad de estos vinos.

En esencia, los *vinos de licor* son vinos de alto grado alcohólico (entre 15º y 22º) producidos a partir de variedades de vid determinadas y obtenidos según unas determinadas técnicas, también descritas en la citada modificación del Reglamento base. Entre estas caben ser destacadas para nuestra zona, la adición de alcohol neutro de origen vitícola, con al menos un 96% de pureza, o la adición de mosto de uva concentrado, o de mosto de uva parcialmente fermentado.

De entre estos vinos hay que distinguir los llamados *vinos de licor de calidad producidos en regiones determinadas (v.l.c.p.r.d.)*, entre los que se encuentran los vinos *generosos* y los vinos *dulces naturales*, de los que más adelante se hablará.

Este Reglamento limita los productos de base permitidos para la elaboración de los vinos de licor (art. 3); indica las prácticas y tratamientos enológicos autorizados, así como los contenidos en anhídrido sulfuroso y en alcohol, entre otros. En este sentido se indica que el grado alcohólico volumétrico natural de los productos de base utilizados para elaborar estos vinos no podrá ser inferior a 12%.

El art. 11 establece la obligatoriedad de que los productos de base para elaborar los v.l.c.p.r.d. procedan de la misma zona que luego dará la denominación a dichos vinos, así como que las operaciones de elaboración hayan de realizarse en dicha zona. Sin embargo, hay una excepción muy importante para nosotros: en la elaboración de los vinos dulces naturales «Málaga» y «Jerez-Xéres-Sherry», el mosto de uva concentrado y el mosto parcialmente fermentado, procedentes ambos de uvas «Pedro Ximénez» pasificadas, podrán proceder de la zona «Montilla-Moriles».

---

El art. 12 establece que el grado volumétrico adquirido por estos vinos deberá estar entre los 15º y los 22º. En cualquier caso, el grado alcohólico total habrá de ser igual o superior a los 17,5º.

En el art. 13 se impone la condición de que los vinos *dulces naturales* sólo pueden obtenerse a partir de determinadas variedades de uva cuyas viñas tuvieren rendimientos máximos de 40 Hl. de mosto por Ha., y de mostos con determinada riqueza natural en azúcar, mediante la adición de alcoholes vínicos.

El art. 14 limita la denominación de *vino generoso* a aquél que siendo v.l.c.p.r.d. seco, elaborado bajo velo y procedente de determinadas variedades de uva, tenga al menos dos años de crianza en toneles de roble.

#### IV. CORRESPONDENCIA ENTRE TIPOS DE VINOS SEGUN NORMATIVAS ESPAÑOLA Y DE LA C.E.E.

Para analizar la problemática en que se encuentran los vinos de la zona «Montilla-Moriles» y que se deriva de la reglamentación expuesta, es necesario establecer previamente la correspondencia entre los distintos tipos de vinos que se contemplan en los diferentes reglamentos que les afectan.

No existe una correspondencia unívoca entre los vinos de nuestra zona de estudio y los contemplados en la C.E.E. Mientras que en la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» se clasifican en función de una serie de características organolépticas, de color y de graduación alcohólica volumétrica (G.A.V.) adquirida, fundamentalmente, la normativa comunitaria tiene menos en cuenta las características organolépticas y se centra más en otros índices, como el G.A.V. total y el contenido en azúcar o en anhídrido sulfuroso. Por otra parte, mientras para la Denominación de Origen pueden existir vinos «generosos» sin haber sido sometidos a crianza (los de *ruedos* o vino *mosto*, según la denominación usual en la zona), en la C.E.E. los vinos generosos han de haber estado al menos dos años en crianza bajo velo de flor.

Las correspondencias entre tipos de vinos se exponen en el Cuadro 1. En él, las características que hacen referencia a la normativa C.E.E. corresponden siempre a vinos de la zona C-III-b donde se encuadra la Denominación de Origen «Montilla-Moriles». La normativa española contemplada es la actualmente en vigor y descrita con anterioridad.

---

Conviene conocer, además, las características *reales* de los vinos más importantes de la zona en estudio. Estos parámetros han sido analizados por Díaz Alonso (1989), siendo los que interesa retener para nuestro posterior análisis los siguientes:

	Grado alcohólico volumétrico	Azúcares reductores (g/l)	Anhídrido sulfuroso total (mg/l)
Vinos «mosto» o de «ruedos» .....	14,5-15,5	1,1-2,5	20-200
Vino «fino» .....	14,0-17,5	0,7-1,4	20-170
Vino «amontillado» .....	16,0-18,0	1,3-2,5	20-170
Vino «oloroso» .....	18,0-20,0	2,0-4,0	20-170
Vino «Pedro Ximénez» .....	8,0-15,0	150	20-170

Cuadro 1

CORRESPONDENCIA ENTRE TIPOS DE VINOS

Normativa C.E.E.	Normativa española
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinos blancos de calidad (V.C.P.R.D.)</li> <li>- G.A.V. natural mínimo: 10% (*)</li> <li>- Sin envejecimiento ni crianza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinos blancos</li> <li>- G.A.V. natural entre 10% y 12%</li> <li>- Sin envejecimiento («jóvenes»)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinos clasificados V.L.C.P.R.D.</li> <li>- Crianza mínima de dos años en roble (vinos «generosos»)</li> <li>- G.A.V. total de más del 15%</li> <li>- G.A.V. adquirido de menos del 22%</li> <li>- Azúcar máximo: 5 g./l.</li> <li>- Anhídrido sulfuroso máximo: 175 mg./l.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vinos «generosos» con crianza mínima de dos años en roble y con los siguientes G.A.V. adquiridos:</li> <li>* «Fino»: entre 14% y 17,5%</li> <li>* «Amontillado»: entre 16% y 22%</li> <li>* «Oloroso»: entre 16% y 20%</li> <li>* «Palo Cortado»: entre 16% y 18%</li> <li>* «Raya»: entre 16% y 20%</li> <li>- Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg./l.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vino dulce natural (V.L.C.P.R.D.)</li> <li>- Parcialmente fermentado</li> <li>- Procedente de mosto de uvas pasificadas de determinadas variedades (entre las que está la «Pedro Ximénez»)</li> <li>- G.A.V. natural al menos del 14%</li> <li>- Azúcar mínimo: 252 g./l.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vino «Pedro Ximénez»</li> <li>- Parcialmente fermentado</li> <li>- Procedente de mosto de uvas pasificadas de la variedad «Pedro Ximénez»</li> <li>- Azúcar mínimo: 272 g./l.</li> <li>- G.A.V. natural al menos del 8%</li> <li>- G.A.V. adquirido máximo: 18%</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vino blanco de licor</li> <li>- G.A.V. adquirido entre 15% y 22%</li> <li>- Máximo anhídrido sulfuroso: 200 mg./l.</li> <li>- Sin crianza (no «generoso» en C.E.E.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vino de «Ruedos» («mosto»)</li> <li>- G.A.V. adquirido de al menos 14%</li> <li>- Máximo anhídrido sulfuroso: 200 mg./l.</li> <li>- Sin crianza (en España se considera «generoso»)</li> <li>- Amparado por D.O. si lleva &gt;10% vino de crianza (**)</li> </ul>

(\*) G.A.V.: Grado Alcohólico Volumétrico.  
 (\*\*) D.O.: Denominación de Origen.

## V. INCIDENCIA EN LOS VINOS «JOVENES», «DE CRIANZA» Y «PEDRO XIMENEZ»

A la vista del cuadro de correspondencias reseñado, puede decirse que los vinos «jóvenes» podrán considerarse como v.c.p.r.d. siempre que cumplan la normativa de la Denominación de Origen Montilla-Moriles, puesto que esta se ajusta a los requisitos de la normativa comunitaria.

En el caso de los vinos «generosos de crianza», podrán considerarse como v.l.c.p.r.d. aquéllos que además de los requisitos que le impone la reglamentación de la Denominación de Origen, cumplan con los contenidos máximos en azúcares reductores y en anhídrido sulfuroso señalados en la normativa comunitaria. Como se ha visto anteriormente, tanto los «finos» como los «amontillados» y los «olorosos», que son los que verdaderamente alcanzan importancia comercial, tienen unos contenidos reales en azúcares y en sulfuroso inferiores a los límites establecidos por la C.E.E.

Podría existir, a primera vista, algún problema con la graduación alcohólica de los «finos». Para ser considerados de calidad, este tipo de vinos deberá tener un G.A.V. *total* de al menos el 15%. Estando actualmente su graduación alcohólica *adquirida* entre el 14% y el 17,5%, pensamos que no debe suponer ningún problema técnico aumentar el contenido en alcohol, en los casos que sea necesario, para llegar al G.A.V. *total* exigido.

En consecuencia, todos estos tipos de vinos «generosos de crianza» pueden ser considerados como v.l.c.p.r.d.

Por lo que respecta al vino «Pedro Ximénez», la reglamentación de la Denominación de Origen es más restrictiva que la comunitaria en lo que afecta al contenido en azúcar de los mostos de que proceden, por lo que no existe problema en este sentido. Sin embargo, la C.E.E. señala un G.A.V. natural mínimo del 14%, graduación a la que deberá ajustarse la normativa de la Denominación de Origen (que sólo indica que el G.A.V. natural deberá ser superior al 8%). Este tipo de vino de la zona Montilla-Moriles que se vende embotellado tiene un grado alcohólico real que oscila entre 8% y 15%, ya que al ser un vino parcialmente fermentado su graduación depende de lo avanzado del proceso de fermentación y del «encabezamiento» practicado con alcohol vínico. Habrá que subir hasta los 14<sup>º</sup> ya señalados cuando sea preciso, si se quiere que tenga la consideración de *vino dulce natural* reconocida por la C.E.E.

---

## VI. PROBLEMATICA QUE SE PRESENTA CON LOS VINOS «DE RUEDOS» O «MOSTOS»

Sin duda, el problema más importante para la zona en cuestión viene representado por el vino de «ruedos» o vino «mosto». Por su graduación es un vino de licor, pero no de calidad (no está considerado en la C.E.E. como v.l.c.p.r.d.) por no tener crianza. Teniendo en cuenta que es el principal producto de la zona (y casi el único de una gran parte de las empresas vinícolas, las cooperativas), la situación debe ser estudiada detenidamente.

Como se ha visto anteriormente, la producción media de vino nuevo en la zona es de alrededor de 780.000 Hl. Existe capacidad de elaboración primaria y de almacenamiento suficiente para atender a la molturación de toda la uva que se produce. Sin embargo, hay limitación para la crianza en botas de roble. En efecto, la capacidad de maderización de la zona es de unos 800.000 Hl., de los que aproximadamente 270.000 Hl. corresponden a las botas de solera. Teniendo en cuenta que la extracción aconsejable se sitúa entre el 30% y 40% de las botas de solera, y suponiendo que se hacen dos o tres sacas al año, se puede estimar que el vino de crianza que se puede sacar al mercado anualmente es como máximo de unos 250.000 Hl. Por tanto, en la situación actual es imposible que todo el vino nuevo producido en la zona sea sometido al proceso de crianza.

Concretamente, más de 500.000 Hl. no pueden ser criados ya que las bodegas de la zona no tienen capacidad para absorberlos, por lo que constituyen el vino «mosto» disponible para otros usos y destinos. De este vino se utilizan unos 200.000 Hl. para mezclarse con vino de crianza y comercializarse en garrafas o en envases retráctiles y opacos más modernos («bag in box»); y más de 300.000 Hl. se venden a granel a bodegas de otras regiones. Esta última cifra puede ser calificada de «excedente» en un año de producción media. Cuando la producción se dispara a los valores máximos, dicho «excedente» supera los 500.000 Hl., lo que representa más de la mitad de la producción de vino «mosto» de ese año.

Según el Real Decreto 157/1988, habrá de cumplirse que al menos el 50% del total del vino procedente de los viñedos inscritos en la zona de la Denominación de Origen se comercialice como efectivamente amparado y protegido por dicha Denominación.

Actualmente, y por lo anteriormente expuesto, en un año medio un porcentaje de alrededor del 42% se expende a granel (en cister-

---

nas), sin crianza, con destino a bodegas foráneas a la zona de Denominación y sin el amparo de la misma. Pero en los años de alta producción se expide más del 50% del vino «mosto» en dichas condiciones.

Este hecho habría de ser corregido antes de 1993 si se quiere continuar con la vigencia de la Denominación de Origen y, en consecuencia, con la consideración por parte comunitaria de v.c.p.r.d. para nuestros vinos. De no hacerlo, y si se aplica estrictamente la Reglamentación de la C.E.E., el problema que se avecina puede ser gravísimo, puesto que este vino se desclasificaría y su comercialización habría de regirse por el reglamento básico 822/87 de la O.C.M. para el vino *de mesa* (vino «común» en la terminología española). En definitiva, podría estar sometido al sistema de precios institucionales y al régimen de intervenciones a base de destilaciones preventivas, voluntarias, obligatorias, etc.

Ello no obstante, si el vino «mosto» va mezclado con al menos el 10% de vino de crianza, puede ser amparado por la Denominación de Origen. Es necesario plantearse, por consiguiente, la necesidad de obtener un mayor volumen de vino de crianza en caso de que se quisiese dar salida a estos vinos de «ruedos» bajo el amparo de la Denominación. Esta alternativa requiere incrementar la producción del vino de crianza en, al menos, el 10% de los 300.000 HI. del vino «mosto» excedente. La obtención de los 30.000 HI. más de vino de crianza requiere incrementar la capacidad de maderización en botas de roble en alrededor de 100.000 HI.

Aún así, la actual reglamentación de la Denominación de Origen impide que estos vinos «mostos» enriquecidos con vinos de crianza puedan comercializarse fuera del territorio español y en envases de menos de 5 l. Es decir, que a pesar de estar protegidos por aquélla, no pueden ni exportarse ni embotellarse, lo que constituye una traba importante para su comercialización.

Por otro lado, este vino «mosto» tiene una buena aceptación por los consumidores de la zona, ya que los aromas primarios de la uva que conserva, lo hacen muy fragante y apetecible. Según el trabajo realizado por Caldentey y otros (1989) en la Universidad de Córdoba sobre el vino de la Denominación en cuestión, algunas opiniones de los bodegueros de la zona, sobre todo del ámbito cooperativo, proponen que se aproveche esta alta demanda y que se autorice su venta bajo el amparo de la Denominación, sin necesidad de ser adicionado con vino de crianza. De ser así, estos vinos podrían comer-

---

cializarse en una botella especial y con una etiqueta que los distinguiera claramente de aquél.

Esta autorización para comercializar embotellado y amparado el vino «mosto», supone que el Reglamento de la Denominación debe modificarse para recoger tal circunstancia. El Consejo Regulador no parece estar dispuesto por ahora a aceptar esta propuesta, porque considera que el vino «mosto» es de poca calidad y que su reconocimiento como vino amparado perjudicaría la imagen general de todo el vino de la zona. Resulta evidente, por otro lado, que a las empresas marquistas que comercializan vino de crianza embotellado, no les interesa tal inclusión.

Es preciso señalar, por otra parte, que el vino mosto presenta una serie de inconvenientes para su comercialización y venta directa para el consumo: problemas de estabilización, pérdida de los aromas primarios de la uva y adquisición de aromas secundarios, problemas de clarificación, elevado grado alcohólico, etc. Por tanto, antes de iniciar su comercialización sería necesario intentar solucionarlos, aunque fuera parcialmente.

## VII. CONSIDERACIONES FINALES

A la vista de todo lo anteriormente señalado, parece claro que el más grave problema con que se encuentra el vino de la zona de Denominación de Origen «Montilla-Moriles», derivado de las reglamentaciones a que está sometido, es el de su posible desclasificación como v.c.p.r.d.

Para evitarlo deberá comercializarse una mayoría indiscutible de sus caldos bajo el amparo de dicha Denominación, lo que conlleva una reducción importante de la producción y venta de vino «mosto», sin adición del de crianza. Para conseguir esta disminución habría que llevar a cabo las siguientes acciones:

- Proceder al *arranque de viñas*, que deberían ser las de menor calidad.
- Aplicar menores presiones a la uva para obtener menos mosto (menores rendimientos uva/vino).

Con ambas medidas disminuiría la producción total de vino y se incrementaría sensiblemente la calidad. En definitiva, se reducirían los excedentes.

---

Otra posibilidad sería *aumentar la capacidad de maderización*, cuestión bastante discutible habida cuenta de la situación en que se encuentra el mercado de nuestros vinos de crianza actualmente, como consecuencia de la fuerte competencia a que están sometidos por los vinos de Jerez, mucho mejor posicionados en los mercados, y del alto costo que supone a las empresas invertir en botas de roble para la crianza.

Otra solución sería que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, que pronto habrá de enfrentarse a la remodelación del Reglamento, ampare a los vinos de «ruedos» o «mostos» sin necesidad de adición alguna de vino de crianza. Al estar amparado por la Denominación de Origen, sería automáticamente reconocido como v.c.p.r.d., aunque no como vino *generoso* ya que no tiene crianza. Con ello, evidentemente, se disiparía cualquier peligro de desclasificación. De cualquier manera, como anteriormente se ha dicho, no creemos que actualmente exista una voluntad clara de amparar estos vinos.

#### BIBLIOGRAFIA

- B.O.E.*: Decreto 835/1972. Reglamento de la Ley 25/1970, «Estatuto de la Viña, del vino y de los Alcoholes» (11 de abril de 1972).
- B.O.E.*: Orden de 1 de agosto de 1979. Reglamento de las indicaciones relativas a la *calidad, edad y crianza* de los vinos (31 de agosto de 1979).
- B.O.E.*: Orden de 12 de diciembre de 1985. Reglamento de la Denominación de Origen «Montilla-Moriles» y su Consejo Regulador (27 de diciembre de 1985).
- B.O.E.*: Real Decreto 157/1988. Normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen y sus respectivos Reglamentos (24 de febrero de 1988).
- CALDENTEY, P.; GÓMEZ, A. C.; HARO, T. DE; TITOS, A.; CANO, G., y DÍAZ, A. L. (1989): Estudio sobre el sector vitivinícola de la zona «Montilla-Moriles», Universidad de Córdoba.
- DÍAZ ALONSO, A. L. (1989): «Características diferenciadoras de los distintos tipos de vinos de Montilla-Moriles», *La semana vitivinícola*, n.º 2.219 (págs. 623-625).
- D.O.C.E.: Reglamento (C.E.E.) n.º 822/87 sobre la O.C.M. vitivinícola (27 de marzo de 1987).
- D.O.C.E.: Reglamento (C.E.E.) n.º 823/87 sobre V.C.P.R.D. (27 de marzo de 1987).
- D.O.C.E.: Reglamento (C.E.E.) n.º 1390/87 que modifica al 822/87 sobre la O.C.M. del mercado vitivinícola (22 de mayo de 1987).
- D.O.C.E.: Reglamento (C.E.E.) n.º 4250/88 que modifica al 822/87 sobre la O.C.M. del mercado vitivinícola (31 de diciembre de 1988).
-



D.O.C.E.: Reglamento (C.E.E.) n.º 4252/88 sobre elaboración y comercialización de los vinos de licor (31 de diciembre de 1988).

#### RESUMEN

La producción vitivinícola de la zona de Denominación de Origen «Montilla-Moriles» es de gran importancia en la economía cordobesa. Con la incorporación de España a la C.E.E., se presenta una problemática compleja debido a la incidencia que la normativa comunitaria tendrá, directamente, sobre el reglamento de la propia Denominación e, indirectamente, sobre la futura consideración de estos vinos como v.c.p.r.d. En este artículo se expone primeramente una panorámica del sector vitivinícola de la zona, para pasar después a la descripción somera de la normativa legal a que está sometido, tanto española como de la C.E.E.. Se analiza más tarde la situación que se presenta para cada uno de los tipos de vino más importantes de la zona, haciendo un mayor hincapié en los que pueden correr el riesgo de *desclasificación*. Finalmente, se exponen unas posibles actuaciones para paliar este problema en el futuro.

#### RESUME

La production vinicole de la zone d'appellation d'origine «Montilla-Moriles» a une grande importance dans l'économie de Cordoue. L'entrée de l'Espagne dans la C.E.E. pose des problèmes complexes eu égard à l'incidence que les normes communautaires auront, directement, sur la réglementation de l'appellation d'origine elle-même, et, indirectement, sur la considération future de ces vins comme vqprd. Dans cet article, il est offert, en premier lieu, un panorama du secteur vinicole de la zone, pour ensuite décrire sommairement les normes légales, aussi bien espagnoles que communautaires, qui s'y appliquent. Plus avant, il est analysé la situation qui se présente pour chacun des types de vin les plus importants de la zone, et notamment pour ceux qui risquent d'être déclassés. Finalement, il est exposé des actions pouvant éventuellement pallier ce problème à l'avenir.

#### SUMMARY

Viticulture in the area covered by the registered designation of origin «Montilla-Moriles» is of great importance within the Cordovan economy. Spain's incorporation into the E.E.C. has brought with it complex problems owing to the direct impact that Community regulations will have on the regulation on Registered Designation of Origin itself, and the indirect implications for these wines when they are classed as vqprd in the future. This paper first presents an overview of the area's viticultural sector, before going on to give a brief description of both the Spanish and E.E.C. regulations to which it is subject. Later it analyses the situation awaiting each one of the most important wines of the area, placing greater emphasis on those that may run the risk of being disqualified. Finally it expounds some possible ways of alleviating this problem in the future.

---