

Vinos europeos son transformados en alcohol industrial



Tiempo de lectura: 3 min.

Desde Riesling hasta Rioja, pasando por Chardonnay y Pinot Grigio: los vinos europeos son famosos en todo el mundo. A pesar de ello, la Unión Europea ha gastado millones de euros en los últimos años para convertir vino en alcohol industrial barato. Desde principios de 2023 se han pagado más de 105 millones de euros de fondos de la UE para la llamada destilación de crisis del vino europeo, como anunció la Comisión de la UE a petición de la Agencia de Prensa Alemana. El vino excedente se destila en los estados miembros a expensas de la UE para luego utilizar el alcohol con fines industriales.

Francia y Portugal, los más afectados. El vino no puede permanecer almacenado por siempre, afirman expertos

El año pasado se gastaron alrededor de 34 millones de euros en la destilación de vino. Este año hubo casi 71 millones sólo en enero. Los costes más elevados recayeron en Francia con un total de 68,5 millones para 2023 y enero de 2024 combinados, seguida de Portugal con más de 18 millones e Italia con alrededor de 15 millones de euros. En Alemania durante este período no se transformó vino en alcohol industrial con dinero de la UE.

La destilación como medida de crisis

En junio pasado, la Comisión de la UE adoptó una norma especial que hizo posible que los estados miembros utilizaran la destilación de crisis para eliminar del mercado el excedente de vino. Con ello se pretendía estabilizar el mercado del vino y crear capacidad de almacenamiento para producto nuevo. El motivo de la tensa situación: según la Comisión de la UE, la inflación encareció tanto los alimentos y las bebidas, que la gente dejó de comprar vino. Además, hubo sobreoferta debido a las buenas cosechas y las empresas aún no se han recuperado completamente de la pandemia de coronavirus.

Pandemia y parteaguas

Durante la pandemia, la UE ya había invertido cientos de millones de euros en transformar el vino europeo. En 2020 fueron 250 millones de euros, de los cuales 127 millones se destinaron únicamente a la destilación de vino francés. En 2021 se gastaron alrededor de 43 millones de euros en destilación de crisis, esta vez principalmente en vino rumano (23 millones de euros).

Durante los dos años de pandemia, el vino alemán no se destiló con ayuda de dinero de la UE. En Alemania no hubo fluctuaciones negativas significativas en las ventas, explicó la Asociación Alemana de Viticultores.

Analistas consideran que sería mejor reasignar parcelas destinadas al cultivo de vino y dedicarlas a otro tipo de producción agrícola.

Un proceso poco redituable

"El vino no mejora en el almacenamiento", explica Simone Loose, profesora de economía vinícola en la Universidad de Geisenheim. El consumo de vino está disminuyendo en todo el mundo, pero los viñedos suelen estar diseñados para durar entre 30 y 40 años. Cuando los almacenes están llenos y el vino viejo tiene que dejar sitio al nuevo, el vino puede destilarse y utilizarse con fines industriales.

"El producto todavía tiene utilidad, aunque con celulosa se podría producir alcohol industrial de forma mucho más económica", afirma Loose. "Así que este es un proceso muy antieconómico". La destilación de la crisis sólo tiene sentido si los shocks son puntuales y el consumo se recupera después, dice Loose.

Pero de momento esta no parece ser la situación. Por lo tanto, según el experto, sería mejor invertir el dinero en la reutilización de superficies de viñedos. "En el caso más simple, dices: tenemos demasiado vino tinto y la tendencia es hacia el vino blanco, así que cambiamos al vino blanco".

Como en general la gente compra menos vino, tiene más sentido reducir la superficie de viñedos en Europa, afirma Loose. Estas parcelas podrían utilizarse, por ejemplo, para otros productos agrícolas, zonas de biodiversidad o producción de energía alternativa.

29 de febrero 2024

DW

<https://www.dw.com/es/vinos-de-calidad-europeos-son-transformados-en-alcohol-industrial/a-68408315>

[ver PDF](#)

Copied to clipboard