



IWC Merchant Awards

Mejor Plataforma Online de Difusión 2017, 2018, 2019
Mejor Plataforma de Difusión Internacional 2020



PHOTOBLOG

Spanish Wine Lover: A Photographic View



[Menu](#)

[ENGLISH](#) | [ESPAÑOL](#)

[Buscar](#)

[Bienvenida](#) [Quiénes somos](#)

[Pasión por el vino español](#)

[INICIO](#) [BODEGAS](#) [VINOS](#) [DIRECCIONES](#) [CONTACTO](#)

CONOCE todo sobre el vino español

DESCUBRE

vino español en el mundo

DISFRUTA

del vino en España



Álvaro Ribalta con botellas de los cuatro indicativos actuales de espumosos en el Penedès.

ANÁLISIS

Pasado, presente y futuro de los espumosos del Penedès, según Álvaro Ribalta MW

Álvaro Ribalta | Lunes 14 de Junio del 2021

- [Análisis](#)
- [Básicos](#)
- [Bodega destacada](#)
- [Calidad-precio](#)
- [Catas](#)
- [Cosechas](#)
- [Libros](#)
- [Noticias](#)
- [Personajes](#)



[NEWSLETTER](#)

[Privacidad](#) - [Condicions](#)

Si alguien piensa que este artículo puede ofrecer una solución a la complicada situación que viven los vinos espumosos en el Penedès, que deje de leer ahora mismo. La compleja trama originada por años de fricciones entre algunos productores y el Consejo Regulador de la DO Cava no se puede desentrañar fácilmente, ni condensar en menos de 10.000 palabras, que es la extensión máxima de un research paper para el Master of Wine.

Para quienes no estén familiarizados con el tema, **existen actualmente cinco opciones de etiquetado para vinos espumosos en Penedès**. Son Cava, Clàssic Penedès, Corpinnat y Conca del Riu Anoia (y la excepción de Can Ràfols dels Caus, que abandonó Cava sin adscribirse a ninguno de los otros grupos), como resultado de la decisión de una treintena de productores de etiquetar sus vinos fuera del reglamento de la DO Cava.

Un poco de contexto

En 2002 se inicia un flujo lento pero continuo de abandonos cuando **Mas Comptal** comienza a amparar sus espumosos bajo la DO Penedès, seguido de firmas como **Colet** o **Mas Bertran**.

El asunto centra toda la atención mediática cuando los propietarios de [Raventós i Blanc](#), descendientes directos del creador del cava y fundador de Codorníu, deciden abandonar la denominación y crear su propio indicativo de **Conca del Riu Anoia**. Unos años después, en 2019, los nueve productores que habían fundado la asociación privada [Corpinnat](#) también salen de la DO.

Pese a representar un mero 1,5% de la producción global, esa treintena de bodegas reúne a algunos de los nombres más prestigiosos de la región como [Recaredo](#), [Gramona](#), **Colet** o [Raventós i Blanc](#).

Por último, en el verano de 2020, **la DO Cava contraatacó aprobando un paquete de medidas** para subsanar las deficiencias que muchas bodegas habían esgrimido como causa de su salida de DO.

El principal objetivo de mi trabajo era entender las razones que llevaron a estos productores a etiquetar sus vinos fuera de la DO Cava, identificar las ventajas y desventajas de salirse de la denominación y realizar un **análisis comparativo entre las distintas propuestas de etiquetado**. Entrevisté a los 29 productores que abandonaron el Consejo (la salida de [Can Ràfols dels Caus](#) fue posterior), ocho bodegas de Cava incluidas las dos de mayor producción, así como otras asociaciones representativas del sector y distintos expertos en la materia.

Razones de la salida

Como era de esperar, la mayoría de las bodegas tenía un doble motivo para abandonar la DO Cava. El principal, citado por 22 de ellas, era el **deseo de identificar claramente el origen de los vinos en la etiqueta**. Desde la creación de la DO en 1986, se puede elaborar cava en Catalunya, Aragón, País Vasco, La Rioja, Navarra, Extremadura y la Comunidad Valenciana, pero no era posible indicar el origen específico en la etiqueta.

Otros 13 entrevistados apuntaron como razón fundamental la **mala imagen de marca del cava, asociada a vinos de precio bajo**. El precio medio actual de una botella de cava es de 3,96 €, pero no es raro encontrar ejemplos por debajo de los 2 €. Para estos productores la devaluación del producto perjudicaba notablemente sus marcas.

Origen, precios, trabajo ecológico

Lógicamente, la posibilidad de comunicar el origen de los vinos aparece como una de las ventajas más claras de estar fuera de DO, pero en la práctica **solo Clàssic Penedès puede indicar el concepto geográfico de Penedès en sus contraetiquetas**. Tanto Corpinnat como Conca del Riu Anoia establecieron sus propias demarcaciones a partir de distintos estudios y los límites son diferentes en cada caso. La curiosa paradoja es que, dada la producción limitada y el tipo de espumosos de gama alta de casi todos estos productores, los canales de venta de sus vinos (alta restauración y tiendas especializadas) rara vez exigen que el origen figure en la etiqueta. Al contrario, pueden apoyarse en las explicaciones de los prescriptores que los venden o recomiendan. Así, se podría argumentar que son precisamente otros canales los que se beneficiarían mucho más de poder comunicar el origen en la etiqueta.

Las reglamentaciones más estrictas de las nuevas designaciones también se consideran ventajosas, fundamentalmente en lo que se refiere a la **certificación ecológica o biodinámica** y no solo por su impacto positivo en el entorno, sino también como argumento comercial. Sin embargo, cualquier productor que se mueva en el ámbito de los cavas básicos con nueve meses de crianza debe saber que el salto a una opción más cualitativa (entre 15 y 18 meses) conlleva una inversión importante en concepto de almacenamiento de stocks.

Otra ventaja percibida fue el hecho de **formar parte de un pequeño grupo de productores afines**. De hecho, el perfil medio del elaborador de fuera de DO difiere mucho de las 71 compañías que trabajan exclusivamente comprando vino base y que suponen el 37% de la producción total de cava. Asimismo, la producción de cava Reserva y Gran Reserva y de cava ecológico se sitúa en el 12,3% y 5,5% del total respectivamente, mientras que en el caso de los productores no adscritos son los únicos tipos de espumoso que trabajan.

[Regiones](#)
[Tendencias](#)
[Terruños](#)
[Uvas](#)
[Vídeos](#)
[Vinos recomendados](#)

Suscribirse *tiene premio*

Email

[Acepto la política de privacidad](#)

Enviar



SWL EN TWITTER

Tweets por @spanish_wl



Spanish Wine Lover
@spanish_wl

Soverribas 2019 by
[@nanclarespriet](#)
Our kind of #Albariño

¡No podemos mostrarte todo!

Insertar

Ver en Twitter

SÍGUENOS

Aunque ni el Consejo Regulador ni ningún productor de cava mencionaran este punto, para la gran mayoría el éxodo de bodegas fue el catalizador para que la DO debatiera y aprobara finalmente toda una serie de planes de mejora por los que habían abogado durante años los productores que acabaron abandonando el Consejo Regulador.

¿Empezar desde cero?

Con mucha diferencia, la desventaja más mencionada por las bodegas que han abandonado la DO Cava ha sido el **escaso conocimiento de sus nuevas "marcas" entre el público general**. A pesar de la mala imagen de marca que arrastra el cava en algunos mercados, sigue siendo uno de los vinos españoles más conocidos y puede considerarse el tercer espumoso más famoso del mundo tras el champagne y el prosecco. Conseguir ese reconocimiento global no es tarea fácil; requiere años de promoción y de desarrollo de marca. En este sentido, los productores que eligen etiquetar sus vinos fuera de la DO Cava deben ser conscientes de los riesgos comerciales que ello implica. Los entrevistados también aludieron a la imposibilidad de concurrir a los *tenders* de los países nórdicos (los *tenders* son subastas de selección de vinos en países en los que el vino se vende en régimen de monopolio) y a las subvenciones de la UE.

Para las bodegas que continúan en la DO y para el Consejo Regulador, el éxodo de productores de perfil elevado ha dañado la imagen general de la denominación; y ello pese a que sus espumosos apenas representaban el 1% de la producción total. De hecho, gran parte del prestigio de la región se construyó sobre nombres como Recaredo, Gramona o Raventós i Blanc.

¿Qué distingue a cada grupo?

Tras analizar las razones por las que la mayoría de los productores abandonaron la DOP Cava, se utilizaron dichas motivaciones para realizar un análisis crítico de cada una de las opciones de etiquetado.

Cava tiene ahora cuatro regiones principales y siete subzonas que permiten a los productores acogidos identificar el origen de sus uvas. En el actual contexto político que vive España, la zonificación tiene sus riesgos ya que las bodegas que hagan uso de los nombres catalanes de esas áreas permitidas en la clasificación podrían comprometer sus ventas en el resto del país. Sin embargo, **la posibilidad de utilizar el término Barcelona en la etiqueta aporta una referencia familiar** (y con una imagen global muy positiva) para los consumidores que no son tan conocedores y que no están familiarizados con las complejas subdivisiones regionales.

En lo que atañe a los otros indicativos, **Penedès cuenta con 10 subzonas** aprobadas por su Consejo Regulador con fronteras bastante complejas, y a esto hay que añadir las demarcaciones establecidas para Corpinnat y Conca del Riu Anoia. Además, **hay tres áreas que utilizan el nombre del río Anoia** (Valls d'Anoia-Foix, Costers de l'Anoia y Conca del Riu Anoia), cada una de ellas con sus propias zonas de producción, lo que complica más si cabe la actual oferta de espumosos en el mercado.

Teniendo en cuenta que muchos entrevistados aludieron a la pobre imagen del cava en los mercados exteriores, la preocupación de un buen número de ellos tras la salida de la DO de gran parte de los productores de referencia giraba en torno a cómo reconstruir esa imagen. Sin embargo, también hubo un consenso generalizado en torno a la idea de que, aunque las reformas llegaban tarde, habían sido bien diseñadas. Esto, unido a un **potente presupuesto de marketing y al deseo de mejorar la imagen**, podría contribuir a que el Consejo consiguiera sus objetivos.

El escaso reconocimiento de Clàssic Penedès, que se explica por su tamaño más pequeño y menor capacidad de promoción en ciertos canales, se ve como algo negativo. Pero con Corpinnat y Conca del Riu Anoia ha ocurrido justo lo contrario: el prestigio de sus productores ha generado mucha mayor atención por parte del sector y de los medios de comunicación.

En lo que se refiere a las especificaciones de producción, la jerarquía que se establece en Cava (y que no existe en los otros indicativos) juega a su favor porque permite a los consumidores ir ascendiendo en la escala de calidad. **La flexibilidad de Clàssic Penedès al amparar espumosos elaborados por el método ancestral** se considera una fortaleza. "Es una categoría cada vez más popular" o "un estilo fantástico para atraer consumidores de otras bebidas" fueron algunos de los comentarios en este sentido. No ocurre lo mismo sin embargo con otros criterios más laxos como la amplia lista de variedades autorizadas. Curiosamente, los requerimientos de Conca del Riu Anoia, los más estrictos de todos, tampoco se valoraron de forma positiva porque desincentivan la entrada de nuevos productores.

El nuevo distintivo de **"Productor integral"** que ha lanzado Cava es sin duda muy útil para aquellos productores que vinifican todas sus uvas porque les permite diferenciarse de las bodegas que compran vinos base o trabajan directamente con botellas "en punta" (en proceso de crianza). También puede ser muy efectivo en canales que valoran este tipo de distinciones como la restauración (tras la reciente fragmentación, ¿ha llegado el momento de organizar las listas de vino por el tamaño y tipo de productor en lugar de por denominación?). Aunque haciendo una analogía con Champagne, los productores que ganaron prestigio como *récoltant-manipulant* (trabajando solo con uvas propias) no han perdido cuota de mercado tras verse obligados a comprar uva para satisfacer la demanda y convertirse en *négociant-manipulant*. De esto se puede deducir que la marca del elaborador es más importante que este tipo de distinciones.

Una asignatura pendiente para las nuevas generaciones

Existen claras diferencias entre el perfil de los productores que elaboran fuera de la DO Cava y las firmas de mayor volumen de la denominación. Han sido estas diferencias las que, unidas a la lentitud en la aprobación de la zonificación y de otras mejoras cualitativas, desencadenaron la ruptura de la estructura productiva de los vinos espumosos en el Penedès.

Cava es la única opción para las bodegas de gran tamaño que no cultivan en ecológico, vendimian casi todas las uvas a máquina y compran vinos base o producto terminado.

Los productores que trabajan con una filosofía ecológica o biodinámica, que están centrados en la elaboración de Reservas o espumosos de envejecimientos más largos y que prefieren formar parte de un grupo más pequeño pueden elegir entre los otros tres indicativos siempre y cuando cumplan con el resto de criterios establecidos por cada uno de ellos.

Indudablemente, **la actual fragmentación es muy confusa para el consumidor de a pie**, por lo que algún tipo de integración sería deseable en el futuro. Las nuevas medidas adoptadas por la DO Cava parecen querer compensar las carencias existentes hasta ahora y, aunque pueden servir para evitar futuras salidas, es poco probable que consigan hacer volver a quienes abandonaron la denominación en su día. **La posible unión de Clàssic Penedès y Corpinnat y la creación de una nueva DO en la región sería el mejor escenario** posible para dicha consolidación. Sin embargo, los distintos posicionamientos y la filosofía de unos y otros no han permitido dar ese paso hasta ahora. ¿Ha llegado el momento de que las nuevas generaciones, más viajadas y con una mente más abierta, tomen las riendas de la negociación y aporten algo de luz a la oferta actual?

El *research paper* completo de Álvaro Ribalta MW puede descargarse [aquí](#).



ARTICULOS RELACIONADOS

[¿Qué pasa con el cava?](#)

["Mientras el cava tenga sobreoferta de uva, será difícil levantar la categoría"](#)

[12 nuevos terruños para el cava](#)

[Así serán los primeros cavas de paraje](#)

[Corpinnat abre la vía de la zonificación privada en España](#)

[Corpinnat se va de DO Cava. ¿Y ahora, qué?](#)

0 COMENTARIO(S)

COMENTA ESTE ARTÍCULO*

Nombre:

Correo: Email (no se publicará) Recuérdame:

Comentario:

Enviar

[política de privacidad](#)

*Todos los comentarios serán validados por un moderador antes de su publicación:

[Aviso legal y política de privacidad](#)

[Política de cookies](#)

[Créditos](#)

[Anunciarse](#)

[Mapa web](#)