

Producción agroalimentaria de calidad y postproductivismo agrario: El caso de los vinos de pago en Castilla-La Mancha

Ángel Raúl RUIZ PULPÓN
Dpto. de Geografía y Ordenación del Territorio.
Universidad de Castilla-La Mancha
Angelraul.ruiz@uclm.es

Recibido: 23 de abril de 2013
Enviado a evaluar: 15 de mayo de 2013
Aceptado: 8 de julio de 2013

RESUMEN

La apuesta por los alimentos de calidad, consecuencia del cambio de prioridades en el destino final de la producción agroalimentaria a favor de los intereses de los consumidores, es una de las características más significativas de la denominada “transición postproductivista” que están viviendo los espacios agrarios actuales. El presente artículo efectúa una primera valoración de este tipo de transformaciones en el sector vitivinícola de Castilla-La Mancha (España), a partir del estudio de la calidad propuesto en las certificaciones de vinos de pago que intentan satisfacer los segmentos de mercado más exigentes.

Palabras clave: Vinos de pago, postproductivismo agrario, calidad, Castilla-La Mancha

Quality agrifood production and agricultural post-Productivism: The case of estate wines in Castilla-La Mancha

ABSTRACT

The commitment to quality food products that has arisen as a result of the change in priorities in the final destination of agrifood production in favour of consumer interests is one of the most significant characteristics of the so-called “post-productivist transition” currently taking place in agricultural areas. This article is an initial assessment of these changes in the vine and wine sector in Castilla-La Mancha, based on the quality survey proposed in the estate wine certifications, which aim to satisfy the most highly qualified market segments.

Key words: Estate wines, agricultural post-productivism, quality, Castilla-La Mancha.

Production agroalimentaire de qualité et post-productivisme agraire: Le cas des vins de domaine dans la région de Castille-La Manche

RÉSUMÉ

Le fait de miser sur les aliments de qualité, suite au changement de priorités de la destination finale de la production agroalimentaire, en faveur des intérêts des consommateurs, est une des caractéristiques les plus significatives de la dénommée “transition post-productiviste” vécue par les espaces agraires actuels. Cet article fait une première évaluation de ce type de changements dans le secteur vitivinicole de Castille-La Manche, à partir de l'étude de la qualité proposée dans les certifications de vins de domaine qui tentent de satisfaire les segments de marché plus qualifiés.

Mots clés: Vins de domaine, post-productivisme agraire, qualité, Castille-La Manche.

1. INTRODUCCIÓN

La calidad alimentaria se ha asentado en el discurso de la política agraria europea de los últimos años. Su toma en consideración obedece a dos factores: el primero, a la exigencia de consumir alimentos saludables ante los escándalos alimenticios acontecidos en Europa a finales del siglo XX (pollos con dioxinas, encefalopatía espongi-forme del ganado); y el segundo, a la creciente demanda de alimentos *percibidos* como de calidad en los que se valora la variedad y la diversidad de los mismos frente a las producciones estandarizadas (Gilg y Battershill, 1998: 26; Grunert, 2005: 370). En este sentido, la *percepción* de la calidad forma parte de un proceso de construcción social en los que el propio consumidor, de forma subjetiva, confiere unas determinadas cualidades a un producto que considera relevantes, destacando las peculiaridades del proceso de elaboración, la certificación de la misma por parte de un organismo de control, y la atracción generada por su presencia o sabor (Arce y Marsden, 1995; Ilbery y Knafasey, 2000; Moreno y Esparcia 2002).

Uno de los atributos más interesantes es el que relaciona la calidad con las particularidades territoriales en las que ha sido elaborado el producto. Es el propio consumidor el que valora la personalidad de “los productos de la tierra” frente a la estandarización propuesta desde la globalización en sectores como el del queso, el del aceite y el del vino que son habitualmente protegidos con distintivos de marca por parte de las administraciones (Espeitx, 1996:94; Murdoch y Miele, 1999: 469; Murdoch et al., 2000: 111). En el sector vitivinícola, los intentos de regulación del origen geográfico constituye un factor más de la transición hacia sistemas productivos de calidad, en los que participan otras directrices decididas por las últimas Organizaciones Comunes de Mercado (OCM) que apuestan por un modelo más competitivo, liberalizado y adaptado a la demanda de los mercados internacionales (Aparicio et al., 2003).

La Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, primera región productora de vino en España, es un ejemplo de este tipo de transición al experimentar un crecimiento exponencial de las actividades relacionadas con la selección, la elaboración y la comercialización de sus caldos en los últimos años, dentro de un contexto condicionado por el decidido apoyo del Gobierno Regional que se apresuró al reconoci-

miento de distintivos de marca territorial. Entre sus iniciativas destacó el proceso de protección de vinos singulares que habían sido elaborados bajo unas condiciones geográficas y culturales específicas a partir del reconocimiento legal de vinos de calidad producidos en Pagos Vitícolas en el año 2000.

La hipótesis de la que partimos es que la puesta en funcionamiento de esta calificación ha contribuido a la consolidación de la calidad vitivinícola regional, ofreciendo un producto que satisface los sectores de mercado más exigentes. La reorientación productiva es síntoma del cambio de prioridades en el destino final de la producción alimenticia, en los que prima el interés del consumidor sobre el productor, propios de la relevancia del postproductivismo agrario en el mundo rural (Armesto, 2005; Rubio, 2010: 216). El objetivo de este artículo consiste en definir los criterios de calidad que intervienen directamente en la formulación de los *Vinos de Pago* en Castilla-La Mancha, los cuales nos permiten interpretar la dimensión de este cambio. Para ello, nos serviremos de los parámetros que contribuyen específicamente a la consolidación del sistema de calidad, entre los que destacan la certificación por parte de un organismo externo; la vinculación territorial; la especificidad de los medios de producción empleados; y la notoriedad alcanzada en el sector (Ilbery y Kneafsey, 2000: 219).

2. EL SECTOR VITIVINÍCOLA DE CASTILLA-LA MANCHA Y LOS VINOS DE PAGO

Castilla-La Mancha acapara actualmente el 48% de la superficie española de viñedo. Su cultivo sigue constituyendo una de las principales actividades económicas de la región por su aportación a la producción final agraria y por la fortaleza económica de su industria de transformación, estructurada a partir de una Indicación Geográfica y nueve Denominaciones de Origen. La más importante es la *D.O. La Mancha*, que cuenta con 188.000 has inscritas, 22.000 viticultores, y más de 300 bodegas. Entre las cooperativas asociadas se encuentra la de mayor tamaño de España y de Europa, la *Cooperativa Virgen de las Viñas* de Tomelloso, que procesa alrededor de 200 millones de kilos de uvas al año dedicadas principalmente a la venta de vinos y mostos al granel, que aún sigue siendo la principal fuente de ingresos en las cooperativas vitivinícolas de la región.

El viñedo se localiza en el área central de la Comunidad Autónoma, coincidiendo con la comarca geográfica de La Mancha, donde este cultivo se adecua perfectamente a las condiciones físicas y químicas del suelo, a la horizontalidad topográfica, y a los rigores climáticos de una baja pluviometría, propia de un dominio semiárido (Juárez, 1979: 31). El modelo agrario se caracteriza por la acusada fragmentación parcelaria, por el claro predominio de la uva blanca airén, y por el descenso de las superficies de secano a lo largo de los últimos treinta años debido al efecto de las políticas de arranque de viñedo y a la diferente rentabilidad respecto al viñedo regado. Éste último no ha parado de crecer desde la década de los noventa del siglo pasado para suponer, actualmente, una cuarta parte de las superficies totales de viñedo. Estos cambios forman parte del proceso de modernización del sector que no ha estado exento de

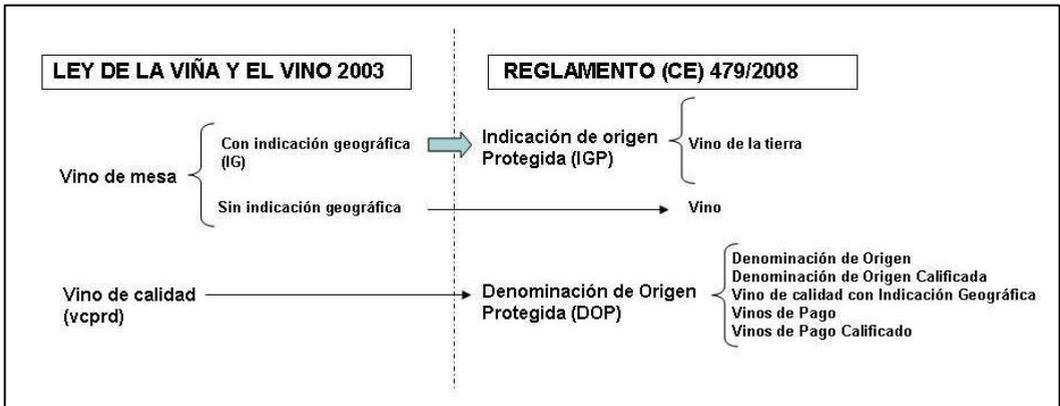
dificultades, ya que en las últimas décadas, prevaleció una política de rendimientos que convirtió a La Mancha en la principal generadora de excedentes en España, manifestando otros desajustes como el escaso consumo interno y la ausencia de un modelo de organización comercial propio (Rodríguez, 1987: 164; Arroyo, 1993: 261-264; Piqueras, 1993: 94).

La modernización recibió un empuje definitivo tras la aprobación de la Organización Común del Mercado Vitivinícola de 1999. El Gobierno de Castilla-La Mancha adaptó con rapidez sus dictámenes en tres ámbitos concretos: en la apropiación de distintivos de marca territorial al aprobar la Indicación Geográfica Vinos de la Tierra de Castilla en 1999, generando serias desavenencias con el Gobierno de Castilla-León¹; en la puesta en marcha de aquellas medidas que adecuasen el potencial productivo regional a la demanda de los mercados internacionales, sancionando los programas de reconversión y de reestructuración varietal en el año 2000 que motivó la difusión de nuevas variedades de uva y del viñedo en espaldera²; y por último, en el inicio del reconocimiento de Denominaciones de Origen de Calidad producidos en Pagos Vitícolas determinados a partir del Decreto 127/2000 de 8 de agosto de 2000. Con esta norma se protegían aquellos caldos elaborados en determinados parajes que obtenían vinos de calidad asociados a unas particularidades naturales o culturales específicas, propios de los conceptos *terroir* o *productos de la tierra* que se relacionan con producciones agrarias localizadas (Romero y Del Canto, 2008: 4). El reconocimiento calificaba a estos parajes como Vinos de Pago con Denominación de Origen propia al amparo de la Ley 25/1970 del Estatuto de la Viña y de los Alcoholes, convirtiéndose en la máxima figura de calificación dentro de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (v.c.p.r.d.) según la posterior Ley 24/2003 de la Viña y el Vino en España (Martínez, 2005). En ese sentido, la Ley distinguía dos categorías de vinos: vinos de mesa que podían acogerse a la indicación vinos de la tierra; y vinos de calidad producidos en regiones determinadas (v.c.p.r.d.) divididos en cuatro categorías: vinos de calidad con Indicación Geográfica; vinos de Denominación de Origen; vinos de Denominación de Origen Calificada, y Vinos de Pago. El Reglamento (CE) 479/2008 que reemplazaba a la anterior Organización Común del Mercado prescindió de los v.c.p.r.d incorporándolos en las D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) abarcando las mismas categorías fijadas por Ley más la mención Vino de Pago Calificado (Figura 1).

¹ El B.O.E. de 27 de marzo de 2007 publica la sentencia del Tribunal Constitucional no admitiendo el conflicto positivo de competencia planteado por la Junta de Castilla y León.

² Según datos del Registro Vitícola, el viñedo en espaldera ya suponía un 21% de las superficies totales de viñedo en Castilla-La Mancha en el año 2011.

Figura 1. Regulación de las categorías de vinos



Fuente: Elaboración propia a partir de ICEX-Vinos de España (2013).

El Decreto 127/2000 del gobierno de Castilla-La Mancha recogía gran parte de los requisitos que luego desarrollaría la Ley española en 2003. En el mismo, se definía un *Pago* como un paraje con características edáficas y climáticas especiales que lo diferenciaban de su entorno y que permitían conferir al producto final unas cualidades singulares. También regulaba alguna de las condiciones para el reconocimiento administrativo, destacando las fuertes vinculaciones entre el viñedo y la bodega, propias de los châteaux franceses; o el diseño de un sistema de calidad integral que abarcara desde la recolección hasta la comercialización en los mercados. El Decreto define también otras cuestiones de tipo ambiental, cultural y comercial que aportaban una visión más precisa e integral de las condiciones que luego regulará la Ley española. Desde un punto de vista ambiental, el Decreto ordenaba que la selección de las variedades y de las técnicas de control fuera coherente con las características ambientales de los territorios, intentado la reducción de insumos, el control de plagas, y la depuración de las aguas (Art. 5). Desde un punto de vista cultural, se evaluaba la repercusión de la bodega en el entorno cultural más inmediato, especialmente el papel que pudiera desempeñar en la sociedad local e incentivando métodos de producción específicos que fueran testimonio de saberes tradicionales; mientras que entre los criterios de índole comercial, se consideraba el establecimiento de técnicas de marketing específicas, como la estipulación de un precio acorde a los vinos de su misma gama, la presentación esmerada, la descripción de las técnicas enológicas empleadas, y el control de todo el proceso de vinificación por parte de un técnico cualificado.

2.1 CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE LOS VINOS DE PAGO EN CASTILLA-LA MANCHA (ESPAÑA)

Desde el año 2002 se han aprobado ocho *Vinos de Pago con Denominación de Origen Propia* en Castilla-La Mancha (Fig. 2). Región que junto con Aragón, Comunidad Valenciana y Navarra, son las únicas Comunidades Autónomas que cuentan con bodegas acogidas a este distintivo en España³. A continuación, se efectúa una breve caracterización de los mismos a partir de la información recabada en los pliegos de condiciones de las respectivas bodegas.

La provincia de Ciudad Real acoge tres *Pagos*: *Pago Dehesa del Carrizal* en el municipio de Retuerta del Bullaque, *Pago Florentino* (Malagón), y *Pago Casa del Blanco* (Manzanares). El primero se localiza en el noroeste de la provincia, dentro del área de influencia de los Montes de Toledo y cuenta con 22,4 ha de las variedades *Chardonnay*, *Cabernet Sauvignon*, *Syrah*, *Merlot* y *Tempranillo*, siendo reconocido por el Gobierno Regional en 2006. Su localización determina una mayor humedad y la generación de microclimas específicos asociados a la disposición del viñedo en ladera. Por su parte, *Pago Florentino* tiene una superficie de 58,1 ha de variedades *Tempranillo*, *Syrah* y *Petit Verdot* en un contexto territorial determinado por su situación a caballo entre las lagunas naturales que bordean el municipio por el sur, y la Sierra de Malagón al norte. Por último, *Pago Casa del Blanco* tiene una plantación de 92,7 ha de viñedo de una importante diversidad varietal, donde la personalidad de sus vinos se asienta en la significativa riqueza de litio de sus suelos.

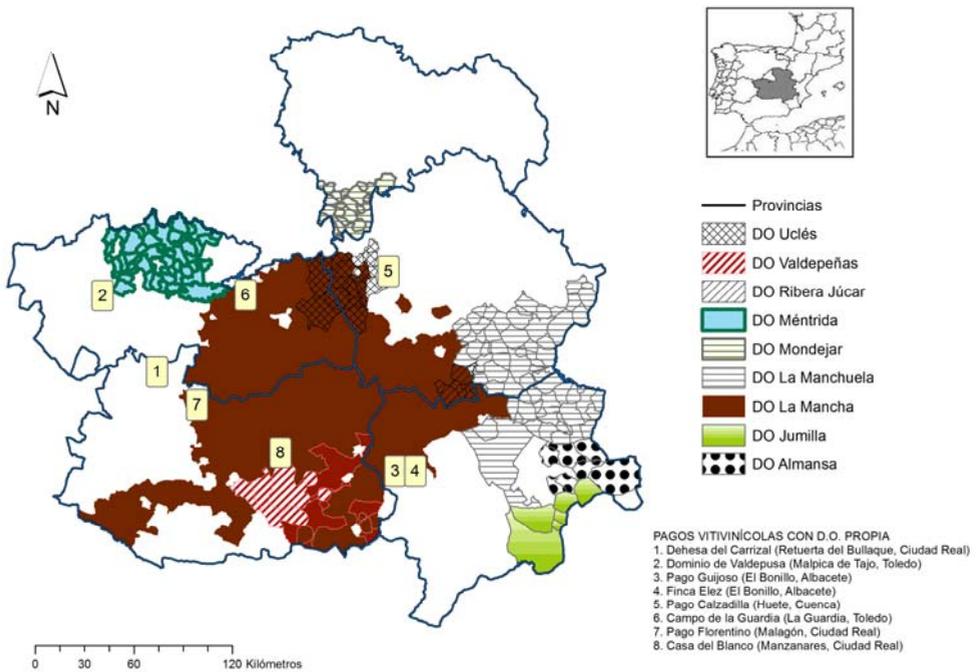
En la provincia de Albacete contamos con dos D.O. que se encuentran en el municipio de El Bonillo y cuya peculiaridad reside en la altitud en la que se ubican dentro de la altiplanicie del Campo de Montiel: *Pago Finca Élez*, que fue la primera D.O. nombrada como tal en España en 2002, y que cuenta con 38,8 ha de viñedos de *Chardonnay*, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Tempranillo* y *Syrah*; y *Pago Guijoso*, que con 58,2 has, presenta las mismas variedades que el anterior más la uva blanca *Sauvignon Blanc*.

En la provincia de Toledo contamos con *Pago Campo de la Guardia* y *Pago Dominio de Valdepusa*. El primero se sitúa en el municipio de La Guardia, en la comarca de la Mesa de Ocaña, con una extensión de 81,1 ha en suelos profundos de textura franco-limosa y arcillo-arenosa; mientras que *Pago Dominio de Valdepusa* se localiza en el municipio de Malpica de Tajo con 49,1 ha de variedades exclusivamente tintas. Se trata de una finca pionera en España al introducir variedades como *Syrah*, *Chardonnay* y *Cabernet Sauvignon* de la mano de su propietario, Carlos Falcó, Marqués de Griñón.

³ A 1 de enero de 2013, existían catorce vinos de Pago en España: tres en Navarra (Pago Señorío de Arinzano, Pago Prado de Irache y Pago de Otazu); dos en la Comunidad Valenciana (Pago Los Balagueses y Pago El Terrerazo); y sólo uno en Aragón (Pago de Aylés, en la comarca de Cariñena).

Por último, en la provincia de Cuenca se encuentra *Pago Calzadilla*, dentro de la comarca de la Alcarria conquense y en el municipio de Huete. Se trata de la bodega más recientemente reconocida y la que menor superficie presenta, sólo 13,1 ha. Sus señas de identidad se basan en la naturaleza fuertemente caliza de sus suelos y en la disposición del viñedo en laderas, en terrazas y en bancales debido a las fuertes pendientes del terreno (Guía Peñín, 2013).

Figura 2. Denominaciones de Origen y Pagos Vitivinícolas en Castilla-La Mancha (España)



Fuente: Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Elaboración propia.

En el reconocimiento administrativo interviene un pliego de condiciones distinto para cada *Pago*. La estructura general de contenidos es la misma: se indica el nombre a proteger, la descripción de los vinos y sus parámetros analíticos, las características a determinar mediante análisis organolépticos, las prácticas enológicas específicas para cada varietal, la demarcación de la zona geográfica, los rendimientos máximos por hectárea y variedad, la extensión total del viñedo, el vínculo con la zona geográfica y la comprobación por el organismo de control. De las variedades aprobadas (Tabla 1), sólo la *Cencibel* o *Tempranillo* era conocida en esta región al utilizarse tradicionalmente en la elaboración de claretes o vinos tintos de poco color, mientras que otras

como la *Cabernet Sauvignon*, la *Petit Verdot* y la *Syrah* apenas existían en España hace unos años, y actualmente han tenido una importante proyección por su capacidad de generar vinos competitivos, favorecidos también por parte de las instituciones en los programas de reconversión y de reestructuración varietal. De las variedades generalizadas en los Pagos destaca el uso común de la *Syrah*, que se ha adaptado perfectamente a las condiciones térmicas del clima mediterráneo.

Tabla 1. Superficie, variedades y volumen de comercialización en los Pagos Vitivinícolas de Castilla-La Mancha (España)

| PAGO | Superficie (ha)** | Variedades reconocidas** | Comercio total (hl)* | | Variación comercialización (hl)* (2009/10-2010/11) | |
|-----------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|----------------------------------------------------|-------------|
| | | | 2009/10 | 2010/11 | Interior | Exterior |
| Pago Campo de la Guardia (Toledo) | 81,1 | Blancas: Chardonnay, Tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo, Petit Verdot, Malbec | 69 | 1.509 | +1.074 | +366 |
| Pago Casa del Blanco (Ciudad Real) | 92,7 | Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc Tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Malbec y Cabernet Franc | - | 428 | +307 | +121 |
| Pago Dehesa del Carrizal (Ciudad Real) | 22,4 | Blancas: Chardonnay Tintas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo | 2.623 | 667 | -2.429 | +33 |
| Dominio de Valdepusa (Toledo) | 49,1 | Tintas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot y Graciano | 2.364 | 1.838 | -654 | +128 |
| Pago Finca Élez (Albacete) | 38,8 | Blancas: Chardonnay Tintas: cabernet-sauvignon, merlot, tempranillo y syrah | 331 | 358 | -37 | +65 |
| Pago Guijoso (Albacete) | 58,2 | Blancas: Chardonnay, Sauvignon Blanc Tintas: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo | 500 | 469 | -56 | +25 |
| Pago Calzadilla (Cuenca) | 13,1 | Tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha | - | - | - | - |
| Pago Florentino (Ciudad Real) | 58,1 | Tintas: Tempranillo, Syrah, Petit Verdot | 359 | 504 | +98 | +47 |
| TOTAL | 413,5 | | 6.246 | 5.773 | -1.697 | +785 |

Fuente: *Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. **Pliego de condiciones de los Pagos Vitivinícolas. Consejería de Agricultura. Elaboración propia.

Respecto a la comercialización, los vinos producidos en los *Pagos Vitícolas* suponen un 0,3% del comercio total regional en la campaña 2010-2011, alcanzando un total de 5.773 hectolitros de vino exclusivamente embotellado según los datos de la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura. La Tabla evidencia que todas las bodegas han incrementado ostensiblemente su comercialización exterior, a pesar de que el volumen total de producción haya podido caer ligeramente respecto a la campaña anterior. De entre todos los *Pagos*, *Dominio de Valdepusa* sigue siendo el que mayores esfuerzos dedica a la exportación, con más del 81% en la última campaña, generando un volumen de negocio internacional por encima del millón y medio de euros anual. En concreto, Alemania es su principal importador dentro de la Unión Europea, con un 31,8% de la comercialización total, mientras que con países terceros, este *Pago* dedica el 15,5% al mercado asiático, el 10,2% al americano, y el 8,9% al europeo no comunitario.

3. LA CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA EN EL CONTEXTO DE LA TRANSICIÓN POSTPRODUCTIVISTA

Anteriormente comentamos cómo la calidad es uno de los factores más relevantes del postproductivismo agrario. Éste último sirve, *grosso modo*, para designar un nuevo marco de relaciones entre las políticas agrarias y ambientales que actúan sobre el medio rural, basadas, entre otras, en la apuesta por la extensificación agraria, en el reconocimiento de la pluriactividad en las explotaciones, en la revalorización de los espacios rurales, en la desintegración de los marcos reguladores, en la concienciación de los efectos medioambientales de las actividades agrarias intensivas, y como hemos mencionado, en el incremento de los consumidores que demandan productos saludables y de calidad (Ilbery y Bowler, 1998; Wilson, 2000; Armesto, 2005: 144; Mather et al., 2006).

Deducimos fácilmente la influencia del postproductivismo agrario en el sector vitivinícola de Castilla-La Mancha cuando desde el mismo se insiste en la idea de la calidad y de la competitividad. El tejido social y profesional vitivinícola, concretado en Sociedades Agrarias de Transformación, Bodegas particulares, Denominaciones de Origen, etc., experimentaron un proceso de modernización concretado en la multiplicación de las actividades dedicadas a la crianza, al embotellado y a la exportación en los últimos años, fruto de la reorientación productiva surgida al amparo de las últimas Organizaciones Comunes del Mercado Vitivinícola que velaban por la adecuación de la producción vitivinícola al comportamiento de los mercados internacionales. La reorientación ha venido acompañada del fomento de la mecanización, representado en los viñedos en espaldera, y de la introducción de nuevas variedades de viñedo de la mano de los programas de reconversión y de reestructuración. Estas medidas supusieron una relación más comprometida con el paradigma postproductivista porque las nuevas variedades requerían de un mayor consumo hídrico, mientras que el viñedo en espaldera demuestra una mayor producción y más empleo de insumos agrarios respecto al tradicional viñedo en vaso. Deducimos por tanto, que los esfuerzos de las

últimas OCM han llevado implícita una intensificación productiva, cuando se reivindica la calidad como la herramienta principal para hacer competitivo el sector.

Aparte de la calidad, un análisis más detallado permite descubrir otras dinámicas que también son propias de este paradigma en el sector vitivinícola regional. Nos referimos a los esfuerzos a favor de la extensificación de la producción y a la existencia de formas de pluriactividad económica. La referencia principal de extensificación reside en el incremento de producción de vino ecológico, que ha pasado de 1.487 hectáreas en 2001, a 47.630 en 2011, lo que supone un 10% de las superficies totales de viñedo regionales y el 60% de la viticultura ecológica en España, según datos del *Ministerio de Agricultura y Alimentación*. El notorio ascenso estaría vinculado con la necesidad de rentabilizar las explotaciones de viñedo de secano mediante subsidios, más que como el anticipo de una mayor concienciación ambiental por parte del agricultor, ya que los procesos de intensificación han sido constantes en los últimos treinta años, bien mediante la incorporación de riegos que han fomentado el carácter excedentario del sector, bien mediante la mejora agronómica a partir de la plantación de viñedo en espaldera (Ruiz, 2010: 18).

La pluriactividad se identifica principalmente con el surgimiento del enoturismo, tipología de turismo que abarca un amplio abanico de actividades, entre las que destacan la visita a las instalaciones para conocer el proceso de gestación del vino y el disfrute de ofertas complementarias relacionadas con la riqueza natural, cultural y artesanal de la bodega. En Castilla-La Mancha, las iniciativas que se encargan de valorizar estos recursos son el Club *Divinum Vitae* que constituye la Asociación de Turismo Enológico de Castilla-La Mancha, y la Asociación de las Rutas del Vino de la Mancha *Caminos del Vino*. El *Club Divinum Vitae* es un organismo de carácter privado que oferta actividades llevadas a cabo por las 31 bodegas inscritas en el mismo; mientras que la Asociación *Caminos del Vino* se enmarca dentro de las rutas del vino españolas, agrupando en la actualidad siete municipios de la comarca de La Mancha: Alcázar de San Juan, Campo de Criptana, Pedro Muñoz, San Clemente, Socuéllamos, Tomelloso y Villarrobledo. Según el último informe del Instituto de Promoción Turística (IPT, 2010), el sector muestra unas óptimas capacidades de desarrollo para los próximos años, convirtiéndose, junto al turismo gastronómico, en el complemento perfecto de un programa más amplio de turismo de calidad (Pillet, 2011: 734; MEIT, 2012: 81). Los *Pagos*, por su parte, también ofertan diversas experiencias de enoturismo; por ejemplo *Pago Guijoso*, *Pago Campo de la Guardia*, *Pago Dehesa del Carrizal*, y *Pago Dominio de Valdepusa* se encuentran incluidos en la red *Divinum Vitae*, mientras que otros, como *Pago Finca Élez*, desarrollan actividades complementarias relacionadas con los recursos turísticos de su entorno, ofreciendo paseos en canoa, prácticas de buceo, e incluso circuitos de ornitología y senderismo.

3.1 DEFINIENDO LA CALIDAD EN LOS PAGOS VITÍCOLAS

La definición de la calidad en el sector vitivinícola se asocia con una serie de parámetros comunes: la tradición y los atributos naturales de las zonas productoras; la valoración enológica del viñedo y del proceso de selección, el control de rendimientos

y el estado fitosanitario; los procesos de elaboración en los que cuenta las instalaciones de la bodega, los accesorios, la forma de realizar la vendimia, el transporte, y en definitiva, la tecnología aplicada en la elaboración de los vinos respecto a los procesos de fermentación y de maceración; la calidad del vino respecto a su composición, conservación y envejecimiento; y el control de calidad y la aceptación popular. A estos criterios se les añaden otros más específicos asociados a los propuestos desde las distintas zonas productoras y los que proceden del proceso de construcción social del consumidor. Desde este punto de vista, no existe unanimidad sobre si un vino de calidad deba corresponderse necesariamente con escasas producciones y paladares selectos, o si bien, pueda equipararse con caldos con un importante volumen de negocio y que sean aceptados por el público general (Guillem, 1999: 39).

Desde el mundo académico también se han efectuado acercamientos teóricos en torno a la definición de estos parámetros. Uno de los estudios más conocidos fue realizado por Brian Ilbery y Moya Knefasey sobre las producciones agroalimentarias especializadas del suroeste de Inglaterra publicado en *Journal of Rural Studies* (Ilbery y Knefasey, 2000), delimitando hasta cuatro criterios interrelacionados que ayudaban a su comprensión: la vinculación, la certificación, la capacidad de atracción, y la especificación de los métodos de producción; indicadores que son construidos socialmente por el consumidor dentro del actual proceso de globalización social, cultural, y económica. En principio, estos criterios aglutinan gran parte de las variables que acabamos de mencionar, y a priori, se adaptan a los seguidos en los *Vinos de Pago*. A continuación, analizaremos cada una de estas dimensiones en relación con las condiciones recogidas en el Decreto 127/2000, en los pliegos de condiciones, en los condicionantes geográficos, en los procesos de elaboración realizados en cada bodega, así como en la valoración de los vinos por parte de la crítica especializada.

3.1.1 VINCULACIÓN AL TERRITORIO

La *vinculación* hace referencia a la relación del producto con su lugar de origen, informando sobre la procedencia del producto y la forma en que ha sido elaborado. En el Decreto la vinculación es el factor central sobre el que pivota la concesión de *Vino de Pago*, entendida a partir de unos criterios geográficos, culturales y tradicionales que diferencian al mismo respecto a los demás.

Entre los criterios geográficos destacan las condiciones edáficas y climáticas que repercuten en el color y en el sabor final del vino. En *Pago Calzadilla* (Huete, Cuenca) destaca la naturaleza fuertemente caliza de los suelos que determina que el nivel de antocianos, pigmentos naturales que dan color a la uva, se concentren hasta 10 veces más que en otros viñedos. En *Pago Campo de la Guardia* (La Guardia, Toledo) el alto nivel de potasio y la salinidad posibilitan un menor engorde de la uva y por tanto, una mayor presencia de polifenoles y de aromas; mientras que en *Pago Casa del Blanco* (Manzanares, Ciudad Real) el suelo es hasta 10 veces más rico en litio que un suelo normal, favoreciendo la condensación de antioxidantes. En otros *Pagos* se emplean técnicas agronómicas que desarrollan sistemas radiculares que aprovechan

los nutrientes de las capas calizas del suelo como en *Pago Dominio de Valdepusa* (Malpica de Tajo, Toledo), que emplea técnicas de *mulching* para evitar la exposición del terreno y acondiciona macetas ceptonic para que las nuevas raíces eviten los primeros 25 centímetros de tierra arcillosa, y de esta manera, orientarlas hacia los minerales de las capas calizas inferiores.

Los condicionantes climáticos se basan en la existencia de microclimas específicos originados por la altitud sobre el nivel del mar, la orientación de la ladera y la presencia de masas de agua. La altitud propicia diferencias térmicas acusadas entre el día y la noche que son fundamentales en el período de maduración, haciendo que la uva crezca por más tiempo y se fortalezca la concentración de polifenoles. Esto sucede, por ejemplo, en *Pago Finca Élez* (El Bonillo, Albacete) donde los vinos manifiestan una considerable frescura porque la bodega se encuentra a 1.080 metros de altura, alejándoles de los matices mediterráneos. La orientación de la ladera en zonas de solana o de umbría condiciona el fotoperiodismo de las explotaciones, así como una mayor o menor exposición a los vientos. En el pliego de condiciones de *Pago Dehesa del Carrizal* (Retuerta del Bullaque, Ciudad Real) se aclara que la orientación de la ladera hacia el norte, junto con la protección de un cerro que deja al viñedo a la umbría la mayor parte de la tarde, proporciona un matiz atlántico a todos sus vinos. Por último, la influencia de las masas de agua se entiende desde el punto de vista de la generación de brisas húmedas que pueden compensar el déficit hídrico estival, tal y como sucede en *Pago Florentino* (Malagón, Ciudad Real).

Los criterios culturales y tradicionales no son tan significativos como los anteriores. La mayoría de las bodegas son de nueva planta, es decir, se han puesto en marcha en los últimos treinta años en terrazgos que solían dedicarse a otros aprovechamientos, como el olivar (*Pago Casa Florentino*) o el cinegético (*Pago Dehesa del Carrizal*). De forma general, los *Pagos* tampoco se consideran representativos de haber resucitado fórmulas tradicionales de elaboración del vino que pertenecen a una viticultura poco esmerada, sino que se suele reivindicar la innovación y la modernización. El caso más notorio es *Pago Dominio de Valdepusa* que introdujo, junto a otras novedades agronómicas ya comentadas, el riego localizado del viñedo en 1974.

3.1.2 EL ESTABLECIMIENTO DE MÉTODOS DE PRODUCCIÓN ESPECÍFICOS

Esta variable clarifica las tareas y los procedimientos efectuados desde la recolección de la uva hasta el disfrute del producto final. Por consiguiente, se dota de transparencia a todo el proceso de elaboración y permite identificar aquellas técnicas que pueden proporcionar exclusividad al vino en cuestión.

El Decreto indica que se requiere del concurso de un técnico especializado que controle las fases del sistema de producción en unas instalaciones que garanticen el cumplimiento de los parámetros de calidad. En todo caso, la especificación de las técnicas enológicas es distinta para cada variedad. En general, se hace referencia a una serie de procedimientos comunes basados en las técnicas de maceración, de fermentación, de procesado, de conservación, de acidificación y de las formas en las que se lleva a cabo el proceso de embotellado y de envejecimiento. Este último es

distinto para cada tipo de vino, aunque suele efectuarse en barricas de roble de 225 litros de capacidad. De todos los *Pagos* de Castilla-La Mancha, sólo *Pago Calzadilla* (Huate, Cuenca) hace mención expresa a la forma de recogida de la uva, que una vez realizada de forma manual en cajas de 15 kilos, se introduce en cámaras frigoríficas para atrasar el inicio de la fermentación y mantener así, el aroma y el color.

3.1.3 LA CERTIFICACIÓN

La *certificación* supone el reconocimiento y la distinción de la calidad por parte de una entidad profesional, sirviendo también para que las Administraciones efectúen el seguimiento de los requerimientos exigidos. El *Decreto* regula las actuaciones de la Junta de Comunidades en el sistema de certificación, consistentes en la notificación al bodeguero de la entidad a la que tendrá que confiar el sistema de control externo de calidad y el comité encargado de efectuar el análisis organoléptico. Para los *Vinos de Pago* en especial, el sistema de certificación se realiza por organismos reglamentados en el *Decreto 9/2007 de 6 de febrero* y en la *Orden de 19 de enero de 2010* que formulan el régimen general de control para esta clase de vinos y las tareas encomendadas a los organismos. Entre las atribuciones, destaca la de realizar las comprobaciones oportunas sobre el cumplimiento de los pliegos de condiciones específicos para cada bodega de forma anual, es decir, comprobando el origen de la uva para vinificación, los métodos y las prácticas enológicas implementadas, los rendimientos medios por hectárea mediante los correspondientes libros de registro, y los pertinentes análisis físico-químicos y organolépticos sobre al menos el 50% del volumen total del vino elaborado en cualquier fase del proceso de producción.

3.1.4 LA CAPACIDAD DE ATRACCIÓN, EL DISEÑO, Y LOS PRECIOS ACORDES A SU CALIDAD

Por último, la *capacidad de atracción* valora la calidad de un vino en términos de diseño, de sabores, del encochado, de apariencia y de precios acordes a su calidad, o lo que es lo mismo, de cuestiones relacionadas con el marketing y con el reconocimiento social. La preocupación por la presentación y por el diseño se constata en el artículo 4 del *Decreto* al exigir que todas las solicitudes de concesión de *D.O. Vino de Pago* deban adjuntar un informe en el que constara la marca, el tipo de botella, los dispositivos de cierres, las cajas, el etiquetado, los folletos publicitarios, y los precios alcanzados en la comercialización. De la misma manera, se precisa la presentación de un dossier sobre la evolución y la situación de los vinos elaborados en los mercados anuales e internacionales, incluyendo premios y distinciones otorgados por la prensa especializada.

Las bodegas objeto de este estudio cuentan con interesantes experiencias que han fortalecido su capacidad de atracción, entre las que figuran reportajes de prensa, comentarios de críticos especializados, premios conseguidos y puntuaciones obtenidas en las principales guías de referencia del sector. Éstas últimas se consideran como

una de las fórmulas más aceptadas a la hora de evaluar la calidad de un vino. La cata puede realizarse o bien a ciegas, o bien a etiqueta descubierta para establecer la tipicidad del vino en relación con la comarca de producción, que es la metodología que sigue la *Guía Peñín de los Vinos de España*. La Tabla 2 recoge las mejores puntuaciones de las marcas elaboradas en los *Pagos Vitícolas* en tres de las Guías más importantes para el sector: el *Anuario de los Vinos de El País*, la *Guía Peñín*, y la *Guía Proensa de los Mejores Vinos de España*. El *Anuario* facilita información sobre más de 3.500 vinos, bodegas y Denominaciones de Origen con un sistema de puntuación similar al de la *Guía Peñín*, que es la más exhaustiva en cuanto a volumen de vinos catados, con más de 9.800; por último, la *Guía Proensa de los Mejores Vinos de España* publica, a partir de 2013, los vinos que superan los 90 puntos de una escala de 0 a 100 puntos.

Tabla 2. Mejores puntuaciones de marcas producidas en Pagos de Castilla-La Mancha (España), según principales guías de referencia.

| Nombre del Pago | Marcas mejor valoradas | ANUARIO EL PAIS (2013) | GUÍA PEÑÍN (2013) Umbral (50-100) | GUÍA PROENSA (2013) Umbral (50-100) | PRECIO (€) |
|------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------|
| Pago Campo de la Guardia | Martúe especial 2008 TR | 88 puntos | 89 puntos | 91 puntos | 12,50 |
| Pago Casa del Blanco | Quixote Malbec Cabernet 2007 | - | 87 puntos | No valorado | 15,00 |
| Pago Dehesa del Carrizal | Dehesa del Carrizal Syrah 2008 T | - | 92 puntos | No valorado | 18,50 |
| Pago Dominio de Valdepusa | Marqués de Griñón Emeritsvs 2007 TR AAA | 98 puntos | 93 puntos | No valorado No valorado | 58,00 120,00 |
| Pago Finca Élez | Manuel Manzaneque Escena 2007 T | 84 puntos | 93 puntos | No valorado | 28,00 |
| Pago Calzadilla | Gran Calzadilla, 2006 T | 93 puntos | 91 puntos | No valorado | 30,60 |
| Pago Florentino | Pago Florentino 09, TR | 91 puntos | 89 puntos | 92 puntos | 15,00 |
| Pago Guijoso | Divinus 2008 BFB Magnificus Syrah | 88 puntos 91 puntos | 87 puntos - | No valorado No valorado | 8,75 21,18 |
| BAREMOS (GUÍA PEÑÍN): | | BAREMOS (ANUARIO EL PAIS) | | | |
| 95-100: Vino excepcional. | | 96-100: Excepcionales | | | |
| 90-94: Vino excelente. | | 91-95: Excelentes y altamente recomendables | | | |
| 85-90: Vino muy bueno | | 86-90: Muy buenos | | | |
| 80-84: Vino bueno | | 81-85: Buenos. Elaborados y honestos | | | |
| 70-79: Vino correcto. | | 80: Sencillos, sin defectos, pero sin atributos | | | |
| 60-69: Vino no recomendable | | | | | |
| 50-59: Vino defectuoso | | | | | |

Fuente: Elaboración propia a partir de las puntuaciones conseguidas en las guías referenciadas.

La Tabla evidencia que todas las bodegas cuentan con marcas que se encuentran en el umbral de “vino muy bueno” según la *Guía Peñín*, o caldos que destacan por los matices adquiridos a lo largo de la vinificación y de la crianza, poseyendo características específicas. Entre los vinos que han sido catados en diferentes Guías, observamos cómo existe cierta unanimidad en los casos del “Martúe Especial 2008” de *Pago Campo de la Guardia*, catalogado como “vino muy bueno” en todas ellas; del “Gran Calzadilla” de *Pago Calzadilla* que se califica como “excelente” en el *Anuario* y en la *Guía Peñín*; y de “Pago Florentino 09” que en las tres Guías se encuentra en el umbral de la excelencia (90 puntos). De entre los de máxima calificación, figura la marca “AAA” del *Pago Dominio de Valdepusa* que se encuentra en el Cuadro de Honor de los mejores vinos de España según el *Anuario de los Vinos de El País*, que lo considera como un “vino excepcional” al sobresalir entre los de su tipo, su añada y su tipicidad de la zona.

Los precios de venta al público oscilan según la añada, las variedades elaboradas y la cosecha. En general, los vinos más baratos producidos en los *Pagos* están por debajo de los diez euros, mientras que la oferta de marcas más caras se encuentra en *Pago Dominio de Valdepusa*, donde “AAA” alcanza los 120 euros.

4. CONCLUSIONES

El progresivo protagonismo de los *Vinos de Pago* es una de las referencias más visibles del postproductivismo agrario en Castilla-La Mancha. La apuesta por los productos de alta calidad es el rasgo que define a las bodegas acogidas a este distintivo, ofreciendo al consumidor vinos con propiedades peculiares. Los criterios empleados para el reconocimiento administrativo manifiestan, por sí mismos, tendencias postproductivistas al especificar los métodos y las técnicas empleados en el proceso de elaboración, en la valoración de los condicionantes geográficos como factores determinantes en la personalidad de los vinos, en la preocupación por fomentar prácticas agronómicas sostenibles, y en la puesta en marcha de ofertas enoturísticas aún cuando no vienen reguladas, en sentido estricto, en el Decreto.

Hemos comprobado también cómo los criterios que regulan la concesión administrativa responden fielmente a los parámetros que suelen definir e interpretar la producción agroalimentaria de calidad. En especial, y siguiendo las variables propuestas desde el mundo académico, de la vinculación geográfica, de la certificación, de la capacidad de atracción y de los procesos de elaboración. Consideramos que la vinculación geográfica es el factor más trascendente en la diferenciación de los *Vinos de Pago* respecto a otros, ya que las bodegas, al insertarse en unos parajes con unas particularidades geográficas, generan un *producto de la tierra* con alto valor añadido.

Por último, insistimos en la diligencia institucional a la hora de iniciar la regulación de estos distintivos de marca. La estrategia tuvo un doble sentido: el primero, contrarrestar la imagen de vino común que poseían los caldos regionales por su habitual orientación hacia la destilación o la venta al granel; y en segundo lugar, diversificar la oferta productiva que permitía cubrir otros segmentos de demanda.

Este esfuerzo institucional, unido al realizado por el tejido agroindustrial, no ha sido debidamente correspondido por parte de la sociedad castellano-manchega que aún no ha conformado una verdadera cultura del vino que sea capaz de dinamizar el consumo interno, tal y como se deduce del escaso consumo per cápita o del desconocimiento de unos vinos, que como hemos tenido ocasión de comprobar, pueden competir con los mejores. Valoramos estas iniciativas en búsqueda de un sistema vitivinícola de calidad en una región que, a pesar de ser la primera en extensión y en producción nacional, aún está muy lejos de ser identificada y reconocida como tal en los mercados nacionales e internacionales.

5. BIBLIOGRAFÍA

- APARICIO, L.J. et al. (2003). *Los espacios vitivinícolas en Castilla-León: la evolución hacia un sistema productivo de calidad*. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles 35, 101-122.
- ARCE, A. y MARSDEN, T. (1995). *Constructing quality: emerging food networks in the rural transition*. Environment and Planning A 27, 1261-1279.
- ARMESTO, X.A. (2005). Notas teóricas en torno al productivismo agrario. *Investigaciones Geográficas* 36, 137-156.
- ARROYO, F. (1993). *El impacto de las Denominaciones de Origen en la modernización de la agricultura española: el caso de Castilla-La Mancha*. En Gil, A. y Morales, A. (Eds): Medio siglo de cambios agrarios en España. Alicante, Instituto de Cultura Juan Gil Albert, 243-279.
- EVANS, N. et al. (2002). *Conceptualising agriculture: a critique of post-productivism as the new orthodoxy*. Progress in Human Geography 26, 313-332.
- EXPEITX, E. (1996). *Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los "productos de la tierra"*. Agricultura y Sociedad 80-81, 83-116.
- GILG, A.W. y BATTERSHILL, M. (1988). *Quality farm food in Europe: a possible alternative to the industrialised food market and to current agri-environmental policies: lessons from France*. Food Policy Vol.23, 25-40.
- GUILLEM, J.V. (1999). *Condiciones que determinan la calidad de los vinos en la Comunidad Valenciana*. Tesis doctoral. Valencia, Universidad Politécnica de Valencia.
- ILBERY, B. y BOWLER, I. (1998). *From agricultural productivism to post-productivism*. En Ilbery, B. (Ed). The Geography of rural change. Pearson, Prentice Hall, 57-84.
- ILBERY, B. y KNEFSEY, M. (2000). *Producer constructions of quality in regional speciality food production: a case study from south west England*. Journal of Rural Studies, 16, 217-230.
- JUAREZ, C. (1979). *Caracteres climáticos de la cuenca del Guadiana y sus repercusiones agrarias*. Salamanca, Universidad de Salamanca.

- INSTITUTO DE PROMOCIÓN TURÍSTICA Y UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA (2010). *Turismo enológico: oferta y demanda. Documento de trabajo 16*. Universidad de Castilla-La Mancha.
- MARTÍNEZ, R. (2005). *Estrategia competitiva basada en el reconocimiento legal de la calidad del producto: los vinos de pago en Castilla-La Mancha*. Cuenca, Facultad de Ciencias Sociales de Cuenca.
- MATHER, A.S. et al. (2006). *Post-productivism and rural land use: cul de sac or challenge for theorization?* Journal of Rural Studies 22, 441-445.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (2012). *Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas de vinos. Campaña 2011/2012*. Madrid, Secretaría General Técnica.
- MINISTERIO DE ENERGÍA, INDUSTRIA Y TURISMO (2012). *Plan Nacional e Integral del Turismo (2012-2015)*. Madrid, Secretaría de Estado de Turismo.
- MORENO, M.T. y ESPARCIA, J. (2002). *Productos agroalimentarios de calidad en áreas rurales de la Comunidad Valenciana. Una aproximación a las tendencias en la producción y consumo*. En García et al. (Coords.): *La multifuncionalidad de los espacios rurales de la Península Ibérica: Actas del IV Coloquio Hispano-Portugués de Estudios Rurales*. Santiago de Compostela.
- MURDOCH, J. y MIELE, M. (1999). *'Back to Nature': Changing 'Worlds of Production' in the Food Sector*. Sociologia Ruralis Vol 39, 4, 465-483.
- MURDOCH, J. et al. (2000). *Quality, Nature, and Embeddedness: Some Theoretical Considerations in the Context of the Food Sector*. Economic Geography Vol 76, 2, 107-126.
- PILLET, F. (2011). *El turismo de interior y el patrimonio territorial de Castilla-La Mancha*. Cuadernos de Turismo, 27, 725-741.
- PIQUERAS, J. (1993). *El viñedo español entre 1940 y 1990. Medio siglo de cambios hacia la modernización. La calidad y la eliminación de excedentes*. En Gil, A. y Morales, A. (Eds): *Medio siglo de cambios agrarios en España*. Alicante, Instituto de Cultura Juan Gil Albert, 85-114
- PROENSA, A. (2013). *Guía Proensa de los mejores vinos de España*. Ed. Valdevino, Madrid.
- RAMÍREZ, S. y DEL CANTO, C. (2008). *Producciones agroalimentarias de calidad en el espacio rural madrileño*. Actas del XI Coloquio Ibérico de Geografía. Alcalá de Henares,
- RODRÍGUEZ, R. (1987). *El sector vitivinícola de Castilla-La Mancha. Papeles de Economía Española*. Economía de Comunidades Autónomas, 5. Castilla-La Mancha, 159-170.
- RUBIO, P. (2010). *Modelización de los cambios y evolución reciente del sistema rural español*. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles, 54, 203-235.
- RUIZ, A.R. (2010). *Evolución y consolidación del viñedo de regadío en La Mancha*. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles, 52, 5-26.
- VV.AA. (2013). *Anuario de los Vinos 2013*. Ediciones El País. Madrid.

- VV.AA. (2013). *Guía Peñín de los Vinos de España*. Pi & Erre Comunicación. Madrid.
- WILSON, G.A. (2000). *From productivism to post-productivism...and back again? Exploring the (un)changed natural and mental landscapes of European agriculture*. Transactions of The Institute of British Geographers, Vol. 26, 1, 77-102.