

Mar VILANOVA¹ y Javier TARDAGUILA²

(1) Misión Biológica de Galicia. CSIC

(2) Unidad de Viticultura. Universidad de La Rioja.

EL MERCADO del vino australiano

Resumen

En una superficie de 160.000 ha de viñedo (ocho veces menos que la que existe en España), Australia produce 1.300 millones de litros de vino (una tercera parte de la producción española). Con unas ventas al exterior que alcanzan el 60% de su producción, en 2004 Australia se situó como el cuarto principal exportador de vinos del mundo, por detrás de Francia, Italia y España.

En las 55 regiones vitivinícolas de Australia existen más de 5.000 viticultores independientes y 1.900 bodegas. En este trabajo se analizan los resultados de la cosecha 2005 y se describen las diferentes variedades utilizadas para la elaboración de los vinos australianos, que se dividen en blancos, tintos, de postre, espumosos y fortificados.

Palabras clave: Australia, Cabernet Blanc, Cabernet Sauvignon, Colombard, Cosecha 2005, Chardonnay, Garnacha, Gewurztraminer, Mercado, Merlot, Mouvedre, Muscat, Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Shiraz, Tempranillo, Variedades, Viogner, Zinfancel.

Abstract

The Australian wine market.

In its 160.000 ha of vineyards (eight times less than the extension that this culture has in Spain), Australia produces 1.300 millions of litres of wine (a third of the Spanish production). Exporting a 60% of its production, in 2004 Australia became the fourth main wine exporter, only surpassed by France, Italy and Spain.

In the 55 Australian wine regions there are more than 5.000 independent growers and 1.900 warehouses. This paper analyzes the 2005 harvest results and the different varieties used for the elaboration of Australian wines: whites, red, dessert, sparkling and fortified.

Key words: Australia, Cabernet Blanc, Cabernet Sauvignon, Colombard, Chardonnay, Garnacha, Gewurztraminer, Harvest 2005, Market, Merlot, Mouvedre, Muscat, Pinot Noir, Riesling, Sauvignon Blanc, Semillon, Shiraz, Tempranillo, Varieties, Viogner, Zinfancel.

El sector vitivinícola australiano ha experimentado un crecimiento espectacular en los últimos 15 años. La producción de uva y de vino se ha duplicado en el período 1992-2002.

En la actualidad, Australia es uno de los países líderes del sector vitivinícola mundial. Una de las claves de este éxito es la profesionalización y la innovación en la vitivinicultura. La mayor parte de los viñedos están situados en zonas cálidas y áridas, con elevados rendimientos, uso profesional del riego y un elevado grado de mecanización de la viticultura, especialmente de la poda y la vendimia. Otra característica importante es la existencia de bodegas de

gran tamaño, con gran capacidad de vinificación y comercial, que disponen de unos técnicos muy bien formados y especializados. De hecho, la formación y la investigación en viticultura y enología son uno de los pilares básicos del gran desarrollo del sector vitivinícola australiano.

La diversidad climática y optimización de las técnicas de cultivo en función del objetivo enológico favorecen que cada región vitivinícola pueda producir uvas de vinificación con características diferentes que reflejan la riqueza y la diversidad de un país tan vasto como Australia. Este hecho les permite a los productores explorar y desarrollar constantemente estilos innovadores de vino

que ponen de manifiesto la complejidad y profundidad de producto que elaboran. A todo esto hay que añadir que el cada vez mayor grado de automatización, los avances logrados en diversos campos y las innovaciones en envasado y etiquetado contribuyen a la producción de vinos australianos de calidad.

Valoración de la cosecha 2005

La cosecha 2005 fue calificada como de buena calidad en todas las regiones. La producción ha supuesto un nuevo récord con 1,9 millones de toneladas, casi un 6% más que en 2004. Las variedades tintas suponen el 56% del

GRÁFICO 1. Producción de variedades tintas en las cosechas 2004 y 2005 (miles de toneladas)

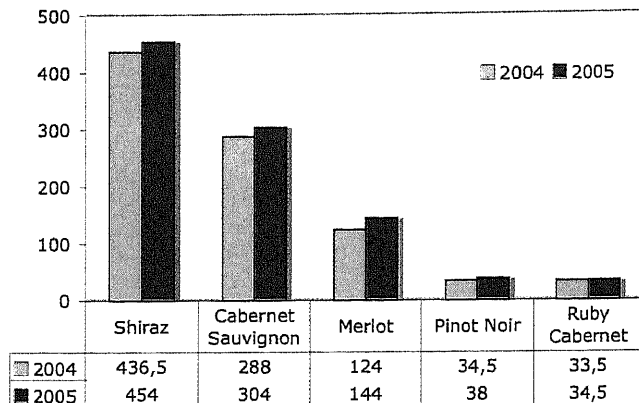
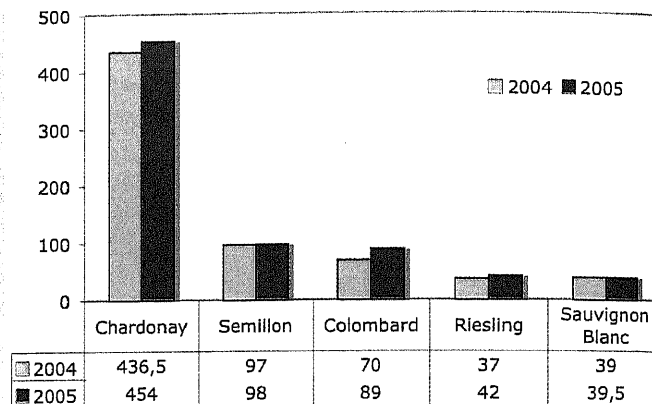


GRÁFICO 2. Producción de variedades blancas en las cosechas 2004 y 2005 (miles de toneladas)



total de la cosecha. Las variedades blancas aumentan en un 14%, representando el 44% del total recolectado.

Las favorables condiciones estacionales, con temperaturas suaves, con cortos periodos cálidos y moderadas precipitaciones, dieron lugar a una buena maduración de la uva. La única excepción fueron las fuertes lluvias con daños en las zonas de Riverina (NSW) y la parte de Victoria del este.

Las principales variedades de uva de vinificación cultivadas actualmente en

Australia son la Shiraz, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Semillon y Colombard (Gráficos 1 y 2).

Tipos de vinos

En Australia existen más de 5.000 viticultores independientes, cuyas uvas procedentes de 55 regiones son transformadas en 1.900 bodegas. La mayor parte de la industria vitivinícola se centra en cuatro grandes grupos: Foster, BRL Hardy (Constellation Brands), Orlando Wyndham Group (Pernod Ricard) y McGuigan Simeon Wines.

Los diferentes tipos de vinos se describen a continuación.

Vinos blancos

Lo más representativo entre los vinos blancos australianos es el vino elaborado con la variedad Chardonnay. Un vino elaborado a menudo con madera, va a tener un aroma de vainilla, junto con el melocotón, melón y fruta madura entre las notas organolépticas más destacadas. Las zonas más cálidas dan lugar a aromas tropicales y en las más frías dominan los cítricos.

Junto a la Chardonnay se encuentran los vinos de Sauvignon Blanc con muy buenos resultados en zonas frías y Riesling, generalmente elaborada en vino seco, muy interesante en South Australia. A menudo el Sauvignon Blanc se mezcla con la variedad Semillon.

Con la variedad Riesling también se elaboran vinos de postre dulces, normalmente uva atacadas por *Botrytis* o vendimiadas cuando las bayas ya están secas, entrado ya en el otoño.

Vinos tintos

En general, las zonas más cálidas de Australia, donde reproducen la mayoría de los vinos de calidad, la gente las asocia a los grandes tintos, sin embargo en las zonas con condiciones climáticas



1.- El profesor de viticultura de la Universidad de La Rioja, **Javier Tardaguila**, en una visita a Barossa Valley durante su estancia de varios meses en Australia, en la cual pudo comprobar el gran desarrollo tecnológico de la vitivinicultura australiana.

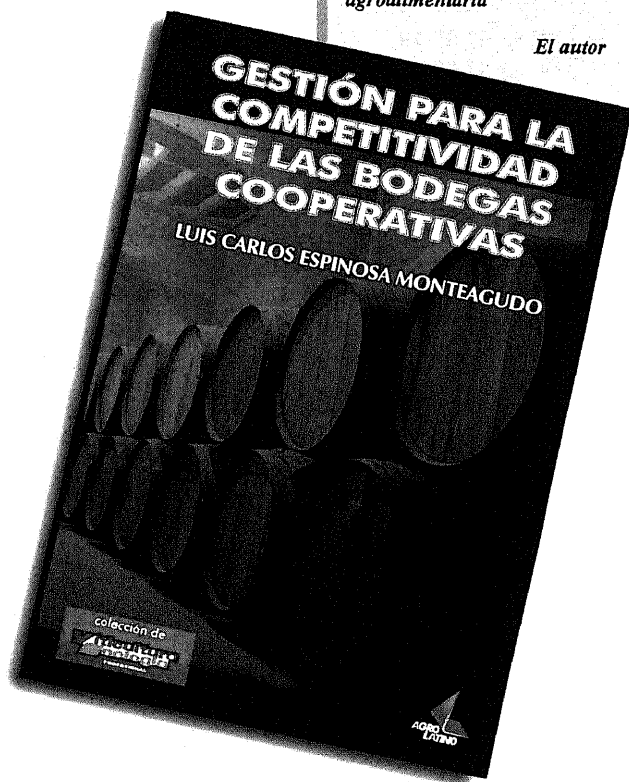
**ADQUIÉRALO
YA!**

EDICION

LIMITADA

"Se trata de un modelo de gestión eficaz para cualquier sección de una Cooperativa Agraria, plausible, con aplicabilidad inmediata y sin necesidades de formación exhaustiva en la administración de empresas, por lo que también puede contemplarse en el terreno generalizado de la empresa agroalimentaria"

El autor



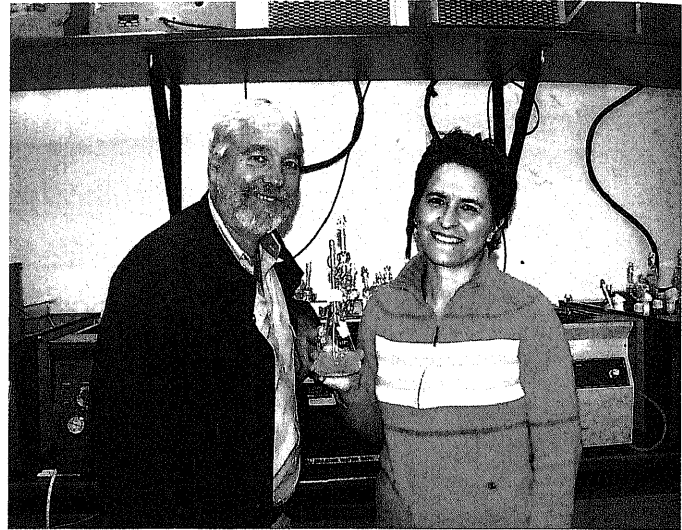
P.V.P. 9,00 €

+ Gtos. de envío

colección de
**Viticultura
Enología**
PROFESIONAL

**SUSCRIPTORES
30%
DESCUENTO**

Para pedidos, rellene el boletín de suscripción de esta revista, o acceda a nuestra web: www.agrolatino.com



2.- La investigadora **Mar Vilanova**, en los laboratorios del **Australian Wine Research Institute** de Adelaide junto al **Dr. Paul Henschke**, observando las fermentaciones de mosto sintético.

más frías es donde se producen los más delicados vinos tintos.

La variedad Shiraz es la más importante, en lo que a vinos tintos de calidad se refiere, de Australia. Es una variedad que va a tener muy diferentes matices dependiendo de donde se cultiva. Así en zona frías como Heathcote en Victoria se caracteriza por su aroma inconfundible a pimienta, muy especiada e intenso en Coonawarra, chocolate y torrefactos en McLaren Vale, mucha fruta madura en Barossa Vale y aromas animales y cuero en Hunter Vale. Esta variedad tradicionalmente se utilizó en mezclas con Cabernet Sauvignon de climas cálidos y fríos, pero también se mezcla hoy con Garnacha y Mouvedre de climas cálidos. En los últimos años se ha aumentado mucho la mezcla Shiraz-Viognier.

Nuestra variedad Tempranillo también se ha adaptado muy bien al clima australiano dando muy buenos resul-

tados dando vinos tánicos, frutales y muy especiados.

La variedad española Tempranillo resulta muy interesante en Australia por su versatilidad, de hecho, pasó de 29 toneladas en 1999 a 705 en el año 2003. Es una variedad que consigue mezclas de buena calidad. Mezclada con Zinfancel, Pinot Noir, Cabernet Franc o Shiraz, muestra el espíritu innovador de los australianos.

Además de los grandes variedades tintos, Australia ha elaborado con gran destreza y originalidad las mezclas.

Vinos de postre

Una de las técnicas más utilizadas en Australia para la elaboración de vinos de postre es utilizar uvas atacadas con *Botrytis cinerea*. La podredumbre noble ataca gradualmente a la uva, concentrándola en azúcares, ácidos y componentes aromáticos. La región de Riverina en New South Wales, donde los calidos otoños favorecen el

desarrollo de la podredumbre noble, es particularmente bien conocida por la elaboración de este estilo de vinos. Las variedades más utilizadas para la elaboración de vinos dulces son Muscat, para vinos dulces de vendimias tardías Riesling, Semillon, Gewurztraminer y Sauvignon Blanc, y para vinos elaborados con uvas afectadas con *Botrytis*, Semillon y Riesling.

Vinos espumosos

Australia tiene un único estilo propio de vino, el espumoso tinto, que se elabora desde 1860 únicamente con la variedad Shiraz. Son vinos muy afrutados, con suaves taninos y algo abocados.

También existe la variante en blanco, menos apreciada por los australianos.

Vinos fortificados

Los vinos fortificados han tenido un lugar especial en la historia de los vinos de Australia y continua teniéndolo hoy. En 1850, la pequeña industria del vino

australiano adoptó el proceso de vino fortificado para poder soportar la distancia que le separaba del mercado inglés. La técnica fue adaptada a climas calidos y a variedades tintas, con variedades pioneras como Shiraz, Garnacha y Mouvedre.

Estos vinos se elaboran con uvas que generalmente se dejan en la viña más tiempo del usual. Este proceso supone una mayor concentración de azúcares naturales debido a que se van secando la uva debido a unos otoños calurosos. Cuando el vino tinto está parcialmente fermentado, se adiciona Brandy, asegurando de esta forma que se retenga color y aroma. Una vez fortificado el vino madura en pequeños recipientes de madera de roble, a veces durante décadas, consiguiendo vinos muy aromáticos.

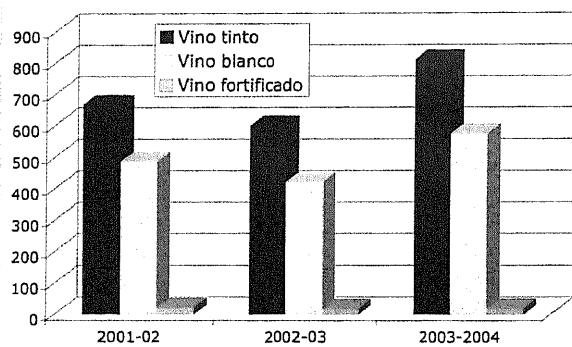
Entre los vinos blancos fortificados el más importante es el Muscat elaborado en la Rutherglen (Victoria), con reputación internacional. Otros estilos son las versiones de Sherry o Tawny.

La producción por tipos de vino se puede observar en el *Gráfico 3*.

Las exportaciones de vino australiano

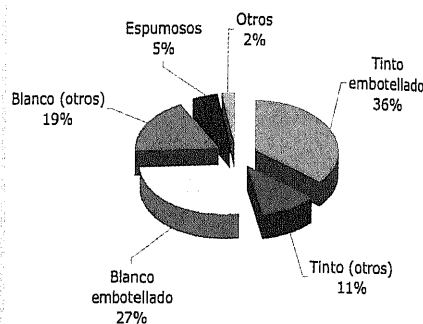
El crecimiento explosivo de las plantaciones de uva de vinificación ha traído consigo el consiguiente aumento de la oferta de vino. Esta situación ha significado que la orientación industrial sea

GRÁFICO 3. Producción por tipos de vino (millones de litros)



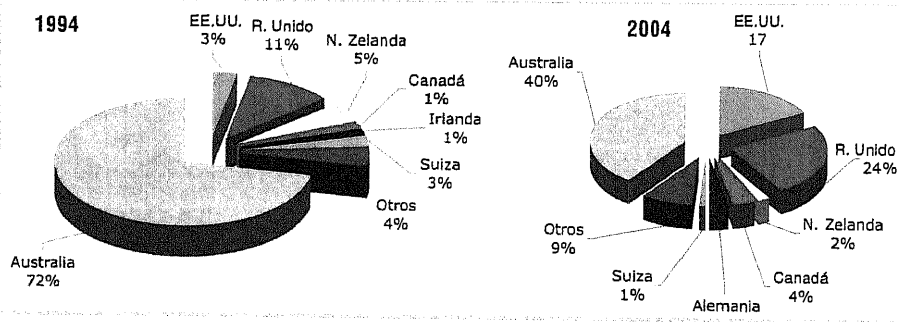
Fuente: Australian Bureau of Statistics.

GRÁFICO 4. Ventas por tipos de vinos y recipientes (Año 2004)



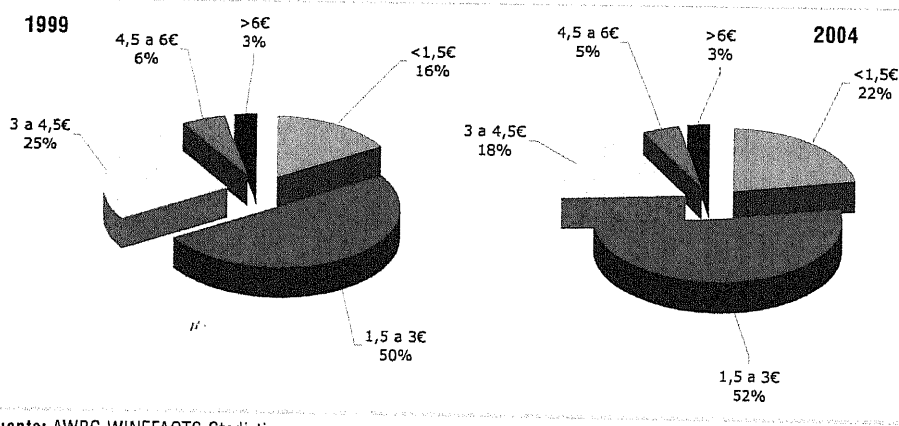
Fuente: AWBC WINEFACTS Statistics.

GRÁFICO 5. Principales mercados de vino australiano en porcentaje por volumen (1994 y 2004)



Fuente: AWBC WINEFACTS Statistics.

GRÁFICO 6. Exportación de vino australiano por precio (euros por litro) en porcentaje por volumen



Fuente: AWBC WINEFACTS Statistics.

Vaya por delante con un buen análisis

AGROLAB

A N A L I T I C A

Laboratorio de Tecnología Agraria y Medioambiental
Análisis de suelos y de plantas · Aguas: análisis físico-químico · Análisis de abonos y enmiendas orgánicas

MUTILVA BAJA - NAVARRA · T 948 291 542 · e-mail: laboratorio@agrolab.es · www.agrolab.es

principalmente hacia la exportación, ya que el consumo de vino, situado en 21,8 l/persona en el año 2004, no puede absorber la oferta. Las ventas en el año 2004 se representan en el *Gráfico 4*.

El total de exportaciones de vino australiano excede a las ventas internas por primera vez en 2001-02, un patrón que se sigue repitiendo.

En la actualidad, Australia produce 1.300 millones de litros de vino, la tercera parte del vino de España con sólo 160.000 ha de viñedo (ocho veces menos de superficie vitícola que España) y exporta el 60% de su producción. En el año 2004 Australia se situó como cuarto país exportador mundial de vino, por detrás de Francia, Italia y España.

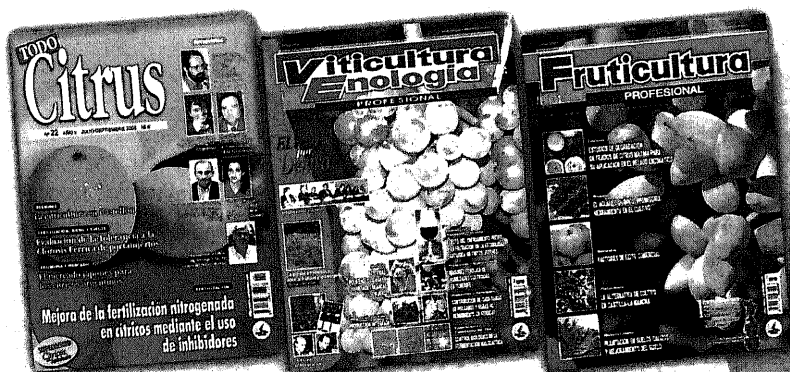
Los principales mercados del vino australiano y volumen de exportación se representan en los *Gráficos 5 y 6*.

El futuro de vino australiano. Estrategia 2025

Australia fue el pionero en establecer una estrategia que guiará el crecimiento de la industria vitivinícola. Dicha estrategia fue el resultado de un profundo análisis de los factores productivos y de mercado que afectan a dicha industria. El plan denominado estrategia 2025 presenta una serie de actuaciones para llevar a la industria australiana del vino hacia el liderazgo mundial del mercado en un plazo de 20 años.

Los objetivos de la estrategia son mejorar la imagen y reputación de los vinos australianos a escala mundial, innovar como fuente creadora de ventaja competitiva, establecer un liderazgo mundial en segmentos de mercado específicos, mejorar el estilo de vino en calidad, pureza, diversidad y personalidad y capitalizar las oportunidades de crecimiento de mercado a través de la capacidad de expansión de la industria.

Europa debería tomar ejemplo, diseñando un plan estratégico, innovando y dando flexibilidad al sector. De otra forma, en poco tiempo los vinos australianos podrían ocupar parte de las mesas de nuestros restaurantes.



¡ Miramos
hacia el futuro
con los pies
en la tierra !

Las Revistas Especializadas del Sector

Visítenos en
INTERNET
<http://www.agrolatino.com>



Redacción, Suscripciones y Publicidad
Apdo. Correos 400 • 08860 CASTELLDEFELS (Barcelona)
Tel. +34 936 350 850 • Fax +34 936 350 851 • E-mail: agrolatino@agrolatino.com