

VALLFORMOSA: LA TRADICIÓN REINVENTADA¹

Josep Graells March, presidente y accionista mayoritario de Vallformosa, empresa productora de cavas, espumosos y vinos tranquilos entendía y vivía la sostenibilidad de un ecosistema —como el que pretendía desarrollar en el Territorio Vallformosa— desde tres dimensiones que pensaba que debían estar en equilibrio: la ambiental, la social y la económica. Y lo explicaba así:

“Cuando oímos hablar de «sostenibilidad» pueden surgir en nuestras mentes preguntas acerca de qué significa ese concepto. Para muchos, «sostenibilidad» es algo de lo que solo deben ocuparse los gobiernos y los ambientalistas, y que nada tiene que ver con el día a día de los habitantes del mundo. Para crear un futuro sostenible, en Vallformosa pensamos que debe haber un equilibrio entre las dimensiones ambientales, sociales y económicas del ecosistema en el que actúas. La sostenibilidad económica se refiere a llevar a cabo prácticas que sean rentables financieramente, pero también social y ambientalmente responsables. Todo este planteamiento lo estamos materializando a través de la creación del Ecosistema del Territorio Vallformosa”.

Por su parte Marta Vidal, CEO de Vallformosa desde 2017 comentaba al respecto:

“Vallformosa es una compañía responsable y sostenible, en todas nuestras acciones. Estamos comprometidos con el cuidado de nuestro entorno económico, natural y social. El trabajo de nuestros más de 500 viticultores es la esencia de Vallformosa. La uva que cultivan minuciosamente durante todo el año es la base de todos nuestros cavas y vinos. Se trata de una relación estrecha, que nace con el Club «Yo Soy Vallformosa», un espacio de encuentro constante entre la bodega y los viticultores. Estamos sensibilizados con el medio y somos proactivos en la mejora de la gestión medioambiental. La reducción de las emisiones contaminantes, la reutilización de materiales, el reciclaje, el ahorro de agua o la colaboración con acciones sostenibles son las principales líneas de actuación de Vallformosa.

¹ Caso de la División de Investigación de San Telmo Business School, España. Preparado por el profesor Miguel Ángel Llano Irusta, para su uso en clase, y no como ilustración de la gestión, adecuada o inadecuada, de una situación determinada. Copyright © julio 2024. Fundación San Telmo, España.

No está permitida la reproducción, total o parcial, de este documento, ni su archivo y/o transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro o por otros procedimientos, sin la autorización expresa y escrita de Fundación San Telmo. Para pedir copias del mismo o pedir permiso para usar este caso, por favor póngase en contacto con el departamento de Edición de Casos, a través del teléfono en el +34 954975004 o por correo electrónico a la dirección casos@santelmo.org.

Estamos presentes en más de 50 países, pero elaboramos el 100% del mosto con el que producimos nuestros vinos y cavas. El 85% de nuestra producción es de cava y el 15% de otros vinos, con los que hemos obtenido más de 30 medallas de oro en concursos nacionales e internacionales en los últimos cinco años. En ese lustro hemos logrado hacer rentable económica, social y medioambientalmente a Vallformosa”.

Véase en este sentido el Anexo 1 Posicionamiento Internacional de Vallformosa.

RETOS Y DESAFÍOS PARA EL CAVA

Los vinos espumosos y sus procesos de elaboración

Los vinos espumosos son vinos frescos, divertidos y con gas, el cual se consigue gracias a una segunda fermentación, en botella o en depósitos cerrados. Se caracterizan por ser burbujeantes: al servirlos la espuma se eleva rápidamente dentro de la copa. Son vinos que han ganado mucha popularidad a lo largo de los años y que se utilizan para cualquier ocasión, pero sobre todo en festividades.

Los vinos espumosos adquieren esta cualidad gracias a una segunda fermentación donde el CO₂ que se libera no puede escapar del recipiente donde se produce y, por lo tanto, se disuelve en el líquido. No se debe confundir los vinos espumosos con los vinos gasificados; la diferencia principal es que a los vinos gasificados el gas se les añade de manera artificial, al contrario que en los espumosos cuyo gas proviene del propio vino. Existen tres métodos principales de elaboración de vinos espumosos: el método tradicional, el *granvas* y el *transfer*.

- El método tradicional o *champenoise*: el punto de partida para aplicar este método son vinos con menos de 11° de alcohol, al que se añade una mezcla de azúcares y levaduras naturales mediante un vino más antiguo (licor de tiraje). A continuación, se llenan las botellas con el líquido, se taponan y se trasladan a las cavas para que se produzca la segunda fermentación. Las botellas se depositan en horizontal y se dejan reposar durante un mínimo de nueve meses. Tras finalizar la fermentación las botellas se colocan inclinadas hacia el tapón para que los sedimentos se depositen en el cuello de la botella. La botella se abre posteriormente para eliminar estos sedimentos. Este proceso se suele utilizar para la elaboración de champán y cava y se considera el proceso que proporciona mayor calidad.
- El método *granvas*: con este método, la segunda fermentación en lugar de realizarse en botella se realiza en grandes depósitos, normalmente de acero inoxidable, donde se adiciona el licor de tiraje. Una vez concluida, lo que suele tomar alrededor de 21 días, el vino se embotella. Para que el gas se integre de manera correcta, la fermentación debe producirse a unos 12°C.
- Método *transfer* o trasvasado: Se trata de un proceso similar al *champenoise*, la segunda fermentación se produce también en botella, pero durante un periodo menor, alrededor de dos meses. Cuando la fermentación y crianza han terminado el vino se trasvasa a grandes depósitos, y durante este último proceso es cuando se eliminan los sedimentos.

El consumo de los vinos espumosos

Desde el comienzo del siglo XXI, el consumo global de vinos espumosos ha aumentado significativamente. Durante el período 2002-2019, la demanda de vino espumoso creció a una tasa promedio del 3% anual, con la única excepción del bienio 2009-2010, por el impacto de la crisis económica mundial.

Uno de los factores detrás de este éxito global de los vinos espumosos era la desestacionalización del consumo, que ya no estaba solo vinculada a las celebraciones de fin de año, combinada con una oferta más diversificada caracterizada por una gama de precios más amplia que en el pasado. Ahora, el consumo de vinos espumosos se imponía en otras muchas ocasiones y circunstancias, como el aperitivo, el *afterwork* o como base para hacer cócteles e incluía más segmentos de consumidores. Según un informe, había sido la categoría de vino más mencionada por expertos y líderes de opinión en Twitter durante la segunda mitad de 2019².

En ese mismo año, cinco países (Alemania, Francia, EE. UU., Rusia e Italia) acapararon el 62% del consumo mundial de vinos espumosos. Alemania era el primer país consumidor con 320 millones de litros. Francia se situó en el segundo con 260 millones de litros. Estados Unidos registró un crecimiento significativo en el período 2008-2019 con una tasa de crecimiento anual promedio del 7%, alcanzando un volumen de consumo de 260 millones de litros.

La participación de los seis mayores países consumidores había disminuido del 76% en 2008 al 70% en 2019. Durante el mismo período, la parte del consumo representada por "otros países" se había incrementado en 170 millones de litros. Esta variación era atribuible, en gran medida, al aumento del consumo de los países con economías emergentes. Considerando el crecimiento anual promedio desde 2008, el *ranking* en este incremento era el siguiente: México (+ 13%), Suecia (+ 11%), Canadá (+ 8%), Brasil (+ 8%), Japón (+ 5%), Australia (5%), Suiza (4%) y Argentina (3%).

Francia, con el champán, facturaba casi la mitad del total generado por el negocio mundial de vinos espumosos, mientras que Italia y España jugaban en una liga más parecida en cuanto a volumen; pero el país del *prosecco* (el espumoso italiano) había logrado acaparar la mayor parte del incremento. Si en 2009 exportaba con cifras parecidas a las de España y Francia, en 2019 las había duplicado.

En 2021, el vino espumoso cobró mucha relevancia en el comercio mundial: fue el vino que más creció tanto en volumen (+21,8%) como en valor (+34,8%) y, a su vez, el que más subió de precio (+10,7% hasta los 7,01 €/litro), tras haber bajado bastante en 2020. El comercio mundial de vino espumoso superó por primera vez los 1.000 millones de litros ese año, con 1.067,5 millones (+191 millones), y los 7.000 millones de euros, con 7.482 millones (+1.933 millones).

² "Vinos Espumosos: Buscando motivos para celebrar", Alimarket 2020.