

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA



**Plan del sector vitivinícola  
de las DDOO de Málaga  
y Sierras de Málaga**  
(Documento de diagnóstico del sector)



JUNTA DE ANDALUCÍA

Enero 2004



**Unidad de Prospectiva**

**Plan del sector  
vitivinícola  
de las DDOO de Málaga  
y Sierras de Málaga  
(Documento de diagnóstico  
del sector)**

**Enero 2004**

© Edita: Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca  
Publica: Viceconsejería. Servicio de Publicaciones y Divulgación  
Depósito Legal: SE-651-04  
Maqueta e imprime: Arte Print Impresores, S.L.

El presente documento ha sido elaborado como punto de partida para el desarrollo del Plan del Sector Vitivinícola de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga", Plan coordinado desde la Secretaría General de Agricultura y Ganadería por Rafael Martín Ballesteros.

La asistencia técnica ha corrido a cargo de la Unidad de Prospectiva de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Este grupo de trabajo que aúna recursos de la propia Consejería y de la Empresa Pública para el Desarrollo Agrario y Pesquero de Andalucía S.A. (D-a-p.), a la fecha de elaboración del presente documento estaba constituido por:

- De la Consejería de Agricultura y Pesca:

- o Luis Alberto Rubio Pérez, director facultativo de la Unidad de Prospectiva y Jefe de Servicio de Estudios y Estadísticas
- o Carmen de Pablos Epalza, Jefa del Departamento de Estudios
- o Julio Montañés Mancera, Jefe del Departamento de Estadísticas.

- De la Empresa Pública para el Desarrollo Agrario y Pesquero, S.A., y dentro de la Subdirección de Innovación y Desarrollo:

- o Blanca Lucena Cobos, coordinadora del equipo
- o Trinidad Manrique Gordillo (Responsable de la elaboración del estudio en Dap)
- o M<sup>a</sup> Carmen Ruiz Negreira (Responsable de la elaboración del estudio en Dap)
- o David Polonio Baeyens (Colaborador en la elaboración del estudio en Dap)
- o Francisco Cáceres Clavero
- o Miguel Ángel Méndez Rodríguez
- o Raquel Velasco Fernández
- o Teresa Parra Heras

Ha contado con la participación de las siguientes Direcciones Generales, Servicios, Delegaciones provinciales:

- Dirección General de Industria y Promoción Agroalimentaria: Antonio López Suárez y Juan de Dios Martínez Pérez (Jefe del Servicio de Calidad y Promoción)
- Dirección General del Fondo Andaluz de Garantía Agraria: Mar Remón Menéndez (Jefa de Servicio de Producción Hortofrutícola, Vitivinícola e Industriales en la Subdirección de Intervención y Regulación de Mercados).
- Dirección General de la Producción Agraria: Norberto Fernández Mansilla (Jefe del Servicio de Producción y Ayudas Agrícolas), Domingo Agarrado Porrua, Jesús González García (Jefe del Servicio de Sanidad Vegetal).
- Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica: José Luis Muriel Fernández (Jefe del Servicio de Investigación y Tecnología Agraria).
- Delegación de Agricultura en Málaga: Cayetano Garijo Alba (Jefe de Servicio de Agricultura, Ganadería, Industria y Calidad), Miguel Manzano Fernández (Departamento de Intervención y Regulación de Mercados).

Y con El Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga".

Por último agradecemos su colaboración a :

- Equipo Técnico del "Programa de Introducción de Nuevas Variedades para la obtención de Vinos de Mesa de Calidad en la Comunidad Autónoma de Andalucía".
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Pasas de Málaga".
- ASAJA, UPA, COAG, FAECA, Asociación de Empresarios de Vinos de Málaga, Asociación de Vitivinicultores de la Serranía de Ronda, Asociación de Vitivinicultores del Guadalhorce".
- José Carlos Cruz Gómez, técnico del proyecto "Análisis Prospectivo de Sistemas Agrarios"

# ÍNDICE

<b>1.-INTRODUCCIÓN</b>	<b>7</b>
<b>2.-FUENTES DE INFORMACIÓN</b>	<b>9</b>
<b>3.-ANTECEDENTES</b>	<b>10</b>
<b>4.-CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR VITÍCOLA</b>	<b>13</b>
4.1.-Superficie y distribución geográfica del viñedo en la provincia de Málaga	13
4.2.-Superficie y distribución geográfica del viñedo en las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga	18
4.3.-Producción y rendimientos del viñedo en las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga	21
4.4.-Factores de producción	23
4.4.1.-Clima en el Marco de Málaga y Sierras de Málaga	23
4.4.2.-Orografía y suelos del Marco de Málaga y Sierras de Málaga	24
4.4.3.-Material vegetal	24
4.4.4.-Labores del cultivo	28
4.5.-Caracterización socioeconómica de las explotaciones	30
4.6.-Costes del cultivo	33
4.6.1.-Costes de cultivo en la zona de producción de la Axarquía	34
4.6.2.-Costes de cultivo de explotación con sistema de conducción en espaldera en la zona de producción Norte	35
4.7.-Rentabilidad del cultivo	35
<b>5.-CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR BODEGUERO</b>	<b>37</b>
5.1.-El proceso de elaboración del vino del Marco	37
5.1.1.-Vendimia y recepción en el lagar	37
5.1.2.-Asoleo o soleo	38
5.1.3.-La obtención del mosto	39
5.1.4.-La fermentación.	39
5.1.5.-La crianza del vino de las DDOO “Málaga” y “Sierras de Málaga”	40
5.1.6.-Tratamientos postfermentativos	40
5.1.7.-Clasificación de los vinos de las DDOO “Málaga” y “Sierras de Málaga”	41
5.2.-El sector bodeguero del marco	46
5.2.1.-Tipos de bodegas	46
5.2.2.-Bodegas de elaboración o lagares	47
5.2.3.-Bodegas de crianza o envejecimiento	47
5.2.4.-Existencias	49

<b>6.-CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR COMERCIALIZADOR</b>	<b>52</b>
6.1.-Mercado nacional	53
6.2.-Mercado exterior	55

<b>7.-ORGANIZACIÓN COMÚN DE MERCADO DEL VINO</b>	<b>59</b>
7.1.- Potencial de producción	59
7.1.1.- Plantación de vides	59
7.1.2.- Reserva de derechos	63
7.1.3.- Regularización del viñedo	63
7.1.4.- Reestructuración y reconversión del viñedo	67
7.1.5.- Régimen de abandono	69
7.2.- Mecanismos de gestión de mercado	69
7.2.1.- Ayuda al almacenamiento privado	69
7.2.2.- Destilación de subproductos (Prestaciones vnicas)	70
7.2.3.- Destilación de crisis	70
7.2.4.- Subproductos de la destilación de vino: Alcohol de boca	71
7.2.5.- Ayuda a la utilización de mostos	73
7.3.- Agrupaciones de productores	73
7.4.- Practicas enológicas y características de los productos	73
7.4.1.- Mezclas	74
7.4.2.- Descripción, denominación, presentación y protección	74
7.5.- Vinos de calidad producidos en regiones determinadas	74
7.6.- Régimen de intercambios con países terceros	74
7.7.- Ficha financiera en la actual OCM	75

<b>8.- ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR VITIVINÍCOLA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "MÁLAGA" Y " SIERRAS DE MÁLAGA" Y PRIMERAS PROPUESTAS DE MEDIDAS DE ACTUACIÓN POR PARTE DEL SECTOR</b>	<b>76</b>
---	-----------

<b>9.- BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>80</b>
-------------------------	-----------

<b>ANEXO 1. EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE LA TIERRA EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA</b>	<b>81</b>
---	-----------

# 1.- INTRODUCCIÓN



El sector vitivinícola de las Denominaciones de Origen de Málaga y Sierras de Málaga se encuentra inmerso en la crisis que el sector del vino en su conjunto sufre, no sólo en el ámbito de nuestra Comunidad Autónoma, sino a nivel nacional y de la Unión Europea. No obstante, aparte de la problemática general de Andalucía como consecuencia de la bajada de ventas de vinos tradicionales que provoca excedentes considerados estructurales, el Marco presenta una problemática propia y diferente del resto de las DDOO andaluzas.

En esta provincia, la producción de vino de la Denominación de Origen convive con la producción de uva para el consumo en fresco y uvas pasas. Por otro lado, existen diferentes iniciativas para diversificar la producción con nuevas gamas de vinos de alta calidad. Esta posibilidad de diversificación, soluciona algunos problemas, pero a la vez, crea cierta incertidumbre en el mercado. El sector se muestra profundamente preocupado por su futuro.

En este contexto y dentro del Plan de Modernización de la Agricultura Andaluza, la Consejería de Agricultura y Pesca y los distintos agentes del Marco de Málaga y Sierras de Málaga han acordado la realización de un Plan Estratégico para este sector.

Esta iniciativa se encuentra dentro de lo que se ha venido a llamar “Iniciativa Agraria” y que consiste en una serie de actuaciones que la Consejería de Agricultura y Pesca ha puesto en marcha con el objeto de seguir impulsando el sistema agroalimentario andaluz, avanzar en la cohesión social y territorial, crear empleo y riqueza ante un futuro en el que se prevén profundos cambios, con un alto nivel de incertidumbre, pero también, con nuevas oportunidades. Para conseguir estos objetivos hay diseñadas un conjunto de estrategias como son la profesionalización de los recursos humanos, la mejora de la competitividad, la calidad y seguridad alimentaria, la innovación tecnológica, la colaboración público-privada, el dinamismo en el medio rural y la defensa de los intereses agrarios y pesqueros andaluces ante la UE.

El principio básico del Plan Estratégico será un modelo de actuación público-privado, tanto en la elaboración como aprobación y posterior ejecución de las medidas que se adopten y siempre dentro del ámbito de las competencias de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Con este Plan se pretende no solo solucionar posibles problemas actuales sino preparar al sector ante los retos del futuro. Para ello, se creará una estructura estable de gestión y seguimiento conjunto entre la Consejería y el sector cuya función será tanto el seguimiento de las medidas que se adopten en el Plan como la identificación de tendencias, estudios, etc., que ayuden a prepararse al sector.

Para la realización de este Plan es necesario conocer en profundidad la situación actual del sector vitivinícola en el Marco de Málaga y Sierras de Málaga, siendo éste el objeto del presente estudio. Para ello, se procederá a analizar el sector productor de uva, el elaborador y comercializador de vino. Por último, se procederá al análisis de la problemática actual del sector.



## 2.- FUENTES DE INFORMACIÓN

Para la elaboración del presente documento de diagnóstico se han utilizado diversas fuentes de información.

Por un lado, se ha consultado bibliografía existente sobre el tema (revistas, libros, ...), páginas web, estadísticas oficiales, etc.

Por otro lado, se han mantenido una serie de reuniones con diferentes agentes del sector y con la propia Administración, solicitando datos que nos permitan caracterizar al sector en su conjunto.

Concretamente se ha obtenido información directa de las siguientes fuentes:

- Información disponible en el Consejo Regulador de las DDOO.
- Información disponible en la CAP por la gestión de la OCM del vino.
- Información disponible en el MAPA: Bases de datos "Registros Vitícolas". Anuarios de Estadística.
- Informes de actividad del FEGA.
- Memoria 2001 del Programa de introducción de nuevas variedades de

uva para la obtención de vinos de mesa de calidad de la CAP.

No obstante, a lo largo del documento, se indica la bibliografía utilizada mediante el símbolo , así como las páginas Web mediante el símbolo @, referenciándose las mismas en un listado al final del documento.



### 3.- ANTECEDENTES

La Unión Europea ocupa un lugar preponderante en el mercado mundial del vino tanto en superficie vitícola, como en producción, consumo y exportaciones.

España tiene la superficie mayor de viña de vinificación del mundo. La superficie vinícola mundial está cercana a 7.800.000 hectáreas, suponiendo el viñedo español el 15 % de esta superficie.

El potencial productivo europeo es de 3.522.053 hectáreas y el de España de 1.174.000 hectáreas, significando España el 33 % comunitario. El viñedo se extiende por toda la geografía española, correspondiéndole a la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha la superficie mayor de viña de vinificación de España, con el 52 % del total de la superficie, según datos del MAPA (↗1) para el año 1999. El potencial productivo andaluz compone el 1,3 % del europeo y el 3,6 % del español.

En cuanto a la producción mundial, en la campaña 2000/2001 (↗2), ascendió a 281,3 millones de hectolitros, representando la producción comunitaria el 63 % y la española el 15 %.

La Unión Europea es el primer exportador del mundo con 12,7 millones de hectolitros en la campaña 2001/2002 (@1) y con una tendencia al alza con respecto a las dos campañas anteriores. Del mismo modo, España supone el 13 % de las exportaciones mundiales y sigue una tendencia al alza en los últimos años.

No obstante, se observa en el mercado un aumento en las exportaciones de países emergentes, sobre todo en aquellos segmentos de productos de más bajo precio. Las exportaciones de estos países suponen el 19 % del comercio mundial y siguen una tendencia al alza en la Unión Europea.

Por último, la tendencia del consumo mundial de vinos es moderadamente descendente y alcanza en la campaña 2000/2001 (↗2) 219,4 millones de hectolitros. En la Unión Europea, se ha consumido el 57 % del total mundial, descendiendo un 3% con respecto a la campaña anterior. De igual modo ocurre en España, donde el descenso fue del 5 %.

La diferencia en la tendencia del consumo en la Unión Europea estriba en un aumento del consumo en los Vinos de Calidad Producidos en Región Determinada (vcprd), con respecto a los Vinos de Mesa, observándose en estos últimos una tendencia descendente en la década pasada.

Esta tendencia del consumo se equipara con la mantenida por la producción europea. Es decir, la producción total ha descendido en la última década, aumentando la producción de los vcprd en detrimento de los Vinos de Mesa (@1).

Para proteger las características únicas de los vinos elaborados en ciertas zonas geográficas, en España se creó la figura de la Denominación de Origen, que en la reglamentación comunitaria equivale a la de Vino de Calidad Producido en Regiones Determinadas (vcprd).

Los Reglamentos de cada Denominación de Origen establecen las variedades de vid que pueden cultivarse en cada una de ellas, las técnicas de cultivo que deben practicarse, los límites geográficos, así como la elaboración y crianza de los vinos, velando porque cuando éstos lleguen al consumidor lo hagan con una garantía de calidad.

En la actualidad son cincuenta y tres las zonas vinícolas que gozan de Denominación de Origen en España.

En la campaña 1.998/99, del total de 1.130.082 hectáreas destinadas al viñedo de vinificación en nuestro país, 618.305 hectáreas (un 54,71%) estaban amparadas en alguna Denominación de Origen (3).

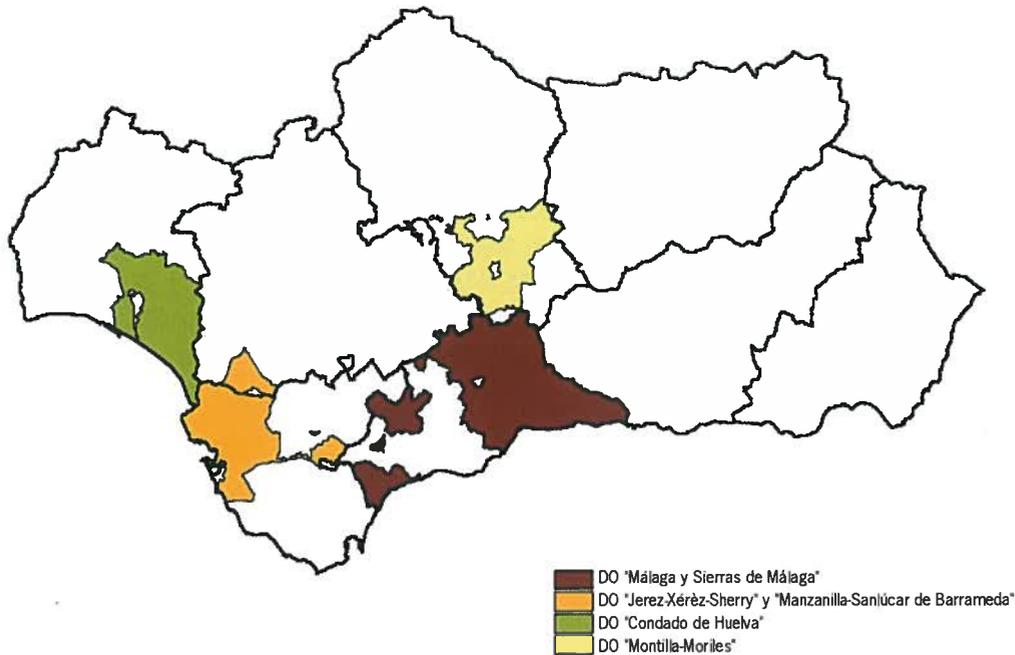
En Andalucía el 72,77% del viñedo destinado a vinificación (27.794 hectáreas) está dentro de alguna Denominación de Origen, lo que indica la decidida vocación por la elaboración de vino de calidad del sector vitivinícola andaluz.

En total hay seis Denominaciones de Origen de vino en Andalucía y dos de vinagre, distribuidas en cuatro zonas de producción.

Las DDOO "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" y "Vinagre de Jerez" suponen la zona más extensa, ocupando 10.686 hectáreas (el 38,45% de la superficie andaluza con DO).

A continuación se sitúa la DO "Montilla-Moriles" con 10.070 hectáreas (que representan el 36,23%), seguida de la DDOO "Condado de Huelva" y "Vinagre del Condado de Huelva" con 6.008 hectáreas (21,62%) y las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" (que con 1.030 hectáreas suponen el 3,71% de la superficie total).

**Figura 1:** Denominaciones de Origen en Andalucía



**Fuente:** Elaboración propia

Los vinos de la DDOO Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez que se producen en la zona tienen como destino principal la exportación, que absorbe el 80% del volumen comercializado. Los vinos que se producen son generosos (fino, manzanilla, amontillado, oloroso y palo cortado) y generosos de

licor (dry, médium, pale cream y cream). También se producen vinos dulces naturales, principalmente Pedro Ximénez y Moscatel. La variedad predominante es 'Palomino Fino'.

Los vinos producidos bajo la DO Montilla-Moriles son fundamentalmente generosos, incluyendo Fino, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado y Raya. También se producen los vinos dulces naturales Pedro Ximénez y Moscatel. La DO también ampara vinos blancos con y sin envejecimiento. El principal mercado de los vinos de Montilla-Moriles es el nacional, destinándose aproximadamente el 20% del volumen comercializado a la exportación. La variedad predominante es la 'Pedro Ximénez'.

Los vinos amparados por la DO Condado de Huelva son de varios tipos: blancos (Condado de Huelva y Condado de Huelva Joven), vinos generosos (Condado Pálido, con crianza biológica y el Condado Viejo con crianza biológica, oxidativa o ambas) y vinos generosos de licor comercializados normalmente como Pale Dry, Medium, Cream y Pale Cream. La variedad predominante es 'Zalema'.

En la DO Málaga se producen tres tipos de vino: Vinos de licor, vinos dulces naturales y vinos naturalmente dulces. Estos productos reciben el apelativo Málaga, Málaga Noble, Málaga Añejo y Málaga Transañejo en función del periodo de envejecimiento al que han sido sometidos.

La variedad predominante en la zona es la 'Pedro Ximénez' y 'Moscatel de Alejandría', aunque también se emplean 'Doradilla', 'Moscatel Morisco' y 'Romé' (blanca). Por su parte, la DO Sierras de Málaga ampara vinos blancos, rosados y tintos que se apellidan con los calificativos Crianza, Reserva y Gran Reserva en función de la duración de su crianza en bodega y en botella.

Como variedades recomendadas están 'Chardonnay', 'Macabeo' y 'Sauvignon Blanc' además de las utilizadas en la DO Málaga. Esta DO también ampara vinos tintos, obtenidos a partir de las variedades tintas preferentes 'Romé', 'Cabernet Sauvignon', 'Merlot', 'Shyrah' y 'Tempranillo'.

Tras esta breve descripción de las características de las Denominaciones de Origen de vino existentes en nuestra región, se analiza en profundidad las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga.

## 4.- CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR VITÍCOLA

El primer testimonio histórico del vino de Málaga data de la época romana y la constitución de su Consejo Regulador aconteció en 1933, quedando establecido su Reglamento en 1937.

Mediante Orden de 19 de diciembre de 2000 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía (L 4), se aprueba un cuarto Reglamento de la Denominación de Origen Málaga en el que además se reconoce la Denominación de Origen Sierras de Málaga pasando a llamarse su Consejo Regulador, de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga”.

En este Consejo Regulador se aúnan, la denominación de origen de vino más antigua y más nueva de Andalucía.

El sector vitivinícola es complejo, sobre todo en aquellos aspectos de la producción y transformación que determinan las distintas calificaciones con las que se designa el producto obtenido y en particular, el de la provincia de Málaga, por las características de una de las principales variedades utilizada para la obtención de los vinos amparados por ambas Denominaciones de Origen, que la hacen apta para otros destinos distintos del de la vinificación.

Es necesario conocer previamente cuál es el mapa vitícola de la provincia de Málaga para entender el escenario en que se desarrolla la actividad vitivinícola amparada por las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga”.

### 4.1.- SUPERFICIE Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DEL VIÑEDO EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA

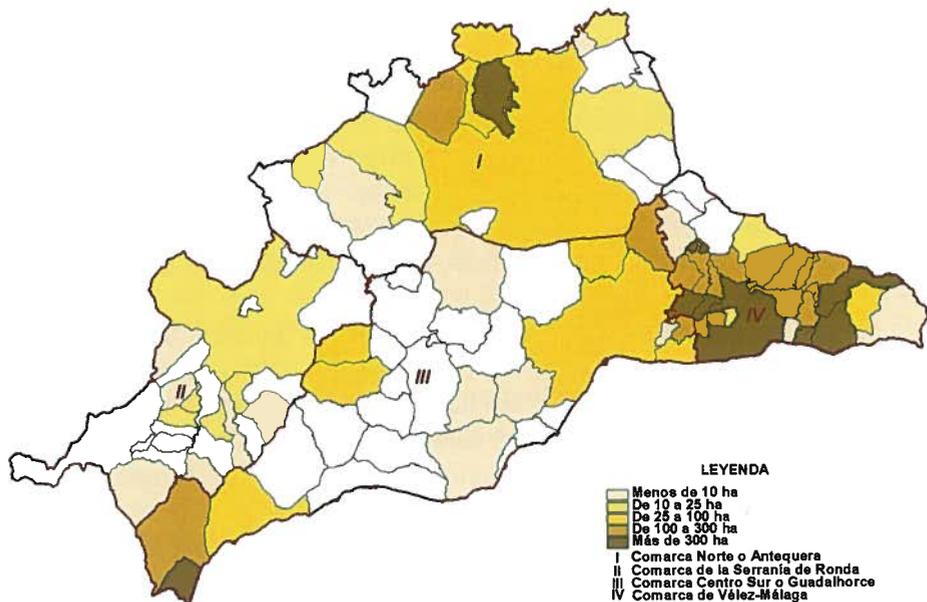
Los datos con los que se define el mapa vitícola de la provincia están basados en los obtenidos durante la confección del Registro Vitícola del Ministerio de Agricultura y Pesca, publicados en 1999 por la Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Los trabajos para la realización de este Registro Vitícola en la provincia de Málaga comenzaron en el año 1991, finalizando en 1994. Los cambios experimentados por este sector desde esa fecha son importantes, no obstante estos datos son suficientes para mostrar la distribución y características del viñedo del que deriva la realidad vitícola actual de la provincia.

En este Registro Vitícola se determina la superficie ocupada por el viñedo malagueño en 6.698 hectáreas, si bien, según el Anuario de Estadística Agroalimentaria del MAPA en el año 2000 la superficie de viñedo de la provincia se había reducido a 6.539 hectáreas de las cuales 1.107 hectáreas (17%) se destina a uva de mesa, 2.479 hectáreas (38%) a vinificación y 2.953 hectáreas (45 %) a pasificación.

Los principales municipios vitícolas son Molina, El Borge, Vélez-Málaga, Almáchar, Competa, Torrox, Manilva, Sayalonga, Canillas de Aceituno, Benamargosa y Canillas de Albaida, todos estos municipios tienen superficies de viñedo superiores a las 200 hectáreas y suponen el 63,38 % del total. Junto a ellos, destacan con más de 100 hectáreas dedicadas al cultivo del viñedo, Iznate, Archez, Cutar, Arenas, Sedella, Casares, Viñuela, Macharaviaya, Fuente Piedra, Comares, Moclinejo y Salares. Desde el punto de vista comarcal, la mayor parte del viñedo (71,85 % de la superficie provincial), se encuentra en la comarca de Vélez-Málaga, seguida de la comarca Norte o

de Antequera (16,87 %), Centro-Sur o Guadalhorce (10,02 %) y Serranía de Ronda (1,26 %).

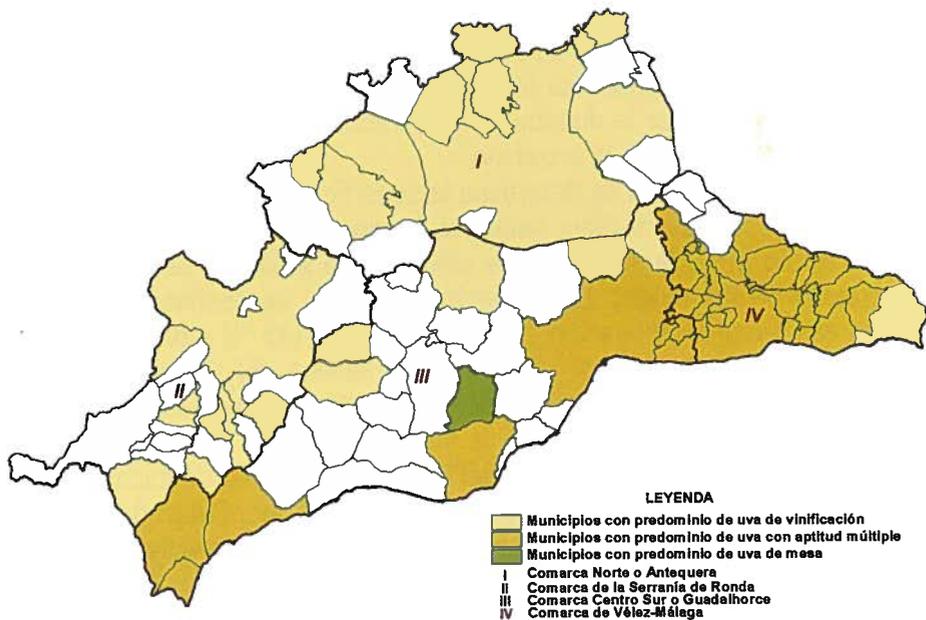
**Figura 2:** Distribución municipal de la superficie de viñedo en la provincia de Málaga.



**Fuente:** Registros Vitícolas. MAPA 1999.

La distribución provincial de la superficie según el destino de la producción se muestra en la figura y la tabla siguientes.

**Figura 3:** Distribución municipal de la superficie de viñedo según destino de la producción.



**Fuente:** Registros Vitícolas. MAPA 1999.

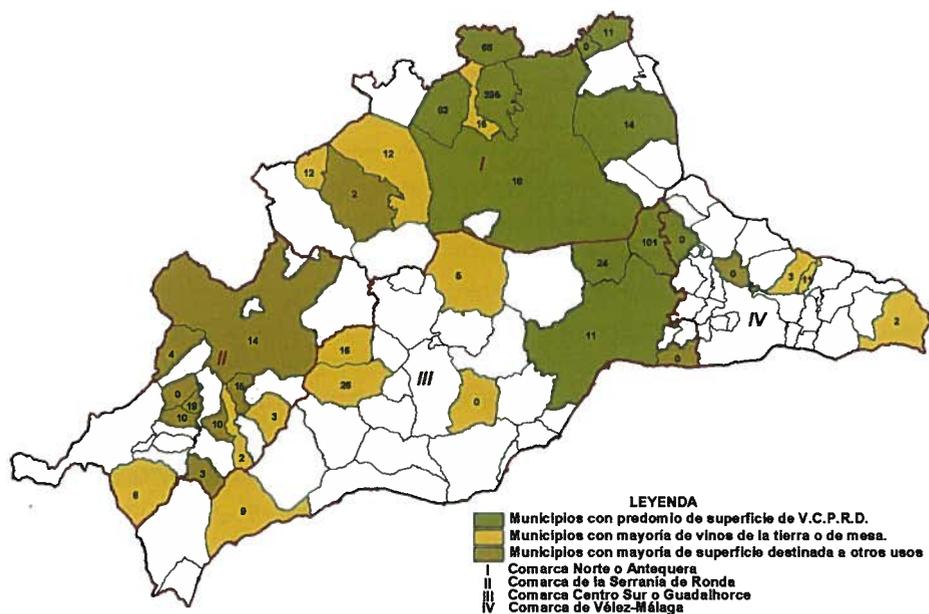
**Tabla 1:** Distribución del viñedo en la provincia de Málaga según destino de su producción.

Destinos		Superficie (Ha)	Porcentaje %
Vinificación	Aptos para VCPRD	740,82	11,06
	Vinos de la tierra o mesa	409,74	6,12
	Otros destinos	104,56	1,56
Uva de mesa		14,28	0,21
Uva de aptitud múltiple		5.191,65	77,51
Plantaciones sin injertar		111,83	1,67
Viñedo abandonado		124,95	1,87
<b>Total</b>		<b>6.697,83</b>	<b>100</b>

Fuente: Registros Vitícolas. MAPA 1999.

La mayor parte del viñedo se dedica a uva de aptitud múltiple, correspondiéndole la totalidad de dicha superficie a la variedad Moscatel de Málaga (Moscatel de Alejandría y Moscatel morisco). La superficie destinada exclusivamente a uva de vinificación en el Registro Vitícola es 1.255,12 hectáreas. En la figura siguiente se muestra la distribución municipal de la superficie de viñedo dedicado a vinificación. Aquellos municipios representados con 0 se deben a datos de superficies menores de media hectárea.

**Figura 4:** Distribución municipal de la superficie de viñedo de vinificación según orientación de la producción.



Fuente: Registros Vitícolas. MAPA 1999.

Como **principales variedades productoras de vinos vcpd en Málaga** encontramos Moscatel, Pedro Ximénez y Lairén. La variedad Moscatel de Málaga está presente en 37 municipios. El 66,44 % de la superficie de esta variedad se concentra en El Borge, Vélez-Málaga, Almanchar, Competa, Torrox, Manilva, Sayalonga, Canillas de Aceituno, Benamargosa y Canillas de Albaida.

La variedad Pedro Ximénez destaca en el término de Mollina representando el 52,05 % del total de la variedad. Lairén o Airén se localiza también fundamentalmente en Mollina. Otros términos son Humilladero y Fuente Piedra, representando estos tres municipios el 94,75 % de la superficie provincial de esta variedad.

En el municipio de Mollina se concentra la mayor superficie de producción de **vinos de la tierra o de mesa**, con el 60,5 % de la superficie provincial dedicada a estos vinos. Tolox, Yunquera, Humilladero, Fuente Piedra, Almargen, Antequera, Campillos y Salares son otros donde la producción está orientada hacia estos vinos.

Otras variedades presentes en los viñedos de la provincia de Málaga son: Doradilla, Perruno, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot, Palomino Fino, Vijiriego, Garrido Fino y Rome. En la tabla siguiente se muestra la distribución territorial de las principales variedades de viñedo regularizado para vinificación en la provincia de Málaga.

**Tabla 2:** Distribución territorial de otras variedades para vinificación.

Variedad	Porcentaje superficie regularizada
Moscatel	82,90%
Pedro Ximén	9,34%
Airen o Lairen	4,73%
Doradilla	1,58%
Perruno	0,87%
Cabernet sauvignon	0,22%
Syrah	0,13%
Tempranillo	0,09%
Merlot	0,06%
Palomino fino	0,04%
Vijiriego	0,03%
Rome	0,01%
Garrido	0,00%
<b>Total</b>	<b>100,00%</b>

**Fuente:** Regularización del viñedo para vinificación de la provincia de Málaga. Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca.

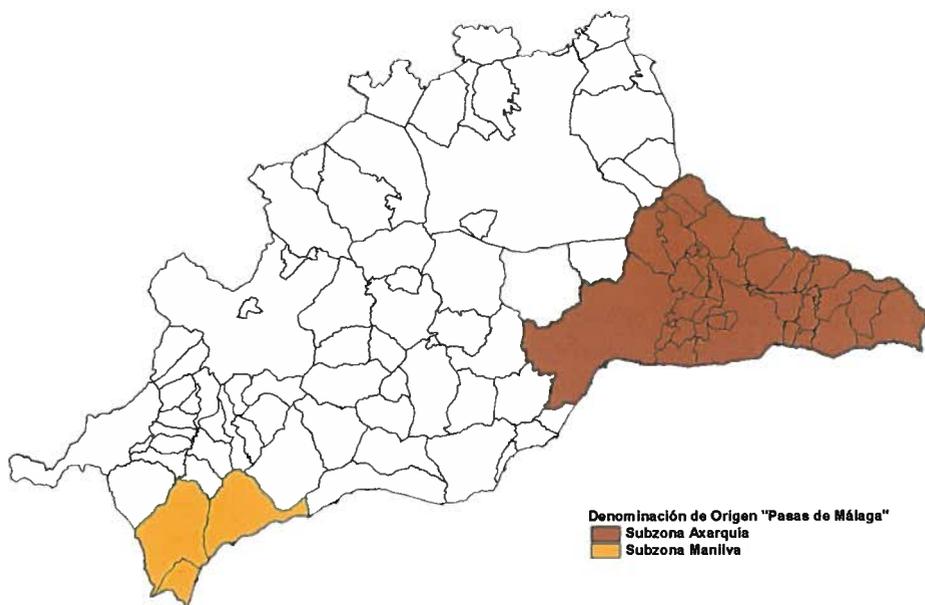
Según el Anuario de Estadística Agroalimentaria del MAPA, en el año 2.000, 2.953 hectáreas se destinaron a la producción de **uva pasa**.

La uva de la **variedad** Moscatel de Alejandría (Moscatel de Málaga) apta para la producción de pasas, está protegida bajo la Denominación de Origen "Pasas de Málaga" cuyo Consejo Regulador y Reglamento fueron aprobados por la Orden 6 de noviembre de 1996 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

En 1999 estaban dentro de esta DO 2.608 explotaciones, que suponían 3.251 hectáreas. Se produjeron 2.119 toneladas, siendo el rendimiento de 652 Kg/ha de uva transformada.

En la figura siguiente se representan los municipios y zonas de producción de uvas pasas bajo Denominación de Origen "Pasas de Málaga".

**Figura 5:** Distribución municipal y zonas de producción de uvas pasas bajo Denominación de Origen "Pasas de Málaga".



**Fuente:** Reglamento de la Denominación de Origen Pasas de Málaga (45).

Los productores de uvas pasas de las variedades Moscatel pueden acogerse a dos tipos de ayudas, que son la ayuda por hectárea y la ayuda agroambiental a la uva pasa.

En el caso de las ayudas por superficie el reglamento básico que la establece es el Reglamento (CE) nº 1621/99 de la Comisión, de 22 de julio, por el que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 2201/96, en lo relativo a la ayuda al cultivo de uvas destinadas a la producción de determinadas variedades de pasas.

El importe de la subvención para la campaña 2003/04 ascendió a **969 €/ha**. En el caso de la ayuda agroambiental la base legislativa principal es la Orden de 17 de marzo de 1999, por la que se establece un régimen de ayudas para fomentar en las explotaciones tradicionales de pasas el empleo de métodos de protección del medio ambiente y la conservación del espacio natural. Esta ayuda se ha aplicado hasta la campaña 2002/2003 (46).

La cuantía de la ayuda es este caso se establece en **601 €/año por cada hectárea de viñedo** con un máximo de 6.010 € por titular y año.

En Málaga en 2000 había:

1.107 hectáreas destinadas a uva de mesa

2.953 hectáreas destinadas a uvas pasas

2.479 hectáreas destinadas a vinificación

6.539 HECTÁREAS



1.367 fuera de la DO

1.112 dentro de la DO

(el 44% del viñedo de vinificación y el 17% del total)

#### 4.2.- SUPERFICIE Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DEL VIÑEDO EN LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA

Las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga” amparan vinos producidos en cinco zonas geográficas de la provincia de Málaga denominadas: Axarquía, Montes de Málaga, Zona Norte, Costa Occidental y Serranía de Ronda, siendo ésta última, una subzona de producción.

La zona de producción **Axarquía** se encuentra en el extremo este de la provincia de Málaga y comprende los municipios de Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Archez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, El Borge, Canillas del Aceituno, Canillas de Albaida, Colmenar, Comares, Cómpeta, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Velez Málaga y Viñuela.

**Montes de Málaga** es el área formada por los municipios de Alhaurín de la Torre, Almogía, Álora, Cártama, Casabermeja, Málaga y Pizarra.

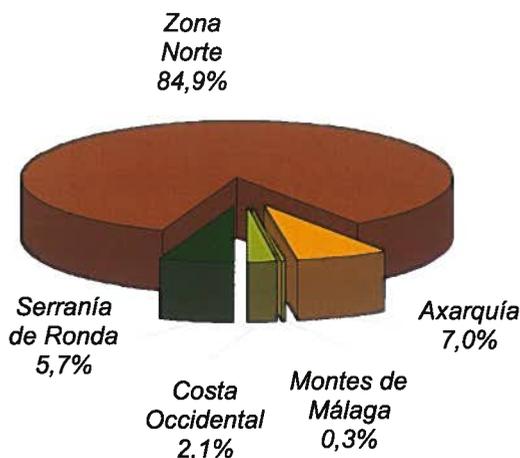
**La Zona Norte** la componen los municipios de Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente Piedra, Humilladero, Molina, Sierra de Yeguas, Villanueva de Algaidas, Villanueva de Tapia, Villanueva del Rosario y Villanueva del Trabuco en la provincia de Málaga, Benamejé y Palenciana en la provincia de Córdoba.

Al extremo oeste, se encuentra la **Costa Occidental** y está compuesta por Casares, Estepona, Manilva y Torremolinos.

Por último, la **subzona** de producción “**Serranía de Ronda**”, comprende los municipios de Arriate, Atajate, Benadalid, Gaucín y Ronda.

En la última campaña 2002/2003, la superficie de producción ha alcanzado 1.113,52 hectáreas, distribuidas entre los municipios Alameda, Almargen, Álora, Antequera, Benamejé, Canillas de Albaida, Cómpeta, Cuevas de San Marcos, Fuentepiedra, Humilladero, Manilva, Molina, Olias, Riogordo, Ronda, Torrox e Iznate.

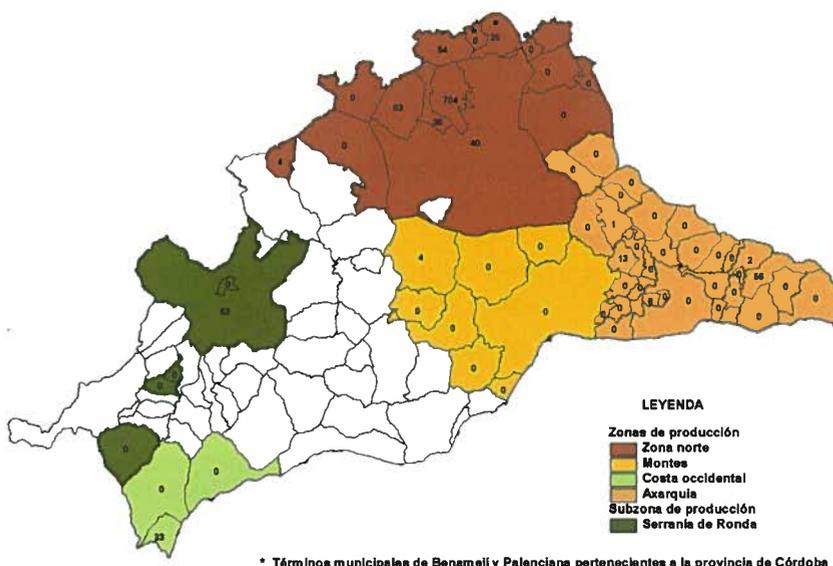
**Gráfico 1:** Distribución de superficie de la campaña 2002/2003 por zonas de producción.



**Fuente:** Consejo Regulador.

El municipio de Molina compone el 63,2 % de la superficie total de producción, con 703,80 hectáreas. El resto de los municipios, se encuentran por debajo de 90 hectáreas de superficie. Destacan, atendiendo a su situación geográfica, Cómpea con 56,06 hectáreas, Ronda con 63,09 hectáreas, Benamejí, en la provincia de Córdoba, con 24,54 hectáreas y Manilva con 23,02 hectáreas. En la figura siguiente se representa la distribución por municipios de las superficies de producción de la campaña 2002/2003.

**Figura 6:** Distribución municipal de la superficie de viñedo amparado por las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga". Campaña 2002/2003.



**Fuente:** Consejo regulador.

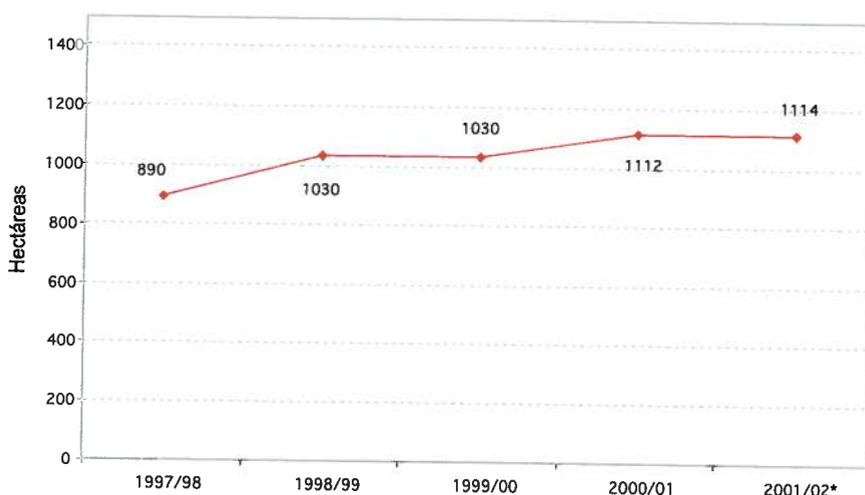
La superficie por municipios señaladas en la figura anterior, correspondiente a la campaña 2002/2003, identifica los municipios donde no consta superficie amparada por las denominaciones de origen "Málaga" y "Sierras de Málaga" con la cifra 0, exceptuando el municipio de Málaga. Este municipio, comparte con Comares las explotaciones existentes, quedando indicada la suma de sus superficies, sobre la representación gráfica de este último.

La evolución experimentada por la superficie amparada bajo ambas denominaciones es ascendente. A diferencia de la denominación "Sierras de Málaga", donde se produce un aumento moderado de la superficie desde la protección de sus vinos, la superficie amparada por la denominación "Málaga" se mantiene constante en las cuatro últimas campañas.

En el gráfico siguiente se muestra el crecimiento de la superficie amparada bajo las denominaciones de origen "Málaga" y "Sierras de Málaga".

En 2002/03 las DDOO contaban con 1.113,5 hectáreas de viñedo, el 63,2% del mismo se encontraba en Mollina.

**Gráfico 2:** Evolución de la superficie de viñedo amparado por las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga".



**Fuente:** Anuarios de Estadística Agroalimentaria 1999, 2000 y 2001. MAPA.

\* Fuente: Consejo Regulador.

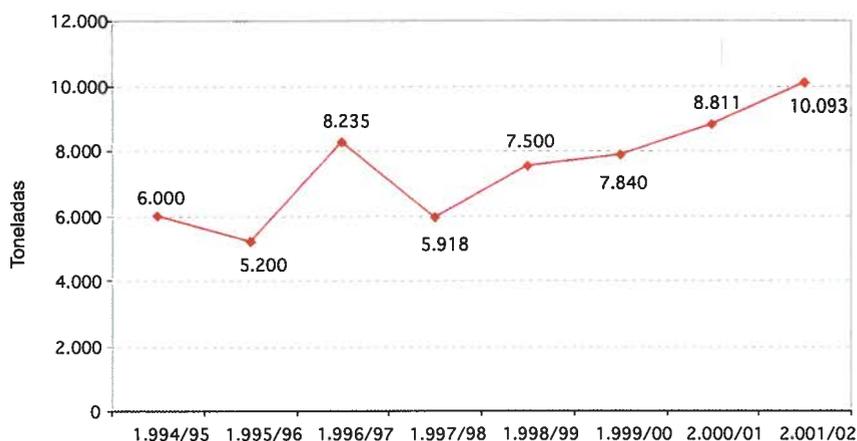
La superficie ocupada por las variedades aptas para la elaboración de vinos de ambas denominaciones "Málaga" y "Sierras de Málaga", en la campaña 2002/2003, ha sido 1.113,52 hectáreas, de las cuales, lo son exclusivamente para la elaboración de vinos amparados bajo la denominación "Sierras de Málaga" 83,18 hectáreas.

**Incremento de la superficie de las DDOO en los últimos 5 años.**

### 4.3.-PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTOS DEL VIÑEDO EN LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN MÁLAGA Y SIERRAS DE MÁLAGA.

La producción de la campaña 2001/2002 ha alcanzado las 10.093 toneladas. La evolución ascendente que viene desarrollando la producción del viñedo amparado bajo denominación de origen, desde la aprobación de su Reglamento e incluso en campañas anteriores, tiene en esta última su máximo exponente. En la Denominación de Origen "Málaga", se obtuvo otro máximo en la campaña 1996/1997, alcanzando 8.235 toneladas.

**Gráfico 3:** Evolución de la producción en el Marco de las Denominaciones de Origen Málaga y Sierras de Málaga. Período 1995-2002.



**Fuente:** Consejo Regulador.

Para la campaña 2001/2002, la producción de uva Pero Ximén (Pedro Ximénez) ha sido de 4.864 toneladas, 1.447 toneladas de Moscatel, 2.813 toneladas Lairen y 880 toneladas Doradilla. El resto de variedades han sumado 89,5 toneladas.

Este significativo aumento de la producción con un moderado incremento de la superficie vitícola se debe a un incremento de los rendimientos medios (de 6.649 kg/ha en 1997/98 a 9.060 Kg/ha en 2001/02) como consecuencia de las mejoras técnicas del cultivo y la renovación de viñedos antiguos.

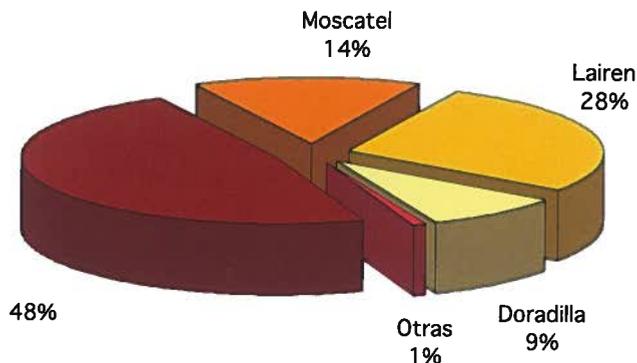
**Producción de uva en 2001/02 fi 10.093 toneladas**  
**Principales variedadesfi Pedro Ximen (48%), Lairen (24%)**  
**y Moscatel (14%)**  
**Importante incremento de los rendimientos medios ••• de**  
**6.649 kg/ha en 1997/98 a 9.060 kg/ha en 2001/02**

**Tabla 3:** Producción, superficie y rendimiento de las variedades principales de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga".

Variedad	Producción (Kg)	Proporción	Superficie (Ha)	Rendimiento (Kg/Ha)
Pedro Ximén	4.863.695	48%	591	8.232
Moscatel	1.447.205	14%	131	11.089
Lairen	2.812.730	28%	238	11.814
Doradilla	879.660	9%	71	12.404
Otras	89.510	1%	83	1.076

**Fuente:** Consejo Regulador.

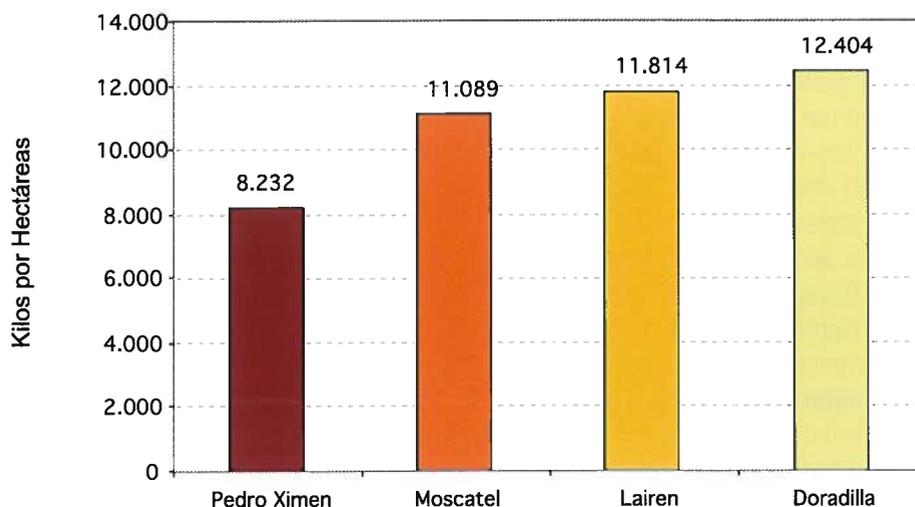
**Gráfico 4:** Distribución de la producción por variedades. Campaña 2001/2002.



**Fuente:** Consejo Regulador.

El Reglamento de las Denominaciones de Origen establece rendimientos máximos por variedades que ascienden a 115 Qm (11.500 kg/ha) para las variedades "Pero Ximén" y "Moscatel", 120 Qm (12.000 kg/ha) para el resto de variedades blancas y 90 Qm (9.000 kg/ha) para tintas, no obstante, en la subzona de producción "Serranía de Ronda", el rendimiento máximo para variedades blancas y tintas es 90 Qm (9.000 kg/ha). A su vez, estos límites podrán ser modificados en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores, no pudiendo superar el incremento el 25 % de estos límites. En el gráfico 5 se muestran los rendimientos obtenidos, en la campaña 2001/2002, para las principales variedades aptas en estas denominaciones de origen.

En cuanto al rendimiento que aporta cada variedad, estos son inversamente proporcionales a la importancia de la misma. Según esto, las variedades más importantes en cuanto a producción son las que aportan un menor rendimiento y, por el contrario, la variedad Doradilla de poco peso en el cómputo global de la producción, es la que tiene mayor rendimiento, superando en un 3,4 % el rendimiento máximo permitido.

**Gráfico 5:** Rendimientos de las principales variedades. Campaña 2001/2002.

**Fuente:** Consejo Regulador.

#### **4.4.- FACTORES DE PRODUCCIÓN.**

##### **4.4.1.- Clima en el Marco de Málaga y Sierras de Málaga**

Las características esenciales del clima de la provincia de Málaga, cuyo dominio climático es mediterráneo con ligeros matices debido a las diferencias de altitud y relieve, son los inviernos moderados, veranos cálidos y precipitaciones escasas. Las temperaturas medias anuales de la provincia oscilan entre 12 y 20 °C. Las zonas de montaña presentan temperaturas medias anuales inferiores a los 14°C, mientras que en el pie de monte están entre 14 y 16°C, en las depresiones, entre 16 y 18°C y en el área costera y su proyección hacia el interior sobre los valles de los ríos principales, se elevan por encima de los 18 °C.

Las precipitaciones medias anuales son muy variables y escasas en el litoral, aumentando hacia el interior con la elevación del terreno. Los máximos pluviométricos están asociados a vientos del Este y Sudeste. En la Serranía de Ronda, las precipitaciones medias anuales rebasan los 1.000 mm, en las Sierras de Tejada y Almijara, rebasan los 800 mm, en el pie de monte de los sistemas montañosos se encuentran comprendidas entre 600 y 800 mm. En el norte y en el centro-sur de la provincia, oscilan entre 400 y 600 mm, descendiendo por debajo de los 400 mm, en los Llanos de Antequera y sobre la costa.

La diversidad climática de la provincia de Málaga es una de las características que permite la multiplicidad de ecosistemas de producción de *Vitis vinifera* para la obtención de vinos de alta calidad.

#### **4.4.2.- Orografía y suelos del Marco de Málaga y Sierras de Málaga**

Las unidades topográficas que constituyen la provincia de Málaga son las Cordilleras Subbética y Penibética, el Surco Intrabético representado por las depresiones de Ronda y Antequera, las depresiones de la Hoya de Málaga y la Axarquía, y las vegas litorales.

Globalmente, casi la mitad de la superficie provincial ocupa altitudes comprendidas entre los 200 y los 600 m, una tercera parte se encuentra situada entre 600 y 1.000 m, un 2% escaso supera los 1.000 m y la superficie situada a menos de 200 m viene a representar algo más de un 15 %.

La escasa proporción de terrenos bajos es debida a que los relieves de las Cordilleras Béticas llegan hasta el mar y cuando no es así, su proximidad al mismo es tal, que no permiten sino llanuras costeras muy estrechas, que sólo en determinados casos se amplían hacia el interior cuando enlazan con los valles de los ríos.

Los materiales más antiguos, datados del paleozoico, se extienden en el sector más meridional de la demarcación provincial malagueña, distinguiéndose en los Montes de Málaga, rocas sedimentarias a base de calizas y dolomías, y rodeando esta formación, rocas metamórficas, principalmente filitas y pizarras. Filitas vinosas fácilmente erosionables, rodeadas por un cinturón de calizas, constituyen las Sierras de Mijas, Tejeda y Almijara. Sobre estos materiales se desarrollan cambisoles, suelos pardos rojizos con un cierto grado de evolución, y luvisoles, suelos muy antiguos y evolucionados.

Los depósitos terciarios localizados sobre las depresiones de los llanos de Antequera, meseta de Ronda y Arriate, Hoya de Málaga, vegas litorales y Este de Vélez-Málaga, están formados por margas más o menos arcillosas, calizas y areniscas amarillentas. Los suelos que desarrollan son fundamentalmente cambisoles cálcicos, con un elevado grado de evolución, de color pardo oscuro y que acumulan caliza en profundidad a consecuencia de su lavado.

Los materiales más nuevos se localizan en los deltas de los ríos y están constituidos por margas y limos de facies marinas y depósitos aluviales, cuya composición depende de los terrenos limítrofes a expensas de los cuales se han formado. Sobre ellos, se desarrollan fundamentalmente vertisoles, suelos profundos difíciles de manejar por problemas de drenaje, muy presentes en las superficies de viñedos de los municipios de Manilva y Casares.

#### **4.4.3.- Material vegetal**

##### **Portainjertos**

El Reglamento de las Denominaciones de Origen en su capítulo II, de la producción, no establece disposiciones acerca de los posibles portainjertos a utilizar en las distintas zonas de producción, para la obtención de la gama de vinos amparados.

El Registro Vitícola del MAPA recopila datos de superficies plantadas con los diferentes portainjertos según el año de plantación. La vida media de la vid supera los 40 años y un porcentaje importante del viñedo malagueño mantiene estos portainjertos.

En la tabla siguiente se muestra la distribución porcentual de superficies ocupadas por los portainjertos más importantes plantados entre los años 1961 y 1994.

**Tabla 4:** Distribución porcentual de superficies plantadas por distintos portainjertos de vid en la provincia de Málaga. Período 1961-1994.

Portainjerto	Porcentaje (%)	Superficie (Ha)
Rupestris de lot	35 %	825
Couderc 161- 49	32 %	743
Pie franco	9 %	218
Richter 110	6 %	145
Richter 99	5 %	121
Millardet 41-B	5 %	105
Castel 6.736	2 %	50
Otros	6 %	149
<b>Total</b>	<b>100%</b>	<b>2.749</b>

**Fuente:** Registros Vitícolas. MAPA 1999.

Sin embargo, la tendencia actual en el uso de portainjertos para la variedades amparadas por la denominación de origen “Sierras de Málaga” es diferente. Por ejemplo, si analizamos las nuevas plantaciones para vinificación realizadas como consecuencia del reparto del cupo de 750 hectáreas de nuevas plantaciones en el ámbito de las demarcaciones geográficas, según la Orden de 12 de enero de 2001 de la Consejería de Agricultura y Pesca, de las cuales, parte han sido adjudicadas a esta denominación, se observan los patrones más utilizados en la actualidad.

**Tabla 5:** Distribución porcentual de superficies plantadas de distintas variedades de portainjertos de vid en la Denominación de Origen “Sierras de Málaga”.

Portainjerto	Porcentaje (%)	Superficie (Ha)
Richter 110	46 %	43,6
Paulsen 1.103	16 %	15,1
Otros	11 %	11,0
Sin identificar	27 %	26,0
<b>Total</b>	<b>100 %</b>	<b>95,7</b>

**Fuente:** Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca. Julio de 2003.

Richter 110 es el portainjerto más utilizado y entre los incluidos en el grupo otros, se encuentran, Couderc 161-49, Couderc 3.309, Teleki 5-BB, S04 y S04 x 140 Ruggeri.

Las características de los principales patrones utilizados en el Marco se presentan en la tabla siguiente.

**Tabla 6:** Características de los principales patrones utilizados en el Marco de Málaga y Sierras de Málaga.

	Resistencia a caliza % C.A.	Resistencia a sequía	Resistencia exceso de humedad	Compacidad	Aptitud injerto	Vigor del portainjerto	Precocidad	Resistencia nemátodos
<b>Rupestris de lot</b>	14	Media-elevada	Sensible	Máxima	Buena	Muy vigoroso	Muy alta	Resistente
<b>Couderc 161- 49</b>	30	Elevada	Tolerante	Media	Buena	Medio	Baja	Sensible
<b>Richter 110</b>	17	Elevada	Sensible	Máxima	Buena	Muy vigoroso	Baja	Resistente
<b>Richter 99</b>	17	Media	Sensible	-	-	Muy vigoroso	-	Muy resistente
<b>Millardet 41-B</b>	40	Media-elevada	Sensible	Máxima	Buena	Medio	Alta	Sensible
<b>Castel 6.736</b>	11	Elevada	Media	-	-	Medio	-	-
<b>Paulsen 1.103</b>	17	Elevada	Tolerante	Máxima	Buena	Muy vigoroso	Alta	-

**Fuente:** Hidalgo Fernández-Cano, L. Los portainjertos en viticultura. INIA 1975.

## Variedades

**Variedades preferentes en la DO “Málaga”  
Pedro Ximén y Moscateles**

**La variedad Lairen sin ser preferente de ninguna de las dos DDOO ocupa el 21% de la superficie**

El Reglamento de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga” diferencia las variedades para la elaboración de los vinos protegidos entre aptas y preferentes.

Para la denominación de origen “Málaga” son aptas las variedades: Pero Ximén (Pedro

Ximénez), Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco (Moscatel de grano menudo), Lairen, Doradilla y Romé, de las que se consideran preferentes la Pero Ximén y las Moscateles.

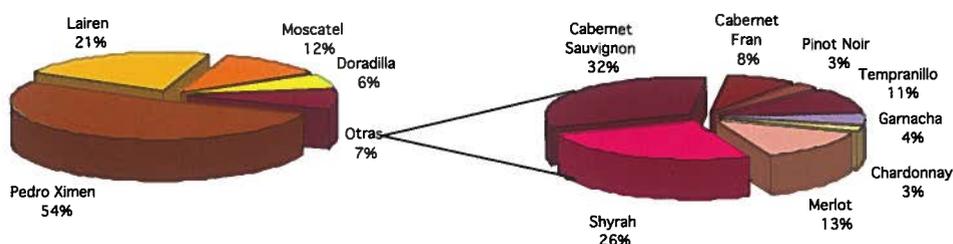
Para la denominación de origen “Sierras de Málaga”, la elaboración de los vinos protegidos se realizarán preferentemente con uvas de las variedades tintas Romé, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shyrah y Tempranillo, y de variedades blancas Pero Ximén (Pedro Ximénez), Moscatel de Alejandría, Moscatel Morisco (Moscatel de grano menudo), Macabeo y Sauvignon Blanc.

Otras variedades aptas no preferentes de variedades tintas son Garnacha, Cabernet Franc y Pinot Noir, y de variedades blancas Lairen y Doradilla.

La variedad Pero Ximén, Pedro Ximén o Pedro Ximénez es la que ocupa mayor superficie, con el 54 % del total, seguida de Lairen, Moscatel y Doradilla.

El 7 % de la superficie la ocupan el grupo de variedades aptas para la denominación de origen Sierras de Málaga. Estas variedades son Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Tempranillo, Garnacha y Chardonnay, de las cuales, Cabernet Sauvignon y Shyrah representan el 58 % de dicha superficie.

**Gráfico 6:** Distribución por variedades de la superficie de viñedo amparado por las DDOO Campaña 2002/2003.



**Fuente:** Consejo Regulador.

El “Programa de Introducción de Variedades de Uva para la obtención de Vinos de Mesa de Calidad en Andalucía” de la Consejería de Agricultura y Pesca, viene desarrollando trabajos de experimentación en la provincia de Málaga en diferentes variedades, entre ellas, variedades aptas para la Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga”. En este programa, se han comprobado su comportamiento agronómico y seleccionado variedades según su adaptabilidad a los diferentes ecosistemas existentes en esta provincia (7).

#### 4.4.4.- Labores del cultivo.

Las características topográficas de las zonas de producción más tradicionales del Marco de Málaga y Sierras de Málaga han condicionado la mecanización e incorporación de nuevas tecnologías de cultivo. Sin embargo, en explotaciones sin limitaciones del terreno donde se han reconvertido recientemente los viñedos, o sus producciones están orientadas hacia la elaboración de vinos amparados por la nueva Denominación de Origen "Sierras de Málaga", esta mecanización e introducción de tecnologías ha sido más dinámica. La descripción que se efectúa de las labores de cultivo en este capítulo, incluye estas diferencias estructurales de las explotaciones más tradicionales del Marco.

#### Plantación

La plantación y preparación previa del terreno tiene particularidades especiales en la Axarquía, pues siguiendo técnicas antiguas, no se realiza desfonde previo excepto en contadas ocasiones. La mecanización en la zona presenta serias dificultades debido a las pendientes, así pues, los hoyos de plantación y la plantación se realizan manualmente, pudiéndose usar barra tipo "pata de cabra" en un terreno lo suficiente mullido o máquina ahoyadora de tipo tornillo sinfín. A la vez que la plantación, se realiza una labor denominada en la comarca "romper la tierra", que consiste en una cava a brazo de unos 25 cm de profundidad.

El reglamento de las Denominaciones de Origen fija las densidades de plantación entre 800 y 5.000 cepas por hectárea. El marco de plantación más utilizado es el marco real de 2x2 a 2,5x2,5 metros (de 2.500 a 1.600 cepas por hectárea). En la Axarquía, el tresbolillo con más de 3.000 cepas por hectárea, es el marco de plantación predominante. Las nuevas plantaciones y replantaciones establecen marcos de plantación en línea con más de 3.000 cepas por hectárea.

Para las nuevas variedades se recomienda la plantación directa de planta-injerto certificadas, no obstante, en variedades y zonas tradicionales como la Axarquía, el injerto se lleva a cabo al año siguiente, de púa o hendidura, en el mes de marzo.

#### Formación, poda y conducción

La formación de las cepas y la realización de la poda, según el Reglamento de las DDOO, se llevará a cabo teniendo en cuenta la variedad, fertilidad, patrón utilizado y las características agroambientales de cada explotación, con el claro objetivo de conseguir una elevada calidad en las producciones.

La formación de las cepas, para todas las variedades aptas, podrá efectuarse siguiendo los sistemas tradicionales, en cabeza o en vaso, o bien con sistemas de conducción con soportes en espalderas a uno o doble cordón, vara y pulgar o variantes. Esta formación puede ser a su vez, en pie bajo o pie alto.

Así pues, 400,7 hectáreas (36 % de superficie) de viñedo amparado por las DDOO, tienen sistema de conducción en espaldera simple, mientras que el 64 % de superficie restante (712,8 hectáreas) tiene sistema tradicional.

La poda tradicional en vaso, consiste en dejar una yema vista sobre la ciega, para al año siguiente dejar un sarmiento de características parecidas a la guía que se podará a tres yemas vistas. De esta forma, se consiguen tres sarmientos, de los cua-

El 36% del viñedo de las DDOO está formado en espaldera simple

les, se eligen dos que formarán una “V” muy abierta. Se continua la formación del mismo modo, hasta conseguir cuatro brazos. La formación en cordón doble (bilateral) es con 6 a 8 pulgares por cepa, en cordón simple (unilateral) con 3 a 5 pulgares por cepa.

El Reglamento de las DDOO limita en la poda, el número de yemas vistas por cepa a 18 como máximo. En la variedad Moscatel y para las cepas formadas en vaso, se dejarán como máximo por cepa cinco pulgares con tres yemas vistas cada uno. Con anterioridad a la poda se puede realizar una pre poda que puede ser manual o mecanizada.

Para los sistemas de formación tradicionales y en aquellos parajes donde existan riesgo de heladas tardías, podrá no llevarse a cabo la poda a la ciega, dejando en este caso, los pulgares con dos yemas vistas, procediendo a la eliminación de los brotes sobrantes y dejando solamente uno por pulgar, una vez pasado el peligro de las heladas. Otras labores realizadas a la cepa son despunte, aclareo de sarmientos y aclareo de racimos.

### **Manejo del suelo, fertilización y tratamientos fitosanitarios**

Las labores efectuadas a la viña son varias y principalmente de cultivador, para la eliminación de hierbas. Una vez efectuada la poda y el arreglo de espalderas, se aporta el abonado mediante formulaciones complejas. En la Axarquía, se realiza un aporcado en otoño. Al final del invierno, se realiza un descalce después de la poda, lo cual permite enterrar las hierbas y favorecer la aireación de los terrenos. El número de labores que se efectúan en esta zona ha disminuido, utilizándose con frecuencia herbicidas para eliminar la hierba. De igual modo, el abonado es reducido, aplicándose nitrógeno en los pies al final del invierno, con un descalce. Los principales viñedos se estercolan cada dos años.

En general, los tratamientos fitosanitarios consisten en la aplicación de herbicidas y funguicidas, azufre y cobre, contra oidio (*Uncinula necator*) y mildiu (*Palsmopara vitícola*); si bien, en ocasiones se realizan tratamientos contra polilla del racimo (*Lobesia botrana*) y mosquito verde (*Empoasca spp.*). En la Axarquía, las enfermedades producidas por virus tienen cierta incidencia, siendo su sintomatología el corrimiento de las cepas, lo que produce una disminución de la cosecha, debilitamiento, envejecimiento prematuro de las vides y difícil respuesta al injerto. Es recomendable, el empleo de material vegetal libre de virus y contra nematodos, la desinfección del suelo antes de efectuar las nuevas plantaciones, aunque en este caso, sería más conveniente, dejar el suelo en reposo durante al menos seis años.

### **Recolección**

El Reglamento de la DDOO describe que la vendimia se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos, la uva sana con el grado de madurez necesario.

La fecha de recolección es muy variable, dependiendo de la zona, variedad y tipo de vino a elaborar. Normalmente comienza a principios de agosto en la Axarquía y finaliza a finales de septiembre o principios de octubre en la Serranía de Ronda.

### **Maquinaria en el sector**

Entre la diversa maquinaria existente en el sector, están distintos tipos de tractores y equipos para la realización de tratamientos fitosanitarios, aplicación de herbicidas y laboreo del terreno, como son atomizadores, intercepas, espolvoreadoras,

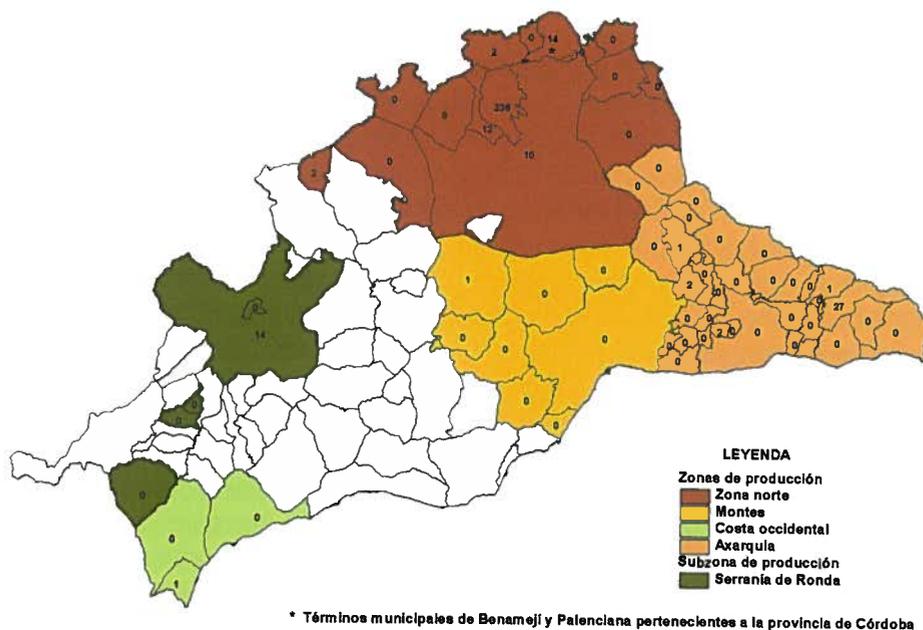
etc. También existen trituradoras de restos de poda y en la actualidad, se están introduciendo despuntadoras.

La plantación, incluyendo todas las labores que comprende, es la única operación del viñedo en la que actualmente se recurre a servicios externos a la explotación.

#### 4.5.- CARACTERIZACIÓN SOCIOECONÓMICA DE LAS EXPLOTACIONES.

En el Marco de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga” hay un total de 335 explotaciones, pertenecientes a 332 viticultores y distribuidas geográficamente como se muestra en la figura 7.

**Figura 7:** Distribución por municipios de las explotaciones adscritas al Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga”.



**Fuente:** Consejo Regulador.

En el municipio de Málaga, la única explotación existente comparte superficie con el municipio de Comares, quedando representada la suma de explotaciones ubicadas en estos dos municipios, en este último.

La Zona Norte de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga” reúne el 85 % de las explotaciones existentes. Mollina es el municipio en el que se ubican la mayoría de las explotaciones del Marco, alcanzando éstas, el 71 % del total de explotaciones adscrita al Consejo Regulador.

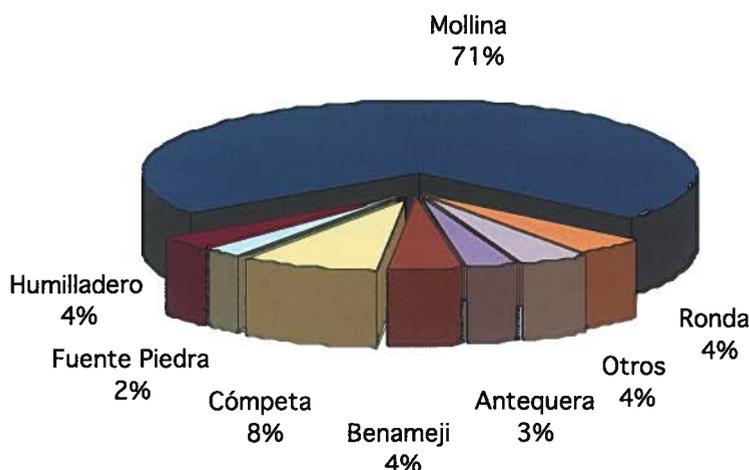
La Axarquía es la segunda zona de producción del Marco, con el 10 % de las explotaciones productoras de uva amparada bajo las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga”. Cómpeta es el municipio destacado en esta zona, reuniendo el 8 % de las explotaciones del Marco.

- 332 explotaciones en las DDOO, el 70% de ellas en Mollina
- Superficie media por explotación de 3,4 hectáreas
- 2,6 parcelas por explotación

La subzona de la Serranía de Ronda engloba el 4 % de las explotaciones inscritas en el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga” siendo la ubicación de éstas, el municipio de Ronda.

El municipio de Manilva, en la Costa Occidental y los municipios de Álora y Málaga (Olías), en los Montes de Málaga, agrupan el 1 % de las explotaciones restantes. En el gráfico siguiente se muestra la distribución por municipios de las explotaciones existentes en el Marco.

**Gráfico 7:** Distribución municipal de las explotaciones existentes en el Marco de las Denominaciones de origen Málaga y Sierras de Málaga.



**Fuente:** Consejo Regulador.

La superficie media de las explotaciones del Marco es 3,4 hectáreas. Por municipios representativos, Mollina, donde se concentra la mayor parte de las explotaciones, tiene una superficie media por explotación de 3,0 hectáreas, Cómputa, en la Axarquía, 2,1 hectáreas y Ronda 4,5 hectáreas.

Estos datos muestran como las explotaciones inscritas en el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga” se caracterizan por su carácter minifundista. El 84,6 % de las explotaciones tienen una dimensión menor de 5 hectáreas y ocupan el 45,3 % de la superficie.

La distribución por intervalos de superficie de las explotaciones se muestra en la tabla 7.

**Tabla 7:** Estructura del viñedo según el tamaño de las explotaciones.

Intervalos de tamaño (ha)	Superficie (ha)	%	número de viticultores	%
0 a 2	193,92	17,4%	185	55,7%
2 a 5	310,27	27,9%	96	28,9%
5 a 10	250,68	22,5%	35	10,5%
10 a 25	193,91	17,4%	12	3,6%
25 a 50	89,64	8,1%	3	0,9%
50 a 100	75,11	6,7%	1	0,3%
<b>Total</b>	<b>1.113,52</b>	<b>100,0%</b>	<b>332</b>	<b>100,0%</b>

**Fuente:** Consejo Regulador.

Las 332 explotaciones que componen las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga” están integradas por 896 parcelas. Los rendimientos generados en estas parcelas están bien diferenciados por zonas de producción, distinguiéndose la Zona Norte y Costa occidental como las más productivas. En la tabla siguiente se muestran los datos de superficie y número de parcelas por intervalos de rendimientos y zonas de producción.

**Tabla 8:** Estructura del viñedo por intervalos de rendimiento y zonas de producción.

Intervalos de rendimientos (Kg/ha) (Zonas de producción)	Nº parcelas	%	Superficie (ha)	%
<b>0 a 3.000</b> (Axarquía, Montes de Málaga)	72	8,0%	82,39	7,4%
<b>6.000 a 9.000</b> (Serranía de Ronda)	50	5,6%	63,09	5,7%
<b>6.000 a 12.000</b> (Zona Norte, Costa Occidental)	774	86,4%	968,04	86,9%
<b>Total</b>	<b>896</b>	<b>100,0%</b>	<b>1.113,52</b>	<b>100,0%</b>

Fuente: Consejo Regulador.

El viñedo malagueño amparado bajo las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga” es un viñedo joven, el 80,1 % de su superficie fue establecida después de 1980 y tan sólo el 2,9 % de la superficie, tiene más de 40 años de plantación. A su vez, el 7,6 % de la superficie de viñedo no ha entrado en producción por tener menos de tres años.

En la tabla siguiente se muestra la distribución de la superficie de viñedo por periodo de plantación.

**Tabla 9:** Distribución de la superficie de viñedo según periodo de plantación.

Periodo de plantación	Superficie (ha)	%
Antes de 1960	32,23	2,9%
de 1960 a 1970	65,41	5,9%
de 1970 a 1980	124,53	11,2%
de 1980 a 1990	404,56	36,3%
de 1990 a 2000	402,58	36,1%
de 2000 a 2002	84,21	7,6%
<b>Total</b>	<b>1.113,52</b>	<b>100,0 %</b>

Fuente: Consejo Regulador.

**Viñedo joven**  
**El 80% plantado después de 1980**

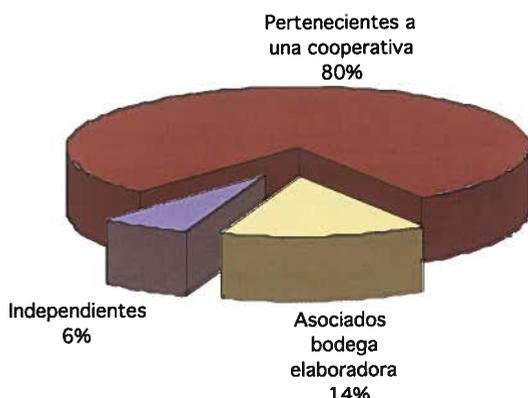
Otra característica es la estructura de la propiedad de las 896 parcelas que forman las 332 explotaciones del Marco de Málaga y Sierras de Málaga, compuesta por el 65,8 % en régimen de propiedad y 34,2 % en régimen de arrendamiento.

El precio de la tierra condiciona las explotaciones del marco de Málaga y Sierras de Málaga impidiendo la incorporación de los Jóvenes Agricultores a las explotaciones vitivinícolas de Málaga. En el Anexo 1 se muestran datos de precios de la tierra del viñedo de mesa de secano de Málaga.

Por último y con respecto a la relación existente entre la explotación vitícola y la industria bodeguera, el 80 % de los viticultores inscritos en el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga”, pertenece a una cooperativa elaboradora de mostos y vinos amparados, el 14 %, son viticultores asociados a una bodega elaboradora, no mediante contrato homologado con la bodega, pero si manteniendo una relación comercial estable, y el 6% restante, son independientes.

En el gráfico siguiente se muestra la distribución porcentual de viticultores según su relación con la industria bodeguera.

**Gráfico 8:** Relación de la explotación vitícola con la industria bodeguera en las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga”.



**Fuente:** Consejo Regulador.

**El 80% de los viticultores son socios de cooperativas**

#### 4.6.- COSTES DEL CULTIVO.

El análisis de costes en el viñedo de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga” marca las diferencias existentes entre las explotaciones tradicionales del Marco y aquellas más modernizadas. Estas diferencias se corresponden con la implantación en las explotaciones de técnicas de cultivo, marcos de plantación y sistemas de conducción y formación que facilitan la mecanización.

La aproximación al análisis de costes que se muestra a continuación está basada en los proyectos y estudios realizados en el ámbito de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga”.

Concretamente se han utilizado los datos aportados por el “Estudio socioeconómico de las uvas pasas de Málaga”, elaborado por el Ayuntamiento de El Borge para conocer los costes en la zona de producción de la Axarquía, cuyas peculiaridades, definen el tipo de explotación vitícola más tradicional del Marco.

En el otro extremo, con variedades aptas para la DO “Sierras de Málaga”, se encuentran las parcelas de experimentación del “Programa de introducción de nuevas variedades de uva para la obtención de vinos de mesa de calidad en la Comunidad Autónoma de Andalucía”, localizadas en el municipio de Mollina, en la zona de producción Norte y cuyas características definen un sistema de explotación tecnológicamente más actualizado.

#### 4.6.1. Costes de cultivo en la zona de producción de la Axarquía.

La Axarquía es la comarca en la que se aúnan características en las explotaciones vitícolas tales como su pequeña dimensión, el alto porcentaje de mano de obra familiar, la elevadas pendientes del terreno, el sistema de formación tradicional en vaso y la variedad Moscatel, destinada alternativamente a la elaboración de vinos “Málaga” y pasificación.

Para la elaboración de los tipos de vinos de la DO “Málaga” ha de incluirse entre las labores desarrolladas en la explotación, la denominada “asoleo”, practicada en los “paseros”. Según el destino de la uva, sea vinificación o pasificación, esta práctica, posterior a la recolección, se diferencia exclusivamente en que es temporalmente más corta en el viñedo de uva para vinificación.

El factor de producción que cobra mayor importancia en las explotaciones de la Axarquía es la mano de obra. Las labores relacionadas con el manejo del suelo son las que más mano de obra demandan, superando éstas, las requeridas por la vendimia y la poda, labores que tradicionalmente generan mayor mano de obra en otras zonas de producción.

La mano de obra utilizada no suele superar el ámbito familiar, aunque dependiendo del número de personas disponibles en el grupo familiar puede tomarse alguna mano de obra eventual (8).

En la tabla siguiente se muestran los datos correspondientes a los costes directos de una explotación de uva pasa moscatel en la zona de la Axarquía y con un rendimiento medio de 3.000 kg/ha.

**Tabla 10:** Costes directos de la explotación vitícola en la zona de producción de la Axarquía con un rendimiento de 3.000 kg/ha.

Factores de producción		Concepto	Coste (€/Ha)	Coste (€/Kg)	Porcentaje (%)
Mano de obra			978,40	0,33	78,7%
Productos			21,13	0,007	1,7%
Conservación y Reparación	Útiles y herramientas		12,58	0,004	1,0%
	Paseros		37,58	0,012	3,0%
Otros			193,29	0,064	8,3%
<b>Total</b>			<b>1.243,04</b>	<b>0,414</b>	<b>100,0%</b>

**Fuente:** Estudio socioeconómico de las uvas pasas de Málaga. Ayuntamiento de El Borge. Diciembre 2001.

#### 4.6.2. Costes de cultivo de explotación con sistema de conducción en espaldera en la zona de producción Norte.

El cálculo de estos costes de cultivo están basados en los datos proporcionados por el equipo de trabajo encargado del proyecto de I+D “Programa de introducción de nuevas variedades de uva para la obtención de vinos de mesa de calidad en la Comunidad Autónoma de Andalucía”, en la provincia de Málaga.

Las principales labores realizadas en estos campos de experimentación son las siguientes:

- Manejo del suelo: Comprende labores de cultivador y de plancha, así como las labores manuales de eliminación de hierbas en las líneas de cepas.
- Poda: Se incluyen la poda de invierno, el descolgado y quema de sarmientos, poda en verde y eliminación de sierpes. La poda de invierno se realiza mediante tijeras neumáticas.
- Espalderas: Comprende los trabajos de amarre de espaldera y mantenimiento.
- Fertilización: Incluye la aplicación de abono inorgánico con abonadora y tractor.
- Tratamientos fitosanitarios: Los tratamientos efectuados son herbicidas, funguicidas e insecticidas, con mochila, espolvoreador neumático y atomizador con tractor.
- Recolección: Se incluye la mano de obra y la maquinaria utilizada.

Otros costes de tipo indirecto o generales propios de la explotación tales como amortizaciones, conservación, impuestos, dirección y administración no han sido considerados en este estudio.

**Tabla 11:** Costes directos de la explotación vitícola con sistema de conducción en espaldera en la zona de producción Norte y 8.000 kg/ha de rendimiento.

Factores de producción	Coste (€/Ha)	Coste (€/kg)	Porcentaje (%)
Mano de obra	1.585	0,20	55,6 %
Maquinaria	468	0,06	16,4 %
Productos	797	0,10	28,0 %
<b>Total</b>	<b>2.850</b>	<b>0,36</b>	<b>100,0 %</b>

**Fuente:** Elaboración propia.

En el modelo de explotación descrita en este apartado, la mano de obra supone el 55,6 % de los costes totales directos, ocupando mayor número de jornales la labor de vendimia.

Según el Consejo Regulador, una explotación con el sistema tradicional de poda en esta zona y con estos rendimientos presentaría unos costes de cultivo superiores en 2 céntimos de euro por kilogramo de uva.

#### 4.7.- RENTABILIDAD DEL CULTIVO.

El resultado de los costes de cultivo difiere en función del tamaño y del rendimiento de las explotaciones como consecuencia de las diferencias en el manejo del cultivo y del empleo de mayor o menor mano de obra. El precio a su vez depende de la estructura de costes, de la calidad del producto, del tipo de producto al que va destinado, de la cantidad de producto de iguales características existente en el período de vendimia y del tipo de demanda.

En el marco de Málaga y Sierras de Málaga la variedad de uva determina el precio del producto obtenido, de modo que, según el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen, el precio de la uva Moscatel ha oscilado en los últimos años entre 0,42 €/kg y 0,60 €/kg, la variedad Pedro Ximén entre 0,20 €/kg y 0,30 €/kg y la Lairen entre 0,10 €/kg y 0,20 €/kg, si bien el producto de la uva de esta última se destina principalmente a destilación.

La gran mayoría de las explotaciones se basan su viabilidad en el empleo de la mano de obra del empresario y familiar por lo que el desembolso real que ha de hacer el agricultor difiere en gran medida de los costes teóricos calculados.

La disponibilidad empresarial es indicador del resultado económico de la explotación calculado como la diferencia entre los ingresos y pagos efectuados. En este caso, no forma parte de los pagos el importe correspondiente al trabajo del agricultor, quedando incluidos como gastos directos los correspondientes a materiales, mano de obra asalariada y el coste de maquinaria.

Para esta aproximación de la rentabilidad del viñedo de la zona se ha considerado un empleo de mano de obra propia y familiar del 90%.

**Tabla 12:** Costes de cultivo, pagos realmente efectuados por el agricultor e ingresos para un viñedo poco productivo de la Axarquía y un viñedo en espaldera.

	Costes directos del cultivo		Pagos efectuados*		Ingresos (€/kg)			
	€/ha	€/kg	€/ha	€/kg	Moscatel		Pedro Ximén	
					min.	máx.	min.	máx.
<b>Sist. tradicional (Axarquía). Rendimiento 3.000 kg/ha</b>	1.243	0,41	362	0,12	0,42	0,6	0,2	0,3
<b>Sist.moderno (espaldera). Rendimiento 8.000kg/ha</b>	2.850	0,36	1.424	0,18	0,42	0,6	0,2	0,3

**Fuente:** Elaboración propia.

\* El 90% de la mano de obra empleada es familiar o propia y por lo tanto no supone un desembolso.

**Tabla 13:** Margen bruto y disponibilidad empresarial en un viñedo poco productivo de la Axarquía y un viñedo en espaldera (euros/ha).

	Margen bruto (€/ha)				Disponibilidad empresarial (€/ha)			
	Moscatel		Pedro Ximén		Moscatel		Pedro Ximén	
	precio min.	precio máx.	precio min.	precio máx.	precio min.	precio máx.	precio min.	precio máx.
Sistema tradicional (Axarquía) Rendimiento 3.000 kg/ha	17	557	-643	-343	898	1.438	238	538
Sistema moderno (espaldera) Rendimiento 8.000 kg/ha	510	1.950	-1.250	-450	1.937	3.377	177	977

**Fuente:** Elaboración propia.

**Viñedo únicamente rentable gracias al empleo de la mano de obra familiar.**

La variedad Moscatel se encuentra principalmente en la zona de la Axarquía, con bajos rendimientos, mientras que la Pedro Ximén es la principal de la Zona Norte donde hay un mayor porcentaje de viñedo en espaldera. Como se puede apreciar en la tabla anterior el cultivo no sería rentable sin la utilización de la mano de obra familiar.

## 5.- CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR BODEGUERO

### 5.1.- EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO DEL MARCO.

#### 5.1.1.- Vendimia y recepción en el lagar.

Una vez alcanzada la maduración total de la uva, se procede a vendimiar. Es importante elegir con precisión este momento, pues la calidad del vino que se obtenga e incluso el tipo de vino a elaborar, dependen de esta elección.

Algunos autores antiguos (García de la Leña, 1789 (↗9); García de la Leña, 1792 (↗10); López Martínez M. Et al, 1887) sostenían que antiguamente la vendimia se hacía a mediados de Julio y Agosto, para pasas y vino tierno; finales de agosto, primeros de septiembre, para vinos secos; resto de septiembre-miados de octubre, para vinos licorosos principalmente (↗11). Hoy en día, el Consejo Regulador establece una fecha de inicio de la vendimia, fijando una graduación mínima para comenzar la corta. En el marco de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga", la graduación natural mínima de los productos aptos es de 12% vol. para productos que intervienen en la elaboración de los vinos amparados por la DO "Málaga" y de 10% vol. en los vinos amparados por la DO "Sierras de Málaga".

El CR no sólo determina la fecha de inicio de la vendimia, sino que también puede acordar normas sobre el ritmo de recolección, a fin de que ésta se efectúe sin superar la capacidad de absorción de las bodegas, así como sobre el transporte de la uva vendimiada para que el mismo se realice sin deterioro de su calidad. En la Serranía de Ronda la recolección se realizará manualmente y en envases con un peso máximo de 30 Kg, efectuándose el transporte en los referidos envases.

Cuando la producción por hectárea exceda el límite permitido en el reglamento de las DDOO (11.500 Kg/ha para "Pero Ximén" y "Moscatel", 12.000 Kg/ha para el resto de variedades blancas y 9.000 Kg/ha para variedades tintas y la subzona



Serranía de Ronda) será descalificada, no pudiéndose elaborar con ella vinos amparados por las DDOO.

Dos son los parámetros básicos para determinar el momento de la vendimia: contenido en azúcar y contenido en ácidos.

**1. Azúcar:** Se tiene que alcanzar unos valores adecuados al grado alcohólico del vino que se vaya a obtener. En vinos de crianza interesa más un alto contenido alcohólico, pues esto le ayuda a evolucionar más tiempo en buenas condiciones. El alcohol lo que viene a ejercer es una función protectora del vino frente a los ataques de diferentes bacterias o levaduras, es un gran antiséptico del vino. Por el contrario, en vinos jóvenes, no es necesario un alto contenido alcohólico.

**2. Ácidos:** En contraposición a los azúcares, que aumentan continuamente, la acidez va descendiendo, así pues, la uva muy madura tiende a estar con la acidez justa o incluso carece de ésta, para darle equilibrio al mosto. En los blancos es donde la acidez tiene un mayor peso en la estructura de los vinos.

El estado sanitario del fruto debe cuidarse ya que influye de manera decisiva en la calidad del vino. En años de lluvias tempranas, la temperatura, todavía calurosa, y la humedad, pueden aconsejar adelantar la vendimia al objeto de evitar la pudrición rápida de los racimos como consecuencia del desarrollo de hongos como *Botrytis cinerea*.

El sistema de transporte de la uva desde la cepa al lagar es esencial para mantener la calidad de la uva. Es importante que la baya llegue lo antes posible al lagar y que ésta no sufra rotura o pérdida de mosto, ya que esto origina oxidaciones y fermentaciones indeseables. El transporte de la uva se debe realizar en recipientes de pequeña capacidad, bien en cajas o bien en remolques pequeños. Los remolques de gran tamaño no son recomendables, ya que para que el transporte hasta el lagar sea rentable, éste debe de ir lleno, lo cual aumenta el porcentaje de uva machacada y los inicios de fermentación. En la Serranía de Ronda, como ya se ha expuesto anteriormente, el Reglamento del propio Consejo Regulador establece el tipo de envase que debe ser utilizado en la vendimia.

### 5.1.2.- Asoleo o soleo.

El "asoleo" es uno de los mas destacados y originales procesos a los que se someten determinadas vendimias en Málaga, en particular, para la elaboración de los vinos dulces parcialmente fermentados y vinos naturalmente dulces. El asoleo consiste en extender al sol la uva en un paraje seco "pasero", para de este modo conseguir un aumento de azúcares y otros factores complementarios. Esta práctica se realiza en las variedades de uva Pedro Ximén y Moscatel.

Como consecuencia de esta práctica, se debe esperar que después del asoleo se produzca:

- Un aumento del contenido relativo de azúcares y estabilización o ligera disminución de la cantidad de azúcares extraída.
- Aumento del contenido relativo de los ácidos cítrico y tartárico y estabilización o ligera disminución de la cantidad absoluta extraída.
- Disminución relativa o al menos absoluta del ácido málico.

**Figura 8:** Detalle de una pasera sobre un capacho.

### 5.1.3.- La obtención del mosto.

La primera operación mecánica a la que es sometida la uva es el estrujado. Esta operación se realiza en el lagar y consiste en hacer pasar la vendimia a través de unos rodillos acanalados para romper las uvas y facilitar la salida del mosto, siendo conveniente que no se rasguen ni se rompan los elementos vegetales duros del racimo, como son las pepitas y los raspones, para que no contaminen al mosto con olores y sabores indeseables.

Una vez estrujada la vendimia, generalmente se hace pasar a ésta por un cilindro agujereado que gira a gran velocidad, denominado despalilladora<sup>1</sup>, cuyo fin es separar los hollejos y la pulpa del resto del racimo, es decir, del escobajo. El mosto obtenido tras estos procesos es el de mejor calidad y se denomina mosto yema o mosto flor.

La siguiente operación que se realiza en el lagar es el prensado, cuya función es separar el mosto por presión de la vendimia escurrida. Las prensas más utilizadas hoy día son las horizontales de platos y las neumáticas, aunque en algunas zonas de las DDOO se siguen utilizando los capachos y las prensas hidráulicas. El objeto del prensado es separar la fase líquida de la sólida.

En esta fase, el Reglamento exige que la presión que se aplica para la obtención del mosto o vino no sea mayor de 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilos de vendimia. Este límite podrá ser modificado excepcionalmente en determinadas campañas por el Consejo Regulador, por propia iniciativa o a petición de los elaboradores interesados, previo asesoramiento y comprobaciones necesarias, y hasta el límite máximo de 74 litros.

### 5.1.4.- La fermentación.

La fermentación se realiza en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada, tendiendo siempre a obtener productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados por las Denominaciones de Origen.

<sup>1</sup> La uva tinta estrujada siempre va a despalilladora, la uva blanca pasa por la despalilladora cuando se emplea posteriormente una prensa neumática.



Las operaciones van a depender del tipo de vino a elaborar, al igual que las correcciones, pudiéndose realizar aumentos de acidez, si el mosto o vino lo requiere, utilización de alcohol vínico, para aumentar el grado alcohólico de los vinos o parar la fermentación de los mismos, en elaboraciones muy determinadas de la DO "Málaga". En el caso de que se utilicen levaduras, éstas son de tipo comercial o bien aisladas por la propia bodega, caso muy singular.

La fermentación determina, evidentemente, la cantidad de azúcar residual que queda en el vino. Atendiendo a este parámetro, en las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga", se realizan tres tipos distintos de fermentaciones:

- **Fermentación completa:** Aquella cuyo producto final es el Vino Seco, con un contenido en azúcar inferior a 4 gramos por litro.

- **Fermentación:** Aquella cuyos productos finales son el Vino Semiseco, con un contenido en azúcar superior a 4 e inferior a 12 gramos por litros; y el Vino Semidulce, con un contenido en azúcar superior a 12 e inferior a 45 gramos por litro.

- **Fermentación incompleta:** Aquella cuyos productos finales son el Vino Dulce (en sus distintas variantes de vino tierno, vino maestro y vino dulce natural), y el Vino Naturalmente Dulce, ambos con un contenido en azúcar superior a 45 gramos por litro.

#### 5.1.5.- La crianza del vino de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga".

El proceso de crianza puede ser de forma estático por el método de añadas para ambas Denominaciones, o bien, en el caso de la DO "Málaga", por el método dinámico de criaderas y soleras.

El tiempo va depender del tipo de vino que se quiera presentar en el mercado y de las características organolépticas y enológicas que se quieran acentuar en los distintos tipos de vinos.

La zona de envejecimiento y crianza de los vinos protegidos coincidirá con los límites geográficos de los términos municipales de la zona de producción. El envejecimiento y crianza se efectuará en vasijas de madera de roble de una capacidad máxima de 1000 litros y debidamente envinadas.

#### 5.1.6.- Tratamientos postfermentativos.

Una vez que los vinos han terminado todos los procesos necesarios para su elaboración, necesitan de unas operaciones finales para su embotellado o comercialización.

Normalmente se realiza una clarificación, es decir la eliminación de todos los coloides y partículas que no se han

depositado por gravedad y que proporcionan al vino turbidez. Para realizar este proceso es común el uso de bentonita, que tiene una gran capacidad de adsorción y floculación. La bentonita atrapa en su descenso a las partículas dispersas en el vino y además, al tener los coloides de una suspensión de bentonita, carga negativa, adsorben la gran cantidad de coloides de carga positiva que contiene el vino.

Para evitar la formación de cristales por precipitaciones tartáricas, se somete al vino a un tratamiento de frío hasta temperaturas próximas al punto de congelación, durante aproximadamente una semana, y siendo a veces apoyado por la adición de gérmenes cristalinos.

Finalmente se realiza una estabilización biológica y enzimática oxidasa, mediante una filtración esterilizante con filtros de membrana de 3 micras, que por el pequeño tamaño de sus poros, evitan el paso de bacterias y levaduras, dejando un vino totalmente esterilizado y aséptico, y eliminando la actividad microbiana después del embotellado.

### 5.1.7.- Clasificación de los vinos de las DDOO “Málaga” y “Sierras de Málaga”.

Aunque ya se han mencionado algunos de los tipos de vino producidos en la zona, en este apartado se describirán los distintos tipos de vinos las DDOO “Málaga” y “Sierras de Málaga” según sus características y proceso de elaboración y crianza.

En el Reglamento de las DDOO (254) se establece que la zona de elaboración coincidirá con la zona de producción, mientras que la zona de envejecimiento y crianza coincidirá con los límites geográficos de los términos municipales de la zona de producción.

#### 5.1.7.1.- Vinos de la DO “Málaga”

Los vinos de la DO “Málaga” se obtienen como mezcla de una serie de productos que se describen a continuación:

**Vino:** El vino podrá ser seco, semiseco o abocado, semidulce y dulce.

Dentro de la categoría de Vino Dulce se considera:

- **Vino Maestro:** Es el vino procedente de una fermentación muy incompleta, porque antes de que comience se encabeza el mosto con un 8% de alcohol de vino. Con este método, la fermentación es muy lenta y se paraliza cuando la riqueza alcohólica es de 15-16% vol, quedando más de 100 g/l de azúcares sin fermentar.



- **Vino Tierno:** Es el vino parcialmente fermentado procedente de uva largamente asoleada que da lugar a mostos con un contenido total de azúcares superior a 350 g/l; el mosto por sí mismo es capaz de iniciar espontáneamente una fermentación alcohólica y el vino se encabeza mediante la adición de alcohol de vino.
- **Vino Dulce Natural:** Es el vino obtenido de mostos procedentes de las variedades "Pero Ximén" y/o "Moscatel" con una riqueza natural inicial mínima de azúcares de 212 gramos por litro, y con un grado alcohólico no inferior a 7% Vol., procedente de la fermentación de dichos mostos.

#### Otros productos:

- **Arrope:** Es el mosto de uva concentrado a un tercio del volumen inicial, obtenido mediante la acción del fuego directo o "baño María" y, que se emplea para dar los tonos de color característicos de los vinos "Málaga" de licor. Si el arrope a su vez se concentra hasta el 50% de su volumen, se denomina pantomima.
- **Vino borracho:** Es la mezcla a partes iguales de vino y de alcohol vínico utilizado para encabezar, el vino que interviene en el vino borracho debe ser del mismo tipo que el vino a encabezar.
- **Mosto de uva concentrado:** mosto de uva concentrado rectificado, mosto parcialmente fermentado de uva sobremadurada en la planta o asoleada y mosto apagado con alcohol. El mosto concentrado y el mosto parcialmente fermentado elaborados a partir de uvas asoleadas o sobremaduradas en planta de la variedad "Pedro Ximén" podrá proceder de dicha variedad de uva de la región Montilla-Moriles.

#### Los distintos tipos de vinos amparados por la DO "Málaga" se clasifican en:

- Vinos de licor y entre ellos, los Vinos Dulces Naturales.
- Vinos Naturalmente Dulces.

#### **Vinos de Licor.**

Se entiende por vino de licor el obtenido de las variedades "Pero Ximén" y/o "Moscatel" conforme a usos locales, leales y constantes, y en cuya elaboración se ha adicionado alcohol vínico, y con una graduación alcohólica volumétrica adquirida no inferior a 15% vol. ni superior a 22% vol. y un grado alcohólico volumétrico total no inferior a 17,5% vol., excepto en los vinos de licor secos que podrá ser como mínimo de 15% vol.

En la elaboración de los vinos pueden utilizarse también mostos concentrados y vino seco de las variedades "Doradilla", "Lairen" y "Romé", siempre que en su conjunto no representen más del 30% del total del producto final.

En los vinos de licor dulces intervendrá mayoritariamente (por encima del 50 %) en su composición el vino dulce de alguno de los tipos descritos anteriormente, así mismo contendrá un 4% vol., al menos, de alcohol adquirido natural de fermentación.  
Vino dulce natural

Es el vino anteriormente descrito al indicar los diferentes productos utilizados para la obtención de vinos de la DO.

## Vino Naturalmente Dulce

La elaboración de este vino se realizará a partir de uva sobremadurada obtenido de las variedades “Pero Ximén” o “Moscatel”. El vino es obtenido, conforme a usos locales, leales y constantes, y procede de mostos con una riqueza natural inicial de más de 300 g/l de azúcares, es decir, sin ningún aumento artificial de su graduación y con el alcohol procedente en su totalidad de fermentación. El grado alcohólico volumétrico adquirido será como mínimo del 13% vol.

La denominación de los diferentes vinos de la DO se realiza en función de diferentes parámetros:

- Según el período medio de envejecimiento
  - o Málaga, de 6 a 24 meses.
  - o Málaga Noble, de 2 a 3 años.
  - o Málaga Añejo, de 3 a 5 años.
  - o Málaga Trasañejo, superior a 5 años.
  - o Málaga pálido, vinos blancos Pero Ximén y/o Moscatel, elaborados sin adición de arrope, no sometidos a los procesos de envejecimiento ni de crianza.
- Según su contenido en azúcares
  - o Dulces (cuando el contenido en azúcares sea superior a 45 g/l).
  - o Semidulces (si el contenido en azúcares está comprendido entre 12 y 45 g/l).
  - o Semisecos (cuando la cantidad en azúcares está comprendida entre 4 y 12 g/l)
  - o Secos (cantidad de azúcares inferior a 4 g/l).
- Otras menciones tradicionales
  - o “Lágrima”: Para su elaboración solo se emplea el mosto sin presión mecánica alguna de la uva pisada. Estos vinos si se someten a un envejecimiento de más de 2 años se podrán denominar Lacrimae Christi.
  - o “Pajarete”: Es el vino de licor, o vino dulce natural con un contenido total de azúcares comprendido entre 45gr/l y 140gr/l elaborado sin adición de arrope, sometido a envejecimiento y de color ámbar a ámbar oscuro.
- Según la variedad empleada:
  - o “Pero Ximén o Pedro Ximénez.
  - o “Moscatel”.
- Según su color:
  - o “Dorado o Golden”: Es el vino de licor, elaborado sin adición de arrope, dulce natural o naturalmente dulce, sometido a envejecimiento.
  - o “Rojo dorado o Rot gold”: Es el vino de licor, sometido a envejecimiento y obtenido con adición de hasta 5% Vol., de arrope.
  - o “Oscuro o Brown”: Es el vino de licor, sometido a envejecimiento, obtenido con adición de hasta un 5 y un 10% de arrope.
  - o “Color”: Es el vino de licor, sometido a envejecimiento y obtenido con adición de entre 10 y 15% de arrope.
  - o “Negro o Dunkel”: Es el vino de licor, sometido a envejecimiento, y obtenido con adición de más de un 15% de arrope.
- Según su contenido en azúcar
  - o “Dulce Crema o Cream”: Es el vino de licor o vino dulce natural con más de 100g/l de azúcar e inferior a 140 g/l, sometido a envejecimiento y cuya tonalidad de color puede variar desde el ámbar a ámbar oscuro.

o "Dry Pale o Pale Dry": Es el vino de licor elaborado sin adición de arrope, con un contenido total de azúcar no superior a 45 g/l.

o "Pale Cream": vino de licor, elaborado sin adición de arrope, vino dulce natural o vino naturalmente dulce, con un contenido total de azúcares superior a 45g/l.

o "Sweet": Es el vino de licor o vino dulce natural con un contenido total de azúcares superior a 140g/l, sometido a envejecimiento y cuya tonalidad de color puede variar desde el ámbar al negro.

### 5.1.7.2.- Vinos de la DO "Sierras de Málaga".

Los vinos amparados por la Denominación de Origen "Sierras de Málaga", tendrán una graduación alcohólica adquirida máxima de 15% vol. y mínima de 10% vol. para los vinos blancos, de 11% vol. para los vinos rosados y 12% vol. para los vinos tintos. Así mismo, los vinos protegidos por esta DO tendrán un contenido en azúcar residual como máximo de 12 gramos por litro.

En lo que respecta a las condiciones y características que deban reunir los vinos protegidos por la Denominación de Origen "Sierras de Málaga" para merecer los calificativos de "Crianza", "Reserva" y "Gran Reserva" se cumplirán las siguientes normas:

- **Crianza:** El periodo medio de envejecimiento tendrá una duración no inferior a dos años naturales, permaneciendo el vino, como mínimo, seis meses en bodega de roble.

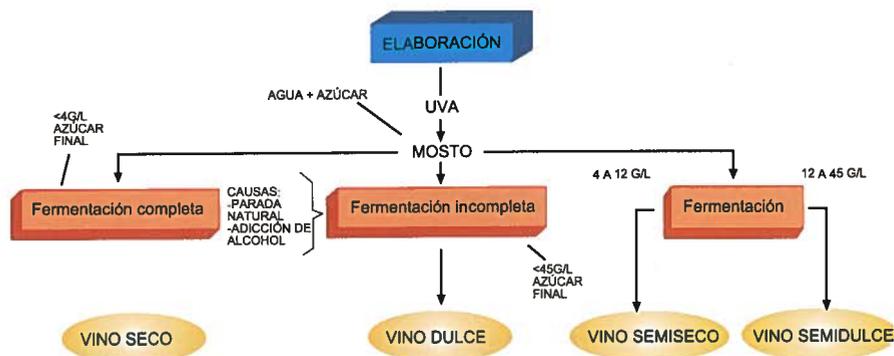
- **Reserva:** Para los vinos tintos el periodo de envejecimiento tendrá una duración mínima de 36 meses en bodega de roble y botella, de los cuales permanecerán un mínimo de 12 meses en envase de roble.

Para los vinos rosados y blancos el periodo de envejecimiento tendrá una duración mínima de 24 meses, de los cuales como mínimo 6 meses serán en bodega de roble.

- **Gran Reserva:** Los vinos tintos tendrán una crianza de 24 meses como mínimo en bodega de roble seguida de 36 meses como mínimo en botella.

Los vinos blancos y rosados tendrán una crianza en envase de roble y botella mínima de 48 meses, con una duración mínima de crianza en envase de roble de seis meses.

Figura 9: Proceso de elaboración de los vinos de la DO "Málaga".



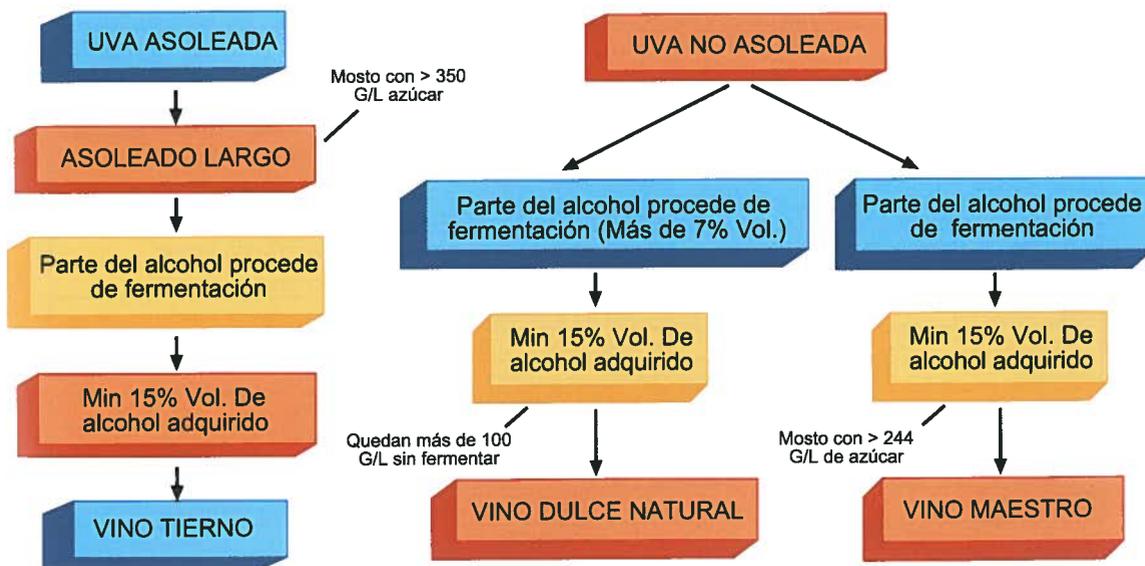
Fuente: Consejo Regulador

**Figura 10:** Proceso de elaboración del Vino Naturalmente Dulce.



**Fuente:** Consejo Regulador

**Figura 11:** Procesos de elaboración del Vino tierno, el Vino Dulce Natural y el Vino Maestro.



**Fuente:** Consejo Regulador.

## 5.2.- EL SECTOR BODEGUERO DEL MARCO

### 5.2.1.- Tipos de bodegas.

En las DDOO “Málaga” y “Sierras de Málaga” encontramos cuatros tipos de empresas bodegueras definidas específicamente en su Reglamento (4):

**o Bodegas de Elaboración**, son aquéllas situadas en la zona de producción en las que se vinifique uva procedente de viñas inscritas, cuyos vinos producidos puedan optar a las DDOO.

**o Bodegas de Almacenamiento**, son aquéllas situadas en la zona de producción que, no disponiendo de bodega de elaboración, ni de envejecimiento, ni de planta de embotellado o envasado, se dediquen exclusivamente al almacenamiento y comercialización de vinos amparados por las DDOO.

**o Bodegas de Envejecimiento y Crianza**, son aquellas bodegas situadas en la zona de envejecimiento y crianza que se dediquen a la elaboración de vinos protegidos.

**o Bodegas Embotelladoras o Envasadoras**, son aquéllas situadas dentro de la zona de producción que se dediquen al envasado de vinos amparados por estas DDOO.

En los registros de bodegas del CR de las DDOO “Málaga” y “Sierras de Málaga” aparecen inscritas 15 bodegas, 13 de ellas son bodegas particulares y 2 corresponden a cooperativas. Cada una de estas bodegas puede aparecer en uno o en varios de los registros oficiales del CR, de tal forma que en el registro de bodegas de elaboración hay inscritas 9, en el de almacenamiento 14, en el de envejecimiento y crianza 12 y, finalmente, de las 15 bodegas inscritas en la denominación, 12 comercializan directamente sus productos.

En la tabla adjunta se muestra una relación de bodegas que en la actualidad se encuentran en proyecto de inscripción en el Consejo Regulador de las DDOO “Málaga” y “Sierras de Málaga”.

**Tabla 14:** Relación de bodegas en proyecto de inscripción en los registros de las DDOO “Málaga” y “Sierras de Málaga”.

Nombre	Situación
Finca bodega Doña Felisa	Situada en la zona de producción “Serranía de Ronda”.
Juan Manuel Vetas Martín	Situada en la zona de producción “Serranía de Ronda”.
Coto de la Viña San Jacinto SL	Situada en la zona de producción “Serranía de Ronda”.
Explotac. agrícolas Los Aguilares SA	Situada en la zona de producción “Serranía de Ronda”.
Descalzos Viejos	Situada en la zona de producción “Serranía de Ronda”.
Los Bujeos SL	Situada en la zona de producción “Serranía de Ronda”.
Parcegon SL	Situada en la zona de producción “Serranía de Ronda”.
Bodegas y Viñedos de la Capuchina SC	Situada en la zona de producción “Norte”.
Bodegas García Ordoñez SL	Situada en la zona de producción “Norte”.
Gomara	Situada en la zona de producción “Montes de Málaga”.
Francisco Pérez Hidalgo	Situada en la zona de producción “Montes de Málaga”.
El Chantre	Situada en la zona de producción “Serranía de Ronda”.

**Fuente:** Consejo Regulador.

Actualmente hay inscritas 15 bodegas en el CR de las DDOO, estando otras 12 en proyecto de inscripción (8 de ellas en la Serranía de Ronda).

El 80% de los agricultores están en dos cooperativas

Creación de nuevas bodegas ligadas al turismo rural.

### 5.2.2.- Bodegas de elaboración o lagares.

En las 9 bodegas elaboradoras de vino de la zona entraron en 2001/02 un total de 10.093.000 kilogramos de uva, los cuales suponiendo una presión el 70% produjeron un total de 7.065.100 litros de mosto. Si embargo, la cantidad de mosto calificada en esta campaña fue solo de 2.302.991 litros, lo que supone que tan solo el 32,6% del mosto se calificó, descalificando el 67,4% restante.

- En 2001/02 se calificaron 23.030 HI de mosto, algo más del 30% del total producido

- Se descalifica todo lo que no se vende

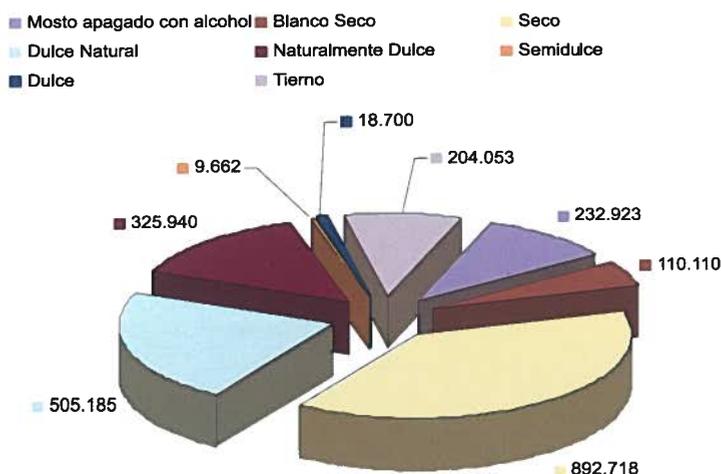
La producción de mosto calificado en la campaña 2002/03 ha aumentado con respecto a la campaña anterior en un 13%, pasando de 2.302.991 litros a 2.610.936 litros.

### 5.2.3.- Bodegas de crianza o envejecimiento.

Este tipo de bodegas están situadas en la zona de envejecimiento y crianza, y se dedican a la elaboración de vinos protegidos. Denominación de Origen "Málaga"

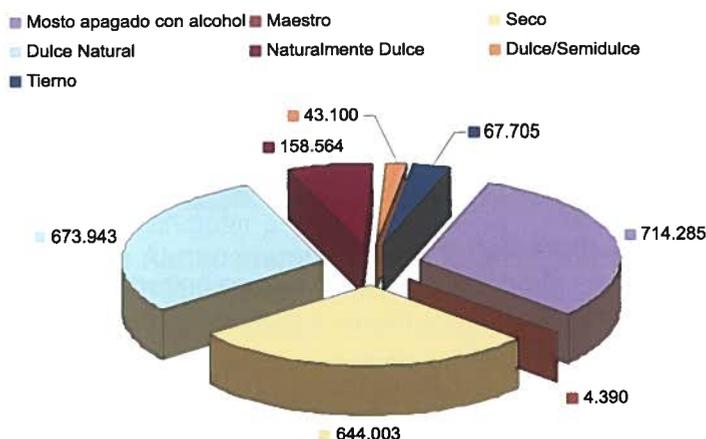
La producción de vino calificado por esta DO se ha mantenido prácticamente constante en la campaña 2002/03 con respecto a la campaña 2001/02, aumentando sólo en 6.700 litros. Lo que sí varía considerablemente de una campaña a otra es la cantidad de vino calificado para cada tipo de vino de la DO "Málaga".

Gráfico 9: Producción por tipos de vino de la campaña 2001/02 en la DO "Málaga" (litros).



Fuente: Consejo Regulador.

**Gráfico 10:** Producción por tipos de vino de la campaña 2002/03 en la DO “Málaga” (litros).



**Fuente:** Consejo Regulador.

Comparando las campañas 2001/02 y 2002/03, se puede observar como en esta última la cantidad de vino Naturalmente Dulce calificada se redujo en más de un 50%, al igual que la cantidad de Vino Seco, que lo hizo en un 28%, y el Vino Tierno, que descendió en un 67%. Estas caídas en la producción de estos caldos contrasta con el aumento de otros, tales como el Dulce/Semidulce, que aumentó en más de un 50%, el Dulce Natural, que lo hizo en un 33%, y el Mosto apagado con alcohol, que aumentó su producción en más del 200%, hecho este poco favorable ya que no estamos hablando de un tipo de vino, sino de mosto, con la consiguiente pérdida de valor añadido que supone para el marco la venta de este tipo de producto.

#### Denominación de Origen “Sierras de Málaga”

Esta reciente DO está aumentando su producción cada año. En la campaña 2001/02 la producción total no superó los 3.700 litros, sin embargo, en la siguiente campaña ésta ascendió a 304.946 litros, un aumento que supone multiplicar por 80 su producción anterior.

En cuanto a tipos de vino, los vinos blancos se imponen claramente a los tintos, si bien esta tendencia puede cambiar o disminuirse en el momento en que las nuevas plantaciones –fruto de los planes de reestructuración y reconversión del viñedo de la OCM - estén en plena producción. En la actualidad el vino tinto representa el 20% de la producción de vino de la DO sierras de Málaga.



**Gráfico 11:** Producción de los distintos tipos de vino en la DO “Sierras de Málaga” durante las campañas 2001/02 y 2002/03 (litros).



**Fuente:** Consejo Regulador.

### DO Málaga

- En 2001/02, 22.993 HI de vino y en 2002/03, 23.060 HI de vino

### DO Sierras de Málaga

- En 2001/02: 37 HI de vino

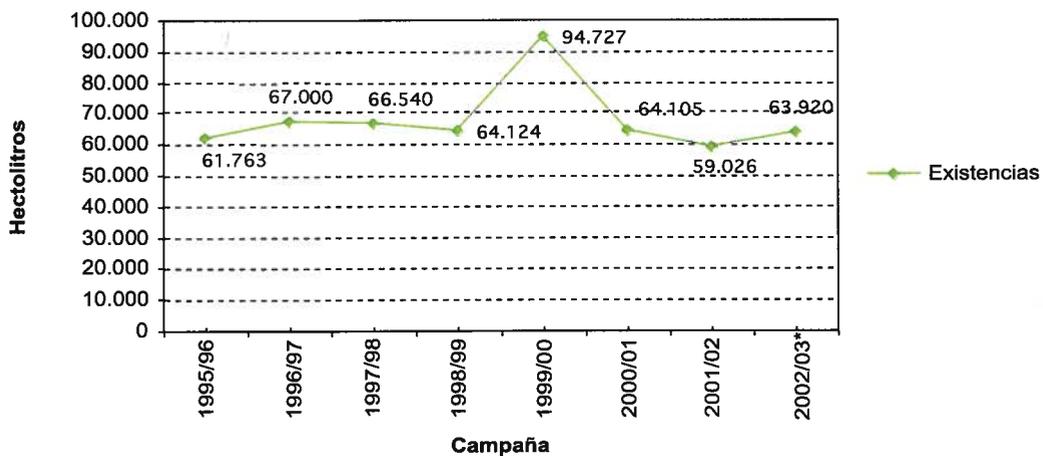
- En 2002/03: 3.049 HI de vino --- el 17% de vino tinto

### 5.2.4.- Existencias

Las existencias en el marco de la DO “Málaga” se han mantenido constantes en las últimas 8 campañas, con valores en torno a los 65.000 hectolitros. Esta tendencia sólo se ha visto truncada en la campaña 1999/00 en la que las existencias aumentaron en un 50%, situación que se corrigió en la siguiente campaña en la que los niveles de existencias se situaron de nuevo en los límites de los 65.000 hectolitros.

La entrada en vigor de la nueva DO “Sierras de Málaga” desde el año 2001, no ha supuesto un aumento en el número de existencias en las dos campañas siguientes, la 2001/02 y la 2002/03.

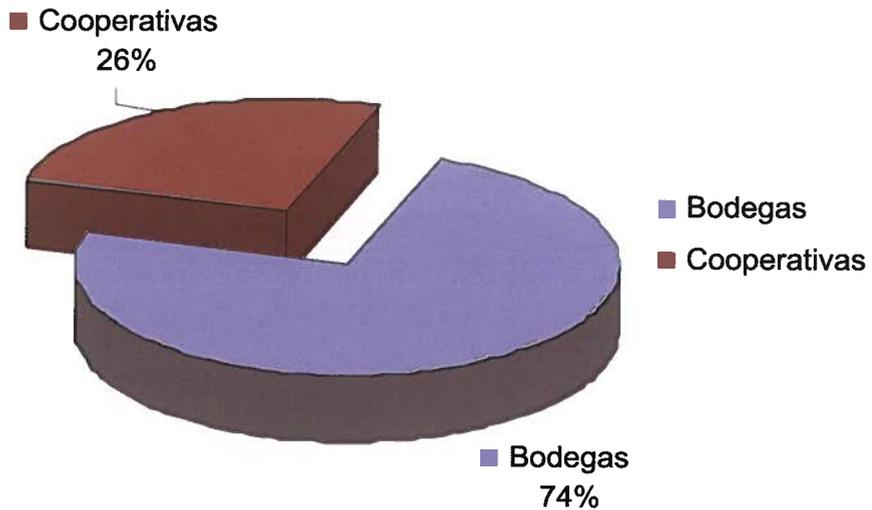
**Gráfico 12:** Evolución de las existencias en las DDOO “Málaga” y “Sierras de Málaga”



**Fuente:** MAPA. (\*) Los datos de la campaña 2002/03 han sido facilitados por la Delegación en Málaga de la CAP.

Analizando detenidamente los datos de la campaña 2002/03 se puede observar que, de los 64.241 hectolitros de existencias, el 74% se encuentran en las bodegas, mientras que las cooperativas sólo acumulan el 26% de las mismas.

**Gráfico 13:** Distribución de las existencias de la campaña 2002/03 en las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga".



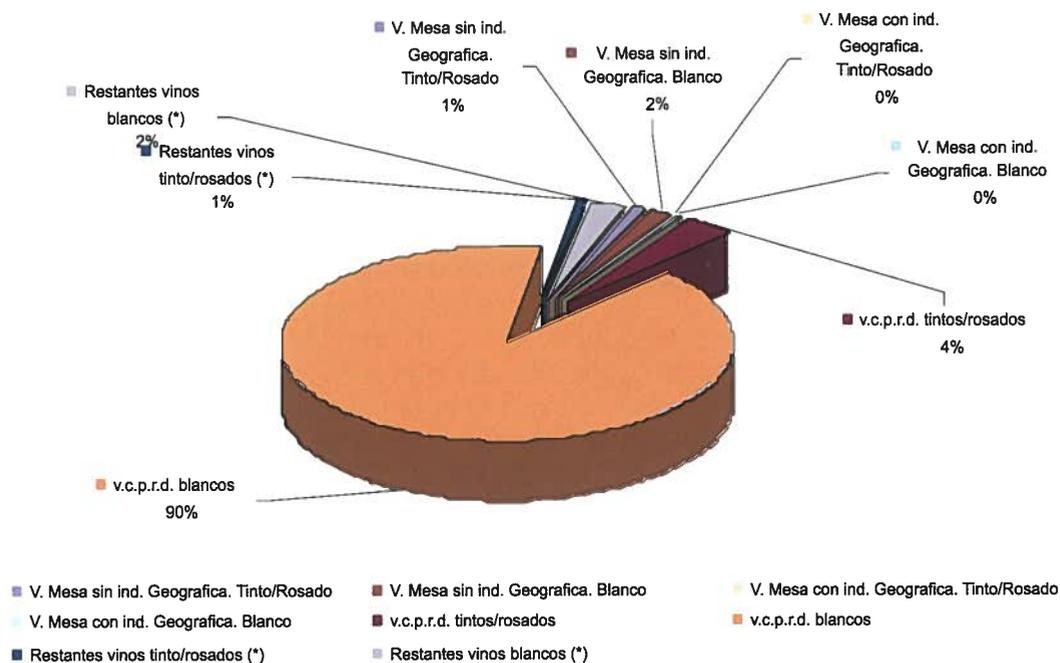
**Fuente:** CAP. Delegación de Málaga.

En el siguiente gráfico se muestran las existencias de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" según los distintos tipos de vinos.

El 90% corresponden a vinos blancos calificados como vcprd, estos vinos serán comercializados así o como vinos de licor si sufren una aportación posterior de alcohol. El 10% restante se distribuye entre los demás tipos de vinos, destacando los tintos de la DO "Sierras de Málaga" con el 4%, y los vinos de mesa sin indicación geográfica (vinos descalificados) que suman el 3%.



**Gráfico 14:** Distribución de las existencias en la campaña 2002/03 según tipos de vinos en las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga".



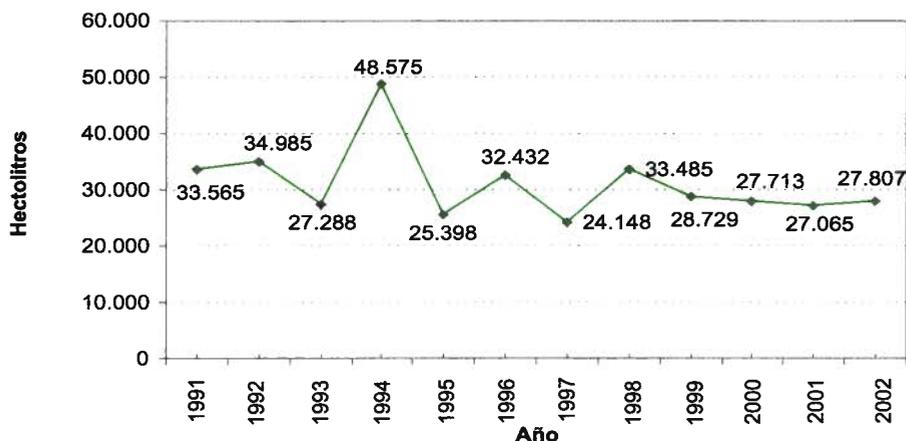
**Fuente:** CAP. Delegación de Málaga. (\*) Se incluyen en este grupo los vinos espumosos, aromatizados, de licor, etc, no calificados como vcprd .

- Existencias en torno a 65.000HI
- Las existencias suponen en torno al 90% de mosto producido anualmente
- Las existencias suponen 2,5 veces la cantidad de mosto calificado cada año

## 6.- CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR COMERCIALIZADOR

El volumen de comercialización del marco de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" ha sufrido fluctuaciones anuales desde el año 1991, con subidas y bajadas que se han ido alternando hasta 1998. A partir de este año la comercialización se ha estabilizado en torno a los 27.000 hectolitros, cifra muy alejada de los 48.575 hectolitros comercializados en 1994 o los 34.985 litros de 1992, como años más importantes.

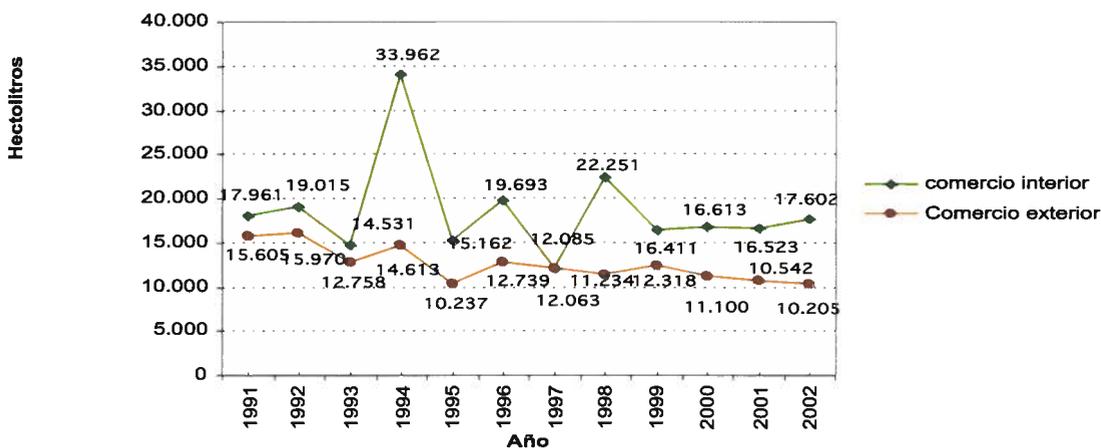
**Gráfico 15:** Evolución de la comercialización de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" en el período de 1991 a 2002.



**Fuente:** Consejo Regulador.

Si se analiza por separado el comercio interior y el comercio exterior, se puede observar que las ventas en el exterior han ido cayendo desde los 15.605 hectolitros vendidos en 1991, hasta el mínimo de 10.205 hectolitros del año 2002. Sólo en los años 1994 y 1996 hubo un ligero repunte para descender rápidamente en la siguiente campaña.

**Gráfico 16:** Evolución de la comercialización de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" en el período de 1991 a 2002 distinguiendo comercio interior y comercio exterior.



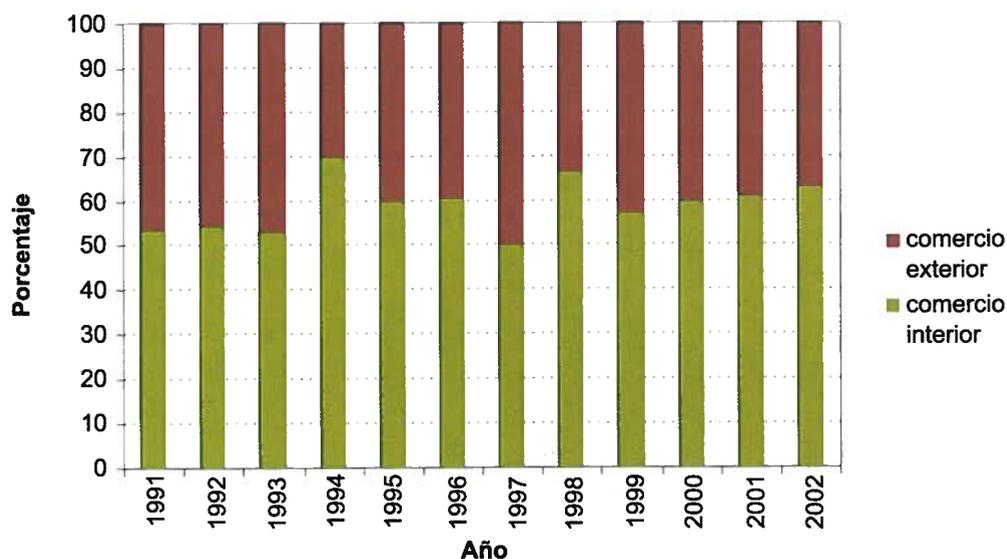
**Fuente:** Consejo Regulador.

En cuanto al comercio interior desde 1991 a 1998 ha ido fluctuando, con un máximo en 1994 (año en el que se comercializaron 33.962 hectolitros) y un mínimo en 1997 con tan solo 12.085 hectolitros comercializados. En las últimas 4 campañas se ha estabilizado en 16.500 hectolitros, e incluso en la última se ha incrementado hasta los 17.602 hectolitros comercializados.

El porcentaje que representa el comercio interior sobre el total de las ventas, ha ido creciendo en los últimos 4 años, situándose por encima del 60%. En este último período, las ventas en el mercado interior han ido aumentando porcentualmente, mientras que en el mercado exterior han disminuido, estando ya muy lejos de los parámetros de principios de los 90 o del año 1997, cuando el 50% de las ventas del marco se realizaban en el mercado exterior.

- En 2002 se comercializaron 27.807 HI de vino, el 60% en el mercado interior y el restante 40% fuera de España
- El 65% de las ventas del marco son de vino embotellado
- Mercado interior estable
- Mercado exterior decayendo

**Gráfico 17:** Evolución del porcentaje de ventas de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" en el mercado nacional y en el mercado exterior durante el período 1991-2002.

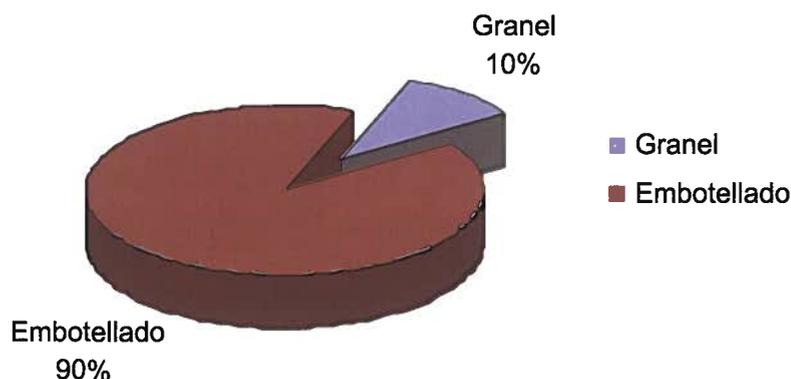


Fuente: Consejo Regulador.

### 6.1.- MERCADO NACIONAL

En la campaña 2002 se comercializaron en España 1.760.160 litros de vino de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga". De esta cantidad, el 90% fue embotellado y sólo el 10% restante se vendió a granel.

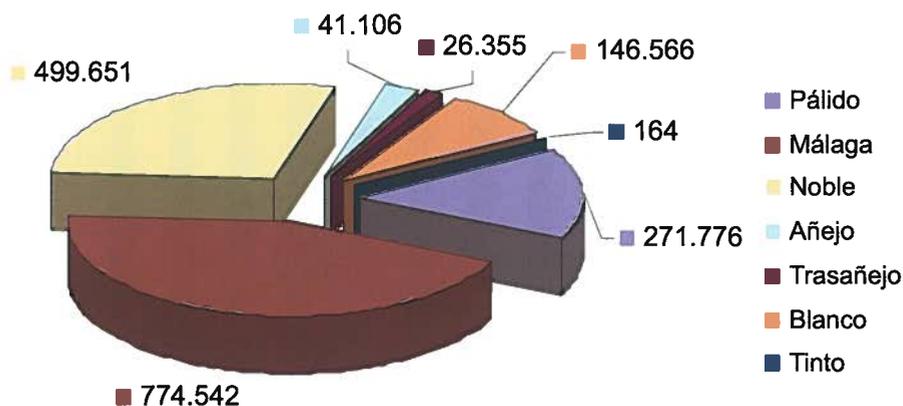
**Gráfico 18:** Distribución del vino de la DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" comercializado en el mercado interior en el año 2002 por tipos de envase



**Fuente:** Consejo Regulador.

Por tipos de vino, el vino Málaga fue el más comercializado en la Península, con 774.542 litros, seguido del vino Noble con 499.651 litros y del vino Pálido con 271.776 litros. Estos tres tipos de vinos representan más del 85% de las ventas nacionales de vino del marco.

**Gráfico 19:** Comercialización de los distintos tipos de vino de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" en el mercado nacional en el año 2002



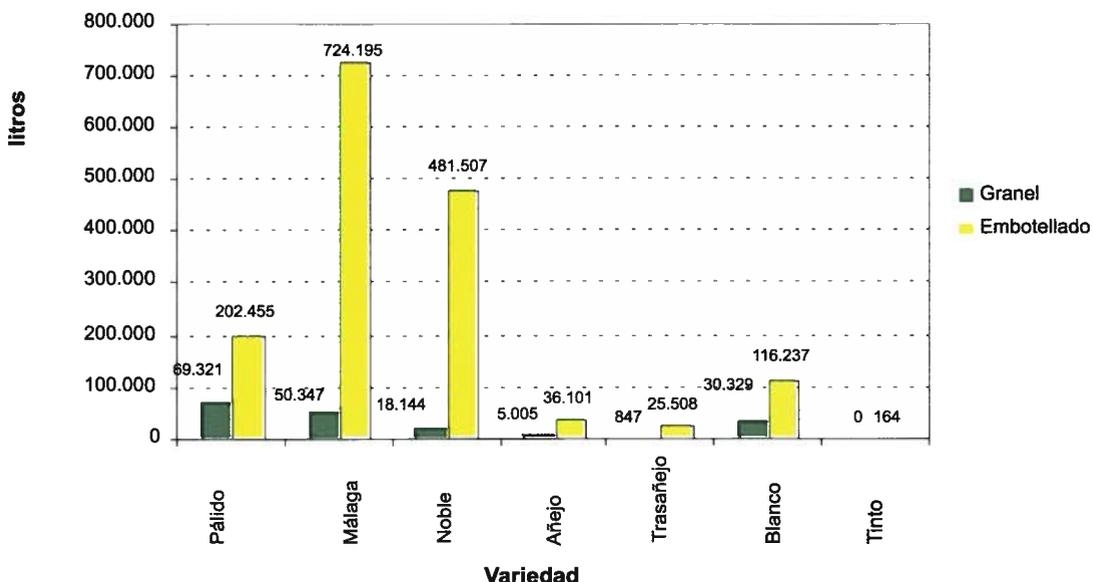
**Fuente:** Consejo Regulador.

Las ventas de vino embotellado en el año 2002 ascendieron a 1.586.167 litros, frente a los 173.993 litros de vino vendido a granel. En el gráfico siguiente se puede observar como los tipos de vino embotellado más vendidos son el vino Málaga, el Noble y el Pálido, que entre ellos representan el 90% de todo el vino embotellado y comercializado en España. Respecto a las ventas de vino a granel, el vino Pálido es el más comercializado, seguido del vino Málaga y del vino Blanco. En el siguiente gráfico se puede observar la comparación entre el volumen comercializado de vino embotellado y de vino a granel.

En 2002 se comercializaron en España 17.602 HI de vino de las DDOO. El 90% de vino se comercializó embotellado.

Los vinos más vendidos son: Málaga con 7.745 HI (44%)  
Noble con 4.996 HI (28,4%)

**Gráfico 20:** Volumen de vino de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" comercializado en España en el año 2002. Distinguiendo entre vino a granel y vino embotellado.

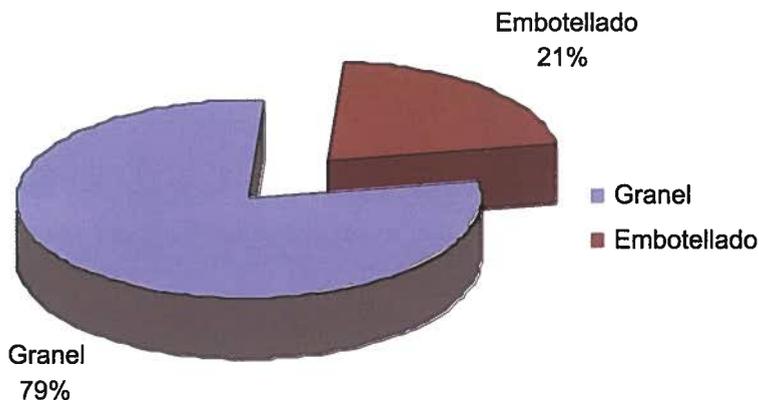


Fuente: Consejo Regulador.

## 6.2.- MERCADO EXTERIOR

La cantidad comercializada en el exterior en el año 2002 por las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" asciende a 1.020.512 litros, de los cuales, el 79% fueron ventas de vino a granel y el 21% restante de vino embotellado.

**Gráfico 21:** Distribución del vino de la DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" comercializado por tipos de envase en el mercado exterior en el año 2002.

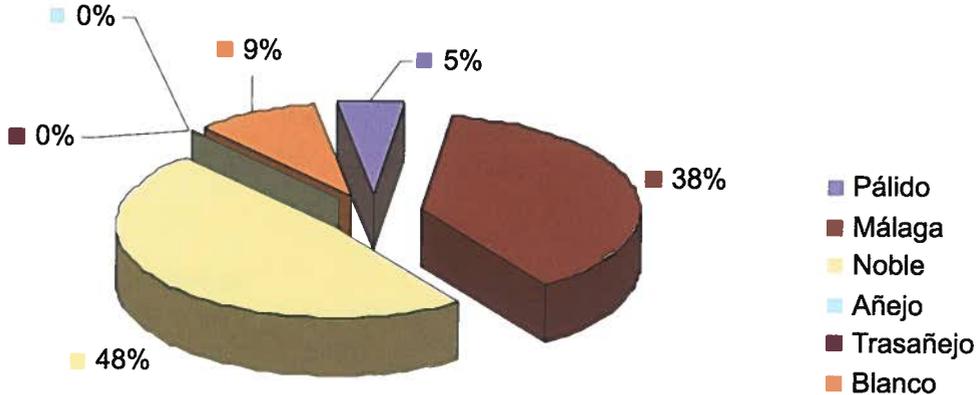


Fuente: Consejo Regulador.

Por tipos de vino el vino noble es el más vendido, representando con 486.831 litros casi el 50% del montante total comercializado en el exterior por las DDOO. A continuación se sitúa el vino Málaga con 389.645 litros, un 38% de las ventas, y ya con cantidades pequeñas situadas por debajo del 9% los vinos Blanco, Pálido, Añejo y Trasañejo, estos dos últimos con cantidades que no superan los 1.000 litros.

En el mercado exterior no se comercializa vino tinto de la Denominación.

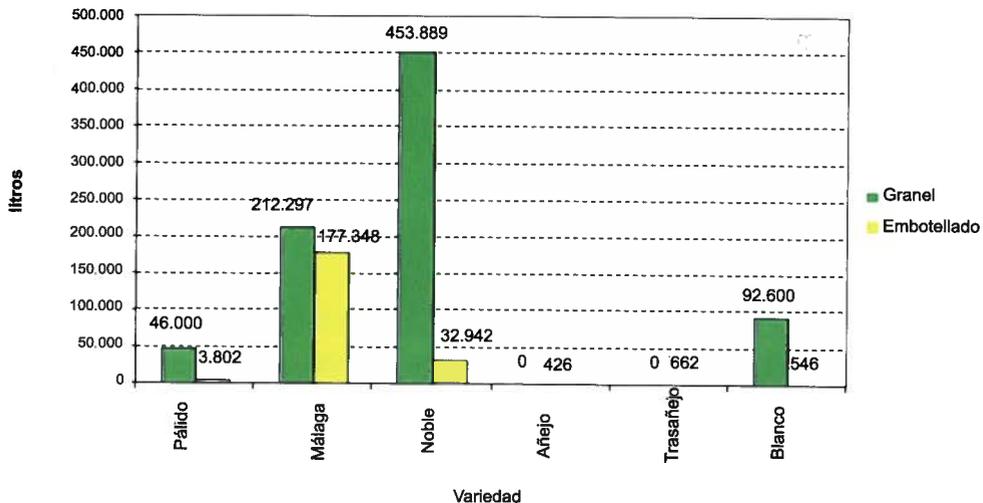
**Gráfico 22:** Comercialización de los distintos tipos de vino de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" en el mercado exterior en el año 2002.



Fuente: Consejo Regulador.

En el año 2002 el vino a granel comercializado en el mercado exterior ascendió a 804.786 litros, de éstos, más del 50% fue de vino noble, seguido del vino Málaga con un 26% y del vino blanco con un 12%. Respecto al vino embotellado la cantidad total vendida fue de 215.726 litros, de los cuales, más del 80% correspondió a vino Málaga y el 15% a vino Noble. Las cantidades comercializadas de los vinos Pálido, Trasañejo, Blanco y Añejo representaron menos del 2%.

**Gráfico 23:** Volumen de vino de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" comercializado en el mercado exterior en el año 2002. Distinguiendo entre vino a granel y vino embotellado.



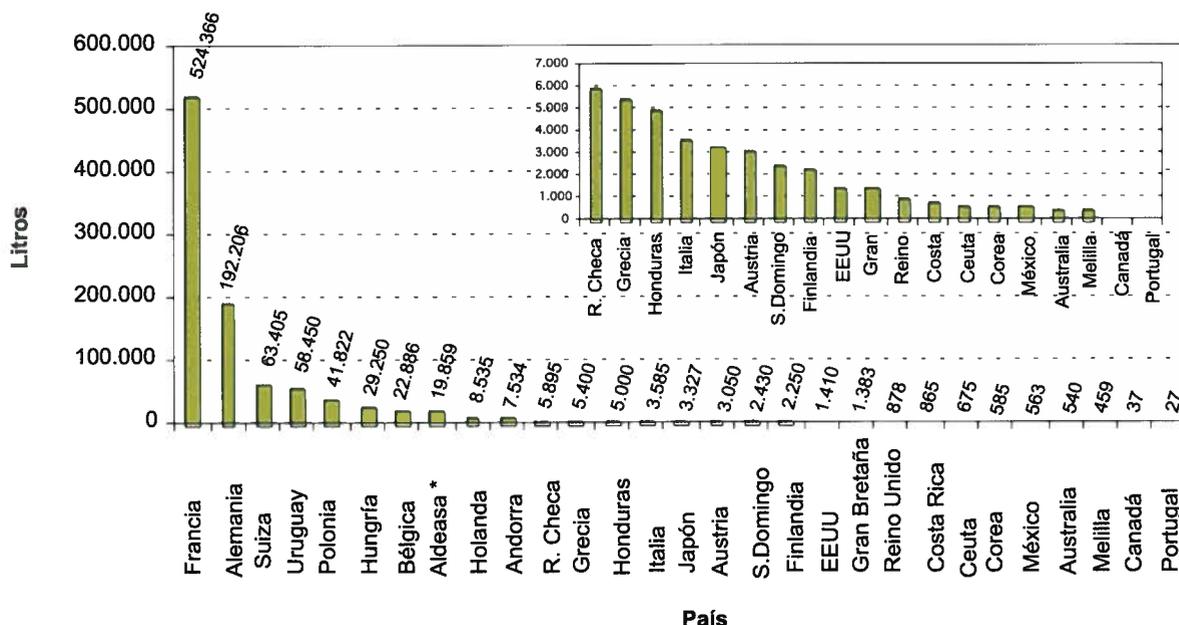
Fuente: Consejo Regulador.

**En 2002 se exportaron 10.205 HI de vino, el 79% a granel.**

**Los vinos más vendidos son: Málaga con 3.896 HI (38%)  
Noble con 4.868 HI (62%)**

El país que comercializa más cantidad de vino de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" es Francia, que en el año 2002 importó 524.366 litros; le sigue Alemania con 192.206 litros y el resto de países ya con cantidades inferiores a 100.000 litros.

**Gráfico 24:** Volumen de vino de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" importado en el año 2002 por los diferentes países.

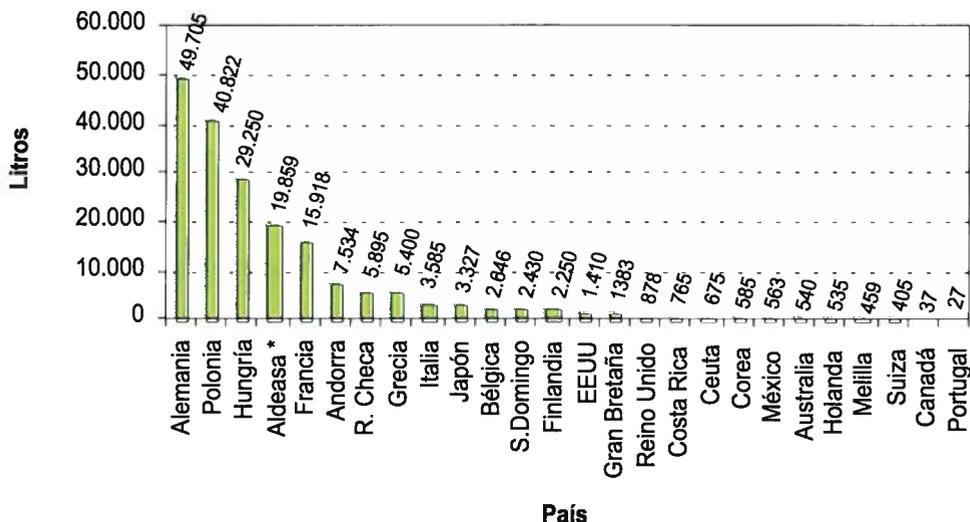


**Fuente:** Consejo Regulador. (\*) Empresa administradora de las tiendas comerciales de los aeropuertos.

El país que importa más cantidad de vino embotellado es Alemania, con 49.705 litros, le siguen en importancia Polonia, Hungría y Francia. La diversidad de países que importan vino embotellado de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" es muy elevada, y contrasta con el número de países que importan vino a granel, aunque el volumen de estos últimos es más importante. Destaca Francia que, además de ser el mayor importador de vino, más del 90% lo importa a granel; y Alemania que en global es el segundo importador, siendo el país que más vino embotellado de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" comercializa.

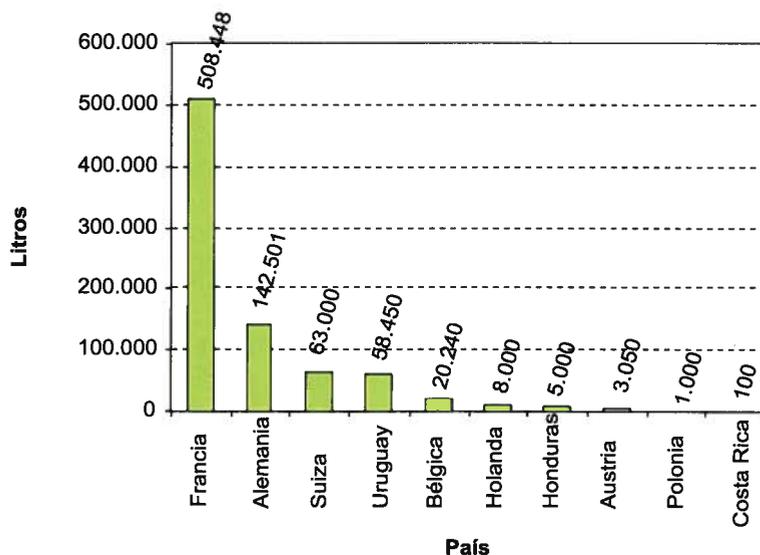
También cabe señalar como relevante la empresa ALDEASA (Empresa administradora de las tiendas comerciales de los aeropuertos), que sólo se ve superada en cuanto a volumen de vino embotellado por Alemania, Polonia y Hungría; estando por delante de países como Francia.

**Gráfico 25:** Volumen de vino embotellado de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" importado en el año 2002 por los diferentes países.



**Fuente:** Consejo Regulador. (\*) Empresa administradora de las tiendas comerciales de los aeropuertos.

**Gráfico 26:** Volumen de vino a granel de las DDOO "Málaga" y "Sierras de Málaga" importado en el año 2002 por los diferentes países.



**Fuente:** Consejo Regulador.

**Principales importadores de vino de las DDOO:**  
 Francia fi 5.244 HI (el 51%), el 97% a granel  
 Alemania fi 1.922 HI (el 18%), el 74% a granel

## 7.- ORGANIZACIÓN COMÚN DE MERCADO DEL VINO

La última reforma de la OCM del vino fue aprobada el 14 de julio de 1.999, quedando reflejada en el Reglamento (CE) nº 1.493/99 (12).

La finalidad de la reforma es mejorar el equilibrio entre la oferta y la demanda en el mercado de la Unión Europea y posibilitar a los productores la adaptación y aprovechamiento de los mercados en expansión.

La propuesta se inclina por un aumento de la calidad de los vinos comunitarios para hacer frente a la cada vez mayor competencia de los mercados internacionales de países como Argentina, EEUU, África del Sur y Australia, que no tienen ningún tipo de restricción en su producción.

Los productos a los que afecta la Reforma son los vinos, mostos, vinagres, lías, orujos y piquetas.

El comienzo de la campaña se adelanta un mes, es decir, la duración será desde el 1 de agosto al 31 julio, anteriormente las campañas iban del 1 septiembre al 31 agosto.

A continuación se describen los aspectos más importantes de esta reforma y su repercusión en el Marco de Málaga y Sierras de Málaga.

### 7.1.- POTENCIAL DE PRODUCCIÓN

#### 7.1.1.- Plantación de vides

La OCM anterior a la reforma, prohibía la plantación de viñas con variedades clasificadas como de uva de vino, hasta 31 de agosto de 2000, el nuevo Reglamento amplía esta prohibición hasta el 31 de julio del 2010, salvo cuando se trate de un derecho de nueva plantación, un derecho de replantación o un derecho de plantación procedente de una reserva.

En lo referente a los derechos de nueva plantación, se mantiene que los Estado miembros puedan conceder a los productores derechos de nueva plantación para superficies en circunstancias diversas, incluidas aquellas superficies destinadas a la producción de *vcprd* o de *vino de mesa designado mediante una indicación geográfica*, cuando se haya reconocido que debido a su calidad, la producción de ese vino está muy por debajo de su demanda.

En base al derogado Reglamento (CEE) nº 822/87 por el que se establecía la OCM del mercado vitivinícola, y por Decisión de la Comisión de 9 de enero de 1997 por la que se reconoce, que la producción de determinados vinos de calidad producidos en regiones determinadas de España, es muy inferior a la demanda, debido a sus características cualitativas, se permite la plantación de 30 hectáreas de viñedo de uva Moscatel en la DO Málaga.

La Orden de 30 de septiembre de 1997 de la Consejería de Agricultura y Pesca, regula el régimen de autorizaciones para la realización de estas plantaciones durante la Campaña 1997/98, limitándose la superficie de las nuevas plantaciones a parcelas mayores de 0,5 hectáreas e inferiores a 10 hectáreas.

Con posterioridad y mediante el derogado Reglamento (CE) nº 1627/98 del Consejo de 20 de julio de 1998, que modifica el Reglamento (CEE) nº 822/87, se permiten que estas nuevas plantaciones de la variedad Moscatel, en la DO Málaga, se realicen para la campaña 1999/00, regulando el régimen de autorizaciones pertinentes la Orden de 7 de diciembre de 1999 de la Consejería de Agricultura y Pesca, limitándose en este caso la superficie de las nuevas plantaciones a parcelas mayores de 1 hectárea e inferiores a 10 hectáreas. Los viticultores interesados en la concesión de estas nuevas plantaciones podían presentarse a ambas convocatorias.

En la tabla siguiente se exponen los datos sobre nuevas plantaciones de vid para vinificación de la variedad "Moscatel" autorizadas y plantadas en la provincia de Málaga según esta reglamentación, así como, número de explotaciones.

**Tabla 15:** Superficie y número de explotaciones concedidas y plantadas de la variedad Moscatel en las zonas de producción de la Denominación de Origen "Málaga".

	Superficie autorizada (Ha)	Número explotaciones	Superficie plantada (Ha)	Número explotaciones
Orden 30 septiembre 1997	30,00	9	24,00	8
Orden 7 diciembre 1999	8,35	4	1,50	1
<b>Total</b>	<b>38,35</b>	<b>12</b>	<b>25,50</b>	<b>8</b>

**Fuente:** Delegación Provincial de Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

**Tabla 16:** Localización por zonas de producción de la Denominación de Origen "Málaga" de las nuevas plantaciones autorizadas y plantadas según la Orden de 30 de septiembre de 1997 y Orden de 7 de diciembre de 1999 de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Zona de producción	Superficie plantación		Explotaciones	
	(ha)	%	Nº	%
Zona Norte	21,24	83,3 %	6	75,0 %
Axarquía	0,76	3,0 %	1	12,5 %
Montes de Málaga	3,50	13,7 %	1	12,5 %
Costa Occidental	-	-	-	-
Serranía de Ronda	-	-	-	-
<b>Total</b>	<b>25,50</b>	<b>100,0 %</b>	<b>8</b>	<b>100,0 %</b>

**Fuente:** Delegación Provincial de Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Las nuevas plantaciones de uva para vinificación de la variedad Moscatel en la Denominación de Origen "Málaga", están localizadas fundamentalmente en la zona de producción Norte, repartiéndose entre el municipio de Molina (11,24 hectáreas) y Fuente Piedra (10 hectáreas) el 83,3 % de la superficie concedida y plantada.

El Reglamento (CE) 1493/1999, en su artículo 6, concede a España, 17.355 hectáreas de nuevas plantaciones y en su artículo 3.2, prevé la concesión de éstas, antes del 31 de julio de 2003, para superficies de viñedos destinadas a la producción de vinos de calidad que puedan lograr la máxima competitividad en el mercado.

El Ministerio de Agricultura y los Consejeros de las diferentes Comunidades Autónomas llegaron a un acuerdo en el reparto de las 17.355 hectáreas de viñedo

otorgadas a España por la OCM vitivinícola, correspondiéndole a la Comunidad Autónoma Andaluza, un cupo de 750 hectáreas.

Mediante Orden de 12 de enero de 2001 de la Consejería de Agricultura y Pesca se reparte este cupo, en el ámbito geográfico de las demarcaciones autorizadas para la mención, “Vino de la Tierra” de Cadiz, Contraviesa-Alpujarra, Norte de Granada y Laujar-Alpujarra, y “Denominación de Origen” Sierras de Málaga, limitándose la superficie de las nuevas plantaciones a parcelas mayores de 0,5 hectáreas e inferiores a 5 hectáreas. Dentro de la DO Sierras de Málaga estas nuevas plantaciones están limitadas a las propias zonas de producción de la DO y a las variedades para vinificación siguientes: *Chardonnay, Macabeo, Moscatel de grano menudo, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Merlot, Rome, Syrah y Tempranillo.*

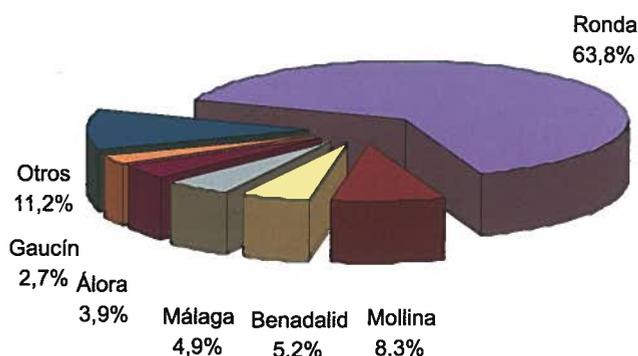
En la tabla y gráfico siguientes se presentan los datos concernientes a estas nuevas plantaciones (se han excluido las superficies y explotaciones que después de ser asignadas han renunciado al cupo).

**Tabla 17:** Localización de las nuevas plantaciones en el ámbito geográfico la Denominación de Origen “Sierras de Málaga”.

Zona de Producción	Superficie asignada		Explotaciones	
	(ha)	%	Nº	%
Serranía de Ronda	123,1	71,4%	60	66,7 %
Zona Norte	21,7	12,5%	14	15,6 %
Montes de Málaga	20,8	12,0%	9	10,0 %
Costa Occidental	5,1	3,0%	5	5,6 %
Axarquía	1,9	1,1%	2	2,1 %
<b>Total</b>	<b>172,6</b>	<b>100,0%</b>	<b>90</b>	<b>100,0%</b>

**Fuente:** Delegación Provincial de Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

**Gráfico 27:** Distribución porcentual de superficie de nuevas plantaciones en los principales municipios del ámbito geográfico de la DO Sierras de Málaga.



**Fuente:** Delegación Provincial de Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Las nuevas plantaciones de uva para vinificación en la Denominación de Origen “Sierras de Málaga” están localizadas fundamentalmente en la subzona de producción Serranía de Ronda, más concretamente en el municipio de Ronda, con 110,0 hectá-

reas de superficie de nueva plantación (63,8% sobre el total) y Benadalid, con 9,0 hectáreas (5,2 % sobre el total), seguido de Mollina, en la Zona Norte, con 14,4 hectáreas (8,3 %) y Málaga, en la zona de producción Montes de Málaga, con 8,5 hectáreas (4,9 %). La cantidad de explotaciones que han adquirido cupo en estos municipios son: 52 en Ronda (58 % del total de explotaciones), 10 en Mollina (11 %), 4 en Benadalid (4 %) y 5 en Málaga (6 %).

Los plazos para la ejecución de estas nuevas plantaciones se cumplen en las campañas 2002/2003 y 2003/2004.

El Real Decreto 1472/2000, de 4 de agosto del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, y la Orden de 7 de noviembre de 2002, de la Consejería de Agricultura y Pesca en Andalucía, regulan todos aquellos aspectos relativos al potencial de producción vitícola estableciéndose en esta última, el procedimiento para la obtención de autorizaciones y derechos de replantación, nuevas plantaciones, transferencias de derechos y arranque de viñedos, así como, la actualización del Registro Vitícola y Registro de derechos de replantación.

La información existente al respecto en el registro vitícola y registro de derechos de replantación de la provincia de Málaga, a fecha de 28 de marzo de 2003, se expone en la tabla siguiente.

<b>OCM del vino: R(CE) 1493/99</b>	
<b>Nuevas plantaciones</b>	
<b>España</b>	<b>17.355 ha</b>
<b>Andalucía</b>	<b>750 ha</b>
<b>Málaga</b>	
<b>Sierras de Málaga</b>	<b>172,6 ha</b>
	<b>123 ha en la Serranía de Ronda</b>

**Tabla 18:** Situación de las replantaciones de viñedo para vinificación en la provincia de Málaga (28 de marzo de 2.003).

Concepto	Superficie (ha)
<b>Superficie arrancada</b>	<b>368,38</b>
<b>Superficie con derechos de replantación</b>	<b>404,34</b>
- Derechos de la provincia de Málaga	368,38
- Derechos de fuera de la provincia de Málaga	35,96
<b>Superficie replantada</b>	<b>203,49</b>
- Derechos de la provincia de Málaga	167,53
- Derechos de fuera de la provincia de Málaga	35,96
<b>Superficie por replantar</b>	<b>103,77</b>
- Derechos vencidos	59,87
- Derechos pendientes de vencer	163,64
<b>Derechos transferidos fuera de la provincia de Málaga</b>	<b>37,21</b>

**Fuente:** Delegación Provincial de Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

### 7.1.2.- Reserva de derechos

Con el fin de mejorar la gestión del potencial de producción a escala nacional y/o regional se contempla la posibilidad de crear reservas de derechos de plantación. Con el Real Decreto 196/2002 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se establece en España, la Reserva Nacional de Derechos de Plantación de Viñedo, cuyo objetivo es asignar o reasignar derechos de plantación a aquellas regiones que más los precisen. Los derechos incluidos en esta Reserva proceden fundamentalmente, de los derechos no utilizados por las Comunidades Autónomas después de permanecer en sus respectivas Reservas Regionales tres campañas, los derechos de plantación de Comunidades Autónomas sin Reservas Regionales una vez caducado el período de vigencia de los mismos y los derechos de nuevas plantaciones concedidos por la Unión Europea.

Con la Orden de 12 de abril de 2002 de la Consejería de Agricultura y Pesca se crea la Reserva Regional de Derechos de Plantación de Viñedo en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

La no ejecución de las nuevas plantaciones, replantaciones y arranques por parte del viticultor en los plazos especificados, a excepción de supuestos cuyas causas no son imputables a éste o el incumplimiento de cualquiera de las disposiciones recogidas en la Orden de 7 de noviembre de 2002, por la que se regulan determinados aspectos relativos al potencial de producción vitícola, origina la pérdida de derechos, pasando a la Reserva Regional.

Otras procedencias de los derechos inscritos en la Reserva Regional es la cesión a cambio de una compensación financiera a los viticultores, la regularización de viñedos sin derechos, etc.

En cuanto a la asignación de derechos de la Reserva a los viticultores, a cambio de una contrapartida financiera, exceptuando jóvenes agricultores, en la actualidad existen los criterios de prioridad siguientes:

- Jóvenes agricultores.
- Agricultores titulares de explotaciones agrarias prioritarias.
- Agricultores a título principal.

No podrán beneficiarse de los derechos de la Reserva, los viticultores beneficiarios de prima por abandono, ni los cedentes de derechos de replantación en las últimas cinco campañas. Por otro lado, los derechos asignados procedentes de la Reserva, no podrán ser objeto de transferencia.

### 7.1.3.- Regularización del viñedo

El Reglamento (CE) nº 1493/1999 establecen como nueva medida, un sistema de regularización para los viñedos plantados irregularmente antes del 1 de septiembre de 1.998 mediante la concesión de derechos retroactivos demostrables o aportando derechos de replantación. El Real Decreto 1472/2000, de 4 de agosto, por el que se regula el potencial de producción vitícola, desarrolla este sistema de regularización en el ámbito nacional.

**Superficie regularizada en Málaga:  
4.288 ha  
El 66% de la superficie total de viñedo y el 73 % de la señalada como de vinificación.**

El caso de concesión de derechos de replantación retroactivos se debe a viñedos no registrados en el inventario del potencial vitícola de la región, pero que han demostrado tener una edad suficiente para poseer derechos de plantación, o a casos de agricultores que arrancaron una superficie de viñedo y no cobraron ayuda a cargo de los fondos públicos. Para regularizar viñedo sin derechos de plantación, se establece se adquieran en el mercado, aportando 1,5 hectáreas para la regularización de una hectárea, de las que 0,5 hectáreas irán a la reserva, ó bien, se adquiera a la reserva una hectárea de derecho al 150% del precio normal. El plazo para la regularización de viñedos finalizó el 31 de marzo del pasado año 2002, si bien el Comité de Gestión del Vino de la UE ha autorizado recientemente la apertura de un nuevo plazo de regularización del viñedo. En este nuevo periodo los agricultores podrán solicitar su regulación hasta el 30 de junio de 2004 y la Administración tendrá hasta el 31 de julio siguiente para resolver los expedientes.

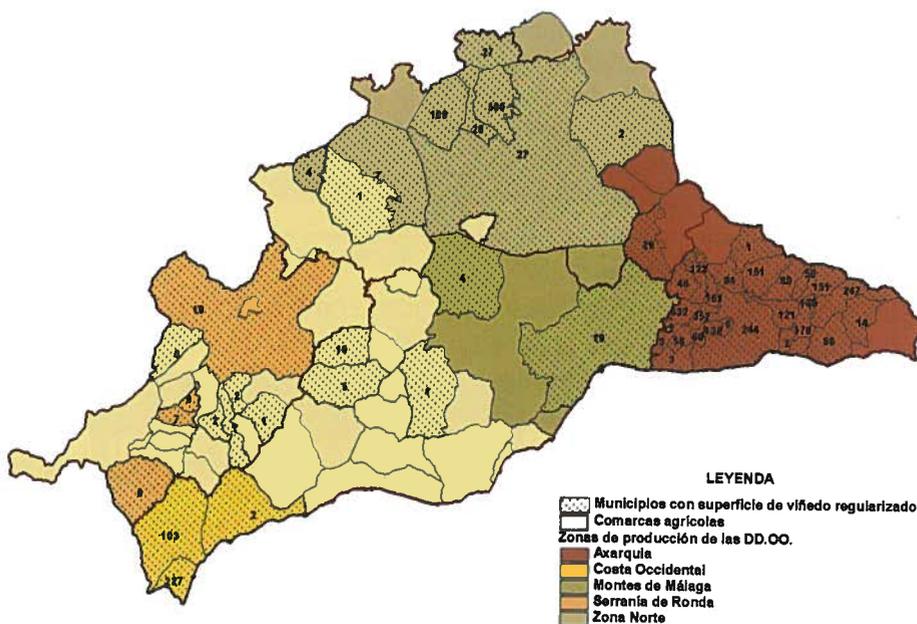
El Anuario de Estadística Agroalimentaria del año 2000 señala en 6.539 hectáreas, la superficie de viñedo de la provincia de Málaga, de las cuales, 2.479 hectáreas (38 %), está dedicada a la producción de uva para vinificación.

La superficie de viñedo regularizada para producción de vino en la provincia de Málaga ha ascendido a 4.288 hectáreas, 66% de la superficie total de viñedo del año 2000 según el MAPA, 73 % más de la superficie señalada como de vinificación.

El total de municipios en los que se ha regularizado superficie de viñedos ha sido 52, de los cuales, en 16, la superficie ha superado 100 hectáreas.

En la siguiente figura, se muestra la distribución municipal del viñedo regularizado. Aquellos municipios donde la superficie regularizada es inferior a media hectárea, se indica con la cifra 0.

**Figura 8:** Distribución municipal del viñedo regularizado en la provincia de Málaga según zonas de producción de las DDOO Málaga y Sierra de Málaga.



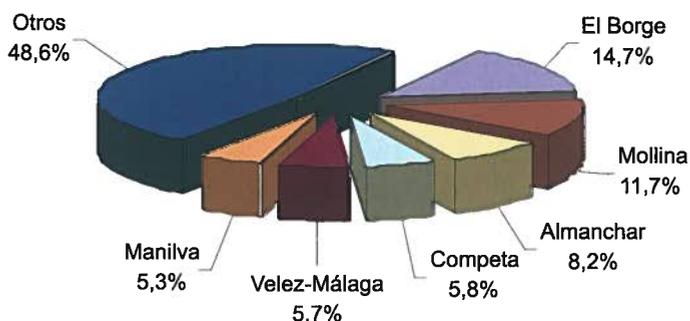
**Fuente:** Delegación Provincial en Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

En el municipio donde se ha regularizado mayor superficie, El Borge, ha ascendido a 632 hectáreas, seguido de Molina, Almanchar, Competa, Velez-Málaga y Manilva con más de 200 hectáreas regularizadas.

En Archez, Arenas, Benamargosa, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Casares, Cutar, Fuente Piedra, Iznate y Sayalonga la superficie regularizada ha sido superior a 100 hectáreas.

Los municipios fuera de la zona de producción de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga" en los que se han regularizado viñedos han sido: Cartajima, Coín, Farajan, Igualeja, Juzcar, Montejaque, Teba, Tolox y Yunquera. Entre ellos destaca, Yunquera con 19,4 hectáreas y Tolox con 5,3 hectáreas, en el resto de estos municipios, la superficie regularizada no supera las dos hectáreas, siendo el total en estos municipios, 32,5 hectáreas.

**Gráfico 28:** Distribución porcentual de la superficie regularizada en los principales municipios con viñedo regularizado.



**Fuente:** Delegación Provincial en Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Las variedades presentes en los viñedos regularizados de la provincia de Málaga son: Moscatel, Pedro Ximen, Airen ó Lairen, Doradilla, Perruno, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot, Palomino Fino, Vijiriego, Garrido Fino y Rome, siendo el viñedo de la variedad Moscatel el que ocupa mayor superficie, seguido de Pedro Ximen, Lairen y Doradilla respectivamente.

**Tabla 19:** Distribución porcentual y superficie de las principales variedades en los viñedos regularizados.

Variedad	Superficie (Ha)	regularizada %
Moscatel	3.554,7	82,9%
Pedro Ximen	400,5	9,3%
Lairen	203,0	4,7%
Doradilla	67,8	1,6%
Perruno	37,3	0,9%
Otras	24,7	0,6%
<b>Total</b>	<b>4.288,0</b>	<b>100,0%</b>

**Fuente:** Delegación Provincial en Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Los municipios donde las principales variedades ocupan mayor superficie son El Borge y Molina. En la tabla siguiente, se identifican los porcentajes de superficie regularizada, que representan estas variedades en el total de la superficie regularizada del municipio y en el total de superficie regularizada de cada variedad, así como, el número de municipios, donde se ha regularizado superficie de viñedo de dichas variedades.

**Tabla 20:** Municipios en los que las principales variedades ocupan mayor superficie.

Variedad	Número municipios variedad presente	Municipio donde se presenta mayor superficie			
		Municipio	Superficie viñedo	Porcentaje sobre total variedad	Porcentaje sobre total municipio
Moscatel	38	El Borge	631,3	17,8%	99,9%
Pedro Ximen	13	Molina	267,2	66,7%	53,5%
Lairen-Airen	7	Molina	184,8	91,0%	37,0%
Doradilla	5	Molina	35,5	52,3%	7,1%

**Fuente:** Delegación Provincial en Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Por zonas de producción de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga”, en la Axarquía, se ha regularizado el mayor porcentaje de superficie, aunque según fuentes de la Delegación de Agricultura, en esta zona, ha quedado sin regularizar un porcentaje estimado de superficie de alrededor del 20 %. En el resto de las zonas, la superficie regularizada ha sido del 100 % de la superficie sin regularizar. En la tabla siguiente se muestra la superficie de viñedo regularizada y el porcentaje calculado sobre el total correspondiente a cada zona de producción de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga”, así como, la superficie regularizada fuera de estas zonas.

**Tabla 21:** Superficie de viñedo regularizado según zonas de producción de las Denominaciones de Origen “Málaga” y “Sierras de Málaga”.

Zona de producción	Superficie regularizada		
	(Ha)	%	
Zonas de producción de las DDOO	Axarquía	3.159,1	73,7%
	Zona Norte	705,0	16,4%
	Costa Occidental	332,6	7,8%
	Serranía de Ronda	35,1	0,8%
	Montes de Málaga	23,7	0,5%
	<b>Total</b>	<b>4.255,5</b>	<b>99,2 %</b>
Fuera de las zonas de producción de las DDOO	32,5	0,8%	
<b>Total</b>	<b>4.288,0</b>	<b>100,0%</b>	

**Fuente:** Delegación Provincial en Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

#### 7.1.4.- Reestructuración y reconversión del viñedo

El Reglamento (CE) 1493/1999 y el Reglamento (CE) 1227/2000, desarrollan aquellas medidas relativas al potencial de producción en el sector vitivinícola, entre otras, el régimen de ayudas para la reestructuración y reconversión del viñedo. En España y Andalucía, el Real Decreto 1472/2000 y la Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 19 de octubre de 2000, establecen las normas de aplicación de las ayudas del régimen de reestructuración y reconversión, regulando la adaptación de la producción a la demanda y la mejora de las estructuras productivas.

El régimen de reestructuración y reconversión se lleva a efecto mediante planes de reestructuración y/o reconversión que contienen las correspondientes medidas a realizar. Estos planes pueden tener carácter colectivo o individual.

Las ayudas contenidas en este régimen se pueden conceder en dos conceptos: Para compensar a los productores participantes por las pérdidas de ingresos derivadas de su aplicación y para contribuir a los costes de la reestructuración y reconversión del viñedo.

En Andalucía, la compensación a los productores se establece por provincias y durante un período de dos años, como máximo cuando se trate de una reestructuración, o un año, cuando sea una reconversión varietal o transformación del viñedo a espaldera. En la provincia de Málaga, esta ayuda asciende a 450,76 €/hectárea.

En cuanto a la participación en los costes de reestructuración y reconversión, debido a que Andalucía es región objetivo 1, la ayuda asciende al 75 % del valor de cada operación para planes colectivos, 60 % en el caso de planes individuales.

Las medidas que se pueden incluir en los planes recogen el conjunto de operaciones necesarias para la reestructuración del viñedo, la reconversión varietal o la transformación en espaldera. Este conjunto de medidas se definen en la reglamentación andaluza del modo siguiente:

- **Reconversión varietal:** Cambio de variedad de una parcela de viña mediante la operación de sobreinjerto y por tanto, sin la posibilidad de incrementar el número de cepas de la parcela.
- **Reestructuración del viñedo:** aquel conjunto de operaciones sustitutivas de superficie de viñedo por otras equivalentes que incorporan mejora varietal y/o mejora en el sistema de cultivo. Entre estas operaciones se encuentran el arranque de la anterior plantación, preparación del terreno, plantación, costes del cultivo durante los dos primeros años, despedregado, espaldera, desinfección, nivelación del terreno y protección contra roedores.
- **Transformación del viñedo a espaldera:** Operaciones y material necesario para elevar la viña de un sistema de conducción en bajo, a un sistema de conducción apoyado en espaldera que permita la correcta mecanización del viñedo.

Entre los requisitos necesarios de los planes de reestructuración y reconversión está asegurar el mantenimiento del potencial de producción de la superficie afectada, no pudiéndose aportar superficie de nuevas plantaciones que superen el 10 % de la superficie total incluida en el plan, ni derechos de replantación adquiridos por transferencias superiores al 20 % de la superficie afectada por el mismo, tanto en un caso como en otro, no se computan los derechos aportados por jóvenes agricultores.

Sólo podrán incluirse en los planes variedades clasificadas para vinificación en la Comunidad Autónoma de Andalucía y en caso de que sea de doble o triple aptitud, el viticultor deberá comprometerse por escrito, a que será exclusivo para vinificación, el destino de la producción.

El plazo máximo de ejecución de los planes es de ocho años y el pago de la ayuda se efectúa íntegramente una vez comprobada la ejecución de las medida. Se pueden conceder anticipos para cada medida, siempre que se haya iniciado su ejecución, se constituya una garantía por el 120 % del anticipo y se comprometa obligatoriamente a efectuar dicha medida en el plazo de dos años.

En la provincia de Málaga, se han venido realizando desde la entrada en vigor de la actual OCM, 5 planes de reestructuración y reconversión de viñedo, 2 individuales y 3 colectivos. En la actualidad, un plan individual, localizado en el municipio de Ronda, ha finalizado. Los planes actualmente en ejecución son 3 colectivos y 1 individual, todos ellos en la comarca Norte y en los municipios de Mollina, Humilladero, Fuente Piedra y Antequera.

En la tabla siguiente se muestra las principales características de los planes colectivos desarrollados en la provincia de Málaga.

**Tabla 22:** Características de los planes colectivos de reestructuración y reconversión del viñedo para vinificación en la provincia de Málaga. Período 2000-2003.

Actuaciones	Superficie (Ha)	Nº agricultores	Variedades	Operaciones
Reestructuración	88,03	41	Tempranillo, Syrah,, Pedro Ximen Colombard, Moscatel Grano Menudo	Arranque, plantación, espaldera, protección contra roedores
Reconversión	7,74	3	Syrah, Merlot, Moscatel Grano Menudo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	Sobreinjerto
Transformación	57,43	27	Doradilla, Pedro Ximen, Syrah, Lairen	Espaldera en marco de plantación: 2,5 x 2,5 y 2,4 x 2,4 de promedio

**Fuente:** Delegación Provincial en Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Los planes individuales ejecutados en Málaga son de reestructuraciones generales del viñedo efectuados ambos mediante concesión de anticipos.

**Tabla 23:** Características de los planes individuales de reestructuración de viñedo para vinificación en la provincia de Málaga. Período 2000-2003.

Municipios	Superficie (Ha)	Variedades	Operaciones
Ronda	22,08	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnacha, Merlot, Tempranillo	Arranque, preparación de suelo, despedregado, , espaldera, plantación, protección contra roedores
Fuente Piedra	74,25	Moscatel Grano Menudo, Pedro Ximen	Arranque, desinfección, preparación de suelo, despedregado, espaldera, plantación, protección contra roedores

**Fuente:** Delegación Provincial en Málaga de la Consejería de Agricultura y Pesca.

En todos los planes de reestructuración y reconversión de viñedos de la provincia de Málaga se han solicitado compensaciones para los productores participantes por las pérdidas de ingresos derivadas de la aplicación de los mismos, así pues, el importe de ayudas concedido durante el período 2000-2002 para estos planes, tanto en concepto de compensaciones como en participación en los costes es de cerca de 850 mil euros.

**5 planes de reestructuración y reconversión de viñedo, 2 individuales y 3 colectivos**

**Afectan a 268 hectáreas y 73 agricultores**

**Importe de ayudas concedidas 2000-2002: 850 mil euros**

**Tabla 24:** Importe de la ayuda concedida dentro del régimen de reestructuración y reconversión del viñedo de Málaga. Período 2000-2002.

Tipo de Plan	Compensación productores	Participación costes
Colectivo	104.890,54 €	152.132,45 €
Individual	86.843,42 €	501.663,50 €

**Fuente:** Delegación Provincial de Málaga, Dirección General de Producción Agraria de la Consejería de Agricultura y Pesca.

### 7.1.5.- Régimen de abandono

Se establece un régimen de abandono permanente de viñedo, siendo el Estado miembro el que determina las regiones de aplicación y las primas por hectárea, cuyos niveles máximos serán fijados por el Comité de Gestión. Esta medida es similar a la anteriormente existente en la OCM reformada pero más flexible. En la Comunidad Autónoma de Andalucía no se está aplicando el régimen de ayudas al abandono desde 1.995.

## 7.2.- MECANISMOS DE GESTIÓN DE MERCADO

Este capítulo hace referencia a la ayuda al almacenamiento privado, prestaciones vnicas, uvas de doble utilización, alcohol de uso de boca, destilación de crisis y ayudas a la utilización de mostos. Las empresas de la provincia de Málaga solo se han acogido durante diferentes campañas, a las ayudas para la destilación de vino para la obtención de alcohol de boca y para destilación de crisis.

### 7.2.1.- Ayuda al almacenamiento privado

Se concede una ayuda al almacenamiento privado para vinos, mostos y mostos concentrados (incluidos los rectificadas) para financiar los costes técnicos y financieros.

La fecha de finalización de contrato, con carácter voluntario, se establece entre el 1 de septiembre para los vinos y el 1 de agosto para los mostos, y la fecha límite para ambos es el 30 de noviembre. La prima para los mostos se abonará en función del grado de concentración.

Los contratos se realizan durante el periodo comprendido entre el 16 de diciembre y el 15 de febrero del año siguiente.

### **7.2.2.- Destilación de subproductos (Prestaciones vnicas)**

Varias disposiciones están dedicadas a la destilación, así pues, se mantienen las prestaciones vnicas, que obliga a toda persona física o jurídica o agrupación de productores a entregar los subproductos de la vinificación a la destilación. Se prohíbe el sobreprensado de uvas, el prensado de lías de vino y la refermentación de orujos de uva con fines distintos de la destilación.

Se conserva, como en la actualidad, la cantidad total de alcohol contenida en dichos subproductos, que debe ser, al menos igual al 10 % del volumen de alcohol contenido en el vino producido, si éste se ha obtenido por vinificación directa de las uvas, y del 5 %, si el vino se ha obtenido por vinificación de mosto de uva, mosto parcialmente fermentado o vino todavía en fermentación.

El destilador debe pagar al productor un precio mínimo de 0,995 euros por % vol. y por hectolitro, y puede recibir una ayuda (siempre que el producto obtenido en la destilación tenga como mínimo un grado alcohólico de 52% vol.) o entregar el alcohol al organismo de intervención (si el producto obtenido en la destilación tiene como mínimo un grado alcohólico de 92% vol.).

Este régimen de destilación, también se aplica al vino obtenido de uvas clasificadas simultáneamente en dos categorías (uvas de doble utilización: uvas de vinificación y uvas destinadas a otra utilización) que rebasen las cantidades normalmente vinificadas y no se exporten durante la campaña correspondiente. En este caso, el precio de compra del vino entregado a la destilación será de 1,34 euros por % vol y por hectolitro, igual que actualmente.

### **7.2.3.- Destilación de crisis**

Como nueva medida, se establece con carácter voluntario, una destilación excepcional para el caso de que exista un grave desequilibrio del mercado y para eliminación de determinadas "bolsas" de vino, pudiendo limitarse a ciertas categorías de vinos o determinadas áreas de producción. Esta destilación se aplicará a los vcprd a petición de los Estados miembros. El criterio para la introducción de esta destilación podrá ser el deterioro del precio del mercado, demostrable a lo largo del tiempo y para una categoría de vino o de vinos procedentes de determinadas superficies de producción.

En la campaña 2000/01, el importante aumento de la producción de vino de mesa y la disminución de los precios en España, hizo que se abriera, con el Reglamento (CE) nº 786/2001 una destilación de crisis destinada a retirar excedentes de producción.

En la provincia de Málaga fue autorizado un contrato de destilación, por un volumen de 10.220 hectólitos y 132.860 hectógrados, de un total de 12 contratos autorizados en Andalucía por una cantidad total de 53.850 hectólitos y 649.434 hectógrados. En España, hubo 425 autorizaciones para un total de 2.312.832 hectólitos y 26.786.817 hectógrados (↻13).

El precio mínimo de compra del vino entregado a la destilación es 1,723 euros por % vol y hectólitro y el precio pagado por el organismo de intervención 2,090 euros % vol y hectólitro.

La partida presupuestaria de la OCM dedicada a la destilación de crisis tiene una disminución paulatina con respecto a su presupuesto inicial, contando para la campaña 2001, con 122 millones de euros para un total de 5,3 millones de hectolitros; en

el 2002, 92 millones de euros para 4 millones de hectolitros; en la campaña 2003, 57 millones de euros para 2,5 millones de hectolitros, y a partir de la campaña 2004, 28,8 millones de euros para 1,2 millones de hectolitros.

#### 7.2.4.- Subproductos de la destilación de vino: Alcohol de boca

La Comunidad podrá establecer ayudas para la **destilación de vinos de mesa** con objeto de apoyar al mercado vitivinícola y, por consiguiente facilitar el mantenimiento del suministro de productos de la destilación de vino a los sectores del alcohol de boca que utilizan tradicionalmente este alcohol (aguardiente de vino y vino generoso). Este sector demanda cada año aproximadamente 15 millones de hectolitros.

Esta medida es voluntaria y consiste en una ayuda principal (ayuda a la destilación, previo pago de un precio mínimo al productor por el destilado, 2,488 euros por % vol y por hectolitro) y en una ayuda accesoria, para cubrir los gastos de almacenamiento del producto obtenido.

El régimen de ayuda a la **destilación de vino de mesa** para alcohol de boca queda establecida en el artículo 29 del Reglamento (CE) 1.493/99. Este régimen se aplicó por primera vez en la campaña 2000/01 y se ha modificado en base a la experiencia adquirida en los dos primeros años de su aplicación.

En cuanto a la realización de los contratos, la cantidad de **vino de mesa** que cada productor puede contratar para la destilación, está limitada a un determinado porcentaje de la producción declarada en una de las tres últimas campañas, incluida, si ya se hubiese declarado, la campaña en curso.

Ese porcentaje se ha ido reduciendo paulatinamente en sucesivas campañas, quedando establecido en un 25% para la campaña 2002/03, como muestra la tabla que aparece a continuación:

**Tabla 25:** Porcentaje de vino de mesa que cada productor puede contratar para destilación.

Campaña	%
2.000/01	40
2.001/02	30
2.002/03	25

**Fuente:** Reglamentos comunitarios.

Los Estados miembros deben notificar a la Comisión, el volumen global de los contratos que se hayan presentado para la destilación. La fecha límite, establecida en la campaña 2002/03, fue el 15 de enero. Si la ayuda para la cantidad de vino para la que se ha realizado contratos, supera las disponibilidades presupuestarias o supera las posibilidades de absorción del sector del alcohol de boca, la Comisión concede la ayuda tan sólo a un porcentaje de la cantidad de vino contratada, porcentaje que fija ella misma.

En la campaña 2001/02, en lugar de un cupo único para la destilación como existía anteriormente, se introdujo el sistema de tramos, de modo que, en cada tramo, la Comisión permitía la destilación de cantidades suplementarias, hasta cubrir el presupuesto disponible, que ese año era 13 millones de hectolitros.

El sistema de tramos que la Comisión introdujo en esta modalidad de destilación, es lo que motiva la asignación a España de un volumen de hectolitros totalmen-

te insuficiente para la demanda de la industria alcoholera, salida que además hubiese supuesto un gran alivio para agilizar el mercado e incrementar las cotizaciones.

**Tabla 26:** Cantidades de vino solicitadas en los contratos para la obtención de alcohol de boca mediante destilación en la campaña 2001/02.

Tramos para solicitar contratos						
	2ª quincena octubre 2001		Enero 2002		1ª quincena abril 2002	
	Volumen Solicitado (HI)	Volumen autorizado (HI)	Volumen Solicitado (HI)	Volumen autorizado (HI)	Volumen Solicitado (HI)	Volumen autorizado (HI)
España	7.800.000	3.846.696	4.136.504	1.699.933	-	1.370.447
Italia	3.700.000	1.824.715	1.652.764	679.218	-	-
Francia	1.700.000	838.382	928.436	381.549	-	-
Portugal	750.000	369.875	390.715	160.568	-	-
Grecia	200.000	98.633	166.474	68.414	-	-
Alemania	44.000	21.700	25.107	10.318	-	-
<b>Total</b>	<b>14.194.000</b>	<b>7.000.000</b>	<b>7.300.000</b>	<b>3.000.000</b>	-	<b>2.000.000</b>

**Fuente:** CAP. Servicio de ayudas.

A España se le autorizó a retirar, entre los dos primeros tramos de destilación, un volumen de algo más de 5,5 millones de hectólitros, cuando se habían presentado entre las dos convocatorias ofertas por casi 12 millones de hectolitros. En torno a 6,5 millones de hectólitros de vino se quedaron fuera de esa destilación, engrosando el volumen de vino pendiente de comercializar en esta campaña.

En la provincia de Málaga, entre ambos tramos, se autorizó un volumen de 6.383 hectólitros, a pesar de que se habían solicitado 13.767 hectólitros, quedaron fuera de esa destilación 7.384 hectólitros de vino de mesa, aumentando el volumen de excedentes de vino descalificados pendientes de comercializar en la campaña 2001/02.

Finalmente, se aprobó la apertura de un tercer tramo de destilación de vino de mesa para la obtención de alcohol de uso de boca por un total de 2 millones de hectolitros. De este modo se amplían los 10 millones de hectolitros aprobados anteriormente hasta 12 millones, no alcanzándose los 13 millones presupuestados.

En Málaga, en este tercer tramo, se autorizó la destilación de 1.622 hectólitros, habiéndose solicitado 2.834 hectolitros. El total de vino de mesa destinado a destilación en la campaña 2001/02 fue 8.005 hectólitros.

Para la campaña 2002/03, se ha reestablecido el periodo continuado de suscripción y autorización de contratos de destilación, habiéndose autorizado en la provincia de Málaga, dos contratos, por un total de 10.742 hectólitros.

**El total de vino de mesa destinado a destilación en Málaga en la campaña 2001/02 fue 8.005 HI.**

El período en que los Estados miembros han autorizado los contratos en la campaña 2002/03, ha sido entre el 1 y el 20 de febrero, no obstante, pueden autorizarlos antes del 25 de enero, por una cantidad que no supere el 35% (antes el 30%) de lo declarado.

Por otro lado, se ha delimitado de nuevo el periodo en el que puede llevarse a cabo la destilación, para que sea compatible con los ritmos de producción del vino en todos los Estados miembros productores. Los volúmenes de vino autorizados deben entregarse a destilería como muy tarde el 15 de julio, y deberán destilarse como muy tarde, el 30 de septiembre de la campaña siguiente.

La ayuda que deberá pagarse al destilador por el vino destilado, viene determinada por el grado alcohólico volumétrico (en % vol.) y por hectolitro de producto obtenido de la destilación, y es 1,751 euros por % vol y hectolitro, en el caso de alcohol bruto, destilado de vino y aguardiente de vino, o 1,884 euros por % vol y hectolitro, en el caso del alcohol neutro.

Finalmente, para adecuarlos en mayor medida a la realidad económica del sector del alcohol, se han modificado los periodos y se han fijado las condiciones de almacenamiento del alcohol, incluida la unidad de medida de la ayuda, siendo la ayuda accesoria por almacenamiento de los productos obtenidos de la destilación, 0,00042 euros por día/% vol de alcohol y hectólitro, concediéndose por un almacenamiento mínimo de seis meses y máximo de doce y un volumen no inferior a 100 hectolitros.

#### **7.2.5.- Ayuda a la utilización de mostos**

A los mostos y mostos concentrados (incluido el rectificado) obtenidos en la Comunidad y procedentes de la zona C III y utilizados para aumentar el grado alcohólico, se les concede una ayuda para compensar la diferencia de precio de estos productos y la sacarosa.

Para aquellos mostos y mostos concentrados destinados a la elaboración de zumo de uva, se concede una ayuda, reservándose una parte de la misma, para la organización de campañas de promoción del consumo de zumo de uva. Además, se otorga una ayuda al mosto y mosto concentrado procedente de las zonas CIII para la elaboración en el Reino Unido e Irlanda, de productos de la partida, que incluyan la palabra vino en su denominación.

### **7.3.- AGRUPACIONES DE PRODUCTORES**

Se fomenta en esta OCM, la creación de organizaciones de productores, entendiéndose como tales, cualquier entidad legal formada por la propia iniciativa de los productores que tenga, entre otros, los objetivos de la concentración de la oferta, su comercialización y la reducción de los costes de producción.

Se fijan también las condiciones en que los Estados miembros pueden reconocer a estas agrupaciones, y se indican los controles que deben realizar para que en caso de no respeto de las condiciones de reconocimiento, se pueda llegar a su rescisión.

### **7.4.- PRACTICAS ENOLÓGICAS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS**

Se regulan las prácticas enológicas para la elaboración de los productos incluidos en la OCM, excluyendo el zumo de uva y el mosto que se destine a zumo. Se prohíbe con carácter general la adición de agua y alcohol, excepto la adición de este último en la elaboración de mosto apagado, vinos de licor, espumosos y vino alcoholizado.

Se permite a los Estados miembros establecer medidas más estrictas para los vinos de calidad y los vinos de mesa con indicación geográfica (vino del país) y a los vinos de licor y espumosos.

#### **7.4.1.- Mezclas**

Se prohíben las mezclas de vinos blancos con tintos, si bien se admite la posibilidad de derogaciones, habiéndose concedido para España una derogación hasta el 31 de julio de 2005.

#### **7.4.2.- Descripción, denominación, presentación y protección.**

Las normas tienen como objetivo la protección de los productores y consumidores, el buen desarrollo del mercado interior y el desarrollo de producciones de calidad.

### **7.5.- VINOS DE CALIDAD PRODUCIDOS EN REGIONES DETERMINADAS**

Se definen los vcprd como los vinos que responden a las disposiciones de el título IV del Reglamento (CE) nº 1.493/99, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, y a las disposiciones nacionales.

Son los Estados miembros los que reconocen los vcprd y los comunican a la Comisión. Las condiciones tradicionales de producción se fundamentarán en los elementos siguientes: delimitación de la zona de producción, variedades, prácticas culturales, métodos de vinificación, graduación alcohólica natural mínima, rendimiento por hectárea, análisis organoléptico. No obstante, los Estados miembros pueden definir condiciones complementarias.

### **7.6.- RÉGIMEN DE INTERCAMBIOS CON PAÍSES TERCEROS**

En lo referente a las importaciones, se deberá presentar un certificado de importación válido para toda la Comunidad. Se puede exigir una fianza que garantice la ejecución de la importación.

Se aplica el Arancel Aduanero Común a todos los productos vitivinícolas. En el caso de los mostos el arancel depende del precio de entrada.

Los mostos de países terceros no se pueden vinificar en la Comunidad. Tampoco está admitida la mezcla de vinos importados de terceros países, si bien se contempla que puede haber derogaciones a estos principios para dar cumplimiento a las obligaciones internacionales de la Comunidad. En el caso de que existan derogaciones los productos se etiquetarán de forma inequívoca. Se establecerá un sistema de control apropiado y, si es necesario, una garantía.

Por otra parte, las exportaciones están sujetas a la presentación de certificados de exportación, necesarios para poder vigilar el cumplimiento de los acuerdos de la Ronda Uruguay del GATT, que limita el volumen subvencionado a exportar así como el importe total que se puede destinar a las restituciones.

La Comunidad concede restituciones a la exportación para compensar la diferencia entre los precios internacionales y el precio interno comunitario. Las restituciones pueden ser diferenciadas por destinos, y se fijan de forma periódica.

**7.7.- FICHA FINANCIERA EN LA ACTUAL OCM**

A continuación se presenta la ficha financiera destinada a esta OCM en el periodo 2001-2005.

**Tabla 27:** Ficha financiera en la actual OCM del vino

<b>FICHA FINANCIERA ANUAL (EN MILLONES DE EUROS)</b>					
	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>
<b>MEDIDAS ACTUALMENTE EN VIGOR</b>					
<b>1.- RESTITUCIONES</b>	<b>44,00</b>	<b>44,00</b>	<b>44,00</b>	<b>44,00</b>	<b>44,00</b>
<b>2.- ALMACENAMIENTO DE VINO</b>	<b>31,00</b>	<b>31,00</b>	<b>31,00</b>	<b>31,00</b>	<b>31,00</b>
Almacenamiento de mosto	13,60	13,60	13,60	13,60	13,60
<b>TOTAL ALMACENAMIENTO</b>	<b>45,00</b>	<b>45,00</b>	<b>45,00</b>	<b>45,00</b>	<b>45,00</b>
<b>3.- VINO DE UVAS DE DOBLE USO</b>					
a) Ayuda a la destilación	9,80	9,80	9,80	9,80	9,80
b) Salida del Alcohol	15,50	15,50	15,50	15,50	15,50
<b>TOTAL</b>	<b>25,30</b>	<b>25,30</b>	<b>25,30</b>	<b>25,30</b>	<b>25,30</b>
<b>4.- PRESTACIONES VÍNICAS</b>					
a) Ayuda a la destilación	64,40	64,40	64,40	64,40	64,40
b) Salida de Alcohol	132,00	132,00	132,00	132,00	132,00
<b>TOTAL</b>	<b>196,40</b>	<b>196,40</b>	<b>196,40</b>	<b>196,40</b>	<b>196,40</b>
<b>5.- AYUDAS A LOS MOSTOS</b>					
Concentrados	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20
Concentrados rectificados	116,90	116,90	116,90	116,90	116,90
Para zumo	20,60	20,60	20,60	20,60	20,60
Otros	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
<b>TOTAL</b>	<b>142,30</b>	<b>142,30</b>	<b>142,30</b>	<b>142,30</b>	<b>142,30</b>
<b>6.- ARRANQUE</b>					
<b>TOTAL MEDIDAS ACTUALES</b>	<b>498,50</b>	<b>498,50</b>	<b>498,50</b>	<b>498,50</b>	<b>498,50</b>
<b>NUEVAS MEDIDAS</b>					
<b>1.- DESTILACION ALCOHOL USO BOCA</b>					
a) Coste del vino para destilar (vino y costes)	439,30	439,30	439,30	439,30	439,30
Reembolso de gastos y pérdidas (FEOGA)	73,50	73,50	73,50	73,50	73,50
Alcohol obtenido y coste neto	365,80	365,80	365,80	365,80	365,80
Precio estimado de venta del Alcohol	161,90	161,90	161,90	161,90	161,90
Ayuda complementaria a la comercialización	203,90	203,90	203,90	203,90	203,90
<b>Total para destilación</b>					
b) Almacenamiento privado de alcohol (Ayuda secun.)	5,70	5,70	5,70	5,70	5,70
Gastos técnicos	9,70	9,70	9,70	9,70	9,70
Gastos financieros	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
Total almacenamiento	292,40	292,40	292,40	292,40	292,40
<b>TOTAL PARA EL FEOGA</b>					
<b>2.- DESTILACIÓN DE CRISIS</b>					
a) Ayuda a la destilación	62,50	62,50	62,50	62,50	62,50
b) Toma a cargo del alcohol					
Gastos técnicos	2,40	2,40	2,40	2,40	2,40
Gastos financieros	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
Perdidas de las ventas	56,50	56,50	56,50	56,50	56,50
<b>Total alcohol</b>	<b>122,00</b>	<b>122,00</b>	<b>122,00</b>	<b>122,00</b>	<b>122,00</b>
<b>TOTAL PARA EL FEOGA</b>					
<b>DESTILACIONES NUEVAS TOTAL</b>	<b>414,3</b>	<b>384,41</b>	<b>349,91</b>	<b>321,10</b>	<b>292,40</b>
<b>3.- REESTRUCTURACIÓN DE VINEDO</b>					
Compensación de pérdida de renta	42,30	84,50	105,70	105,70	105,70
Participación costes de reestructuración	337,50	337,50	337,50	337,50	337,50
En general	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00
En regiones de objetivo 1	202,50	202,50	202,50	202,50	202,50
<b>TOTAL PARA EL FEOGA</b>	<b>379,80</b>	<b>422,00</b>	<b>443,20</b>	<b>443,20</b>	<b>443,20</b>
<b>TOTAL MEDIDAS NUEVAS</b>	<b>794,10</b>	<b>806,50</b>	<b>793,10</b>	<b>764,30</b>	<b>735,60</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>1.292,60</b>	<b>1.305,00</b>	<b>1.291,60</b>	<b>1.262,80</b>	<b>1.234,00</b>

Fuente: CAP

## 8.- ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR VITIVINÍCOLA DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN "MÁLAGA" Y "SIERRAS DE MÁLAGA" Y PRIMERAS PROPUESTAS DE MEDIDAS DE ACTUACIÓN POR PARTE DEL SECTOR

### CONSEJO REGULADOR

Las líneas, comentarios y propuestas son solo reflexiones del CR no habiendo sido decididas y acordadas en el pleno del mismo.

#### Problemas y propuestas

##### o **Buscar Equilibrio entre la Oferta y la Demanda:**

###### Variedad Moscatel:

Situación: Falta viñedo inscrito en la DO Málaga. La subvención de la pasa condiciona la oferta de esta variedad en la zona de la Axarquía. Minifundismo. Presión urbanística.

###### Zona Norte:

Situación: Desequilibrio entre la oferta y la demanda principalmente de la Variedad Lairen no preferente.

##### o **Apoyo a la viticultura difícil o de pendiente:**

Otra forma de equilibrar la oferta y la demanda en la Axarquía, contrarrestando la distorsión que ocasiona la subvención de la pasa. En este caso la solución vendría por el apoyo a la superficie con determinadas características de pendiente. Además se podría apoyar las infraestructuras o maquinaria que favoreciese el cultivo en la zona (muros, accesos, maquinaria agrícola).

##### o **Apoyo a la practica tradicional del asoleo**

Como forma de favorecer una práctica tradicional que requiere mucha mano de obra.

##### o **Apoyo al vino como oferta turística:**

###### 1.- Rutas del vino:

- Históricas.
- Gastronómicas.
- Medioambientales.
- Artísticas.

2.- Apoyo a la construcción de nuevas bodegas, modernización de las existentes y adecuación arquitectónica y estética de las bodegas como oferta turística.

3.- Apoyo al Museo del Vino como promotor y canalizador de la oferta turística del vino. Todas las Rutas del vino relacionadas con las bodegas deberían ser promovidas y ofertadas desde el Museo, además de otras rutas en las que participen otras instituciones (Finca de la Concepción - colección de variedades de Málaga; Medioambiente - Lagar de Torrijos-).

4.- Promoción en el sector hostelero.

Gran acuerdo con el sector hostelero para que nuestros vinos sean promocionados

en sus cartas. Para ello habría que destinar fondos para degustaciones y formación/concienciación al sector.

5.- Presencia en centros de gran afluencia turística:

Expositores o tiendas en el aeropuerto y otros centros ( Puerto, Renfe, museos).

o **Apoyo a la creación de otros centros:**

- Centros de interpretación.
- Escuela de viticultura y enología permanente en CIFA "Campanillas".
- Laboratorio (en la Escuela permanente).
- Escuela de maridajes (restaurante), en el entorno del Museo).
- Centro de Documentación del Vino (en el Museo del Vino).
- Escuela de Cata (en el Museo del Vino).

o **Apoyo a la implantación de sistemas de calidad en las bodegas.**

o **Apoyo a la modernización de las comunicaciones y oferta de productos por internet.**

o **Línea de I+D (virosis, asoleo, suelos, adaptación varietal, ...).**

## **ASAJA MÁLAGA**

### **Problemas y propuestas**

o **Pérdida de derechos de plantación, pérdida de patrimonio vitivinícola.**

En determinadas zonas se está procediendo al arranque del viñedo y a su sustitución por otro cultivo más rentable. Esta decisión no está siendo comunicada a la Administración andaluza perdiéndose estos derechos.

Propuestas:

- **Campaña de divulgación** para concienciar a los agricultores de la importancia de comunicar el arranque.
- **Compra de derechos por parte de la Administración** creando una reserva andaluza.

o **Axarquía, zona en retroceso con una fuerte presión por parte del sector inmobiliario.**

Propuestas:

- Incremento de producción de la variedad moscatel.
- Mejorar las técnicas de cultivo reduciendo costes.
- Divulgación de nuevas técnicas de cultivo.
- Buscar ayudas agroambientales.

o **Mercado en declive, bajos precios de la uva.**

Propuestas:

- Promoción.

## **ASOCIACIÓN DE VITIVINICULTORES DE LA SERRANÍA DE RONDA**

### **Situación actual**

Zona de nueva plantación de viñedo (viñedos de más edad plantados en los años 90). Gran dinamismo e iniciativa empresarial, se han creado 12 bodegas de pequeño tamaño asociadas todas a una superficie de viñedo.

Iniciativas que apuestan por la calidad.

No se ha plantado toda la superficie que se le asignó a la zona (nuevos derechos de plantación previstos en la OCM).

Sector joven e inexperto en temas vitivinícolas.

## **Problemas y propuestas**

### Propuestas:

- Promoción continuada asociada a Ronda.
- Dotación de medios para la realización de los análisis necesarios durante la vendimia.
- Formación tanto para el cultivo del viñedo como para la producción de vinos de calidad.
- Apoyo enológico.
- Nuevos programas de I+D.
- Realización de una enacoteca (junto con la consejería de turismo).

## **FAECA**

### **Situación actual**

La cooperativa de Mollina moltura de 5 a 6 millones de kilos de uva.

Desequilibrio entre la oferta y la demanda.

Excesiva producción destinada a la destilación.

Costes de producción altos.

Sustitución del cultivo por otros de mayor rentabilidad (por ejemplo el olivar).

No suficiente utilización de los planes de reestructuración.

No existe presión urbanística en la zona norte.

La moscatel de Alejandría no es una variedad bien adaptada en la zona norte.

## **Problemas y propuestas**

### Propuestas:

- Apuesta por la diversidad: Aumentar la producción de vino tinto. Presentan un proyecto para la producción de vino tinto de crianza, vino de calidad, con trazabilidad.
- Mantener el vino de Málaga.
- Aumentar la cantidad de vino embotellado.

## **UPA**

### **Situación actual**

La Axarquía es una zona tradicionalmente productora de uva pasa caracterizada por el minifundismo, los altos costes y los muy bajos rendimientos.

Población agrícola envejecida con escaso o nulo relevo generacional.

No existe una demanda real de uva pasa moscatel.

## **Problemas y propuestas**

### Propuestas:

- Ayudar a que las viñas tradicionalmente destinadas a pasa y que tengan problemas de comercialización por el tamaño de éstas, puedan destinarse a vinificación si cumplen con los requisitos de calidad para este destino.
- Programa I+D para estudiar el corrimiento en la floración.

## **COAG-MÁLAGA**

### **Problemas y Propuestas**

#### Problemas:

- Pérdida del patrimonio vitivinícola (agrícola, cultural, económico y medioambiental).
- Precio especulativo de la tierra y colonización del territorio por parte de personas y empresas ajenas al sector agrario (nuevos ricos, inmobiliarias, etc...).
- Envejecimiento del sector productor.
- No se ha plantado toda la viña concedida a Málaga.
- Presión urbanística.
- Bajo consumo de nuestros vinos.

#### Propuestas:

- Ayuda agroambiental. Problemas de inundaciones en la ciudad de Málaga, debido a la pérdida de viñas en los Montes de Málaga a consecuencia de la Filoxera.
- Promoción y apoyo a iniciativas de jóvenes en el sector, para agotar los derechos asignados a la provincia.
- Discriminación positiva hacia el Agricultor a Título Principal, ya sea exclusivamente viticultor, o compagine dicha actividad con otras agrarias.
- Apoyo a los viticultores arrendatarios para acceder a la propiedad de la tierra.
- Promocionar el consumo de nuestros vinos, hacia el turismo, población interna y cara al exterior.
- Protección legal de viñedos como recurso estratégico, bien de interés cultural o medioambiental, para evitar su arranque y posterior recalificación del suelo, para hacerlo urbanizable.
- Apoyo a la unidad del sector (cooperativas).
- Apostar por la diversificación de nuestros vinos.

## **ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE VINOS DE MÁLAGA**

### **Problemas y propuestas**

- Básicamente se muestran de acuerdo con las reflexiones del Consejo Regulador de las DDOO.
- Consideran imprescindible la realización de un estudio de mercado de los vinos tradicionales de Málaga en el que se detalle la evolución del consumo, los defectos que encuentran los consumidores, las causas del descenso del consumo, etc.

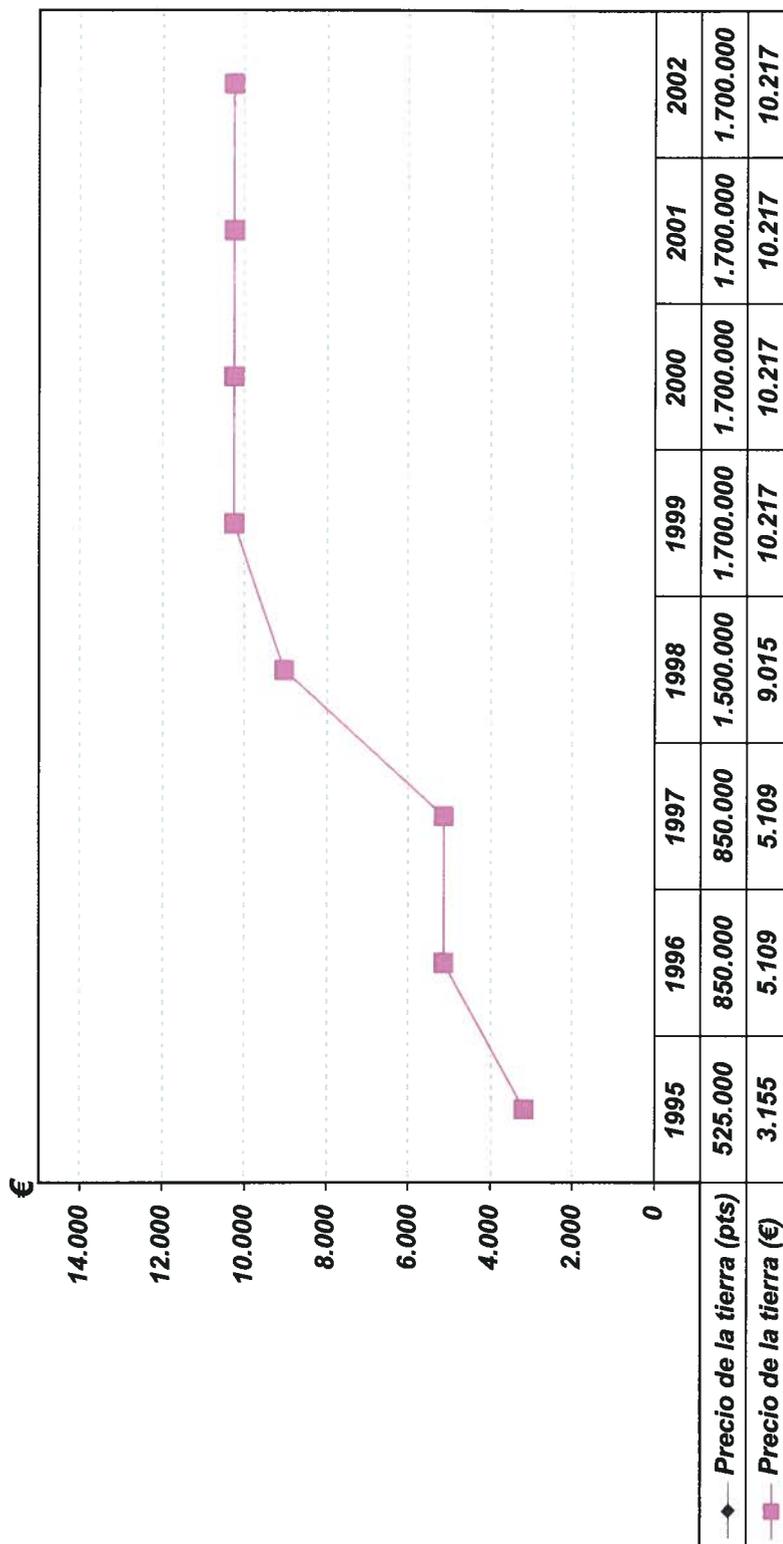
#### Propuesta:

- Realización de un estudio cualitativo de mercado en el que se determine:
  - Perfil de nuestro consumidor.
  - Lugares de consumo.
  - Lugares de compra.
  - Formas de consumo.
  - Tipos de vino de Málaga más demandados sobre los que habría que incidir en la promoción.

## 9.- BIBLIOGRAFÍA

- 1 Anuario de Estadística Agroalimentaria 2001.
  - 2 Datos provisionales de la Comisión Europea en base a las últimas indicaciones de la OIV en Noviembre 2001. Lettre N° 125. ([http://europa.eu.int/comm/agriculture/markets/wine/index\\_es.htm](http://europa.eu.int/comm/agriculture/markets/wine/index_es.htm))
  - 3 Anuario de Estadística Agraria. 2000.
  - 4 Orden de 19 de diciembre de 2000 por la que se aprueba el Reglamento de las Denominaciones de Origen "Málaga" y "Sierras de Málaga". BOJA n° 3 de 9 de enero de 2001.
  - 5 Orden de 6 de noviembre de 1996 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Pasas de Málaga y de su Consejo Regulador.
  - 6 Reglamento (CE) n° 1474/2003 de la Comisión, de 20 de agosto de 2003, por el que se fija para la campaña de comercialización de 2003/04 el importe de la ayuda al cultivo de uvas destinadas a la producción de determinadas variedades de pasas y de la ayuda para la replantación de viñedos afectados de filoxera.
  - 7 Programa de Introducción de Nuevas Variedades de Uva para la Obtención de Vinos de Mesa de Calidad en la Comunidad Autónoma de Andalucía de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Memoria 2001.
  - 8 Ayuntamiento de El Borge. Estudio socioeconómico de las uvas pasas de Málaga. Diciembre 2001.
  - 9 García de la Leña, Cecilio. "Conversaciones Históricas Malagueñas". 1789.
  - 10 García de la Leña, Cecilio. "Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pero Ximén y modo de formarlo".1792.
  - 11 Valencia Díaz, Félix. "Monografía sobre los vinos de Málaga". Departamento de investigación y desarrollo de Larios S.A.
  - 12 Reglamento (CE) n° 1493/1999 del Consejo de 17 de mayo de 1999 por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola. DOCE de 14 de julio de 1999.
  - 13 FEAGA. Informe de Actividad 2001. Campaña 2000-2001.
- @ [http://europa.eu.int/comm/agriculture/markets/wine/index\\_es.htm](http://europa.eu.int/comm/agriculture/markets/wine/index_es.htm)  
@ <http://www.interbook.net/personal/cederax/datoscon.htm>

**ANEXO 1. EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE LA TIERRA EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA.  
PRECIOS MÁS FRECUENTES EN EL VIÑEDO DE MESA DE SECANO DE MÁLAGA.  
(DATOS PROCEDENTES DE LOS MUNICIPIOS DE TORROX Y ALMACHAR)**



**Fuente:** Consejería de Agricultura y Pesca.



JUNTA DE ANDALUCIA