vinetur

Porto Protocol pide al vino tratar el agua como un sistema vivo

El informe Saving Every Drop propone retener, reciclar y regenerar para adaptar viñedos y bodegas al estrés hídrico

martes 5 de mayo de 2026



La red Porto Protocol ha presentado un informe sobre la gestión del agua en viñedos y bodegas que propone cambiar la forma en que el sector del vino entiende este recurso. El documento, titulado Saving Every Drop, plantea que el agua no debe verse solo como un insumo operativo, sino como un sistema vivo que conecta suelo, clima,

biodiversidad y actividad agrícola.

El trabajo llega en un momento en el que muchas zonas vitícolas sufren una mayor irregularidad de las lluvias y una presión más alta sobre los recursos hídricos. Según el informe, el aumento de las temperaturas altera el ciclo del agua y hace que las precipitaciones intensas no siempre se traduzcan en más agua útil para la vid. En varios territorios, parte de esa lluvia se pierde por escorrentía y erosión antes de infiltrarse en el suelo.

El texto reúne seis capítulos con bases científicas y propuestas prácticas para viñedos y bodegas. Entre ellas figuran medidas para mejorar la salud del suelo, ajustar el uso del agua en la elaboración del vino y recuperar saberes tradicionales vinculados a la gestión hídrica. La idea central es avanzar hacia modelos que permitan usar menos agua, restaurar más y reforzar la capacidad de adaptación de las regiones vitícolas.

El informe cuenta con el respaldo de más de 500 empresas y organizaciones vinculadas al sector. Porto Protocol, una red sin ánimo de lucro impulsada por Taylor’s Port, afirma que su objetivo es facilitar el intercambio de conocimientos entre productores de distintos países para acelerar la acción climática en el vino.

Uno de los puntos que subraya el documento es la diferencia entre medir cuánta agua se consume y entender qué ocurre con ella después. Para sus autores, limitarse al volumen extraído no permite valorar el efecto real sobre el entorno. Por eso proponen una visión más amplia, que tenga en cuenta cómo circula el agua por el paisaje, cómo vuelve al sistema y en qué estado lo hace.

El informe también recuerda que la agricultura concentra alrededor del 70% de las extracciones mundiales de agua dulce y cerca del 90% del consumo total. En ese escenario, la viticultura aparece como un sector con capacidad para aplicar cambios visibles en poco tiempo, tanto en campo como en bodega.

Otra de las cuestiones que aborda es la distancia entre el precio que se paga por el agua y su valor real. El documento sostiene que la factura mensual no refleja ni la degradación de los ecosistemas ni los riesgos asociados a la escasez futura. A juicio de sus autores, esa diferencia complica la toma de decisiones en zonas donde los

acuíferos están bajo presión o donde las lluvias llegan cada vez más concentradas.

Porto Protocol estructura su propuesta en tres líneas: retener, reciclar y regenerar. En la práctica, eso implica mejorar la capacidad del suelo para almacenar humedad, reducir pérdidas durante las labores de bodega y aplicar sistemas que permitan reutilizar parte del agua empleada en limpieza o refrigeración.

El informe reúne aportaciones de especialistas en climatología, viticultura, hidrología regenerativa y gestión del agua procedentes de distintos países. Entre ellos figuran investigadores vinculados a centros como CNRS, Bordeaux Sciences Agro o Università Cattolica del Sacro Cuore. La red sostiene que compartir experiencias reales entre regiones puede ayudar a adaptar soluciones a cada territorio sin imponer un modelo único.

En paralelo al lanzamiento del documento, Porto Protocol insiste en que la gestión hídrica ya forma parte directa de la viabilidad económica del viñedo. La organización defiende que las decisiones sobre suelo, riego, limpieza o reutilización no solo afectan al rendimiento inmediato, sino también a la continuidad de cada explotación en un escenario climático más inestable.

El texto concluye con una llamada a revisar cómo se mide el valor del agua dentro del sector. Para sus autores, esa revisión debe empezar en el viñedo y continuar en la bodega, con cambios concretos en el uso diario y con una cooperación más estrecha entre productores, técnicos e instituciones.