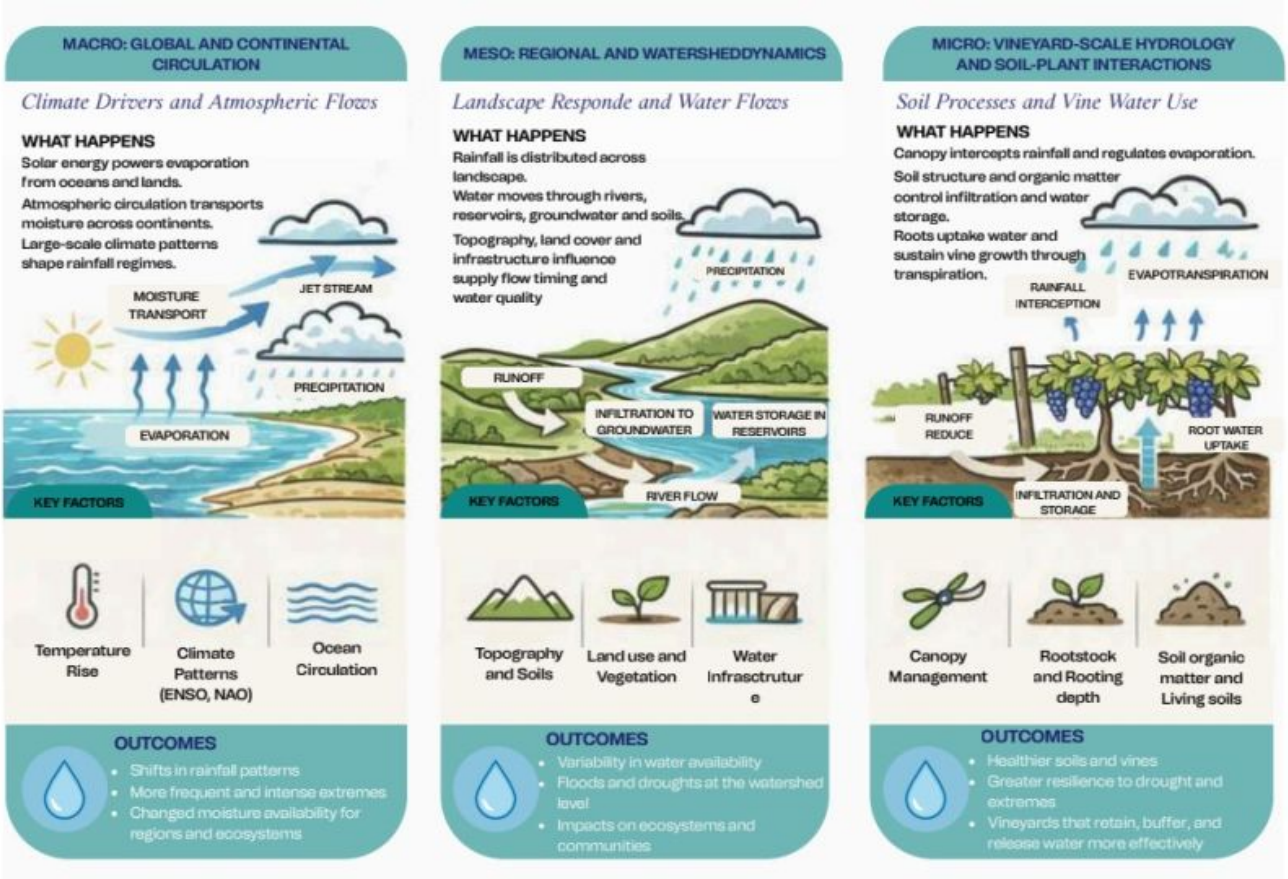
vinetur

El vino se juega su futuro en el agua

El informe Saving Every Drop pide pasar de extraer a retener y regenerar para resistir un clima más irregular

martes 5 de mayo de 2026



La industria del vino debe cambiar su forma de gestionar el agua si quiere adaptarse a un clima más irregular. Esa es la principal idea del informe Saving Every Drop, elaborado por la red Porto Protocol, que analiza cómo la vitivinicultura depende cada vez más de la disponibilidad hídrica y de la capacidad de los viñedos para retenerla.

El documento parte de una premisa clara: el agua ya no puede verse solo como un recurso operativo o como una partida más en las cuentas de una bodega. Según el informe, su papel afecta al suelo, a la biodiversidad, a la salud de la vid y a la continuidad de las zonas productoras. La publicación sostiene que el sector necesita pasar de una lógica de extracción a otra basada en retener, reutilizar y regenerar.

Porto Protocol es una red sin ánimo de lucro creada por Taylor’s Port y centrada en acción climática. El proyecto reúne a más de 250 miembros y socios, con presencia en más de 20 países, y dice implicar a más de 75.000 empresas vinculadas al vino. Su actividad se apoya en el intercambio de conocimiento entre productores, técnicos e investigadores.

Saving Every Drop ha sido coordinado por Adrian Bridge, consejero delegado de Porto Protocol, y por Jihany Brecci. El informe no propone una receta única para todas las regiones. Su objetivo es ordenar ideas y acercar la ciencia a las decisiones del campo y de la bodega. Para ello se estructura en tres pasos: entender, observar y actuar.

Uno de los puntos centrales del texto es que medir el consumo de agua no basta. El informe explica que importa también saber cómo circula ese agua, dónde se pierde y en qué condiciones vuelve al entorno. En esa línea, advierte de que el precio que aparece en una factura no refleja el impacto real sobre los ecosistemas ni el riesgo que asumen las generaciones futuras.

El análisis científico incluido en el documento, firmado por Hervé Quénol, investigador del CNRS, señala que el calentamiento del planeta altera el ciclo hidrológico. Por cada grado que sube la temperatura, la atmósfera puede retener alrededor de un 7% más de humedad. Eso favorece episodios de lluvia más intensos, pero no siempre más útiles para el viñedo.

El informe insiste en una idea que resume bien esa situación: más lluvia no equivale a más agua disponible. Cuando las precipitaciones llegan con mucha fuerza, gran parte del agua corre por la superficie y no entra en el suelo. El resultado es que la planta puede seguir pasando sed cuando más necesita humedad.

Saving Every Drop divide el ciclo del agua en tres escalas. La primera es la macro, ligada a continentes y grandes regiones productoras; la segunda es la meso, relacionada con cuencas y paisajes; y la tercera es la micro, centrada en el viñedo y el suelo. El documento subraya que las decisiones tomadas en cada nivel influyen en la capacidad del terreno para guardar agua y sostener la vid.

El mapa vitivinícola también está cambiando por efecto del clima. El informe sitúa entre las zonas con mayor riesgo de aridez al Mediterráneo, California, Sudáfrica, Chile, Argentina y el suroeste de Australia. En esas áreas se prevén menos lluvias y más sequedad del suelo.

En paralelo, otras regiones situadas a mayor latitud reciben más precipitaciones. Sin embargo, esa mayor humedad trae problemas propios: erosión del terreno y más presión de enfermedades cuando las lluvias coinciden con fases sensibles del crecimiento de la vid. El texto añade que los patrones estacionales ya no son tan previsibles como antes y que eso obliga a trabajar con márgenes más amplios.

El informe reúne aportaciones académicas y prácticas bajo distintos capítulos dedicados a ecología del agua, hidrología regenerativa, conocimiento indígena sobre custodia hídrica, huella hídrica, viticultura y usos del agua en bodega. También incluye propuestas concretas para mejorar la gestión desde el viñedo hasta las tareas de limpieza o enfriamiento durante la elaboración.

Entre las voces citadas figura Mimi Casteel, vinculada a modelos regenerativos; Linda Johnson-Bell, con aportaciones sobre conocimiento indígena; Lucrezia Lamastra; Cornelius Van Leeuwen; y Nicolas Quillé MW. Cada uno aborda un tramo distinto del uso del agua dentro de la cadena del vino.

Brecci resume así la idea central del proyecto: el agua debe entenderse como algo vivo que merece cuidado y regeneración. Bridge añade que el vino está ligado al lugar, a las estaciones y al equilibrio ecológico, por lo que necesita una gestión hídrica más flexible para seguir siendo viable.

El documento concluye que la resiliencia del sector depende de la salud de los sistemas hídricos locales. Por eso plantea reducir la dependencia de extracciones continuas de agua dulce y avanzar hacia modelos que trabajen con los procesos naturales del suelo

y de las cuencas.