vinetur

Armenia revive su vino milenario en viñedos de altura

La investigación genética y el cultivo orgánico buscan blindar las cepas frente al cambio climático

miércoles 13 de mayo de 2026



En la provincia armenia de Vayots Dzor, varios productores de uva están recuperando una tradición vinícola que se remonta a unos 6.000 años y que quedó muy dañada durante la etapa soviética. Lo hacen con viñedos en altura, técnicas de cultivo orgánico y un trabajo de investigación que busca adaptar las cepas al cambio climático y proteger el entorno.

A primera hora de la mañana, en Aghavnadzor, el paisaje muestra laderas secas, suelos pedregosos y filas de vides plantadas a entre 1.100 y 1.600 metros de altitud. En esa zona, Trinity Canyon Vineyards trabaja con lo que sus responsables llaman viticultura vertical, una forma de cultivo que aprovecha mesetas naturales en lugar de terrenos llanos. La orografía impide en muchos casos hacer terrazas, así que las plantaciones se adaptan a las plataformas elevadas del terreno.

Artem Parseghyan, jefe de elaboración de la bodega, explica que el proyecto nació en 2013 y que desde entonces ha tratado de combinar producción y cuidado del suelo. La finca fue la primera de Armenia en recibir certificación orgánica internacional en 2016, aunque después dejó de renovar ese sello por la carga administrativa y económica que exigía. Pese a ello, Parseghyan asegura que siguen trabajando con criterios orgánicos.

Entre las prácticas que aplican figura el uso de cubiertas vegetales para recuperar nitrógeno en el suelo y reducir la dependencia de fertilizantes sintéticos. También evitan pesticidas y herbicidas. Según el enólogo, esa forma de trabajar ayuda a mantener la biodiversidad local y a limitar la presión sobre los viñedos vecinos. En las parcelas colindantes dejan una franja de seguridad para separar las uvas que puedan haber recibido restos de tratamientos ajenos.

La recuperación del vino en Armenia tiene una base arqueológica sólida. En 2007, investigadores hallaron en una cueva de Vayots Dzor una bodega antigua datada en torno a 6.000 años, considerada la más vieja conocida hasta ahora. Pero durante el siglo XX la producción quedó muy debilitada. La Unión Soviética dio prioridad al brandy y retiró del país muchas variedades destinadas al vino, lo que frenó durante décadas el trabajo vitícola.

Ese vacío también afectó a la formación técnica. Parseghyan sostiene que los productores tuvieron que reconstruir conocimientos casi desde cero, sin la red académica ni los programas especializados que sí existían en otros países europeos. Esa falta de continuidad obligó a unir experiencia práctica con investigación científica para volver a poner en marcha el sector.

En paralelo, el Laboratorio de Genómica Vegetal de la Academia Nacional de Ciencias de Armenia trabaja para conservar las variedades autóctonas. Su responsable, Kristine Margaryan, afirma que desde 2012 han recogido y secuenciado más de 3.400 muestras de uva. El equipo recorrió distintas regiones del país para localizar cepas citadas en registros botánicos antiguos, ya que muchas colecciones desaparecieron tras la caída de la Unión Soviética.

La investigación también mira al clima. Margaryan calcula que en Vayots Dzor la temperatura ha subido entre 1,3 y 1,4 grados en el último siglo. Si esa tendencia continúa, advierte, parte de la agricultura tendrá que desplazarse a cotas más altas. Por eso considera importante conservar una amplia diversidad genética: algunas variedades locales pueden rendir bien incluso a 2.200 metros.

Con ese objetivo, el laboratorio puso en marcha junto a Maran Winery el primer viñedo armenio a gran altitud, situado a 2.080 metros. Las pruebas mostraron que varias variedades locales se adaptaban mejor que las procedentes de Europa occidental. El siguiente paso es estudiar por qué esas cepas resisten mejor esas condiciones y cómo cambia su expresión genética.

La amenaza no viene solo del clima. La filoxera, un insecto invasor originario de Norteamérica, también preocupa al sector porque ataca raíces y hojas y puede arrasar plantaciones enteras en pocos años. Zaruhi Muradyan, directora ejecutiva de la Vine and Wine Foundation of Armenia y fundadora de la EVN Wine Academy, señala que hay medidas para reducir sus efectos, como sistemas concretos de riego o una mejor circulación del aire entre las filas.

Muradyan añade que muchas bodegas grandes han empezado a plantar sus propios viñedos para controlar mejor todo el proceso y reducir su dependencia de terceros agricultores. A eso se suma otra carencia: faltan karas, las vasijas de barro usadas para fermentar y guardar vino y muy ligadas a la tradición armenia. Su propuesta pasa por crear una escuela dedicada a su fabricación para formar artesanos y abastecer al sector con piezas hechas en el país.

Esa idea también podría abrir una vía para el enoturismo. Muradyan cree que enseñar cómo se elaboran los karas, ofrecer talleres y mostrar su uso en bodega puede atraer visitantes y reforzar al mismo tiempo la producción local.

En Armenia también gana peso la discusión sobre el impacto ambiental del viñedo. Muradyan evita hablar de agroecología como un sistema cerrado porque considera difícil lograr un entorno completamente limpio cuando existen fuentes externas de contaminación. Aun así, afirma que cada vez más bodegas introducen medidas para reducir residuos, cuidar el suelo y limitar su huella sobre los ecosistemas cercanos.

En una reunión reciente con un socio internacional se planteó además un proyecto para cartografiar con más precisión los viñedos del país: dónde están situados, qué variedades cultivan y qué tipo de entorno tienen alrededor. La idea es orientar futuras inversiones hacia las zonas más adecuadas mientras Armenia intenta reconstruir una actividad agrícola e industrial ligada a su historia más antigua.