vinetur

Los híbridos antiguos desafían el veto en la viticultura francesa

Viticultores de la Loire los reivindican por su resistencia y su valor patrimonial

miércoles 20 de mayo de 2026



En la Loire, Daniel Mondon asegura que nunca ha tratado las vides de híbridos antiguos. El viticultor, que empezó en el oficio a los 50 años en Boisset-Saint-Priest, defiende estos cepajes por su resistencia a las enfermedades y por la poca necesidad de tratamientos.

Mondon recuerda que en los años setenta los híbridos estaban prohibidos en la zona, entonces clasificada como VDQS. Más tarde, cuando el viñedo de Côtes-du-Forez obtuvo la AOC en 2000, el gamay pasó a ocupar el centro del paisaje vitícola. Él eligió otra vía. Plantó híbridos antiguos como baco, seibel o couderc, y también variedades más recientes como ravat 6 o villars 18 315.

Según explica, en sus parcelas nunca aplicó tratamientos sobre los híbridos antiguos y tampoco tuvo problemas de enfermedades. En los más recientes, más sensibles, llegó a usar dos pases de bouillie bordelaise. La principal enfermedad que vigilaba era el black-rot. En su explotación, de 6 hectáreas, combinaba 40% de gamay y 60% de híbridos.

El viticultor elaboraba hasta 20 cuvées y trabajaba sin sulfuroso ni filtración. También criaba sus vinos durante tres o cuatro años en barrica. Dice que no temía el sabor foxé, una expresión usada durante años para desacreditar estos cepajes. Al principio recibió recelos, pero sostiene que el público joven se mostró más abierto con el paso del tiempo.

Mondon considera que los híbridos no son una solución única ante las variaciones climáticas, aunque sí ve valor en su diversidad. Cita ejemplos de variedades tempranas y otras muy tardías, capaces de madurar incluso en noviembre o diciembre. Tras jubilarse, cedió su dominio Vin et Pic a Laurent y Christine Demeure, pero su esposa sigue trabajando una parcela mixta donde conviven vinifera e híbridos.

Su defensa de estos cepajes le llevó a crear en 2022 el salón des vins rebelles, una cita que reúne a productores partidarios de estas variedades. La próxima edición se celebrará los días 1 y 2 de mayo en el castillo de Bouthéon, en la llanura del Forez, con una veintena de bodegueros y cuatro italianos.

La causa también ha sumado apoyos fuera de la Loire. Didier Mounier, ingeniero reconvertido en viticultor en Saint-Marcellin-en-Forez, trabaja con híbridos antiguos por su valor patrimonial y por su resistencia a las enfermedades. En paralelo, Jérôme Villaret, responsable del proyecto “cépages patrimoniaux” del sindicato IGP Cévennes, recuerda que estos cepajes sobrevivieron durante años en zonas recónditas por su adaptación a la treille y por su buena respuesta frente a las heladas primaverales.

Villaret también impulsa la retirada del artículo 81, vigente desde 1934, que prohíbe comercializar en Francia seis variedades: clinton, herbemont, isabelle d’Amérique, jacquez, noah y othello. La norma fue incorporada después al derecho europeo. El especialista sostiene que las acusaciones sobre riesgos para la salud no se sostienen y cita estudios sobre niveles de metanol dentro de los márgenes permitidos.

La discusión llegó incluso al Parlamento Europeo. A propuesta del eurodiputado socialista Éric Sargiacomo, los defensores de estos cepajes intentaron levantar la prohibición dentro del Paquete vino. El cambio no prosperó por ahora, aunque Villaret confía en que vuelva a tratarse en las próximas negociaciones sobre la OCM en 2026.

Mientras tanto, algunos productores buscan fórmulas para venderlos legalmente como “boisson à base de jus de raisin fermenté”, una vía aceptada por Bruselas y por las aduanas francesas. Para quienes trabajan con ellos, se trata de mantener vivas unas variedades que consideran parte del patrimonio vitícola y que siguen encontrando espacio entre consumidores curiosos y bodegueros que quieren salir de lo habitual.