vinetur

La latitud deja de mandar en el vino ante el nuevo mapa climático

Altitud, agua, mar y manejo del viñedo redefinen qué zonas pueden dar vinos equilibrados

lunes 8 de junio de 2026



La latitud ha dejado de ser una guía suficiente para explicar el estilo de un vino y la aptitud de una zona para el viñedo. Esa es la idea central que recorre un análisis publicado este lunes, 8 de junio, por The Drinks Business, que revisa una regla muy usada durante décadas en viticultura: cuanto más cerca estuviera un viñedo de ciertas franjas templadas del planeta, más opciones tendría de dar vinos equilibrados.

El planteamiento fue útil durante mucho tiempo como aproximación general. Regiones como Rioja, Burdeos o Marlborough encajaban bien en ese esquema, situadas entre los 30 y los 50 grados de latitud norte o sur. Pero el artículo sostiene que esa referencia ya no basta para entender qué ocurre en el viñedo. La duración de la luz diaria, la influencia del mar, la altitud, la amplitud térmica entre día y noche, la disponibilidad de agua y el manejo agronómico pesan tanto o más que la distancia al ecuador.

La comparación entre zonas situadas en latitudes parecidas sirve para ver ese cambio. En el sur de la Patagonia, los productores trabajan con vientos constantes, gran amplitud térmica y días de verano con hasta 17 horas de luz. A más de 12.000 kilómetros, en Irlanda, viñedos ubicados en una latitud similar reciben lluvias altas, humedad y el efecto moderador del clima marítimo. Ambas áreas pueden dar vinos con buena acidez y sensación de frescura, pero las causas son muy distintas.

Sven Moesgaard, director ejecutivo de Skærsøgaard Vin, en Dinamarca, resume esa idea en el texto al afirmar que las horas de luz, la influencia marítima y la variación térmica estacional son factores decisivos para la maduración de la uva y el estilo del vino. Según explica, durante años se asumió que producir vino de calidad en Dinamarca era imposible por su posición al norte, cuando esa variable solo cuenta una parte pequeña de la historia.

El cambio climático ha acelerado esta revisión del mapa vitícola. El artículo cita el desarrollo comercial del vino en países como Polonia y la aparición de viñedos experimentales en Escocia. También recuerda que regiones antes consideradas marginales han ganado margen para madurar variedades que hace unas décadas parecían inviables. Al mismo tiempo, zonas tradicionales registran vendimias más tempranas, estrés hídrico y episodios meteorológicos extremos.

Uno de los casos más claros es India. Nashik se encuentra a una latitud similar a la de Sudán, un país sin condiciones adecuadas para el cultivo de la vid por falta de agua y calor excesivo. Sin embargo, Nashik ha construido una industria del vino apoyada en la altitud y en técnicas adaptadas a su clima tropical. La zona recibe lluvias monzónicas intensas entre junio y septiembre, lo que obliga a controlar un crecimiento rápido de la planta, varios ciclos vegetativos al año y una mayor presión sanitaria por humedad.

Manjunath VG, vicepresidente de viñedos de Grover Zampa, explica en el artículo que sus parcelas en Nandi Hills están entre 900 y 1.000 metros de altitud. Esa altura aporta temperaturas más bajas, mayor diferencia térmica entre día y noche y una maduración más lenta, factores que ayudan a conservar acidez y a desarrollar aromas complejos. También rechaza la idea de que India sea demasiado cálida para elaborar vinos serios y defiende que existen zonas aptas para viticultura premium.

La adaptación técnica resulta básica en ese caso. En lugar de depender del reposo natural de la vid, los productores aplican un sistema de doble poda y una sola vendimia para ordenar el crecimiento vegetativo. Además, programan la maduración durante la estación seca para reducir enfermedades y mejorar la concentración del fruto. El manejo cuidadoso del follaje favorece la ventilación y limita los problemas fúngicos, mientras que el riego controlado ayuda a regular el estrés hídrico.

Ese aprendizaje puede servir fuera de India. El texto plantea que regiones acostumbradas desde hace años a trabajar con calor, humedad irregular o falta de agua pueden aportar soluciones útiles a zonas europeas o americanas que empiezan a sufrir esas condiciones con más frecuencia.

El norte de Europa ofrece otro ejemplo. Fairy Trees Winery, en la costa este de Irlanda, y Skærsøgaard Vin, en Dinamarca, están situadas en latitudes tradicionalmente consideradas extremas para producir vino de calidad. Pese a ello, ambas bodegas elaboran vinos con alcohol moderado y perfiles frescos. La explicación no está solo en su posición geográfica, sino en el clima local completo.

Moesgaard señala que importan los patrones térmicos, la luz durante el ciclo vegetativo, el suelo, la protección frente al viento, la influencia del agua cercana y la duración del periodo de maduración. En su caso, menciona un microclima propio en la región vinícola de Dons, cerca del fiordo de Kolding, una ubicación resguardada que reduce viento y riesgo de heladas y unas jornadas estivales muy largas que prolongan la actividad fotosintética incluso con temperaturas moderadas.

A eso se suma el efecto del mar Báltico. Dinamarca está rodeada por agua y eso suaviza los extremos térmicos: inviernos menos fríos de lo esperado para esa latitud y veranos sin picos intensos como los que se ven en áreas continentales. El resultado es

una temporada vegetativa larga y relativamente suave.

En Irlanda ocurre algo parecido pero no igual. Bertrand Laclie, elaborador de Fairy Trees Winery, atribuye casi toda la identidad local al Atlántico, al mar de Irlanda, a las lluvias, al viento, a la humedad y al drenaje del suelo. Ese clima marítimo modera las temperaturas: inviernos más suaves, veranos más frescos y una maduración lenta. Sin embargo, Irlanda soporta más lluvia y humedad persistente que Dinamarca, lo que eleva la presión sanitaria sobre el viñedo.

La comparación entre Columbia Británica y Champaña refuerza aún más esa tesis. Muchas zonas vitícolas comerciales del valle canadiense de Okanagan están cerca del paralelo 50 norte, parecido al de partes de Champaña. Pero sus vinos responden a escenarios climáticos muy distintos. Mientras Champaña produce sobre todo vinos base con bajo grado alcohólico para espumosos gracias a un clima mixto marítimo-continental húmedo, Okanagan registra veranos calurosos e inviernos muy fríos que permiten tintos maduros y concentrados.

La razón está en varios modificadores climáticos: radiación solar alta, altitud, topografía y amplitud térmica diaria. El valle se sitúa al este de grandes cordilleras que frenan las corrientes húmedas. Esa sombra pluviométrica deja poca lluvia, aire seco e insolación intensa. En esas condiciones pueden madurar variedades bordelesas como Cabernet Sauvignon o Merlot con una facilidad impensable en Champaña.

Patagonia vuelve a aparecer como uno de los ejemplos más claros contra una lectura simple basada en paralelos geográficos. Aunque comparte una posición amplia similar con Irlanda entre los 52º y 53º norte o sur, sus condiciones son casi opuestas: aridez extrema, radiación solar intensa y fuertes diferencias térmicas frente a lluvias altas, humedad y veranos frescos del noreste irlandés.

Guido Malacalza, elaborador de Bodega Otronia en el sur patagónico, afirma que uno de los errores más comunes es pensar que su zona no puede alcanzar madurez completa ni desarrollar bien variedades aromáticas como Torrontés. También advierte sobre otro punto poco entendido: el agua. Según explica, existe la idea equivocada de que Patagonia no tiene problemas hídricos cuando depende del recurso igual que otras regiones argentinas.

En esa zona austral el ciclo vegetativo es lento y tardío por efecto del viento constante, la evapotranspiración alta ligada a la aridez extrema y los largos días estivales. Malacalza añade que el estilo de sus vinos se apoya mucho en la acidez natural que conserva la baya durante todo su ciclo y en oscilaciones térmicas diarias que pueden llegar a 20°C. Los vientos obligan además a las uvas a desarrollar pieles más gruesas como respuesta mecánica y frente a la radiación solar; eso influye después en compuestos aromáticos y polifenoles.

El artículo subraya así una paradoja: algunas dificultades actuales de Patagonia se parecen más a las que sufren partes de España, California o Australia por falta de agua que a las asociadas tradicionalmente con regiones frías del norte europeo.

La revisión no implica que la latitud haya dejado por completo de tener valor. Sigue siendo una referencia útil para entender tendencias climáticas amplias y orientar decisiones iniciales sobre plantación. Pero ya no sirve como criterio único ni como explicación suficiente del estilo final del vino.

Los datos citados para Dinamarca muestran bien ese cambio. Moesgaard apunta que las fechas de las últimas heladas primaverales se han adelantado durante las últimas décadas: desde comienzos de junio a mediados del siglo XX hasta comienzos de mayo en años recientes. Ese desplazamiento amplía el periodo vegetativo disponible para cultivos antes difíciles o imposibles en esas zonas.

La consecuencia práctica es clara para bodegas e inversores: planificar nuevas plantaciones entre 2026 y 2030 exige mirar mucho más allá del mapa clásico por paralelos. La elección varietal ya no depende solo del norte o sur donde esté una finca. También cuentan su exposición solar real, su acceso al agua, su ventilación natural, su cercanía al mar o a montañas barrera y su capacidad técnica para ordenar poda, riego o fecha de vendimia.

La tesis final del análisis es que el futuro del vino dependerá menos de una cifra geográfica fija y más del equilibrio entre lugar, clima real e intervención humana. En ese nuevo escenario ganan peso regiones capaces de adaptarse con rapidez a cambios térmicos, presión sanitaria distinta o periodos secos más largos. La latitud sigue ahí como dato básico; lo que ha cambiado es su capacidad para explicar por sí sola cómo

será un vino.