vinetur

California defiende su vino con protocolos contra el humo de los incendios

El sector combina barreras, análisis y catas para salvar cosechas amenazadas por un riesgo ya estructural

miércoles 10 de junio de 2026



La industria del vino de California busca nuevas fórmulas para reducir el daño que causa el humo de los incendios en la uva. Ese fue uno de los asuntos centrales tratados en el llamado Smoke Summit, una reunión técnica recogida por Wine Industry Insight

en la que participaron especialistas del viñedo, laboratorios y bodegas. El objetivo fue revisar qué herramientas ofrecen mejores resultados cuando el viñedo queda expuesto al humo y existe riesgo de que la cosecha pierda valor comercial o no pueda destinarse a vinos de alta gama.

El problema no es nuevo, pero gana peso en las zonas vitícolas con incendios frecuentes. Cuando el humo entra en contacto con la piel de la uva, ciertos compuestos pueden quedar fijados en el fruto. Más tarde, durante la fermentación y la elaboración, esos compuestos pueden liberarse y dar lugar a olores y sabores no deseados. El efecto puede aparecer con notas de ceniza, quemado o madera carbonizada, y alterar tanto la calidad percibida como el precio final del vino.

Según la información difundida por ese medio especializado, los expertos reunidos en el encuentro coincidieron en que no existe una solución única. La vía más útil pasa por combinar varias medidas: barreras aplicadas por pulverización sobre la viña, análisis de laboratorio para medir la exposición real, catas sensoriales para comprobar si el defecto aparece en mostos y vinos, y tratamientos en bodega para reducir su impacto cuando ya se ha producido la contaminación.

Las barreras de pulverización son una de las líneas que más interés despiertan entre los productores. Se trata de productos aplicados sobre hojas y racimos con la intención de limitar el contacto directo entre el humo y la uva. Los técnicos reunidos en el Smoke Summit señalaron que estos materiales pueden ayudar, pero su eficacia depende del momento de aplicación, del tipo de producto, de la intensidad del episodio de humo y del estado de maduración del viñedo. Por eso insisten en que no deben presentarse como una garantía total.

El segundo pilar es el análisis químico. Los laboratorios trabajan con marcadores que permiten medir compuestos asociados al daño por humo antes de vendimiar o durante las primeras fases de elaboración. Esa información sirve para decidir si conviene recoger la uva, separar parcelas, cambiar el destino de una parte de la cosecha o modificar el estilo de vino previsto. Para muchas bodegas, disponer de datos rápidos y comparables es básico porque una decisión tardía puede elevar mucho las pérdidas.

Aun así, los especialistas recordaron que los números por sí solos no bastan. La evaluación sensorial sigue siendo necesaria porque no siempre existe una relación simple entre un resultado analítico y lo que luego percibe el consumidor en copa. Dos lotes con valores parecidos pueden comportarse de forma distinta tras la fermentación o durante la crianza. De ahí que varias bodegas estén incorporando microvinificaciones y paneles de cata antes de tomar decisiones comerciales.

La tercera línea de trabajo se centra en la bodega. Cuando la uva ya ha recibido humo, algunas prácticas enológicas pueden reducir parte del problema. Entre ellas figuran ajustes en maceración, selección más estricta del material vegetal y tratamientos posteriores para rebajar compuestos responsables del defecto. Los expertos reunidos en el foro advirtieron, sin embargo, de que estas técnicas tienen límites y pueden afectar también al perfil aromático o a la estructura del vino si se aplican sin precisión.

El interés por estas medidas responde a una razón económica clara. Un episodio de humo puede dejar fuera del mercado una parte importante de la producción o empujarla hacia segmentos con menor precio. En regiones donde los incendios se repiten verano tras verano, esa incertidumbre altera contratos, seguros, planificación de vendimia e inversiones en campo y bodega. Para los viticultores, contar con protocolos claros permite actuar con más rapidez cuando aparece una columna de humo cerca del viñedo.

La información publicada por Wine Industry Insight sitúa este debate dentro de una preocupación más amplia del sector estadounidense por los efectos del clima extremo sobre el viñedo. En California, donde coinciden grandes superficies plantadas y campañas marcadas por calor y fuego, cada vendimia obliga a revisar mapas de riesgo parcela por parcela. El humo ya no se considera un incidente aislado, sino un factor que puede condicionar decisiones agronómicas y comerciales durante toda la campaña.

El mismo boletín especializado recogía además otra alarma fitosanitaria: la inquietud por insectos asociados a enfermedades letales para la vid hallados en plantas comercializadas en tiendas Costco de zonas vitícolas. La advertencia se refiere a vectores vinculados a la enfermedad de Pierce, un problema conocido en California que puede secar cepas enteras y causar pérdidas elevadas al sector. Un responsable citado

por ese medio calcula que esta enfermedad cuesta al estado unos 166 millones de dólares al año.

Aunque se trata de asuntos distintos, ambos casos muestran hasta qué punto el viñedo depende cada vez más de sistemas tempranos de vigilancia y respuesta. En un caso se trata del aire que rodea a las parcelas durante un incendio; en el otro, del movimiento de material vegetal que puede transportar insectos peligrosos. Para productores y bodegas, la prevención pasa por más control técnico, más análisis y decisiones rápidas apoyadas en datos.

En paralelo a estas alertas agronómicas, Wine Industry Insight también recogía señales mixtas sobre el mercado del vino en Estados Unidos. Según el informe NIQ BevAl correspondiente a las cuatro semanas cerradas el pasado 30 de mayo, las ventas en valor del vino bajaron un 4,8% y el volumen cayó un 6,4%, aunque el descenso fue menor que en otras categorías tradicionales. A su vez, otro dato citado por ese medio indica que el gasto total en vino en 2025 subió un 3% hasta superar los 115.000 millones de dólares, mientras el volumen siguió bajando hasta 362 millones de cajas, un 4% menos que en 2024 y más de un 12% por debajo de 2018.

Ese cruce entre menor volumen y mayor gasto explica también por qué preocupa tanto cualquier factor que degrade la calidad percibida del producto. Si una parte del negocio depende cada vez más del valor añadido y menos del volumen puro, los daños causados por humo pueden tener un efecto directo sobre márgenes y posicionamiento comercial. Por eso las bodegas prestan tanta atención a herramientas capaces de separar lotes aptos para vinos premium de otros que deban recibir otro destino.

Los especialistas reunidos en el Smoke Summit no plantearon una receta cerrada ni prometieron soluciones completas a corto plazo. Lo que sí trasladaron es una idea compartida: proteger la uva frente al humo exige actuar antes, durante y después del episodio, con medidas coordinadas entre viticultor, laboratorio y bodega. En regiones donde los incendios forman parte habitual del verano, esa coordinación empieza a ser una parte fija del trabajo anual en el viñedo.