vinetur

# El humo amenaza la vendimia de Napa antes de tocar una sola viña

## Nuevas pruebas buscan anticipar el daño invisible que complica seguros, contratos y decisiones de bodega

jueves 18 de junio de 2026

Las bodegas de Napa entran en el verano con una preocupación clara: el humo de los incendios puede arruinar una vendimia sin llegar a quemar la viña. El problema no está solo en el fuego directo, sino en compuestos invisibles que se fijan en la uva y pueden aparecer meses después en forma de aromas y sabores a ceniza o cenicero en el vino.

La inquietud quedó patente este lunes, 8 de junio, en una reunión virtual del West Coast Smoke Exposure Task Force, en la que investigadores de universidades públicas y del Departamento de Agricultura de Estados Unidos expusieron nuevas herramientas para reducir la distancia entre lo que detecta un análisis de laboratorio y lo que percibe una cata. Esa diferencia puede acabar decidiendo si una parcela se vendimia, se rechaza o termina en una disputa con la aseguradora.

La presión sobre el sector aumenta por las previsiones de incendios para el oeste de Estados Unidos. Cal Fire prevé una actividad de grandes fuegos por encima de lo normal durante julio y agosto, con un secado temprano y un riesgo elevado de incendios en pastos y masas forestales del norte de California. Para una zona como Napa, esa previsión obliga a adelantar decisiones en campo y bodega.

Los investigadores centraron parte de sus trabajos en los llamados compuestos ligados o “bound compounds”. Explican que los marcadores clásicos del humo, como los fenoles volátiles libres, entre ellos el guayacol, solo ofrecen una parte del problema. Una proporción importante de las moléculas procedentes del humo queda unida en

forma de glucósidos dentro de la uva y puede liberarse más tarde durante la fermentación, la crianza o incluso en la boca del consumidor. Ese proceso altera el aroma y el final del vino.

La Universidad de California en Davis trabaja con ensayos en viñedo y laboratorio para seguir el rastro de esas formas ligadas. Estudios revisados por pares muestran que la saliva y las enzimas orales pueden liberar con rapidez agliconas que contribuyen a ese regusto a ceniza. Trabajos difundidos a través de PubMed Central también ayudan a explicar por qué algunas personas perciben antes que otras esos caracteres ligados al humo.

Junto a esa línea científica, empiezan a llegar al campo herramientas más rápidas para detectar la exposición al humo. Entre ellas figuran captadores pasivos de aire y sistemas sensoriales tipo “nariz electrónica”, pensados para ofrecer una señal temprana antes de la vendimia y aliviar la dependencia de laboratorios comerciales saturados en plena campaña.

Investigaciones del servicio USDA-ARS y sus colaboradores muestran que esos captadores pasivos guardan relación con marcadores de humo tanto en uvas como en vinos terminados. En paralelo, pruebas realizadas en bodega con destilación por cono giratorio combinada con carbón activado están dando mejoras sensoriales prometedoras en algunos lotes afectados. Los equipos científicos advierten, no obstante, de que estos tratamientos funcionan mejor cuando se aplican juntos y de que los vinos muy impactados siguen siendo difíciles de corregir. Evaluaciones difundidas a gran escala apuntan a planes de remediación con varias etapas, no a una solución única.

La discusión no es solo técnica. También afecta a contratos, seguros agrarios y valor comercial. Aunque los métodos analíticos avanzan, viticultores, bodegas y aseguradoras siguen sin coincidir plenamente sobre qué debe considerarse un daño indemnizable. Kristine Fox, directora de seguros agrarios de Relation Insurance Services, afirmó a Napa Valley Features: “No hay absolutamente nada dentro del manual de la RMA [la Agencia de Gestión del Riesgo del USDA] ni en las normas que diga que esos dos marcadores deban estar presentes”.

En la práctica, muchos peritos siguen exigiendo niveles elevados de guayacol y 4-metilguayacol en bayas antes de vendimia o en microfermentaciones para aceptar una reclamación. La Washington State Wine Commission detalla además los pasos de muestreo que se esperan del productor cuando abre una notificación por daños.

Ese punto tiene consecuencias directas para el negocio del vino y para el conjunto del sector de bebidas alcohólicas. Una detección más rápida y unos protocolos más claros pueden reducir rechazos de partidas, conflictos entre vendedor y comprador y pérdidas económicas durante la vendimia. También pueden limitar litigios posteriores cuando un vino llega al mercado con defectos sensoriales ligados al humo.

Los productores cuentan por ahora con algunas medidas prácticas para acortar tiempos de decisión. Entre ellas figuran las microfermentaciones rápidas, el uso dirigido de captadores pasivos y la toma de muestras de bayas preparadas para su posible uso ante aseguradoras. La extensión agraria de la Universidad Estatal de Oregón ha desarrollado un protocolo específico para esas microfermentaciones, mientras UC Davis mantiene ensayos sobre pulverizaciones protectoras en viñedo con el objetivo de reducir incertidumbre antes de cortar la uva.

A esa carrera científica se suma otra incógnita: la financiación pública. Los planes de reorganización dentro del USDA y los cambios presupuestarios han abierto dudas sobre cómo se gestionarán las ayudas competitivas y los proyectos internos en los próximos meses. Informes legislativos citados por investigadores apuntan a posibles cambios en oficinas regionales del ARS y a reajustes que podrían retrasar calendarios o modificar la financiación del trabajo con socios externos.

Con ese escenario, muchas decisiones dependerán menos de una prueba aislada que de la rapidez con la que actúe cada operador. La toma temprana de muestras, una cadena documental bien cerrada y la comunicación inmediata con compradores y aseguradoras serán factores básicos para decidir el destino comercial de muchas parcelas durante la campaña de 2026. En Napa, las nuevas herramientas pueden dar algo más de margen, pero no eliminan el riesgo si la temporada de incendios gana intensidad.