vinetur

Santorini se juega su viñedo histórico por la sequía extrema

La isla prueba riego con aguas residuales tras hundir la cosecha de assyrtiko de 2.500 a 500 toneladas

lunes 29 de junio de 2026

La isla griega de Santorini, una de las zonas vitícolas más conocidas del Egeo, busca nuevas fórmulas para mantener su viñedo ante varios años de calor intenso y falta de lluvia. La presión sobre el agua y la caída de la cosecha han llevado a bodegas, científicos y autoridades locales a probar sistemas de riego con aguas residuales tratadas y otros métodos para reducir la evaporación y aprovechar mejor cada litro disponible.

La situación se ha hecho visible en parcelas donde algunas cepas antiguas ya no han resistido. Reuters informa de que un viñedo con vides formadas en “kouloura”, una poda tradicional en forma de cesta pensada para proteger la uva del sol y del viento, ha perdido plantas con cerca de 90 años por efecto del calor y la sequía. Ese caso resume un problema más amplio en Santorini, donde las altas temperaturas y la escasez de precipitaciones entre 2023 y 2025 han reducido la producción, encarecido la uva y aumentado la preocupación por el suministro de agua.

Yiannis Boutaris, bodeguero de sexta generación y responsable de Domaine Sigalas, integrada en el grupo familiar Kir-Yianni, explicó a Reuters que la falta de lluvia unida al abandono de parte del cultivo en los últimos años está provocando la muerte de viñas viejas. Su bodega trabaja con viñedo propio y también compra uva a agricultores de la isla. Según señaló, el objetivo es mantener la tradición vitícola local, pero adaptando el manejo del campo a unas condiciones nuevas.

Entre las medidas en prueba figura un proyecto piloto para reutilizar aguas residuales procedentes de viviendas y hoteles con destino al riego del viñedo. La iniciativa se desarrolla con autoridades locales y científicos. Sus impulsores consideran que esta vía puede resultar más eficiente en energía y más viable que depender solo de plantas desalinizadoras, cuyo uso exige una inversión elevada y un consumo importante de recursos.

Boutaris también ensaya cambios en la disposición del viñedo. Una de las opciones es plantar las cepas en hileras, en lugar del sistema más disperso tradicional en algunas parcelas, para facilitar un riego más preciso. Otra línea de trabajo consiste en captar humedad del aire mediante hidrogeles y convertirla después en agua con calor generado por paneles solares.

La tensión por el agua no afecta solo al vino. En los meses cálidos, cuando millones de turistas llegan a islas como Santorini, agricultores, hoteles y piscinas dependen del mismo recurso. Esa coincidencia entre temporada alta turística y mayor necesidad hídrica agrava el problema en una isla donde el viñedo forma parte del paisaje, de la economía local y de la oferta ligada al enoturismo.

Los datos de producción muestran el alcance del deterioro reciente. La cosecha de assyrtiko, la variedad más conocida de Santorini, pasó de 2.500 toneladas métricas en 2022 a solo 500 toneladas el año pasado, según Reuters. La menor disponibilidad ha disparado el precio pagado al agricultor: las bodegas están abonando 10 euros por kilo de uva, una cifra muy superior a la habitual en otras zonas griegas. En el norte del país, donde las temperaturas son más moderadas, un kilo ronda los 80 céntimos.

Stefanos Koundouras, profesor de viticultura en la Universidad Aristóteles de Tesalónica, afirmó a Reuters que Santorini llegó a un límite muy duro en 2023 y 2024. Según sus datos, fueron las temperaturas más altas registradas en 60 años. El investigador advirtió además de que el sector del vino puede perder viabilidad económica y agronómica en buena parte de Europa, sobre todo en áreas mediterráneas, si continúan el calor extremo y la sequedad.

Ese aviso tiene interés directo para el sector de bebidas más allá del caso griego. Lo que ocurre en Santorini apunta a un posible recorte de oferta en regiones vitícolas con clima mediterráneo, con efectos sobre precios, planificación de compras y disponibilidad de vinos de alta gama ligados a zonas pequeñas y muy visitadas. También abre una discusión sobre qué inversiones serán necesarias para sostener la producción sin alterar por completo el perfil del vino ni aumentar demasiado los gastos del cultivo.

Otra preocupación es la calidad final. Koundouras indicó que ya se observan problemas tanto en la calidad como en el carácter propio de los vinos. En regiones donde el valor comercial depende mucho del origen y del estilo reconocido por el consumidor, cualquier cambio en maduración, acidez o equilibrio puede tener consecuencias directas sobre el posicionamiento del producto.

Otros productores de la isla trabajan en soluciones parecidas. El bodeguero Yiannis Papaeconomou prevé sumarse al proyecto de reutilización de aguas residuales para sus viñas, plantadas hace seis años. Mientras tanto, ha probado sistemas que riegan por debajo del suelo para reducir pérdidas por evaporación. También está utilizando emparrados que permiten distribuir mejor el agua.

Las pruebas abiertas en Santorini muestran hasta qué punto una zona histórica del vino mediterráneo necesita cambiar prácticas agrícolas para seguir produciendo. La isla conserva uno de los patrimonios vitícolas más antiguos de Grecia, pero su continuidad depende cada vez más del acceso al agua y de técnicas capaces de limitar el daño causado por veranos más secos y calurosos.