vinetur

Napa y Sonoma afrontan un futuro más frágil para el vino californiano

Un estudio suma clima e incendios y apunta a Mendocino y Monterey como opciones con mejor perspectiva relativa

miércoles 8 de julio de 2026



Un estudio difundido por Phys.org plantea que el calentamiento del clima y el mayor riesgo de incendios pueden reducir la viabilidad de parte de las zonas vitícolas más conocidas de California durante las próximas décadas. El trabajo combina dos variables que a menudo se analizan por separado: la idoneidad climática para el cultivo de la vid

y la exposición al fuego en distintas áreas productoras del estado.

Según el resumen recogido por ese medio, los modelos apuntan a una probable pérdida de aptitud en comarcas como Napa y Sonoma, dos nombres centrales para el vino estadounidense, mientras que otras áreas como Mendocino y Monterey podrían ganar terreno relativo en algunos escenarios. La investigación utiliza proyecciones climáticas bajo los escenarios RCP4.5 y RCP8.5, dos trayectorias habituales en este tipo de estudios para estimar cómo cambiarían temperatura, sequedad y riesgo de incendio con distintos niveles de emisiones.

La principal novedad del análisis está en que no se limita a medir si una zona tendrá temperaturas adecuadas para determinadas variedades. También incorpora la posibilidad de incendios, un factor que en California ha pasado a formar parte de la planificación agrícola y empresarial. En los últimos años, el fuego no solo ha afectado a viñedos e instalaciones, sino también a la vendimia, al trabajo en campo y a la calidad final de la uva por la exposición al humo.

Ese cruce de datos tiene interés directo para el sector de bebidas porque puede influir en decisiones sobre nuevas plantaciones, compra de tierras, seguros, contratos de suministro y ubicación de bodegas. Si algunas regiones pierden aptitud y otras mejoran su posición relativa, el mapa del vino californiano podría cambiar con efectos sobre la oferta, los precios y la estrategia comercial de productores que trabajan en uno de los mercados más influyentes de Estados Unidos.

Napa y Sonoma concentran una parte muy relevante del prestigio y del valor económico del vino premium californiano. Por eso, cualquier previsión sobre su evolución futura va más allá del ámbito académico. Para las bodegas, no se trata solo de producir menos o más uva, sino de saber si una zona seguirá siendo adecuada para mantener estilos concretos, calendarios de maduración estables y niveles aceptables de riesgo operativo.

Mendocino y Monterey aparecen en cambio como territorios con una posible mejora comparativa dentro del estado. Eso no significa que queden libres de problemas ni que el traslado productivo sea automático. La viticultura depende también del agua disponible, del tipo de suelo, de la mano de obra, del acceso a infraestructuras y del

valor del suelo agrícola. Aun así, el estudio sugiere que algunas áreas más frescas o menos expuestas al fuego podrían ganar interés para futuras inversiones.

California es el principal estado productor de vino en Estados Unidos y tiene un peso muy alto tanto en volumen como en imagen exterior. Por esa razón, cualquier cambio en su geografía vitícola puede tener efectos en toda la cadena: desde viveros y agricultores hasta distribuidores, exportadores y operadores de enoturismo. También puede alterar el equilibrio entre regiones consolidadas y zonas que hasta ahora han tenido menor presencia comercial.

El uso conjunto de escenarios climáticos y mapas de riesgo permite además afinar mejor las decisiones empresariales. Una zona puede seguir siendo apta por temperatura media, pero resultar menos atractiva si aumenta mucho la probabilidad de incendios o si estos se concentran en momentos sensibles del ciclo vegetativo. Para una bodega, esa diferencia es básica porque afecta al rendimiento esperado y al nivel de incertidumbre anual.

La información llega en un momento en que muchas empresas del vino revisan sus planes a largo plazo ante episodios más frecuentes de calor extremo, sequía e incendios forestales. En California, esos fenómenos ya han obligado a adaptar fechas de vendimia, sistemas de riego y protocolos laborales para proteger a los trabajadores cuando empeora la calidad del aire.

El estudio citado por Phys.org no plantea un único resultado cerrado para todo el estado. Lo que propone es una redistribución probable de ventajas e inconvenientes entre regiones según avance el calentamiento y cambie el patrón del fuego. Esa lectura es relevante porque evita una visión uniforme sobre California: algunas zonas pueden perder capacidad mientras otras pueden ganar atractivo relativo para ciertos proyectos vitícolas.

Para los productores asentados en Napa o Sonoma, este tipo de trabajos puede servir como referencia para revisar variedades, portainjertos, manejo del viñedo o medidas preventivas frente al fuego. Para quienes buscan nuevas ubicaciones, ofrece una base adicional para comparar territorios con una mirada más amplia que la temperatura o la pluviometría medias.

La investigación también refuerza una idea cada vez más presente en el vino internacional: la calidad futura no dependerá solo del prestigio histórico de una denominación o una comarca. Pesarán cada vez más factores físicos como el calor acumulado, la disponibilidad hídrica y la exposición a incendios repetidos. En regiones donde el valor del suelo es muy alto, como ocurre en parte del norte californiano, esa información puede condicionar operaciones millonarias.

Aunque Phys.org recoge el sentido general del trabajo, las proyecciones científicas suelen manejar márgenes amplios y dependen del escenario elegido. Por eso conviene leer estos resultados como una orientación sobre tendencias posibles y no como una predicción exacta parcela por parcela. Aun así, el mensaje central es claro: evaluar el futuro del viñedo californiano exige mirar al mismo tiempo clima e incendios si se quiere medir con realismo qué zonas pueden mantener su viabilidad productiva durante las próximas décadas.