vinetur

Santorini lleva sus viñedos al límite por la sequía extrema

La isla prueba riego con aguas residuales y nuevas técnicas tras hundirse la producción de assyrtiko

miércoles 15 de julio de 2026



Los viticultores de Santorini están probando nuevas técnicas para mantener sus viñedos ante el calor extremo, la falta de lluvia y la presión sobre el agua, en una isla donde la producción de uva se ha desplomado y los precios han subido hasta niveles poco habituales. Según informa Reuters desde esta isla griega, varias bodegas y científicos trabajan ya con proyectos de riego alternativo y cambios en el cultivo para

intentar sostener una tradición vitícola muy antigua.

En uno de esos viñedos, el bodeguero Yiannis Boutaris muestra una cepa podada en “kouloura”, un método tradicional que da a la vid forma de cesta para proteger los racimos del sol del verano. Esa planta había resistido durante 90 años, pero terminó cediendo por el calor y la sequía. Para Boutaris, ese caso resume lo que está ocurriendo en Santorini tras varios años con lluvias escasas y temperaturas muy altas.

Entre 2023 y 2025, las precipitaciones bajas y los episodios de calor intenso han reducido la producción de vino, han disparado el precio de la uva y han reabierto la preocupación por el suministro de agua. El problema afecta a buena parte de Grecia, donde el cambio climático está haciendo los veranos más calurosos y las lluvias más irregulares.

“La falta de lluvia, combinada con la falta de cultivo en estos últimos años, ha llevado prácticamente a la desaparición de estos viñedos viejos”, afirma Boutaris. El responsable de Domaine Sigalas, integrado ahora en el grupo Kir-Yianni, añade que su prioridad es mantener la tradición mientras adaptan el viñedo a las nuevas condiciones.

Boutaris, viticultor de sexta generación, participa en un proyecto piloto junto a autoridades locales y científicos para usar aguas residuales procedentes de viviendas y hoteles en el riego de las viñas. Los impulsores del plan sostienen que esta práctica, aplicada también en California, puede ser más duradera y requerir menos energía que recurrir al agua procedente de plantas desaladoras.

Además, está probando plantar las vides en filas en lugar de hacerlo de forma dispersa, como marca el sistema tradicional, con el fin de hacer más eficiente el riego. También ensaya una tecnología de captación de agua atmosférica que recoge humedad del aire mediante hidrogeles y energía solar.

La presión sobre los recursos no se limita al viñedo. Durante los meses más calurosos, cuando millones de turistas llegan a islas como Santorini, agricultores, hoteleros y gestores de piscinas compiten por unas reservas de agua cada vez más limitadas.

El impacto sobre la uva assyrtiko, variedad emblemática de Santorini, ya es visible. Su producción ha pasado de 2.500 toneladas en 2022 a solo 500 toneladas el año pasado. Los bodegueros pagan ahora a los productores hasta 10 euros por kilo, un nivel comparable al de zonas vinícolas como Champagne.

“Santorini alcanzó un punto límite en 2023 y 2024”, señala Stefanos Koundouras, profesor de viticultura en la Universidad Aristóteles de Tesalónica. Añade que las temperaturas registradas fueron las más altas en 60 años. A su juicio, el sector del vino puede volverse menos viable en toda Europa, sobre todo en la cuenca mediterránea, si el clima sigue calentándose y secándose. “Ya vemos problemas en la calidad y en el carácter de los vinos”, afirma.

Otro viticultor, Yiannis Papaeconomou, prevé sumarse al proyecto de reutilización de aguas residuales para regar sus viñas de seis años. También ha probado otras fórmulas, como un sistema de riego subterráneo para reducir la evaporación y el guiado de las vides para facilitar un uso más eficiente del agua. “Tenemos que adaptarnos y avanzar con una nueva forma de pensar y encontrar una solución”, sostiene.