vinetur

# Domaine Lafage inicia la vendimia más temprana de su historia en Rosellón

El calor extremo y una brotación adelantada aceleran la recolección en una campaña con mejores reservas de agua

jueves 23 de julio de 2026



Domaine Lafage ha iniciado este jueves, 23 de julio, la vendimia en Rosellón con el arranque más temprano de su historia, tras una campaña marcada por un adelanto de la brotación y por varios meses de temperaturas muy altas. La bodega, una de las primeras de la zona en comenzar la recolección cada año, ha empezado con uvas Muscat Petits Grains de viñedos situados junto a la costa mediterránea.

La enóloga Éliane Salinas Lafage, que dirige la propiedad junto a Jean-Marc Lafage, sitúa el origen de este adelanto en una combinación de factores meteorológicos. La brotación llegó alrededor de 15 días antes de lo habitual, lo que aceleró el ciclo vegetativo. A eso se sumaron lluvias abundantes al comienzo del año, que repusieron las reservas de agua, y un patrón climático marcado por temperaturas altas durante toda la primavera y el verano, con episodios de calor extremo desde mayo.

Las primeras uvas recogidas se destinarán a Lafabuleuse, el vino blanco ligeramente espumoso de la familia Lafage. La bodega prevé repetir un grado alcohólico moderado, en torno al 9% vol., para esta elaboración.

El inicio tan temprano de la vendimia vuelve a poner el foco sobre cómo el calor y la disponibilidad de agua están condicionando las decisiones en viñedo y bodega. En zonas productoras como Rosellón, estos cambios pueden influir en el calendario de recolección, en la graduación alcohólica y en el rendimiento final, con efecto directo sobre la planificación del sector del vino.

Domaine Lafage informa además de que todo su viñedo cuenta desde comienzos de 2026 con certificación de A Greener World (AGW). La familia asegura que lleva años aplicando medidas para mejorar la respuesta del viñedo al cambio climático y reforzar la biodiversidad en sus distintas fincas.

Entre esas prácticas figuran sistemas de gestión del agua, regeneración del suelo mediante compost y biochar e iniciativas de agroforestería. El objetivo, según la propiedad, es favorecer ecosistemas vitícolas más sanos y con mayor capacidad de adaptación.

Tras varias añadas marcadas por una sequía severa, la campaña 2026 ha devuelto parte del optimismo a Rosellón. Las lluvias de invierno y primavera han ayudado a recuperar el equilibrio en los viñedos y abren la puerta, según la bodega, a una

cosecha sana y de buena calidad.