vinetur

Burdeos reordena su vino con blancos y tintos ligeros ante la caída del consumo

La región francesa acelera además su adaptación climática con nuevas variedades y más prácticas ambientales en el viñedo

jueves 23 de julio de 2026



Burdeos está reordenando parte de su oferta vinícola ante la bajada del consumo de alcohol y el cambio de hábitos de compra. La región francesa, asociada durante décadas a los grandes tintos de alta gama, está impulsando ahora blancos secos,

espumosos Crémant, vinos dulces con nuevos usos y tintos más ligeros, al tiempo que acelera medidas de adaptación climática en el viñedo.

Ese giro tiene efecto más allá de Francia. Si se consolida, puede servir de referencia para otras zonas europeas del vino y, en general, para el sector de bebidas, que busca nuevas ocasiones de consumo, estilos más frescos y fórmulas de producción con menor impacto ambiental.

En Burdeos, las variedades blancas ocupan el 12% de la superficie plantada, pero varios productores están ampliando su oferta en esa categoría. La apuesta incluye desde blancos secos centrados en la fruta hasta vinos con más estructura, además de Crémants y dulces.

Château Clarke figura entre las bodegas que han reforzado esa línea. La propiedad elaboró vino blanco por primera vez en 1885 y sacó su primera añada en 1898. Baron Edmond de Rothschild recuperó Le Merle Blanc de Château Clarke en 1998, un siglo después, tras haber adquirido la finca dos décadas antes. El vino se elabora con las cuatro variedades blancas autorizadas por la AOC Bordeaux. En bodega, la casa aplica una crianza prolongada sobre lías y bâtonnage para combinar frescura y complejidad.

Marine Babion, responsable de relaciones con los medios de Château Clarke, afirma que ese vino “está funcionando muy bien en ventas”. Añade que se trata de una cuvée asignada cuya demanda supera a la oferta y que esa situación permite estudiar una ampliación de la producción.

La misma tendencia se observa en otras zonas como Fronsac o Côtes de Bourg. En esta última denominación, centrada sobre todo en tintos, Romain Baillou, propietario de Château Le Piat, plantó Sauvignon Blanc y Muscadelle en 2024. Su previsión es obtener blancos frescos y aromáticos a partir de suelos calizos.

Los vinos dulces también están buscando nuevas vías comerciales. Château d’Arche, en el área de Sauternes, está vinculando este tipo de vino al mundo del cóctel. Damien Cressot, director comercial de la bodega, sostiene que la demanda de Sauternes para coctelería procede tanto de consumidores como de una nueva generación de mezcladores dispuestos a cambiar las formas tradicionales de consumo. El pasado

octubre, la finca colaboró con el bar bordelés Nektar en una semana de actividades y una clase magistral centrada en cócteles con base de Sauternes.

La estrategia incluye además cambios en el envase y una política de comunicación más definida para atraer a consumidores más jóvenes. A poca distancia, Château La Rame, una de las propiedades más antiguas de Sainte-Croix-du-Mont, está intentando recolocar sus dulces fuera del momento del postre. Su vino Gourmandise se produce con Sémillon 100% afectado por botrytis y vendimiado a mano. La finca subraya además un precio más accesible que el de Sauternes.

Olivier Allo, copropietario de Château La Rame, sostiene que ese vino muestra que los dulces de Burdeos pueden servirse como aperitivo o junto a marisco, langosta, cocina picante, quesos azules, foie gras y postres con fruta. A su juicio, se trata de un vino ligado a la tradición pero adaptado a consumidores que buscan frescura, autenticidad y accesibilidad.

El cambio también alcanza al tinto. Junto a los grands crus clásicos, varias bodegas están lanzando vinos más ligeros y frescos para ampliar ocasiones de consumo y llegar a nuevos públicos. En esa línea trabaja Maison Sichel, fundada en 1886 y hoy representada por la séptima generación familiar.

Alexander Sichel fue nombrado mejor debutante del año en 2025 y participa en esa renovación con vinos como Ocha, llamado así por la palabra japonesa para “té”, por su perfil aromático delicado. La bodega lo elabora con maceración corta y fermentación con racimo entero. Alexander Sichel asegura que ha tenido buena acogida en bares de Burdeos y en restaurantes británicos como Mountain y Brunswick House.

Mientras tanto, Max Sichel prepara César, un proyecto con el que pretende reunir cada año algunos de los vinos bordeleses más premiados bajo una sola etiqueta a un precio asequible. La iniciativa busca acercar esos vinos a compradores que beben menos cantidad pero prestan más atención al valor de cada botella.

Entre los productores que están probando caminos distintos aparece también Olivier Cazenave, al frente de Château de Bel. Su gama incluye Cabernet Franc al estilo solera, clarete fácil de beber y monovarietales. Cazenave defiende vinos “abiertamente

accesibles”, listos para beber pero con capacidad de evolución. A su juicio, el futuro de Burdeos pasa por innovar sin perder identidad y por dejar que sea el viñedo quien marque el camino.

Esa idea enlaza con otro eje del cambio: la adaptación climática y ambiental. Los vinos de Cazenave cuentan con certificación biodinámica desde 2016. Más allá de casos concretos, Burdeos ha ampliado durante la última década sus prácticas ambientales. En la actualidad, más del 75% del viñedo bordelés cuenta con alguna certificación ambiental. También ha aumentado con rapidez la superficie ecológica.

Las medidas abarcan iniciativas sobre biodiversidad, reducción del uso de productos químicos, gestión del agua y recorte de emisiones. Los viticultores están probando nuevas variedades mediante plantaciones limitadas y ensamblajes experimentales para comprobar su comportamiento en condiciones futuras. También están adaptando portainjertos, mejorando el manejo del suelo, usando cubiertas vegetales y cartografiando mesoclimas para localizar áreas más frescas.

Uno de los objetivos es desarrollar variedades tardías y resistentes a enfermedades que permitan reducir hasta un 90% el uso de pesticidas y ayuden al mismo tiempo a adaptar el viñedo al calentamiento.

Vignobles Gabriel & Co., un colectivo formado por 34 viticultores centrados en el vino ético, obtuvo en septiembre de 2020 la certificación Fair for Life. Pauline Réaud, responsable de marketing y comunicación del grupo, afirma que fue un paso importante tanto para la empresa como para el conjunto del vino bordelés porque mostró que el comercio justo podía aplicarse a un colectivo francés de viticultores independientes.

Otras fincas están aplicando soluciones propias aunque no tengan sello ecológico. En George 7, dentro del área de Fronsac, la elaboradora Sally Evans utiliza pieles de aceituna procedentes de la producción de aceite para alimentar moscas y emplea después sus excrementos como fertilizante contra el mildiu. En Château Clarke usan ovejas en primavera para limitar los daños por heladas; la propiedad asegura que este año lograron elevar la temperatura 2ºC. En Château d’Arche han plantado miles de árboles para favorecer fauna local como murciélagos y aves y reducir así las plagas sin

recurrir a productos químicos.

La transformación llega en un momento delicado para muchas regiones vinícolas europeas por la caída del consumo y por la presión climática sobre el campo. En Burdeos, esa respuesta combina cambios en estilo, precio y uso del producto con ajustes agronómicos que pueden influir en decisiones futuras dentro del vino premium y también en otras categorías del sector bebidas atentas a nuevos hábitos del consumidor.