vinetur

La vendimia en Francia se adelanta y pone contra las cuerdas al viñedo

El calor extremo acorta los plazos, eleva la incertidumbre y amenaza volumen, calidad y frescura del vino

lunes 3 de agosto de 2026



El adelanto de la vendimia en Francia se ha convertido en una tendencia estable desde los años 80 y está complicando cada vez más el trabajo en el viñedo. La combinación de temperaturas medias más altas, olas de calor y maduraciones menos previsibles

obliga a los productores a vigilar más el estado de la uva y a tomar decisiones en plazos más cortos, con efectos directos sobre el volumen de cosecha y sobre el perfil final de los vinos.

Según informa AFP, citando datos de investigadores y del sector, las fechas de vendimia avanzan al menos cuatro días por década. En un grupo de zonas formado por Champagne, Alsacia, Saint-Émilion, Tavel y Châteauneuf-du-Pape, la recogida se realiza ahora, de media, 24 días antes que en los años 70, de acuerdo con cifras recopiladas por las autoridades públicas francesas.

Jean-Marc Touzard, director de investigación del Inrae, resume que existe “una tendencia clara”, aunque con variaciones entre campañas. Los científicos vinculan ese adelanto sobre todo al aumento de las temperaturas medias.

El cambio se aprecia con claridad en varias regiones. En el sur de Côtes du Rhône, el inicio de la recogida en las AOC Tavel y Châteauneuf-du-Pape ha pasado de la segunda quincena de septiembre en los años 50 a la segunda quincena de agosto. En Saint-Émilion, en Gironda, durante buena parte del siglo XX la vendimia comenzaba en torno al 26 de septiembre, según el seguimiento del Inrae y Bordeaux Sup Agro. Ahora suele situarse a comienzos de mes y llegó al 29 de agosto en 2022.

En Champagne, donde la fecha se fija mediante acuerdo entre profesionales, la vendimia se celebra alrededor de dos semanas antes que hace veinte años. AFP recoge que 2003, 2011, 2022 y 2025 fueron campañas especialmente tempranas. Aun así, no existe una fecha récord única para todo el país, porque en muchas regiones la decisión depende de cada explotación.

La campaña de este año añade más incertidumbre. Tras tres olas de calor, algunos productores habían anunciado su intención de empezar ya a finales de julio, en especial elaboradores de vino blanco en Languedoc. En esa zona, antes de los años 80 las cosechas arrancaban hacia el 15 de septiembre. También podrían registrarse marcas muy tempranas en Champagne y Alsacia.

Sin embargo, el calor no siempre acelera sin freno la maduración. Jérôme Bauer, presidente de la Confederación Nacional de Productores de Vinos con Denominación de Origen Controlada, señala que en algunas áreas la vendimia no será tan temprana porque “la uva ya no evoluciona” tras las canículas recientes. A su juicio, parte del fruto retomará su desarrollo, pero otra parte corre el riesgo de no madurar bien ni ofrecer calidad suficiente para ser utilizada. Bauer prevé por ello una cosecha corta.

Touzard explica que los episodios extremos pueden incluso frenar la maduración. Cuando el calor es excesivo, dice, la planta entra en modo de resistencia: detiene la fotosíntesis y cierra los poros de las hojas para ahorrar agua. Ese comportamiento hace más difícil prever el momento exacto de vendimia.

La consecuencia práctica es una presión mayor sobre el viticultor. El productor controla parámetros como el nivel de azúcar en las bayas para decidir cuándo recoger. Pero ese valor puede subir con rapidez y dejar poco margen para reaccionar. Si se retrasa demasiado, puede perder el equilibrio que busca entre azúcar suficiente para obtener alcohol y una acidez todavía presente que conserve frescura en el vino.

Ese equilibrio importa también al mercado. Touzard recuerda que esa frescura es una cualidad demandada por el consumidor. Para bodegas y cooperativas, esta evolución puede traducirse en cambios en estilos de vino, planificación de compras y organización de bodega durante unas semanas cada vez más tensas.

El investigador añade que la aceleración de todos los procesos genera una carga mental adicional para el productor. Además del seguimiento diario del viñedo, muchos viticultores intentan diversificar su oferta con otras variedades o con espumosos. En esos casos la gestión se complica aún más: para un crémant hay que vendimiar algo antes del punto pleno de madurez, lo que obliga a ajustar calendarios distintos dentro de una misma explotación.

La recogida con altas temperaturas también aumenta los riesgos una vez cortada la uva. AFP señala que una “vendimia caliente” favorece alteraciones del fruto, oxidaciones o fermentaciones no deseadas antes de llegar a bodega. Para limitar esos problemas, cada vez más productores enfrían la cosecha con distintos sistemas, entre ellos bloques de gas carbónico.

Ese tipo de medidas tiene un efecto potencial sobre todo el sector de bebidas alcohólicas elaborado a partir de uva: obliga a invertir más en logística y conservación durante la campaña y puede modificar tanto los volúmenes disponibles como el estilo final del producto. En vinos tranquilos y espumosos, pequeñas variaciones en acidez, grado alcohólico o estado sanitario del fruto pueden influir después en precios, mezclas y calendarios comerciales.

Francia lleva años adaptando sus prácticas a esta nueva realidad en el viñedo. Touzard considera que existe capacidad técnica e imaginación entre los productores, pero plantea una duda sobre si esa respuesta será suficiente ante la aceleración del cambio climático.