vinetur

El calor extremo adelanta la vendimia en el sur de Francia

Los viticultores reorganizan cultivos y personal ante una maduración más rápida de la uva

lunes 3 de agosto de 2026



Viticultores del Aude y de los Pirineos Orientales han empezado la vendimia a finales de julio, una fecha fuera de lo habitual en Occitania que varios productores vinculan a meses de temperaturas récord y a una maduración más rápida de la uva. Según informa AFP, el adelanto confirma hasta qué punto el calor está alterando el calendario del viñedo en una de las grandes zonas productoras del sur de Francia.

Alain Gleyzes, viticultor de La Palme, en el Aude, comenzó a recoger uva en la noche del jueves 30 de julio. Lo hizo con muscat petit grain destinado a la elaboración de un blanco espumoso. “Es la primera vez en mi vida que vendimio en julio”, afirmó. Gleyzes, presidente de la denominación Fitou, lleva 43 años trabajando en la viña y asegura que nunca había iniciado la cosecha tan pronto.

El productor arrastra además las consecuencias de varios años secos. A finales de 2025 tuvo que arrancar unas 20 hectáreas de las más de 60 que suma su explotación tras dos campañas de aridez intensa. “Hemos perdido el 30% del capital vegetal muerto por sequía”, relató.

El adelanto no se limita a una sola finca. En las laderas de Narbona, también en el Aude, Camille y Audrey Lalaurie, hermanas gemelas y décima generación de viticultores en su propiedad familiar, van a empezar la vendimia este fin de semana con diez días de antelación sobre su calendario habitual. Camille Lalaurie explicó que nunca habían vendimiado antes del 12 de agosto y recordó que hace dos décadas el inicio se situaba en torno al 25 de agosto.

Más al sur, en los Pirineos Orientales, el Domaine Lafage dio comienzo a la campaña a finales de la semana pasada. Jean-Marc Lafage señaló a AFP que su explotación va entre una semana y diez días por delante de lo normal. En estos días recoge racimos destinados a un vino con bajo grado alcohólico, para el que se busca una uva menos madura.

Ese adelanto ha obligado incluso a reorganizar personal. Lafage explicó que parte del equipo estaba de vacaciones y que la bodega recurrió a empleados de marketing, contabilidad e informática para ayudar en la vendimia. En el conjunto del dominio, repartido por distintos suelos del Rosellón hasta el extremo sur de Collioure-Banyuls, calcula una media de una semana de adelanto respecto al año pasado.

Los viticultores consultados relacionan esta situación con la meteorología de los últimos meses. Camille Lalaurie explicó que la vid brotó muy pronto, ya en marzo, y que después tuvo un buen desarrollo en primavera gracias a temperaturas altas. Jean-Marc Lafage añadió que desde febrero apenas recuerda un mes sin récords de calor.

La vendimia temprana es solo una parte del ajuste que están aplicando muchas explotaciones. Lafage contó que en 2020 su empresa puso en marcha una unidad de investigación y desarrollo en viticultura, contrató a un ingeniero agrónomo y empezó a trabajar con SupAgro Montpellier para mejorar el uso del agua. Entre las líneas abiertas figura aumentar la capacidad de almacenamiento hídrico del suelo mediante nuevos tipos de compost.

El propio productor resumió ese cambio con una frase que refleja la presión sobre el viñedo: “Nos hemos convertido más en cultivadores de agua que en cultivadores de viña”.

En la AOP Languedoc también trabajan en varias vías de adaptación. Su directora, Stéphanie Delorme, explicó que manejan “toda una caja de herramientas” ante una mayor frecuencia de episodios de calor seco y muy intenso. Una parte del trabajo se centra en estudios sobre variedades aptas para adaptarse mejor al nuevo escenario climático. Delorme citó cepas antiguas del Languedoc y algunas variedades griegas e italianas.

Otras zonas estudian cambios territoriales. Las denominaciones Banyuls y Collioure valoran desplazar parte del cultivo hacia cotas más altas, donde las temperaturas son algo más bajas.

La evolución tiene efectos directos sobre el sector de bebidas porque altera tanto el volumen disponible como el perfil final del vino. Una maduración más rápida puede modificar graduación alcohólica, acidez y estilo, además de obligar a reorganizar mano de obra, logística y fechas de entrada en bodega en plena campaña estival.

Pese a esa presión, algunos productores creen que empiezan a disponer de más herramientas para responder. Lafage aseguró que los datos acumulados durante los últimos cinco años permiten ver cierta mejora en la capacidad de adaptación tras un periodo en el que muchos viticultores temían por la viabilidad futura del viñedo mediterráneo.