vinetur

El cambio climático empuja a viticultores franceses a abandonar sus viñedos y empezar de nuevo en otras regiones

Algunos productores dejan territorios mediterráneos del sur para instalarse en regiones del norte consideradas más viables durante las próximas décadas

lunes 10 de agosto de 2026



El cambio climático ya no obliga solo a cambiar prácticas de cultivo en Francia. También está empujando a parte de los viticultores a dejar su viñedo, buscar otra zona y rehacer allí su oficio. Los casos de Berrie, en el sur de Saumur, de los Altos Alpes y de Bretaña muestran un mismo movimiento: productores que consideran inviable seguir donde estaban y optan por trasladarse antes de abandonar el vino.

No existen cifras públicas que permitan medir cuántos viticultores han dado ese paso. Todo apunta, por ahora, a un fenómeno minoritario. Aun así, estas trayectorias reflejan la dimensión económica y social del calentamiento en el viñedo francés, con posibles efectos sobre la continuidad de las explotaciones, la inversión, el reparto territorial de la producción y, a medio plazo, la oferta de vino.

Uno de esos casos es el de Lucile Fouet. Llegó a Berrie en noviembre de 2025, después de dos años de búsqueda. Quería crear su propio dominio y fijó tres condiciones: tierra a un precio asumible, disponibilidad de agua y lluvia suficiente “durante al menos veinte años” para poder terminar su carrera, además de un grupo de viticultores con el que no trabajar aislada. Finalmente encontró 3 hectáreas de cabernet franc, cabernet sauvignon y chenin, cultivadas en convencional, gracias a la mediación del viticultor François Saint-Lô. Su nuevo proyecto se llama Les fruits de la raison.

Berrie le ofrecía algo que consideraba básico: agua y estabilidad térmica. En el pueblo abundan las cuevas troglodítas, excavadas en túneles que en algunos casos tienen un milenio de antigüedad. Allí se elaboran y guardan vinos con una temperatura que varía poco entre invierno y verano. Ese rasgo fue uno de los que más le atrajeron cuando conoció la zona.

Fouet llegó desde Latour-de-France, en los Pirineos Orientales. Había dejado París y su trabajo en el sector de los eventos en 2021, tras decidir dedicarse al vino. En Latour-de-France empezó como obrera vitícola y aprendió el oficio en viña, bodega y comercialización. Pero ese mismo año arrancó una sequía histórica en el departamento, prolongada hasta 2025. La viticultora describe un paisaje de viñas secas, suelos “como harina”, inviernos sin hierba, primaveras sin pájaros y pueblos abastecidos por camiones cisterna.

A esa falta de agua se sumó, según relata, una crisis comercial muy dura. “No hacíamos mosto y no vendíamos nada. La viña estaba agotada igual que la gente”, resume. En su caso, la decisión fue tajante: irse o dejar de hacer vino. La propia Fouet asegura que otros viticultores de Latour-de-France, incluida su antigua jefa, le aconsejaron marcharse porque no veían futuro allí para la actividad.

Su llegada al Saumurois también ha supuesto aprender otro modo de trabajar. Explica que en el Rosellón las fermentaciones eran rápidas y había que frenarlas, mientras que en las cuevas de Berrie son largas y pueden detenerse en invierno. También le sorprendió que en la zona se deje hierba en las viñas para moderar los rendimientos, una práctica que no había tenido presente en el Mediterráneo seco del que procede.

Ese cambio de región no equivale, sin embargo, a entrar en una zona a salvo. Fouet dice que ella piensa en desertificación y que sus nuevos vecinos temen sobre todo las heladas. Para ella, esa diferencia resume el desplazamiento del problema: no desaparece, pero cambia de forma.

Otro traslado se produjo varios años antes. Angela Weidner y Maxime Aerts dejaron sus viñas del Gard después de sufrir en 2019 una jornada de 46°C y parcelas abrasadas en la cepa. Ambos se instalaron en los Altos Alpes, entre Gap y Briançon, a 900 metros de altitud, donde pusieron en marcha el dominio Raisins Suspendus. Allí recuperaron viñas, plantaron nuevas parcelas y mantuvieron al mismo tiempo una actividad de négoce con el sur mientras buscaban equilibrio económico.

Aerts explica que la decisión se tomó cuando vieron que todavía podían salir a tiempo. A su juicio, quedarse significaba entrar en una lucha de décadas contra los elementos. En junio de 2026, durante una ola de calor, sus viñas en los Altos Alpes alcanzaron 36°C. La cifra seguía estando, en palabras del viticultor, 10°C por debajo de lo vivido en el Gard, pero le sirvió para confirmar que no hay una zona inmune. La diferencia, añade, está en la noche: allí la temperatura no supera los 25°C y eso permite descansar tanto a la vid como a las personas.

Su balance es prudente. Cree que, para la década actual, irse fue una buena decisión, aunque admite que más adelante quizá no baste. Si hacer vino se vuelve demasiado complicado, él y Weidner no descartan dejarlo en lugar de insistir a cualquier precio.

Patrice Delthil tomó una decisión parecida. Después de veinte años elaborando vino en Latour-de-France, vendió en 2025 su dominio, junto con su esposa, a inversores suecos y se trasladó a Bretaña. Allí busca un nuevo proyecto y mira hacia el viñedo bretón, todavía en expansión. Delthil resume su salida como una huida forzada por la necesidad de escoger entre esperar una mejora que no veía o marcharse antes de que fuera tarde.

Su reflexión va más allá del clima. Considera que, en los territorios más expuestos, podrían quedar solo personas dispuestas a trabajar en condiciones muy duras o proyectos centrados en vinos caros. Puso incluso una cifra orientativa: botellas de 35 euros. Para él, ese modelo no encaja con su manera de entender el oficio.

Los agro-meteorólogos manejan varias herramientas para medir hacia dónde se mueve el viñedo. Una de ellas es el índice de Winkler, creado en los años setenta, que clasifica las áreas de producción de vino en cinco zonas climáticas ligadas a variedades y condiciones térmicas. En ese esquema, la zona 1 se asocia de forma resumida a Champagne, la 2 a Burdeos y la 5 a áreas tan cálidas como Marruecos.

Aplicado al escenario más pesimista, el RCP 8.5, que proyecta un aumento de 4°C de aquí a 2100, una parte amplia de los viñedos mediterráneos franceses dejaría de encajar en esa escala antes de final de siglo. En términos prácticos, eso significa que entrarían en condiciones más cálidas que aquellas para las que se diseñó el indicador. El sudoeste francés y el valle del Ródano también se acercarían a una zona límite. Las regiones más favorables para producir vino de calidad quedarían entonces, en su mayoría, al norte del Loira.

La misma tendencia aparece fuera de Francia. Un estudio de 2024 publicado en la revista Nature concluyó que cerca del 90% de las regiones vitícolas costeras y de baja altitud de España, Italia y Grecia, además del sur de California y el centro de Australia, dejarían de poder producir vino de calidad con rendimientos económicamente viables si el calentamiento del planeta supera los 2°C.

Ese diagnóstico no implica que la vid vaya a desaparecer, pero sí cuestiona la viabilidad económica de muchas explotaciones y la continuidad de la cadena productiva en determinadas zonas. Para el sector de las bebidas, esa presión puede

traducirse en cambios en el mapa del viñedo, en nuevas necesidades de financiación para plantar en otras áreas, en una oferta más dependiente de regiones hoy secundarias y en un relevo generacional más incierto allí donde la actividad deja de ser rentable.

También quedan márgenes de adaptación. Los especialistas citan el cambio de variedades, otras prácticas de cultivo y modelos de negocio más diversificados. La duda es si esas medidas serán suficientes si, al mismo tiempo, no se reduce la emisión de carbono y no se frena la subida de las temperaturas.