vinetur

La aceleración de la maduración cambia las reglas de la vendimia mundial

El calor lleva la vendimia al límite en grandes regiones vitivinícolas del mundo

miércoles 12 de agosto de 2026



La vendimia de 2026 avanza con una señal común en buena parte del mapa del vino: muchas regiones están viendo maduraciones más tempranas y más rápidas, pero los expertos piden prudencia antes de hablar de la cosecha más precoz de la historia a

escala mundial. A este miércoles, 12 de agosto, una parte amplia del viñedo del hemisferio norte ni siquiera ha entrado aún en plena recolección y no existe un índice homogéneo que permita comparar de forma directa todas las zonas, variedades y estilos. Lo que sí se observa, según organismos meteorológicos, entidades sectoriales y trabajos científicos, es una coincidencia poco habitual de calor y falta de agua en regiones muy distintas, con efectos ya visibles en el calendario de la uva.

Copernicus ha medido en Europa occidental el junio más cálido de su serie, con una temperatura media de 20,74 °C, 3,06 °C por encima del promedio de 1991-2020. La media conjunta de junio y julio llegó a 21,62 °C, 2,79 °C por encima de ese mismo promedio, también en máximos. Francia, España, Inglaterra e Irlanda registraron un julio especialmente cálido, mientras Italia y amplias áreas de Europa occidental y central pasaron por condiciones secas desde junio. La situación del suelo añade presión: en julio, partes de la Península Ibérica, Francia, Alemania, Austria y Hungría presentaron humedades superficiales entre las más bajas observadas desde, al menos, 1979 en la base ERA5-Land, y Copernicus sitúa el conjunto de Europa occidental más seco que en julio de 2022.

Ese marco climático se traduce en una cuestión que va más allá de vendimiar unos días antes. El problema de fondo, según la literatura científica y el sector, es la pérdida de margen de decisión. La temperatura acelera la fenología de la vid, eleva con más rapidez el azúcar y acelera la degradación del ácido málico. Cuando varias parcelas y variedades alcanzan a la vez sus límites de madurez tecnológica o de tolerancia al calor, la bodega pierde tiempo para escalonar la entrada de uva y se multiplican los cuellos de botella en mano de obra, transporte, prensas, frío y depósitos.

Los estudios citados por investigadores y organizaciones del vino describen esa presión con cifras concretas. Un ensayo reciente con Pinot noir comprobó que exposiciones térmicas de solo una semana alrededor del envero redujeron el ácido málico y, según la campaña, también alteraron de forma intensa los antocianos. Otro trabajo con Cabernet Sauvignon y Riesling observó que el estrés térmico recortó la acidez titulable entre un 26% y un 32% y el ácido málico entre un 40% y un 52%, además de elevar el pH. En Tempranillo, ensayos con temperaturas cerca de 4 °C superiores adelantaron la madurez y aceleraron la acumulación de azúcar y la pérdida de málico, sin que otros

compuestos avanzaran al mismo ritmo.

Ese matiz es importante porque no toda vendimia temprana implica menor producción ni peor vino. En climas fríos, una temporada más cálida puede favorecer una maduración más completa y reducir ciertos riesgos de final de ciclo. El problema aparece cuando el azúcar corre más que la acidez y otros componentes de la baya, o cuando el productor debe elegir entre cortar pronto para conservar frescura o esperar para ganar otros atributos mientras suben el alcohol potencial, el pH, la deshidratación y el daño por calor.

Las señales de 2026 ya son visibles en varias regiones. En Francia, la estadística agrícola oficial señaló en junio que, tras un mes excepcionalmente cálido y un fuerte déficit hídrico, las vendimias se esperaban particularmente tempranas en los grandes viñedos del país. En Italia, Franciacorta empezó a recoger uva el pasado 2 de agosto, unos diez días antes de lo previsto y cerca de un mes antes que hace tres décadas, después de varias semanas con temperaturas de 37 °C y 38 °C. En Sicilia, la recolección arrancó a finales de julio.

En Alemania, el Deutsches Weininstitut informó este miércoles, 12 de agosto, de un inicio temprano de vendimia con uvas muy maduras. La entidad señala que el verano soleado ha acelerado con fuerza la maduración y que las primeras uvas de Pfalz y Baden presentaban una dulzura fuera de lo habitual para estas fechas. En España, Gramona comenzó la vendimia el 22 de julio, la más temprana registrada por la casa, y organizó el trabajo de madrugada para reducir la exposición al calor en el campo y en la recepción de la bodega.

Fuera de Europa aparecen patrones parecidos, aunque con matices. En California, Tablas Creek detectó envero en Syrah el 9 de julio, igualando su fecha más temprana, la de 2014, y abrió la puerta a una campaña de recolección muy adelantada. En Nueva Zelanda, New Zealand Winegrowers calificó 2026 como una cosecha que puede ser la más temprana de su historia: Northland empezó el 23 de enero y la organización recuerda que las fechas se han adelantado varias semanas en los últimos años.

Sudáfrica ofrece el caso que mejor ilustra la otra cara del problema: no tanto empezar antes como concentrarlo todo en menos tiempo. Vinpro documentó este año una campaña en la que una bodega comenzó seis días más tarde que en 2025, pero la maduración posterior se aceleró hasta obligar a procesar más de 800 toneladas diarias durante 29 días seguidos. Para el sector, ese ejemplo resume el mayor riesgo industrial del cambio climático en la vendimia: la compresión del trabajo en ventanas cada vez más cortas.

Australia muestra, al mismo tiempo, por qué el vínculo entre clima y volumen debe leerse con cuidado. Wine Australia calculó para 2026 una cosecha nacional de unas 1,27 millones de toneladas, la menor en 25 años, un 19% menos que la campaña anterior y cerca de un 25% por debajo de la media de diez años. La organización atribuye el resultado a las condiciones estacionales, pero también al ajuste deliberado de producción por parte del sector ante la debilidad del mercado. La OIV estimó en mayo una producción de 47 millones de hectolitros para el hemisferio sur en 2026, un 3,1% menos que en 2025, sin atribuir por sí sola esa caída al adelanto de maduración.

La lectura económica llega en un momento delicado para el vino. La OIV sitúa la producción mundial de 2025 en torno a 227 millones de hectolitros, un 13% por debajo de la media de los diez años anteriores y dentro de un tercer año seguido con volúmenes reducidos. A la vez, el consumo cayó a unos 208 millones de hectolitros, un 2,7% menos que en 2024 y el nivel más bajo desde 1957, siempre según la organización. Eso implica que la adaptación al calor y a la falta de agua debe financiarse justo cuando vender más vino resulta más difícil.

La compresión de la vendimia eleva además el coste por botella de forma directa. Una bodega puede adaptarse a empezar antes si prepara antes su personal y su maquinaria. Otra cosa es necesitar, durante dos o tres semanas, mucha más capacidad de prensado, frío, depósitos, transporte, iluminación o clasificación de la uva. La infraestructura deja de diseñarse para el promedio y pasa a depender del pico. El caso sudafricano de las 800 toneladas diarias durante casi un mes muestra que ese problema ya no es teórico.

También cambia la organización del trabajo. La vendimia nocturna o de madrugada gana peso en zonas cálidas para proteger a los trabajadores y reducir la temperatura de la fruta que llega a bodega. Lo están aplicando ya productores de Cataluña e Italia. Ese giro obliga a reorganizar turnos, seguridad, transporte y recepción de uva. En regiones que dependen de vendimia manual, la flexibilidad laboral puede ser tan importante como la capacidad técnica de la bodega.

Desde el punto de vista agronómico, el calor extremo no actúa solo como una versión más rápida de una buena maduración. Los trabajos científicos señalan que, a partir de ciertos umbrales, el estrés térmico puede alterar la fotosíntesis, el metabolismo, el color, la integridad de la baya y el rendimiento. Además, el déficit hídrico puede interactuar con el calor de formas distintas según variedad, suelo y momento del ciclo. Por eso el grado Brix ya no basta para fijar una fecha de vendimia. El sector trabaja cada vez más con una lectura múltiple: azúcar, acidez titulable, pH, ácido málico, estado hídrico, temperatura de baya, integridad de piel y evolución sensorial.

Ese cambio se nota especialmente en los vinos base para espumoso, que necesitan acidez alta y azúcar moderado. Wine Institute recuerda que en California las uvas para espumosos suelen cortarse antes precisamente por ese motivo. Que Franciacorta arrancara el pasado 2 de agosto se interpreta en el sector como una señal temprana de lo que está pasando en zonas donde conservar frescura es básico. La investigación con Macabeo para Cava apunta en la misma dirección: ensayos con sombreado o doble poda lograron mejorar la relación entre alcohol y acidez y rebajar el pH frente a los testigos, aunque algunas prácticas pueden penalizar la producción.

En los tintos, la decisión es más incómoda. El productor puede alcanzar el azúcar deseado antes de que la baya llegue al perfil aromático o fenólico buscado, y cada día adicional aumenta el riesgo de perder acidez y de ganar alcohol potencial. De ahí que cada vez se planteen tres caminos: vendimiar antes y asumir un estilo distinto, esperar y aceptar más riesgo, o cambiar la viticultura para retrasar la fruta. Esta última vía exige tiempo, dinero y, en muchos casos, cambios normativos.

Ahí entra otra cuestión de fondo: la identidad de las regiones. Un estudio sobre 1.085 zonas vitícolas europeas protegidas concluye que la rigidez de algunas normas puede limitar la adaptación cuando una denominación necesita introducir variedades nuevas, técnicas distintas o cambios en el origen de la uva. La pregunta ya no es solo si el vino mantiene calidad, sino si conserva el perfil por el que esa zona ha sido conocida durante décadas.

Las herramientas para intentar ganar tiempo existen, pero ninguna resuelve por sí sola el problema. Ensayos de varios años con Macabeo han probado el efecto del sombreado, la doble poda con forzado de brotes y el acolchado orgánico. El sombreado mejoró el equilibrio entre alcohol y acidez y ayudó al estado hídrico sin recortar de forma clara el rendimiento. La doble poda también movió la maduración, aunque con peajes productivos, incluso en la campaña siguiente. Otro trabajo con Chardonnay observó que la poda tardía podía retrasar distintos estados fenológicos entre tres y diez días y elevar la acidez del mosto en vendimia.

La diversidad varietal aparece como una de las vías con más recorrido. Un trabajo publicado en PNAS calculó que un uso más amplio de variedades podría reducir cerca de la mitad de las pérdidas potenciales de zonas vitícolas bajo un calentamiento de 2 °C. Eso no implica que variedades como Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot noir, Tempranillo o Riesling vayan a desaparecer, pero sí que su geografía óptima puede moverse y que otras castas, hoy secundarias, ganen valor estratégico.

El agua pasa a ser una cuestión central. Copernicus ha descrito este verano suelos muy secos y caudales reducidos en grandes sistemas fluviales europeos, con presión sobre el abastecimiento y el riego. En ese escenario, la respuesta no puede limitarse a regar más. En muchas zonas, por disponibilidad física, por normas o por aceptación social, esa salida es limitada. La gestión hídrica se orienta, cada vez más, a usar cada litro con más precisión y a evitar que la planta cruce umbrales de estrés a partir de los cuales cae su capacidad para mantener una maduración equilibrada.

La bodega también tendrá que intervenir más. La OIV recoge en su marco técnico prácticas de acidificación de mostos y vinos y categorías de vino cuyo grado alcohólico ha sido modificado mediante desalcoholización, siempre dentro de los límites legales

de cada país y cada denominación. La corrección enológica puede ayudar cuando el pH sube o la acidez cae, pero no reproduce por completo la fisiología de una uva que maduró con noches más frescas y más tiempo de decisión en el viñedo.

A esa presión se suman otros riesgos climáticos del mismo año. En el valle canadiense de Okanagan, los incendios de agosto de 2026 han obligado a evacuar zonas vitícolas y algunas bodegas ya dan por perdida parte de su cosecha por contaminación de humo. Para el sector, el calendario de la vendimia es solo una pieza dentro de una secuencia más amplia que incluye calor, sequía, fuego, granizo, lluvias intensas y heladas.

Con buena parte del hemisferio norte aún por recoger, 2026 no permite fijar un récord estadístico único para la vendimia mundial. Sí deja una señal nítida en regiones muy diferentes: menos distancia entre la madurez deseada y la sobremaduración, menos días para decidir y más presión simultánea sobre el viñedo, la bodega y la mano de obra.