vinetur

Alemania adelanta su primera vendimia para elaborar Federweißer

La sequía reduce el rendimiento del mosto hasta cerca del 70% en la bodega Löffler

viernes 14 de agosto de 2026



La bodega Löffler inició este lunes, 10 de agosto, en Staufen, en el distrito de Breisgau-Hochschwarzwald, la primera vendimia de 2026 en Alemania para elaborar Federweißer, el mosto de uva parcialmente fermentado que sigue trabajando dentro de la botella. El arranque llega antes de lo habitual y también antes que en la campaña pasada: la misma bodega comenzó esa recolección el 18 de agosto de 2025.

Wolfgang Löffler, responsable de bodega, atribuye ese adelanto al comportamiento de la viña durante las últimas semanas. A su juicio, toda la uva va unas dos semanas por delante de lo normal. La recogida comenzó con la variedad Solaris, una uva de maduración temprana y con buena resistencia a los hongos. La parcela destinada a este primer Federweißer ocupa cerca de un cuarto de hectárea y la mayor parte de la uva se recogió con vendimiadora.

La familia empezó el trabajo a primera hora para evitar las horas de más calor en la ladera. En la vendimia participaron varias generaciones, desde los abuelos hasta los nietos. Martina Bläsi, que trabaja en la explotación, resumió el cambio de calendario y de ambiente con una imagen sencilla: en otras campañas la recogida temprana se hacía con bufanda y gorro, mientras que en esta ocasión el trabajo se hizo con pantalón corto y camiseta.

Antes de cortar la uva, los viticultores midieron en la propia finca el peso del mosto con un refractómetro. El resultado rondó los 100 grados Oechsle, el nivel que la familia considera necesario para iniciar esta recogida. Ya en el patio de la bodega, y después del prensado, Andreas Löffler midió 114 grados Oechsle. Ese aumento refleja la concentración de azúcar del mosto obtenido. Wolfgang Löffler calcula además que, dentro de unas dos semanas, también podría entrar en vendimia la variedad Müller-Thurgau.

El adelanto de la campaña no llega solo. La bodega espera menos rendimiento por la falta de agua. Las altas temperaturas aceleraron la maduración, pero la sequía dejó bayas más pequeñas y con menos jugo. Según los cálculos de Wolfgang Löffler, la extracción de mosto, que en una campaña normal suele situarse entre el 76% y el 78%, puede quedarse este año en torno al 70%. La diferencia, explica, se debe al menor tamaño de la uva y a su menor contenido de zumo.

La variedad Solaris ha soportado el calor con resultados aceptables, pero en otras laderas la familia tuvo que regar las cepas. Löffler señala que, sin ese aporte extra de agua, sobre todo las viñas en pendiente y las plantas jóvenes no habrían pasado el verano en buenas condiciones. En la zona, añade, otros productores también están recurriendo al riego por goteo, un sistema que aporta pequeñas cantidades de agua de forma continua.

Para la familia, el adelanto de la vendimia no se explica solo por el calor de las últimas semanas. Wolfgang Löffler sostiene que los inviernos son menos fríos y que el suelo ya no se hiela como antes, un cambio que también adelanta la brotación de la vid. Recuerda que durante años fue habitual seguir recogiendo mucha uva el 3 de octubre, cuando el festivo facilitaba reunir manos para trabajar. En esta campaña creen que para comienzos de ese mes la vendimia ya habrá terminado, igual que ocurrió en 2025.

Pese al menor volumen previsto para el Federweißer, la familia asegura que la sequía no altera ni el sabor ni la calidad del producto. El calor sí acelera otra fase del proceso: la fermentación. Por eso, la bodega calculaba que el primer Federweißer dulce podía estar listo este martes, 11 de agosto, para embotellarse y llegar a las tiendas este miércoles, 12 de agosto.