vinetur

El calor lleva la vendimia europea a un arranque históricamente temprano

Champagne, Borgoña y Alto Adige ya recogen uva con un calendario alterado en zonas de gran prestigio

miércoles 19 de agosto de 2026



La vendimia de 2026 ya deja una señal clara en algunos de los grandes territorios del vino de Europa: se está adelantando. En Italia y Francia, dos de los principales productores mundiales, el calor de los últimos meses ha movido el calendario habitual

de la recogida, con uvas que llevan días entrando en bodega desde Franciacorta hasta Sicilia y con inicios muy tempranos también en Champagne y Borgoña.

A falta del dato final de producción, y sin previsión de que se hagan públicas estimaciones previas, la campaña queda marcada por esa precocidad, visible sobre todo en denominaciones de gran prestigio. El calor registrado a ambos lados de los Alpes ha acelerado la maduración y ha obligado a adaptar fechas que en muchas zonas se mantenían más estables.

En Champagne, el Comité Champagne fijó la apertura oficial del calendario de vendimia el pasado 8 de agosto, aunque algunos operadores habían empezado antes. En la región se habla ya de una recogida sin precedentes por su adelanto, un hecho que vuelve a situar el comportamiento del clima en el centro de las decisiones del viñedo y de la bodega.

El adelanto también alcanza a Borgoña. Allí, Domaine Leflaive inició la vendimia el pasado 13 de agosto y dejó atrás un registro que llevaba casi cinco siglos en pie: la vendimia documentada más temprana se remontaba al 15 de agosto de 1556. La comparación da una medida del cambio que viven algunas zonas históricas del viñedo francés, donde las fechas de recogida eran hasta hace no mucho una referencia bastante fiable para leer la evolución de cada campaña.

El mismo cambio de calendario se observa en Alto Adige, una de las zonas de referencia para los blancos italianos. Un estudio de la American Association of Wine Economists sitúa además a este territorio como una de las áreas con más riqueza por hectárea. El director del Consorzio Vini Alto Adige, Eduard Bernhart, afirma que se trata del inicio de vendimia más temprano en la historia de la región.

Bernhart atribuye esta situación a un verano de 2026 que considera entre los más calurosos de los que se recuerdan, con una maduración acelerada en los viñedos. En varias áreas de la región la recogida ya está en plena actividad, mientras que las uvas de los viñedos más tempranos, destinadas a vinos base para espumosos elaborados por método tradicional, ya fermentan en bodega.

El responsable del consorcio añade que el adelanto no responde solo a las altas temperaturas de junio y julio. También ha influido una primavera muy cálida. “Ya en marzo y abril las temperaturas estaban por encima de la media, acelerando enormemente el ciclo vegetativo de las uvas”, asegura Bernhart. Ni siquiera las semanas inusualmente frías de mayo, añade, lograron frenar esa evolución.

Sobre la calidad de la añada, Bernhart evita por ahora hacer pronósticos cerrados. Sí sostiene que las bases son buenas porque los racimos presentan un aspecto sano y porque la uva mantiene un nivel de acidez que, en sus palabras, garantiza la frescura y la elegancia por las que se conocen los vinos de Alto Adige. También vincula ese estado sanitario al trabajo en el campo: “Conseguir que las uvas no reciban demasiado sol, no sufran el calor y tengan siempre suficiente humedad es una cuestión de conocimiento y de mucho trabajo”.

La entrada de uva en bodega acaba de comenzar y buena parte de la atención del sector está puesta en el tiempo de las próximas semanas. Bernhart confía en temperaturas más frescas, sobre todo por la noche, porque entiende que esas condiciones favorecen la última fase de desarrollo de la uva. Al mismo tiempo, espera que los viñedos queden a salvo de posibles episodios de granizo.

Para el resto de variedades, la previsión en Alto Adige sitúa el inicio de la recogida a comienzos de septiembre. Bernhart recuerda que el momento óptimo cambia según la variedad y la zona, de modo que la experiencia de enólogos y viticultores gana peso en la elección de cada parcela y de cada fecha de corte.

A ese factor se suma el sistema de recogida manual que se mantiene en la región. El consorcio sostiene que ese método permite revisar cada racimo en la propia viña y apartarlo en ese mismo momento si no reúne las condiciones buscadas para la elaboración.