vinetur

El viñedo del Reino Unido afronta una de sus vendimias más tempranas por calor y sequía

La maduración exprés obliga a vigilar azúcar, acidez, maquinaria y suelos ante una ventana de vendimia más corta

lunes 24 de agosto de 2026



La campaña de 2026 está adelantando el calendario del viñedo en el Reino Unido. En buena parte del país, la vendimia se perfila como una de las más tempranas de los últimos años después de varios meses de calor prolongado y lluvias muy escasas. En

muchas fincas, el envero llegó en la última semana de julio, varias semanas antes de lo habitual en una campaña media británica.

El adelanto no ha sido uniforme. Las parcelas con suelos más profundos y mejores reservas de humedad han mantenido, en general, un desarrollo más equilibrado. En cambio, los viñedos con suelos someros o más expuestos a la sequía han registrado menos crecimiento de los pámpanos y señales más tempranas de estrés hídrico. La campaña está dejando claro hasta qué punto el tipo de suelo, la ubicación de la parcela y el manejo de la cubierta vegetal influyen en la evolución de la uva.

La explicación está en la respuesta de la vid al calor y a la falta de agua. Las temperaturas altas aceleran la acumulación de azúcar y también la pérdida de ácido málico, que aporta el perfil más fresco de las uvas menos maduras. Al mismo tiempo, las bayas pierden una pequeña parte de agua por transpiración, lo que concentra todavía más los azúcares. A medida que el suelo se seca, la planta desvía energía del crecimiento de nuevos brotes y hojas hacia la maduración del fruto. Por eso las bayas se ablandan antes, las pepitas se oscurecen con más rapidez y la piel gana firmeza.

El resultado es una ventana de maduración más corta. El azúcar sube con rapidez, la acidez baja antes de lo normal y el paso del envero al momento de vendimia se comprime. Para las bodegas, este cambio puede tener efecto directo sobre el perfil de los vinos, porque modifica el equilibrio entre azúcar y acidez y obliga a ajustar el momento de recogida según el estilo buscado. En un país donde buena parte de la producción está orientada al espumoso, una vendimia demasiado tardía puede reducir la acidez que suele buscarse en ese tipo de elaboraciones. En los vinos tranquilos, el adelanto también puede alterar la graduación potencial y el perfil aromático.

Los parámetros orientativos de recogida varían por variedad y por destino de la uva. En Chardonnay, se trabaja en torno a 18-20 grados Brix, con una acidez titulable de 0,8 a 1,0 g por 100 mL y un pH de 3,1 a 3,3; en campo se buscan bayas amarillo verdosas, pepitas marrones y aromas cítricos y de fruta de hueso. En Bacchus, los rangos pasan por 17-19 grados Brix, 0,6-0,75 g por 100 mL de acidez titulable y pH de 3,1 a 3,3, con bayas amarillo pálido y notas de flor de saúco y lima.

En Pinot Noir, las referencias suben a 20-22 grados Brix, con 0,6-0,8 g por 100 mL de acidez titulable y pH de 3,3 a 3,5, junto con color completo, pieles flexibles y sabores de fruta roja. En Pinot Meunier, los valores habituales están entre 19 y 21 grados Brix, 0,6-0,8 g por 100 mL y pH de 3,2 a 3,4, con color rojo o negro uniforme, pepitas marrones y ablandamiento homogéneo de las bayas. Estos objetivos cambian según la parcela, la carga de cosecha, la campaña y el tipo de vino. El espumoso suele requerir menos azúcar y más acidez que el vino tranquilo.

Con este ritmo de maduración, el calendario pierde valor como única guía. La recomendación técnica es aumentar la frecuencia de los muestreos y no fijarse solo en los grados Brix. La decisión de vendimiar exige revisar a la vez el azúcar, la acidez titulable, el pH, el color de la baya y la madurez fisiológica. La lectura conjunta de esos datos da una imagen más precisa del equilibrio real de la uva y reduce el riesgo de cortar demasiado pronto o demasiado tarde.

La organización de la vendimia también se adelanta. Los equipos de recogida necesitan cubos, guantes, equipos de protección y tijeras en condiciones antes de que empiece la entrada en parcela. El sector insiste además en revisar tractores, remolques, prensas, bombas y mesas de selección antes del inicio de la campaña. En una vendimia comprimida, una avería menor puede traducirse en retrasos con impacto económico y en pérdida de calidad del fruto si la uva espera demasiado tiempo.

La situación del suelo añade otra variable. En varias zonas del Reino Unido, julio de 2026 cerró prácticamente sin lluvia medible y con muchas más horas de sol que julio de 2025, lo que ha dejado perfiles muy secos. En esas condiciones, el terreno suele resistir mejor la compactación profunda porque su estructura es más firme. Pero el escenario puede cambiar con rapidez si llegan lluvias importantes antes o durante la vendimia. Un suelo mojado es más vulnerable a roderas, arrastres y daños estructurales, sobre todo cuando la maquinaria repite el paso por las mismas calles.

Para limitar ese riesgo, en muchas explotaciones ya se plantea trabajar con neumáticos de baja presión, reducir los movimientos no imprescindibles y ordenar de antemano las rutas de circulación dentro de la finca. Con una campaña adelantada por semanas y no por días, la capacidad de reacción depende menos de esperar la fecha habitual de corte y más de tener personal, maquinaria y datos de maduración listos con antelación.