vinetur

El cambio climático amenaza el estilo histórico de los vinos de Borgoña

Las vendimias cada vez más tempranas fuerzan ensayos con viñas y variedades más resistentes

martes 25 de agosto de 2026



Las vendimias se adelantan en Borgoña, el calor aprieta con más fuerza, el agua disponible se reduce en algunos periodos y los excesos de lluvia favorecen enfermedades en la viña. Ese cambio ya no solo aparece en las series meteorológicas:

ya se ve en las parcelas y obliga al sector a revisar cómo preservar el estilo de sus vinos sin alterar la base del viñedo.

Fabien Moreau, viticultor en Chablis, afirma que el inicio de la vendimia el pasado 17 de agosto supone “un récord absoluto” en la zona. La fecha resume una tendencia que, según productores y técnicos, ya está modificando el calendario de la uva. La maduración llega antes y la recogida se mueve en la misma dirección.

Un estudio científico realizado en Beaune permitió reconstruir 664 años de fechas de vendimia, entre 1354 y 2018. Durante el periodo 1354-1987, el arranque se situó de media a partir del 28 de septiembre. Entre 1988 y 2018 comenzó, de media, 13 días antes. De las 33 campañas situadas entre el 5% más precoz, solo cinco corresponden al periodo 1720-2002. Desde 2003, ocho de los 16 periodos de primavera y verano han sido estadísticamente muy poco habituales. Para los especialistas, esa serie muestra que el cambio de ritmo ya no es puntual.

Emmanuel Jobard, climatólogo y responsable de medio ambiente y territorio en la Cámara de Agricultura de Yonne, resume que “el clima es un sistema energético” y sostiene que el problema no se limita a una subida de temperaturas. A su juicio, la agricultura tendrá que trabajar con campañas mucho más variables. Su previsión es que los años complicados serán cada vez más frecuentes y que la viña tendrá menos margen para apoyarse en referencias pasadas.

La consecuencia inmediata está en la composición de la uva y, por extensión, en el vino. Cuanto más rápida es la maduración, más difícil resulta mantener el equilibrio entre azúcar, acidez y aromas. Si la recogida se retrasa, las uvas pueden llegar con más azúcar y dar vinos con más alcohol y menos frescura, un punto sensible en el estilo borgoñón. Para el sector de las bebidas, esa alteración potencial importa porque puede cambiar el perfil habitual de denominaciones cuyo valor comercial depende en gran parte de ese equilibrio.

Borgoña se apoya sobre todo en Chardonnay y Pinot Noir, que suman más del 80% de la superficie del viñedo. El Pinot Noir, en particular, es sensible a la evolución de las temperaturas y al estrés hídrico. Un estudio centrado en 80 viñedos de distintos países apunta además que, a partir de cierto nivel de sequía, esta variedad puede perder

parte de los rasgos que forman su perfil aromático. La cuestión, por tanto, no es solo si Borgoña seguirá produciendo vino, sino qué tipo de vino podrá seguir produciendo con las mismas variedades y bajo las mismas normas.

El Comité Bourgogne, antes BIVB, sitúa esa pregunta en el centro de su trabajo técnico. La organización ha dedicado más de 3 M€ en los últimos diez años a investigación para responder a los efectos del cambio climático. Su departamento técnico e innovación impulsa o cofinancia unos 60 proyectos con un equipo multidisciplinar de alrededor de 20 personas.

Entre esos trabajos figura Vitilence CAP-2050, puesto en marcha en enero de 2026 y previsto para tres años. El programa prueba sistemas vitícolas pensados para hacer las explotaciones más resistentes de cara a 2050. El plan compara cuatro combinaciones de medidas, con especial atención al material vegetal, la protección frente a episodios meteorológicos y la gestión del estrés térmico. Esa orientación también marca la I+D del vino en un plano más amplio, porque concentra la inversión en tres áreas con efecto directo sobre la calidad final: la planta, el agua y el calor.

Otra vía de adaptación pasa por las variedades. El programa Cepinnov, desarrollado junto con Champaña, trabaja en nuevas variedades que mantengan cualidades del Pinot Noir y del Chardonnay y, al mismo tiempo, ofrezcan más resistencia a enfermedades. Tras varios años de selección y microvinificaciones, cerca de 40 variedades consideradas prometedoras deben pasar ahora a ensayos a mayor escala.

Dentro de CAP-2050, las pruebas abarcan Chardonnay, Pinot Noir y Aligoté en los grandes sectores vitícolas regionales, desde Chablis hasta el Mâconnais. El objetivo no es solo comprobar si la planta soporta mejor el calor o la falta de agua, sino medir qué efecto tienen esos cambios sobre la uva y el vino.

Modificar el viñedo, sin embargo, no es una decisión menor. Las denominaciones se apoyan en normas precisas que fijan variedades autorizadas, rendimientos y densidad de plantación. Cambiar prácticas, material vegetal o implantación puede tocar un equilibrio construido durante décadas y, en algunos casos, durante siglos. También hay una razón económica de peso: un viticultor no puede esperar a que el cambio del clima sea extremo para reaccionar, porque las decisiones de plantación tomadas ahora

afectan a cepas que seguirán produciendo dentro de varias décadas.

Jobard sostiene que no existe una respuesta única para todo el viñedo. A su juicio, cada explotación tendrá que combinar gestión del agua, diversificación y ajustes en las prácticas para reducir el riesgo y depender menos de un solo patrón meteorológico. Esa adaptación, que ya está en marcha en Borgoña y que comparte líneas de trabajo con Champaña, pasa por conservar la identidad de vinos muy vinculados a su origen al mismo tiempo que cambia el calendario de la vendimia y la forma de cultivar la vid.