vinetur

La vendimia récord de Bollinger marca un nuevo límite climático en Champagne, solo 76 días tras la floración

Las olas de calor forzaron una recogida inédita con menos margen para preservar frescura y acidez

miércoles 26 de agosto de 2026


CÀ DEL BOSCO

La maison Bollinger comenzó la vendimia el pasado 13 de agosto, solo 76 días después de la floración, la fecha más temprana registrada por la firma. La cifra sitúa la campaña de 2026 entre las más adelantadas de que se tiene constancia en Champagne. En las últimas cosechas, la casa había iniciado la recogida entre 83 y 85 días después de la floración, de modo que el ciclo de maduración se ha acortado entre siete y nueve días.

El adelanto no fue menor para la planificación interna. Bollinger había calculado en junio que empezaría a cortar uva el pasado 20 de agosto, pero las sucesivas olas de calor aceleraron la maduración y obligaron a mover toda la operativa una semana antes. Cyril Delarue, director comercial de la firma, afirmó que el verano ha sido “complicado para la viña” y que la empresa entra en una etapa “no vista hasta ahora”.

La fecha de Bollinger no equivale a un calendario único para toda Champagne. Delarue precisó que otros productores comenzaron incluso una semana antes. Aun así, la vendimia previa a mediados de agosto sigue siendo poco habitual en la región, donde durante décadas la referencia estaba en septiembre y donde los años cálidos han ido adelantando cada vez más el inicio de la recogida.

Ese cambio tiene efectos inmediatos en la organización del trabajo. Muchas explotaciones dependen de personal temporal para vendimiar y un inicio inesperadamente temprano obliga a acelerar contrataciones, reorganizar vacaciones y adelantar la entrada de equipos. Delarue explicó que hubo que llamar antes a los vendimiadores, alquilar con antelación el material necesario y preparar los centros de prensado antes de lo previsto o esperar a que abrieran. En una campaña tan comprimida, unos pocos días pueden alterar el punto de recogida.

La razón es técnica y también comercial. En Champagne, donde la frescura y la acidez forman parte del perfil clásico de sus vinos, retrasar la vendimia puede elevar con rapidez el nivel de azúcar y cambiar el equilibrio del mosto. Bollinger admite que el margen para recoger la uva en el momento buscado se estrechó este año. La decisión de cortar antes trató de mantener ese ajuste entre madurez, acidez y grado potencial.

Otras casas de la región describen un patrón parecido, aunque con matices propios. Mathieu Roland-Billecart, consejero delegado de Billecart-Salmon, señaló que la primavera y el verano fueron inusualmente secos y que el viñedo soportó varias olas de

calor. A su juicio, los suelos calcáreos de los viñedos premier cru y grand cru facilitan el acceso al agua, pero también favorecieron una maduración más rápida de la uva. Al mismo tiempo, añadió que la sequía dejó bayas muy ligeras, por lo que espera rendimientos bajos en conjunto.

A esa falta de agua se sumó la helada de primavera, que ya había reducido el potencial de la cosecha antes de la llegada del calor del verano. Roland-Billecart no puso cifras a esa merma, pero sí advirtió de que todavía es pronto para cerrar un juicio sobre el perfil final de los mostos y de los vinos. En su opinión, la cuestión principal será combinar la madurez del año con un nivel suficiente de acidez.

La lectura enológica de una campaña tan temprana no es unívoca. Orlane Colomina, responsable adjunta de sala del restaurante Cléo de París, sostiene que los años cálidos suelen dar vinos con más madurez y más fruta, a veces con un carácter más amplio. A su entender, eso no tiene por qué ser negativo en una región donde durante mucho tiempo lograr una maduración completa de la uva era una dificultad habitual. Colomina añade que esa evolución puede dar vinos más expresivos, aunque insiste en que conservar frescura y tensión sigue siendo esencial en Champagne.

Ese cambio de estilo, además, no implica que toda la madurez observada en viña se traduzca de forma automática en una madurez completa de la uva. Julian Goût, jefe de bodega de Ayala, propone hablar más de concentración que de madurez alta para la cosecha de 2026. Su argumento es que, cuando las bayas contienen menos zumo, el azúcar se concentra y el grado alcohólico potencial sube, pero eso no significa por sí solo que la uva haya completado todo su proceso de maduración.

Goût recuerda que ese proceso necesita tiempo para varias cosas a la vez: acumular azúcares, desarrollar compuestos aromáticos y reducir acidez. Por eso una campaña adelantada puede ofrecer fruta muy concentrada y, a la vez, obligar a afinar mucho más el momento de la recogida. En 2026, Bollinger ha convertido ese ajuste en una cifra concreta: 76 días entre floración y vendimia, siete menos que su previsión inicial y entre siete y nueve menos que en sus cosechas recientes.