vinetur

La vendimia en Burdeos avanza con maduración desigual según cada parcela

Las lluvias recientes han diluido parte de la uva en viñas tardías

viernes 4 de septiembre de 2026



El Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino de la Universidad de Burdeos (ISVV) informó este jueves, 3 de septiembre, de que la última semana del millésime 2026 ha dejado unas condiciones climáticas más acordes con un periodo de vendimia en Burdeos,

aunque la maduración sigue avanzando de forma desigual dentro del viñedo.

Los merlots ya están en recogida, mientras que los cabernet-sauvignon progresan con más lentitud esta semana. El centro precisa que solo las parcelas más tardías continúan mostrando cambios apreciables en sus parámetros bioquímicos, una señal de que el final de la maduración depende cada vez más de la situación concreta de cada viña.

El ISVV añade que persiste una fuerte heterogeneidad entre parcelas. Esa diferencia se observa en el estado de madurez y también en la respuesta de la uva a los episodios de lluvia registrados en los últimos días, que en algunos casos han provocado un efecto de dilución visible.

Ese efecto se ha visto, según el instituto, en el peso de las bayas, en el volumen de zumo y en las concentraciones de ácido málico. Se trata de tres indicadores seguidos de cerca durante la vendimia porque permiten medir cómo llega la materia prima a bodega y hasta qué punto pueden aparecer diferencias entre parcelas incluso dentro de una misma zona.

La situación descrita este jueves dibuja una campaña con ritmos distintos entre variedades y fincas. En la práctica, puede traducirse en entradas de uva más escalonadas y en un seguimiento más fino antes de fijar la fecha de vendimia de cada parcela, sobre todo en las más tardías, donde el instituto todavía aprecia evolución en los datos bioquímicos.

Para el sector del vino, esta combinación de lluvias, dilución y heterogeneidad puede influir en el perfil químico de los mostos y en las decisiones de elaboración por lote. La evolución del ácido málico y del volumen de zumo suele pesar en los ajustes que hacen las bodegas durante la vinificación, en una vendimia en la que los merlots ya están en marcha y los cabernet-sauvignon avanzan a otro ritmo.