vinetur

# El clima cambia el estilo del vino en el noreste de Rumanía

Un estudio en Iași relaciona calor, humedad y agua disponible con cambios medibles en la uva

jueves 3 de septiembre de 2026



Un capítulo científico publicado por IntechOpen concluye que la variabilidad climática altera de forma directa el calendario de la vid, la composición de la uva y el estilo final del vino en el noreste de Rumanía. El trabajo, centrado en un caso de estudio en Iași, vincula las oscilaciones de temperatura y agua disponible con cambios en fases como la brotación, el envero y la maduración.

La investigación parte de una idea simple: cuando cambian las condiciones meteorológicas, no solo cambia el ritmo de la planta, también cambia la materia prima con la que se elabora el vino. En la práctica, eso afecta al contenido de azúcar, a la acidez, al pH y, después, a la graduación alcohólica, la estructura en boca y la percepción aromática.

El análisis recoge que un aumento de las temperaturas acelera el desarrollo fenológico de la vid. Ese avance va unido a una mayor acumulación de azúcares y a una reducción de la acidez en la uva. En el vino, esa combinación se traduce en más grado alcohólico y un pH más alto, junto con una expresión de fruta más madura y una sensación de boca más amplia.

Los autores también separan el efecto de las olas de calor por encima de 35°C del efecto de un calentamiento más moderado. En esos episodios extremos, la eficiencia fotosintética baja y la degradación de los ácidos se intensifica. El resultado es un contenido menor de ácidos orgánicos, menos frescura y un equilibrio químico peor, con una pérdida de frescor en la fase sensorial.

Otra de las situaciones analizadas es el déficit hídrico moderado. En ese caso, la vid reduce su crecimiento vegetativo y aparecen efectos de concentración. La uva acumula más solutos y el vino presenta más extracto seco y una mayor intensidad estructural, con más cuerpo y una percepción fenólica más marcada.

El comportamiento cambia cuando las condiciones son más frías o más húmedas. El capítulo indica que la maduración se ralentiza, la acidez total sube y la acumulación de azúcares se modera. Esa combinación favorece un mejor equilibrio de composición y se asocia a perfiles sensoriales florales, minerales y frescos.

En el caso de Iași, y en concreto del área de Golia, el trabajo resume dos perfiles bien diferenciados. En los años cálidos, los vinos tienden a ganar graduación y estructura. En los años frescos, conservan mejor la frescura y el carácter floral-mineral.

La utilidad de estos datos va más allá del viñedo. Para bodegas, cooperativas y distribuidores, conocer cómo se mueve la relación entre azúcar, acidez y pH ayuda a prever cambios en el estilo del producto y en su encaje comercial. Un mismo viñedo

puede dar vinos más maduros y con más volumen en campañas cálidas, o referencias más tensas y frescas cuando la maduración avanza con temperaturas más bajas o con más humedad.

Ese vínculo entre clima y perfil final del vino también tiene una derivada directa para la regularidad entre cosechas. Si las temperaturas altas adelantan el ciclo y elevan el azúcar mientras cae la acidez, la bodega puede recibir uvas con parámetros muy distintos a los de campañas previas. Eso obliga a ajustar la fecha de vendimia y puede influir en decisiones de elaboración si se quiere mantener un estilo reconocible.

El capítulo apunta además varias vías de adaptación en viñedo. Entre ellas figuran el manejo de la cubierta vegetal, el riego, los sistemas de conducción y la selección varietal. Son herramientas con las que el productor puede intentar conservar el equilibrio de la uva cuando suben las temperaturas o cuando el agua se reparte de forma más irregular.

La principal aportación del análisis es que conecta, en una misma cadena, el clima, la respuesta fisiológica de la planta, la composición de la uva y el resultado en copa. En la parte agronómica, la secuencia pasa por el ritmo de desarrollo, la eficiencia fotosintética y el crecimiento vegetativo. En la parte enológica, el efecto aparece en variables como el azúcar, la acidez, el pH, el extracto seco y la expresión sensorial.

El trabajo sitúa así la variabilidad climática como un factor con efectos medibles sobre la identidad del vino, no solo sobre el rendimiento del viñedo. En zonas productoras del este europeo, donde pequeños cambios de temperatura o humedad pueden mover el calendario de la vendimia y el equilibrio de la uva, esa información puede servir para ajustar tanto el manejo del campo como la orientación del producto final.