vinetur

El humo de los incendios fuerza a las bodegas de Michigan a reforzar controles sobre sus viñedos

La industria, valorada en 9.000 millones de dólares, teme más costes si aumenta la exposición al humo

lunes 7 de septiembre de 2026



El humo de los incendios forestales que cubrió en julio parte del cielo del norte de Michigan ha abierto una nueva preocupación entre los elaboradores de vino del estado. La nube llegó desde los grandes fuegos activos en Canadá y Minnesota y, aunque los viticultores consultados creen que no dañará la cosecha de 2026, el episodio ha

empujado a varias bodegas a prepararse para futuros análisis y a revisar cómo responder si la exposición se repite en momentos más delicados del ciclo de la vid.

La cuestión tiene peso económico. La industria del vino de Michigan mueve cerca de 9.000 millones de dólares y puede verse obligada a incorporar más controles si el humo aparece con mayor frecuencia. Para el sector de bebidas, eso puede traducirse en decisiones agronómicas y de elaboración más complejas, en más pruebas de laboratorio durante la campaña y en inversión en investigación para detectar y reducir defectos que afectan a la calidad y al valor comercial del producto.

Kasey Wierzba, directora general y enóloga de Shady Lane Cellars, en Suttons Bay, explicó que el viñedo llegó a parecer “otro planeta” cuando el humo cubrió la zona. La visibilidad, relató, cayó mucho y una neblina rosada y anaranjada filtraba la luz sobre las cepas. Además del impacto visual, pensó en las uvas y en un problema que el sector conoce cada vez mejor: la posibilidad de que el humo deje compuestos que más tarde alteren el vino.

Ese defecto se conoce en el sector por su nombre en inglés, “smoke taint”. Cuando las uvas quedan expuestas al humo durante un tiempo prolongado, el vino terminado puede desarrollar sabores y aromas no deseados, descritos por productores y técnicos con referencias a comida a la barbacoa o bacon quemado. El problema no siempre se detecta en el viñedo, y ahí está una de las mayores dificultades para las bodegas.

Wierzba cree que en esta ocasión no habrá efecto sobre los vinos terminados porque la exposición fue corta y se produjo pronto en la campaña. En ese momento, dijo, las uvas estaban en una fase muy temprana de desarrollo, conocida entre viticultores como “buckshot berry stage”, en la que los granos son aún pequeños, parecidos a perdigones.

Aun así, la responsable de Shady Lane Cellars aseguró que el episodio le ha servido de aviso. Si vuelve a repetirse una entrada de humo, se plantea enviar muestras de uva a laboratorios especializados para buscar los compuestos asociados a incendios forestales. La idea, señaló, es estar preparada antes de que el problema llegue en un momento más sensible del viñedo.

Paolo Sabbatini, profesor de viticultura en la Universidad Estatal de Michigan, advirtió de que medir el daño antes de elaborar el vino suele ser muy difícil. Los compuestos del humo se unen a la piel y a los tejidos de la uva, y los sabores relacionados con ese defecto suelen aparecer durante la fermentación. Por eso, explicó, en muchos casos hay que esperar al vino ya hecho para comprobar si existe contaminación, salvo cuando el viñedo sufre un incendio cercano y las bayas muestran daños visibles tras el episodio.

Sabbatini contó que recibió 10 llamadas de viticultores y bodegueros de Michigan con preguntas sobre el posible efecto del humo. Su valoración es tranquilizadora para esta campaña: considera que la exposición no fue lo bastante intensa ni duradera como para afectar a las uvas. Los incendios activos en Ontario y Minnesota habían arrasado hasta entonces más de 64.000 acres, según el Servicio Forestal de Estados Unidos.

Los productores locales también consideran una suerte que el humo no llegara en otoño, cuando las uvas cambian de color y suelen ser más sensibles. Brian Hosmer, enólogo de Chateau Chantal, en la península de Old Mission, explicó que la fruta estaba todavía en una fase muy inmadura, en pleno proceso de división celular, y que ni los racimos ni las bayas habían completado aún su formación.

La preocupación no se limita a Michigan. Regiones vinícolas de la costa oeste de Estados Unidos y de Australia llevan tiempo conviviendo con este problema, y los incendios en el suroeste de Francia ya han quemado más de 160 millas cuadradas de bosque cerca de Burdeos. Hosmer recordó que en otras zonas hay viñedos con el fuego a pocos kilómetros o incluso al borde de las parcelas, con ceniza cayendo directamente sobre la fruta.

Ben Montpetit, director del departamento de viticultura y enología de la Universidad de California en Davis, uno de los centros con más trabajo científico sobre este asunto, explicó que el humo afecta a un número cada vez mayor de regiones porque los veranos más cálidos y secos favorecen incendios más intensos y extensas capas de humo. También avisó de que no hay soluciones simples. Algunos tratamientos para retirar parte de los sabores no deseados pueden alterar la calidad del vino o introducir otros matices.

El interés científico y político ha aumentado. Montpetit recordó que la mayor atención sobre este fenómeno ha impulsado apoyo estatal y federal a nuevos estudios y que el último borrador de la ley agrícola de Estados Unidos incluye una directriz para reforzar la investigación y el desarrollo sobre la exposición de las uvas viníferas al humo de incendios. Para las bodegas, ese trabajo puede ser clave a la hora de decidir cuándo analizar muestras, si conviene modificar una vinificación o cuándo merece la pena separar partidas de uva.

Los viticultores de Michigan sostienen que el humo es solo una parte de una lista más amplia de cambios ambientales. Estudios sobre el efecto del cambio climático en la región apuntan a heladas tempranas de primavera, capaces de dañar las cepas, y a temperaturas más altas durante la temporada de crecimiento. Andy Fles, responsable del viñedo en Shady Lane Cellars, añadió que 2026 ya estaba siendo una campaña difícil en el norte de Michigan por las precipitaciones extremas y las oscilaciones térmicas.

Fles resumió la incertidumbre en una idea: el calentamiento del planeta no implica que todos los lugares vayan a ser más cálidos cada año, sino que el tiempo es más imprevisible. Esa falta de control, dijo, también se aplica al humo de los incendios, un factor que puede aparecer sin aviso y que obliga a las bodegas a buscar formas de responder cuando toque.