vinetur

Nyetimber inicia la vendimia más temprana de su historia en el sur de Inglaterra

El calor extremo y la sequía empujan el calendario del vino inglés hacia un inicio inusualmente precoz

martes 15 de septiembre de 2026



La bodega inglesa Nyetimber ha iniciado este lunes, 14 de septiembre, la vendimia en sus viñedos de West Chiltington y Amberley, en el sur de Inglaterra, en la fecha más temprana de su historia. La recogida arranca cinco días antes del anterior registro más

adelantado de la empresa, fijado el 19 de septiembre de 2018, después de un verano marcado por calor extremo, sequía y unas condiciones meteorológicas fuera de lo habitual, según trasladan sus responsables.

El adelanto confirma que el calendario de la vendimia también se está moviendo en Inglaterra, un país que en los últimos años ha ganado peso en el mapa del vino europeo, sobre todo por sus espumosos. En Nyetimber, la comparación reciente es clara: en 2025 la campaña comenzó el 24 de septiembre y, de forma tradicional, estas labores se situaban hacia mediados de octubre.

La empresa prevé ampliar las tareas el próximo 21 de septiembre con la entrada de 500 vendimiadores en sus 11 viñedos repartidos entre Kent, West Sussex y Hampshire. El ritmo previsto es de hasta 170 toneladas de uva al día, todas recogidas a mano. La elección no responde solo a una cuestión de método, sino a la necesidad de mantener intactos los racimos destinados a sus espumosos premium.

Brad Greatrix, responsable de vinificación de Nyetimber, sostiene que la campaña presenta varias dificultades ligadas al calor. Advierte de que incluso lluvias escasas pueden elevar el riesgo de daños y podredumbre, porque las vides, tras meses de sequía extrema, absorben con rapidez el agua disponible. Ese proceso puede hacer que los granos se hinchen y, en algunos casos, se abran. Por ese motivo, añade, la selección de la uva en la propia viña será más minuciosa para apartar la fruta dañada y recoger solo la que llegue en mejores condiciones a bodega.

La vigilancia del tiempo seguirá durante las próximas semanas. En viticultura, unas pocas jornadas de lluvia o un cambio brusco de temperatura pueden alterar tanto el momento de corte como la calidad sanitaria de la uva, y ese margen de decisión es aún más estrecho cuando la cosecha se adelanta y coincide con un periodo seco. Greatrix, que participa en su vendimia número 20 con la casa inglesa, resume la campaña como un ejercicio de adaptación a situaciones extremas.

El enólogo recuerda además que el año comenzó con temor por las heladas tardías de mayo, que hacían prever una caída fuerte de los rendimientos. Más adelante, sin embargo, el calor del verano permitió recuperar parte de la producción. Esa secuencia, primero frío y luego calor intenso, ha obligado a reajustar el trabajo en viñedo en muy

poco tiempo.

Nyetimber calcula una producción en torno a 2.500 toneladas de uva en la vendimia de 2026. Ese volumen podría traducirse en más de 1,5 millones de botellas de espumoso, siempre en función del rendimiento final y del estado de la fruta en el momento de la recogida. La cifra da una idea del tamaño de la operación que la empresa pone en marcha cada otoño y de la importancia que tiene el momento exacto del corte para la planificación de personal, transporte y elaboración.

Greatrix considera que veranos más cálidos pueden abrir opciones para vinos tranquilos más prometedores, en especial tintos. Al mismo tiempo, matiza que para elaborar espumosos de alto nivel siguen siendo más adecuadas las condiciones clásicas del verano inglés, con temperaturas en torno a 20 grados y lluvias regulares. Ese equilibrio permite conservar la acidez y un perfil de maduración que resulta clave en este tipo de vinos.

La jefa enóloga de la firma, Cherie Spriggs, mantiene una expectativa alta sobre la campaña y la define como “otra añada sin precedentes”. La vendimia acaba de empezar en los primeros viñedos, pero la empresa da por hecho que el seguimiento diario del tiempo y el trabajo de selección en campo marcarán el desarrollo de las próximas semanas.