vinetur

El Cabernet de Napa deja de ser la opción más rentable

El modelo económico sitúa como mejor opción el cambio varietal cuando aumenta con fuerza el estrés térmico, según una investigación

jueves 17 de septiembre de 2026



Un estudio sobre viñedos de Cabernet Sauvignon en el condado de Napa concluye que no existe una única respuesta para proteger la rentabilidad de las explotaciones ante el calor extremo. La opción con mejores resultados cambia según la intensidad del calentamiento: con un aumento moderado de temperatura, puede seguir compensando

mantener la viña y la variedad ya implantadas; con más estrés térmico, el sombreo gana atractivo; y, en las condiciones más duras analizadas, sustituir la variedad por otra con mayor tolerancia al calor ofrece la mayor rentabilidad.

La investigación se publicó este año en la revista American Journal of Enology and Viticulture y fue realizada por especialistas de la Universidad de Cornell y de la Universidad Estatal de Pensilvania. El trabajo tomó como caso de estudio la producción de Cabernet Sauvignon en Napa y comparó tres vías de adaptación: instalar tecnología de sombreo, cambiar de variedad o trasladar la producción a una zona más fresca.

El punto de partida del análisis es económico. En cultivos permanentes como la vid, una decisión tomada ahora puede condicionar los ingresos durante décadas. Los investigadores construyeron un modelo financiero con los gastos de implantación y manejo del viñedo, junto con el efecto del calor sobre la producción y sobre el valor de la uva. A partir de ahí, midieron qué estrategia resultaba más conveniente en distintos niveles de calentamiento.

La primera opción consistía en seguir con Cabernet Sauvignon en Napa e incorporar una tecnología para reducir los daños del calor. El estudio se centró en mallas de sombreo colocadas sobre las cepas para proteger los racimos de la radiación directa y de temperaturas extremas. El equipo recuerda que, cuando el termómetro supera los 100 grados Fahrenheit, alrededor de 38°C, la temperatura de los racimos expuestos al sol puede subir bastante más. Ese estrés térmico puede dañar las bayas, alterar compuestos ligados a la calidad del vino y reducir el rendimiento.

El sombreo ayuda a limitar ese impacto, pero exige una inversión elevada. Hay que instalar la estructura, mantenerla y sustituir materiales con el paso del tiempo. La cuestión, por tanto, es si la protección compensa el capital inmovilizado y los gastos de funcionamiento. El modelo indica que sí puede compensar cuando el calentamiento pasa de leve a intermedio, porque permite conservar tanto las viñas ya productivas como la identidad comercial asociada a Napa y al Cabernet Sauvignon.

La segunda estrategia era cambiar de variedad. En el modelo, los autores emplearon la cariñena como ejemplo de uva con mayor tolerancia al calor. Esa vía ofrece más resistencia y puede ayudar a mantener la producción en un clima más cálido, pero

obliga a asumir una renuncia: el precio de la uva o del vino puede variar, y el productor se aparta de una identidad de mercado ligada a una variedad concreta y a un lugar concreto. Aun así, bajo el escenario de calor más intenso analizado, esta alternativa fue la que arrojó el mejor retorno económico.

La tercera posibilidad era trasladar la producción a una zona más fresca. Para ello, el estudio modeló un paso del condado de Napa al de Lake. Esa mudanza implica adquirir terreno, plantar nuevas viñas, instalar espalderas, riego y otras infraestructuras. También supone dejar atrás parte del valor económico acumulado por un viñedo ya asentado y por su reputación regional. En los resultados del modelo, esta opción quedó por detrás de las otras dos en todos los supuestos examinados.

El trabajo también apunta que la adaptación no tiene por qué plantearse como una decisión de todo o nada. Con cambios climáticos relativamente modestos, seguir cultivando Cabernet Sauvignon en Napa sin modificaciones profundas seguía siendo la opción más rentable. Esa conclusión encaja con la lógica de un productor que ya cuenta con viñas en plena producción, canales comerciales abiertos y un posicionamiento de precio alto. Cuando el calor aumenta con más frecuencia o con más intensidad, esa ventaja inicial se va reduciendo y otras inversiones pasan a tener más sentido.

Kristen Barnhisel, enóloga de J. Lohr Vineyards & Wines y presidenta de la American Society for Enology and Viticulture, afirma que “el calor extremo ya no es un problema de una vez por década para los productores de uva de vinificación”. Markus Keller, editor científico de la revista y profesor de viticultura en la Universidad Estatal de Washington, añade que los viticultores “siempre se han adaptado a su terreno”, pero que el ritmo actual del cambio da a esas decisiones “un peso financiero real”.

Uno de los apartados más llamativos del estudio es el dedicado al consumidor. Los investigadores encuestaron a más de 300 compradores de vino de Estados Unidos a comienzos de 2024. Les mostraron etiquetas hipotéticas que explicaban que el vino se había elaborado con una de las tres medidas de adaptación al clima y les preguntaron cuánto estarían dispuestos a pagar. Los resultados apuntan a una prima media del 17% para los vinos elaborados con uvas protegidas por sombreo, del 12% para los

procedentes de una variedad más tolerante al calor y de alrededor del 11% para los vinculados a un traslado de la producción a otra región.

Los autores, no obstante, no dan por hecho que ese sobreprecio vaya a durar. En su modelo lo tratan como temporal, con la idea de que el comprador puede acostumbrarse a estas prácticas si terminan siendo más habituales. Aun así, el resultado sugiere que contar al consumidor cómo se adapta una bodega al calor podría tener un valor comercial, al menos durante un periodo.

Para el sector de las bebidas, la lectura va más allá del viñedo. Estas decisiones pueden orientar inversiones en tecnología, en material vegetal y en nuevas ubicaciones, y también influir en la oferta futura de vinos, en la estabilidad de ciertas gamas y en la formación de precios de uva y botella. En zonas donde la variedad, el origen y la reputación van de la mano, el calor no solo afecta a la producción agrícola: puede modificar la ecuación económica de bodegas y viticultores durante muchos años.

El estudio insiste además en la importancia del momento en que se actúa. Replantar un viñedo o mover una explotación exige mucho dinero y no puede hacerse con rapidez. Esperar demasiado puede dejar al productor expuesto a pérdidas por calor; adelantarse en exceso puede llevar a inversiones que luego no generen el retorno esperado. Keller resume esa idea al señalar que el trabajo ofrece a los productores “una manera de comparar tecnología, material vegetal y ubicación en términos de dinero, no solo de condiciones de cultivo”.