vinetur

Vouvray, Montlouis y Beaujolais afrontan una vendimia corta con menos vino disponible

Calor, granizo y lluvias desiguales detrás de una cosecha escasa con calidad potencial alta

lunes 21 de septiembre de 2026



La vendimia de 2026 en Vouvray, Montlouis-sur-Loire y varias zonas de Beaujolais deja una combinación poco habitual: uva muy madura, una calidad potencial alta y una producción corta que mantiene la presión sobre muchas bodegas. En Touraine, la

recogida comenzó el 6 de agosto, unas tres semanas antes de lo normal. En Beaujolais, dos episodios de granizo en junio y julio recortaron con fuerza el volumen en algunas denominaciones.

Denis Breussin, presidente de la ODG Vouvray, resumió esa inquietud al inicio de la campaña al afirmar que esperaban tener vino suficiente para atender a sus mercados. Su mensaje refleja la situación de una añada en la que los viticultores han visto cómo la maduración se aceleraba más de lo previsto, con buenas perspectivas de calidad, pero con menos litros de los deseados.

La causa que señalan los productores de ambas regiones combina una primavera temprana, varias olas de calor durante el verano y lluvias muy desiguales. Ese patrón llevó a una vendimia muy precoz y a una fuerte disparidad entre parcelas. En Francia, además, la cosecha nacional se sitúa en 33,8 millones de hectolitros, el nivel más bajo desde 1957 según las cifras manejadas por el sector, lo que reduce el margen para compensar la falta de vino con producción de otras zonas.

En Touraine, el caso más claro es el del chenin blanc, variedad base en Vouvray y Montlouis. Según los datos trasladados por bodegas y organizaciones de la zona, el potencial alcohólico se ha movido entre 13 y 16 grados según la parcela. Esa horquilla obligó a tomar decisiones rápidas: cortar antes para conservar frescura o esperar más para ganar madurez fenólica, con el riesgo de obtener vinos más pesados.

La heterogeneidad también aparece en los rendimientos. En el conjunto de la AOC Touraine, la cosecha va desde 15hl/ha en las parcelas más expuestas hasta 55hl/ha en los suelos más profundos. La referencia fijada por la apelación para blancos rondaba 35hl/ha. En la práctica, eso significa que dos explotaciones separadas por poca distancia pueden cerrar la campaña con resultados muy distintos, tanto en volumen como en equilibrio del mosto.

Stéphanie Morin, viticultora en Saint-Nicolas-de-Bourgueil, advirtió de que las acideces son bajas y de que algunas bodegas podrían recurrir a la acidificación. Se trata de una práctica regulada que permite reequilibrar vinos cuando el calor reduce el ácido málico. En añadas cálidas, esta corrección puede ser una herramienta útil para mantener tensión y frescura, sobre todo en blancos.

En Beaujolais, el recorte de producción obedece a otro motivo. Boris Gruy, director de Château de la Chaize en Brouilly, explicó a finales de agosto que la zona sufrió dos granizadas, una en junio y otra en julio, y que su explotación no superará los 20hl/ha. Para una AOC cuyo rendimiento autorizado rebasa los 50hl/ha, esa cifra supone menos de la mitad de un año normal.

La situación no es igual en todo el viñedo. En los crus del norte, como Moulin-à-Vent y Chénas, la cosecha ronda 25hl/ha. Más al sur, donde las lluvias de final de verano fueron más regulares, algunos productores alcanzan entre 35 y 40hl/ha. El gamay acusó con claridad los cambios bruscos entre sequía y lluvia: cuando la planta pasa de estrés hídrico a una entrada de agua, la uva puede perder concentración; si el verano se mantiene seco, el fruto concentra más, aunque la baja acidez complica el trabajo en bodega.

Pese a esa dificultad, varias voces del sector ven una calidad potencial alta en las parcelas que han esquivado el granizo y han mantenido un equilibrio razonable durante el verano. En Beaujolais, esa impresión es aún mejor para los blancos. Los productores del sur describen chardonnays ricos y equilibrados, favorecidos por una variedad que soporta mejor el calor y conserva mejor la acidez que el gamay. Si esas sensaciones se confirman en botella, Beaujolais Blanc puede ganar presencia comercial en la añada 2026.

Los tintos, en cambio, exigen más cautela. La fruta puede llegar muy concentrada, pero la elaboración se complica cuando las acideces caen y el grado sube. En Touraine ocurre algo parecido con algunos chenin de zonas más secas, donde la madurez ha avanzado muy rápido. El resultado final dependerá en buena parte de la fecha elegida para vendimiar y del trabajo posterior en bodega.

Para distribuidores, cadenas de alimentación y hostelería, la lectura es clara: la oferta de la añada 2026 puede ser más corta y más irregular según zona y productor. Esa menor disponibilidad puede influir en las compras y en la fijación de precios durante los próximos meses, sobre todo en Vouvray, Montlouis y en los crus de Beaujolais más afectados por el granizo. No implica una subida automática en todos los vinos, pero sí un mercado más tenso para referencias con producción limitada.

Esa presión puede notarse de forma especial en los Vouvray y Montlouis secos y semisecos, y también en Beaujolais Villages y en varios crus donde el volumen ha quedado muy por debajo de lo habitual. En un escenario con menos vino disponible, los operadores tendrán que afinar más las compras, comparar rendimientos parcela a parcela y revisar calendarios de aprovisionamiento. La diferencia entre bodegas con 20hl/ha y otras con 40hl/ha o 50hl/ha puede traducirse en políticas comerciales muy distintas.

También hay fechas de salida al mercado que conviene tener en cuenta. Los blancos secos de Touraine y Vouvray de gama de entrada podrían llegar en la primavera de 2027. Los Vouvray semisecos, dulces y las cuvées de más nivel se pondrán a la venta entre el otoño de 2027 y la primavera de 2028. El Beaujolais Nouveau de 2026 saldrá el próximo 19 de noviembre.

Sobre ese Nouveau, las primeras impresiones son relativamente favorables en las parcelas que evitaron el granizo y pasaron el verano con una sequía moderada. En esos casos, la uva ha desarrollado una buena concentración de fruta y la maceración carbónica habitual en este estilo puede reforzar ese perfil. La contrapartida está en el grado alcohólico: algunas partidas podrían quedar por encima de lo habitual.

En Touraine, varias bodegas ven opciones de guarda en los Vouvray secos y semisecos procedentes de las mejores parcelas, apoyadas en su concentración y en su intensidad aromática. En Beaujolais habrá que esperar a las primeras catas para medir mejor el recorrido de los tintos de 2026, aunque crus como Moulin-à-Vent o Morgon suelen ofrecer estructura para pasar unos años en botella.