vinetur

La helada tardía y la sequía hunden la próxima cosecha de vino en Virginia

Las bodegas prevén menos blancos, más mezclas y compras fuera del estado para sostener la oferta

martes 22 de septiembre de 2026



La helada tardía de finales de abril y la sequía posterior están cambiando la próxima oferta de vino de Virginia. Varias bodegas del estado prevén menos botellas de algunos blancos, más coupages y más vinos elaborados con mezclas de variedades y añadas

para cubrir los huecos de una vendimia muy corta. Para el negocio de las bebidas, este golpe de oferta puede tener efectos más allá de las bodegas locales: puede desviar compras hacia uva o vino a granel de otras zonas y mover al alza el precio de la materia prima en las próximas campañas.

El ajuste no se verá de golpe en tiendas, restaurantes o salas de cata. Las bodegas con más trayectoria cuentan con inventario de años anteriores y eso les da margen. En el vino, además, el calendario juega a favor durante un tiempo. Los blancos y rosados de esta cosecha no suelen embotellarse hasta la primavera y los tintos pueden tardar hasta dos años en salir al mercado. La presión, por tanto, puede llegar después.

La helada llegó cuando muchas viñas estaban brotando, el momento de mayor vulnerabilidad. Las temperaturas cayeron hasta el entorno de los 20 grados Fahrenheit, varios grados bajo cero, en buena parte de Virginia. El daño fue amplio y dio lugar a una declaración federal de desastre. Después llegó la sequía. Algunos viticultores perdieron toda la cosecha, mientras que los viñedos situados a más altitud resistieron mejor, según coinciden varios productores.

En Boxwood Estate Winery, cerca de Middleburg, el enólogo Sean Martin afirma que la finca perdió más del 90% de sus variedades blancas. En una campaña normal, la bodega recoge entre 70 y 90 toneladas de uva para elaborar nueve vinos. Este año se ha quedado con menos de seis toneladas. En lugar de repartir esa cantidad entre varias referencias, la casa ha decidido destinarla entera a un espumoso de 60 dólares. Martin sostiene que era la opción con mejor retorno para esa fruta escasa.

La helada ha dejado también un problema más lento y más caro de corregir. Martin calcula que alrededor del 10% de las cepas de Boxwood murió y tendrá que ser replantado. Eso implica tiempo y dinero, porque una viña nueva no aporta el mismo rendimiento de inmediato.

En Slater Run Vineyards, en Upperville, la pérdida ronda el 75%, según su enólogo, Preston Thomas. La bodega optó además por tirar la fruta que quedaba en sus cepas blancas dañadas para no someterlas a más estrés. Slater Run suele producir hasta 3.000 cajas. Este año espera quedarse en unas 520. Con muchos consumidores inclinándose por blancos y rosados, la empresa va a convertir buena parte de la uva

tinta que ha sobrevivido en vino rosado. También está retirando algunos blancos de la carta de su sala de cata para alargar el inventario hasta el próximo año.

La escasez está alterando ya el mercado de la uva. Hazy Mountain Vineyards & Brewery, en las montañas Blue Ridge, suele vendimiar unas 160 toneladas y este año espera solo 20. Su director de producción, Jason Hayman, explica que la uva que puso a la venta encontró comprador en aproximadamente un día, frente al plazo habitual de una semana. Incluso variedades con menos salida, como Grüner Veltliner y Riesling, se colocaron con rapidez. Hayman elevó los precios alrededor de un 20%, hasta 3.000 dólares por tonelada.

Los blancos son la parte más difícil de sustituir. Un elaborador resume así la situación: “Todo el mundo busca Chardonnay”. Esa falta de producto puede traducirse en más vinos sin añada o en coupages menos habituales, una vía para mantener volumen cuando no hay suficiente fruta de una sola variedad o de una sola cosecha.

Las bodegas tienen una salida posible: comprar uva o vino a granel fuera de Virginia. Esa opción se ve favorecida por otro movimiento del mercado del vino en Estados Unidos, donde el consumo está bajando y hay excedentes en otras regiones, lo que abarata el producto sobrante de la Costa Oeste. Michael Shaps, que lleva 32 años haciendo vino en Virginia, cuenta que algunos productores ya están trayendo fruta de fuera. En su caso, planea importar vino a granel de sus propiedades en Francia, igual que hizo tras la gran helada de 2007.

No todas las bodegas quieren dar ese paso. Para las que han construido su identidad en torno al origen local, usar uva de otros estados o de otros países no es una decisión sencilla. Thomas afirma que Slater Run estudió esa posibilidad, pero finalmente la descartó porque quiere seguir siendo una bodega de Virginia.

Esa elección tiene además consecuencias comerciales y legales. Si un vino incorpora suficiente fruta de fuera del estado, la etiqueta puede dejar de llevar la indicación “Virginia” y pasar a la denominación más amplia de “American”. Las farm wineries afectadas por la helada pueden solicitar exenciones a las reglas estatales sobre el origen de la fruta, pero eso no elimina el problema de imagen para proyectos que han vinculado su nombre al viñedo local.

La pérdida llega en un momento delicado para un estado que lleva décadas construyendo prestigio alrededor de sus propias viñas y ganando presencia en cartas de vino de Washington. Un año malo puede absorberse cuando hay existencias, pero otra campaña similar tendría un efecto mucho más duro. Shaps avisa de que, si se repite un episodio meteorológico de este tipo el próximo año, muchas bodegas podrían no seguir abiertas.

En Linden Vineyards, uno de los nombres históricos del vino de Virginia, el enólogo Jim Law afirma que sus blancos han caído más de la mitad este año. Después de más de cuatro décadas de vendimias, dice que una mala cosecha no le altera por sí sola. Lo que sí le preocupa es la velocidad del cambio. Recuerda que hace veinte años el cambio climático se trataba como una idea lejana y que, en las vendimias de Chardonnay, antes empezaban la mañana con guantes y chaquetas para ir quitándose capas a medida que subía la temperatura. Ahora, cuenta, comienzan con camiseta y al mediodía ya hace calor.