vinetur

Casus Belli inicia la vendimia casi quince días antes por la rápida maduración de la uva

La bodega espera una cosecha de gran calidad tras un verano que compensó el retraso primaveral

martes 29 de septiembre de 2026

La bodega Casus Belli inició este lunes, 28 de septiembre, la vendimia de 2026 en la finca de l'Any de la Part, en Ordino, casi quince días antes de la media de los últimos años. La empresa atribuye ese adelanto a la evolución del clima durante el verano, que permitió recuperar el retraso acumulado por el frío de la primavera y deja, a su juicio, una previsión de uvas de gran calidad.

Los trabajos continuaron este martes, 29 de septiembre, con la recogida y el prensado de la uva. Los primeros controles de maduración, según la bodega, muestran una fruta sana y equilibrada, con buena concentración de azúcares y una acidez todavía muy viva. Es un dato importante para una viña de alta montaña como la de Casus Belli, situada entre los 1.240 y los 1.322 metros de altitud, la más alta del Principado y la única fuera de la parroquia de Sant Julià de Lòria.

"El estado de la vendimia es excepcional. Tenemos una buena concentración de azúcares, una acidez muy viva y fresca y los controles de maduración que estamos haciendo son muy buenos", afirmó Miquel Medall, enólogo de Casus Belli.

El año vitícola comenzó con dificultades. La viña brotó, como es habitual, entre finales de abril y principios de mayo, pero las bajas temperaturas se mantuvieron hasta mediados de mayo y ralentizaron el desarrollo de la planta. Algunas zonas de la finca

quedaron además ligeramente afectadas por las heladas. En una explotación de montaña, donde el ciclo vegetativo es corto, ese retraso inicial generó dudas sobre el ritmo de maduración.

La situación cambió en los meses siguientes. La bodega explica que las lluvias del otoño y la nieve acumulada durante el invierno dejaron buenas reservas de agua en el suelo, lo que permitió a las plantas soportar las altas temperaturas del verano sin estrés hídrico. A eso se sumó una baja humedad, que ayudó a conservar una amplia superficie foliar activa y un buen estado sanitario de la viña. Con esa combinación, la maduración se adelantó hasta situarse cerca de quince días por delante de la media reciente. Casus Belli suele comenzar la cosecha hacia el 15 o el 16 de octubre.

La vendimia ha arrancado con la uva destinada a dos referencias de la casa. Este lunes, 28 de septiembre, se recogieron el Pinot Noir y el Chardonnay que se emplearán en el espumoso 80/20, elaborado con un 80% de Pinot Noir y un 20% de Chardonnay. Entre este lunes, 28 de septiembre, y este martes, 29 de septiembre, la bodega completó también la recogida del Pinot Noir destinado a EL PR1MER, el vino blanco tranquilo que elabora a partir de uva tinta.

En la viña queda ahora la uva destinada a Casus Belli Pinot Noir y Terra Negra, los dos tintos del productor. La evolución de la maduración es favorable y la previsión de la bodega pasa por elaborar toda su gama en esta añada, siempre que el tiempo permita completar la cosecha con la fruta en condiciones óptimas. La cantidad de uva se sitúa ligeramente por debajo de la de los últimos años, sobre todo por el efecto del frío en algunos brotes durante la primavera, aunque Casus Belli considera que el volumen es suficiente para las elaboraciones previstas.

La jornada de este martes, 29 de septiembre, contó también con la presencia de tres Ambaixadors Gastronòmics d’Andorra: Marcel Besolí, de Celler d’en Toni; Jordi Grau, de Ibaya; y Rodrigo Martínez, de Beç. Los tres acudieron a Ordino para conocer sobre el terreno la cosecha y las particularidades de la viticultura de alta montaña que desarrolla la bodega. Jordi Grau afirmó que producir alimentos y bebidas de origen andorrano supone ir a contracorriente y aporta un valor añadido.

La presencia de esos representantes de la restauración refuerza el vínculo entre el vino elaborado en el país y la cocina andorrana, en un momento en el que Andorra trabaja para reforzar la identidad de su oferta gastronómica. En el caso de Casus Belli, la bodega vincula sus vinos al territorio y a unas condiciones marcadas por la altitud y el clima de las Valls del Nord.

La vendimia vuelve a mostrar también las particularidades de hacer vino en la Vall d'Ordino. La orografía obliga a trabajar la mayor parte de las parcelas de forma manual. La altitud, la orientación y la exposición al sol y al viento hacen que cada zona de la finca evolucione a un ritmo distinto, por lo que las parcelas se trabajan y se vinifican por separado.

En algo más de una década de cosechas, desde la primera en 2015, Casus Belli ha ido adaptando sus técnicas de cultivo y de vinificación a unas condiciones distintas de las de las zonas vitícolas más habituales de la península Ibérica. La bodega cita entre esos factores las heladas tardías, los inviernos largos, las oscilaciones térmicas, la disponibilidad irregular de agua y una maduración condicionada por las horas de luz al final de la temporada. "Hemos tenido que aprender a convivir con el tiempo y a entender que aquí tenemos uvas con composiciones y acideces muy diferentes", explicó Medall.

El nombre de Casus Belli remite, según la propia bodega, a esa relación constante con el clima y con las limitaciones de una viña situada en altura. Este mes de septiembre, además, expertos internacionales en desarrollo de destinos vitivinícolas visitaron bodegas andorranas dentro de las acciones impulsadas por el Gobierno para promover el cultivo de la vid, los vinos de calidad y el enoturismo, y pusieron en valor la personalidad de esas elaboraciones.

Casus Belli trabaja tres hectáreas de viña en la finca de l'Any de la Part, en la Vall d'Ordino, Reserva de la Biosfera por la Unesco. Sus cerca de 15.000 cepas se dedican sobre todo al Pinot Noir, con una elaboración artesanal de vinos y espumosos orientada a conservar la frescura, la acidez y el carácter del lugar.