vinetur

La vendimia alemana de 2026 ha sido la más temprana jamás registrada por calor y sequía

La falta de agua recorta la cosecha en varias zonas y obliga a recoger la uva antes

viernes 9 de octubre de 2026



La vendimia alemana de 2026 ha empezado antes que nunca, con calor y sequía en buena parte del verano, menos uva en varias zonas y una carrera contra el reloj para recoger la fruta antes de que suba demasiado el azúcar y baje la acidez. El Instituto

Alemán del Vino sitúa el arranque de la campaña de este año como el más temprano en todas las regiones vitícolas del país desde que existen registros.

El adelanto se ha notado ya desde mediados de agosto. Ernst Büscher, del Instituto Alemán del Vino, ha señalado que algunos viticultores llegaron a interrumpir sus vacaciones para entrar en viña. A finales de agosto comenzó en muchos lugares la recogida principal, una tarea que durante años se concentraba en septiembre y octubre.

Los datos meteorológicos ayudan a explicar ese cambio. En julio, la estación de Geisenheim, en Rheingau, registró una temperatura media de 22,8 grados, según el Servicio Meteorológico Alemán. Desde el inicio de la serie en 1885, solo hubo dos meses de julio igual de cálidos o más. En ese mismo periodo cayeron 4,9 litros de lluvia por metro cuadrado, una cifra muy baja para el viñedo.

Matthias Corvers, al frente junto a su familia de la bodega Dr. Corvers-Kauter en Oestrich-Winkel, resume así el verano: demasiado calor y muy poca agua. Su hijo Philipp Corvers, aun así, sostiene que 2026 todavía puede acabar siendo una añada muy buena. Esa doble lectura se repite en otras zonas del país: la climatología recorta producción, pero al mismo tiempo puede favorecer una uva sana y concentrada si la recolección llega en el momento preciso.

En Esslingen am Neckar, Maximilian Kusterer empezó la vendimia este año el 19 de agosto. En 2025 había comenzado el 26 de agosto, que entonces ya había sido la fecha más temprana en su explotación. Hace dos décadas, la recogida arrancaba allí a mediados o finales de septiembre. El viticultor ha calculado que en chardonnay ha obtenido más de un tercio menos de cosecha de lo habitual, una caída ligada al menor tamaño de las bayas por la falta de agua.

La reducción de rendimiento no es un caso aislado. En Rheinhessen, las viñas jóvenes han sufrido más porque sus raíces todavía no llegan a capas profundas del suelo, y en algunos viñedos se ha optado por vendimiar antes para aliviar a la planta. La disponibilidad de agua ha marcado diferencias claras entre parcelas y regiones. Quien trabaja con suelos capaces de retener humedad o con cepas viejas ha partido con ventaja.

El golpe llega a un sector que ya soporta otros problemas. En Alemania baja el consumo de vino, suben los costes y también la carga regulatoria. A eso se suman los episodios de calor extremo y sequía. En la campaña de 2025 se recogieron 7,66 millones de hectolitros de mosto en las 13 regiones vitícolas alemanas, un 2% menos que en 2024. Si 2026 confirma una cosecha corta, la oferta puede ajustarse más en algunas categorías y presionar tanto a las bodegas como a la distribución.

Pese a esa menor cantidad, varios productores hablan de una sanidad de la uva poco habitual. Thomas Hirt, jefe de bodega en Hex vom Dasenstein, en Baden, describe la fruta de este año como especialmente sana. Adolf Bayer, de la bodega Bayer en Esslingen, asegura que la calidad de la uva es muy alta y que no hay podredumbre, aunque prefiere esperar a tener todo el vino en bodega antes de valorar la añada.

La explicación técnica es conocida en viticultura. Una baya más pequeña concentra una proporción mayor de piel respecto a pulpa, y en la piel se concentran color, taninos y parte de los compuestos aromáticos. Además, la falta de humedad ha frenado la presión de enfermedades fúngicas. Eso puede favorecer vinos más intensos, sobre todo en tintas, siempre que la maduración no se pase y que la elaboración en bodega mantenga el equilibrio.

Ese punto es especialmente delicado en riesling. En esta variedad, unos pocos días pueden cambiar mucho el resultado. Con más madurez hay más azúcar y menos acidez, justo lo contrario de lo que busca una parte del mercado en los rieslings alemanes: tensión, frescura y capacidad de guarda. Hirt admite que la campaña ha obligado a trabajar con mucha precisión, también en bodega. Kusterer controló las parcelas a diario y en algunos momentos tuvo que recoger dos o tres variedades en una sola jornada.

Jochen Dreissigacker, viticultor en Bechtheim, explica que el trabajo en el viñedo también ha cambiado. Si antes se retiraban hojas para que el sol llegara mejor al racimo, ahora en muchos casos esas hojas se dejan para hacer sombra y evitar quemaduras. El sombreado pasa a ser una herramienta de producción en regiones donde hace no tanto tiempo el problema era conseguir suficiente madurez.

El agua almacenada en el suelo se ha convertido en un factor económico de primer orden. Corvers observa grandes diferencias según la parcela y el tipo de terreno. Dreissigacker trabaja con compost elaborado por su propia bodega a partir de orujo, arcilla, estiércol de vaca, harina de roca, restos vegetales y carbón, con la idea de aumentar la vida del suelo y mejorar su capacidad para retener agua. Klaus Peter Keller, en Flörsheim-Dalsheim, sigue otra vía: en parte de sus viñedos planta con densidades muy altas, hasta 35.000 cepas por hectárea, frente a las 8.000 o 10.000 habituales, para empujar a las raíces hacia capas más profundas.

La adaptación tiene un horizonte largo. Un viñedo se planta para décadas y las decisiones que se toman ahora tardan años en mostrar todo su efecto. Keller sostiene que parte de la calidad de algunas plantaciones actuales la verá sobre todo la siguiente generación. Para el sector de bebidas, esa escala temporal importa porque condiciona la oferta futura, el perfil de los vinos y la estructura de costes de muchas bodegas.

El cambio climático también abre una opción comercial para algunas variedades. Varios productores creen que spätburgunder, el pinot noir alemán, puede salir beneficiado por unas condiciones más cálidas, al igual que chardonnay y weissburgunder. Keller llega a comparar el momento actual de algunas zonas alemanas con el clima que tenía Borgoña hace 60 años. Al mismo tiempo, los precios de muchos borgoñas han subido con fuerza: una botella de Bourgogne Village ronda con facilidad los 30 euros o más, mientras que algunos spätburgunder alemanes de alta gama parten de unos 50 euros, un nivel que en Borgoña se considera de entrada.

Esa comparación ayuda a entender por qué una cosecha corta en Alemania puede tener efecto más allá del viñedo. Si el país gana presencia con pinot noir y chardonnay, la mezcla entre menos volumen, más concentración y precios franceses muy altos puede mejorar la posición internacional de algunos productores alemanes. Pero hay una tensión clara con la demanda: los veranos calurosos elevan el azúcar y, por tanto, el alcohol potencial, mientras una parte del consumidor busca vinos más ligeros y el segmento sin alcohol gana espacio.

Por eso la campaña de 2026 no se juega solo en el campo. También puede influir en el tipo de vino que llegue al mercado, en los precios de ciertas referencias y en la capacidad de Alemania para vender fuera un perfil distinto al del riesling tradicional.

Las decisiones sobre fecha de vendimia, manejo de la canopia, densidad de plantación o conservación del agua en el suelo marcarán durante años el mapa del vino alemán.