vinetur

La vendimia nocturna se consolida en España como estrategia para mejorar la calidad del vino

Recolección en horas frescas preserva aromas, reduce fermentaciones prematuras y optimiza el proceso en regiones con veranos calurosos

jueves 24 de abril de 2025



La vendimia nocturna se ha convertido en una práctica habitual en varias zonas vitivinícolas de España. Consiste en recolectar las uvas durante la noche, cuando las temperaturas son más bajas. Esta técnica busca preservar mejor los aromas y sabores

de la fruta, lo que puede influir directamente en la calidad del vino.

Durante el día, el calor acelera los procesos metabólicos de la uva. Esto puede provocar una pérdida de compuestos aromáticos y un aumento del riesgo de fermentación prematura. Al vendimiar por la noche, se reduce la actividad enzimática y se evita que las uvas comiencen a fermentar antes de llegar a la bodega. Además, las uvas están más firmes y menos propensas a dañarse durante el transporte.

En regiones como la Denominación de Origen Rueda, esta práctica se ha generalizado. Allí, casi todos los viñedos utilizan este sistema para recolectar variedades blancas como Verdejo o Sauvignon Blanc. También se aplica en otras zonas de la Comunidad Valenciana, como las denominaciones de origen Alicante, Valencia y Utiel-Requena.

Las uvas blancas son especialmente sensibles al calor y a la luz. Su piel es más fina que la de las tintas y su color claro reacciona con mayor facilidad a las altas temperaturas. Por eso, variedades como Moscatel, Viura o Chardonnay suelen recogerse por la noche. Esta forma de vendimia permite conservar mejor su frescura natural y sus características varietales.

El proceso requiere una planificación precisa. Las cuadrillas comienzan a trabajar al anochecer y continúan hasta el amanecer. Se utilizan focos para iluminar los viñedos y maquinaria adaptada para operar en condiciones de baja visibilidad. Aunque implica un esfuerzo adicional, muchos productores consideran que el resultado justifica el trabajo.

En bodega, las uvas llegan frías, lo que facilita su procesamiento. No es necesario enfriarlas artificialmente antes del prensado o la maceración. Esto reduce el consumo energético y mejora el control sobre cada etapa del proceso de vinificación.

La vendimia nocturna también ayuda a mantener un equilibrio adecuado entre acidez y azúcares. Este balance es importante para obtener vinos frescos, con buena estructura y capacidad de guarda. En climas cálidos, donde las temperaturas diurnas pueden superar los 30 grados, esta técnica permite evitar una maduración excesiva que podría afectar al perfil final del vino.

Aunque se asocia principalmente con vinos blancos, algunos productores también aplican esta técnica a variedades tintas. Sin embargo, su uso es menos frecuente debido a que estas uvas tienen una piel más resistente al calor y no sufren tanto con las altas temperaturas.

La decisión de vendimiar por la noche depende de varios factores: el tipo de uva, el clima local, los recursos disponibles y los objetivos del productor. En cualquier caso, se trata de una herramienta más dentro del conjunto de prácticas que buscan mejorar la calidad del vino desde el viñedo hasta la botella.

En los últimos años, esta modalidad ha ganado terreno gracias a su eficacia comprobada en regiones con veranos calurosos. La combinación entre tecnología agrícola y conocimiento enológico permite adaptar cada vendimia a las condiciones específicas del lugar y del momento.

La vendimia nocturna no es nueva, pero su uso se ha extendido con mayor rapidez en zonas donde el cambio climático ha elevado las temperaturas medias durante el día. En estos lugares, cosechar por la noche ya no es solo una opción técnica sino una necesidad para mantener los estándares de calidad exigidos por el mercado actual.

Los consumidores valoran cada vez más los vinos frescos, aromáticos y equilibrados. La vendimia nocturna contribuye a lograr ese perfil sensorial sin necesidad de intervenciones agresivas en bodega. Por eso, muchas bodegas han incorporado esta práctica como parte habitual de su calendario anual.

En definitiva, vendimiar por la noche permite trabajar con una materia prima más estable desde el punto de vista físico y químico. Esto facilita un tratamiento más respetuoso con la uva y favorece una expresión más fiel del terruño en cada botella producida.