vinetur

Solo 6 de 18 regiones productoras de café, chocolate y vino mejorarían con técnicas para enfriar el planeta

El cambio climático amenaza la viabilidad de estos cultivos incluso con intervenciones tecnológicas como la inyección de aerosoles en la atmósfera

miércoles 5 de noviembre de 2025



Un estudio publicado en la revista Environmental Research Letters advierte que el futuro del café, el chocolate y el vino se encuentra en riesgo debido al cambio climático, incluso si se aplican intervenciones drásticas para reducir la radiación solar sobre la superficie terrestre. El trabajo analiza el impacto de una técnica conocida como inyección de aerosoles de sulfato en la estratosfera (SAI, por sus siglas en inglés), que consiste en liberar partículas reflectantes en las capas altas de la atmósfera para enfriar el planeta. Esta técnica busca imitar los efectos naturales de grandes erupciones volcánicas, que han provocado descensos temporales de temperatura a lo largo de la historia.

El equipo internacional de científicos, liderado por la Universidad Estatal de Colorado, ha modelizado los posibles efectos de SAI en las principales regiones productoras de uva para vino, café y cacao. Estas zonas incluyen áreas de Europa occidental, Sudamérica y África occidental. Los investigadores han evaluado cómo cambiarían las condiciones climáticas entre 2036 y 2045 si se aplicara esta intervención.

Según los resultados, aunque SAI podría reducir las temperaturas medias en algunas regiones, no garantiza la conservación de las condiciones necesarias para el cultivo exitoso de estos productos. Factores como la variabilidad en las precipitaciones y la humedad pueden provocar inundaciones o favorecer la aparición de plagas y enfermedades, especialmente en el caso del cacao. El estudio señala que solo seis de las dieciocho regiones analizadas mostrarían una mejora clara en las condiciones para el cultivo respecto a un escenario sin SAI.

La coautora del estudio, Ariel Morrison, explica que SAI podría ofrecer un alivio temporal frente al aumento de temperaturas en ciertas zonas, pero no representa una solución definitiva para los problemas que afectan a estos cultivos. Morrison subraya que especies como el cacao son más tolerantes al calor que el café o la vid, pero resultan muy vulnerables a plagas y enfermedades cuando coinciden altas temperaturas con lluvias intensas y elevada humedad.

El informe también pone de relieve que la variabilidad natural del clima puede generar resultados muy diferentes bajo un mismo escenario con SAI, lo que añade incertidumbre sobre su eficacia real para proteger los cultivos y los ingresos de los

agricultores. Los autores insisten en que es necesario combinar estrategias locales de adaptación, inversiones en prácticas agrícolas más resistentes y cooperación internacional para asegurar la supervivencia tanto de estos productos como de las comunidades que dependen económicamente de ellos.

El estudio llega en un momento en el que productores y consumidores muestran preocupación por el futuro del café, el chocolate y el vino ante los cambios climáticos. Las conclusiones sugieren que confiar únicamente en soluciones tecnológicas como SAI no basta para garantizar la continuidad del cultivo de estos productos emblemáticos.