vinetur

La cosecha de Amandi registra temperaturas un 5% superiores y la maduración más temprana de su historia

El calor extremo y la escasez de lluvias reducen la producción y obligan a adaptar la viticultura en Ribeira Sacra

jueves 4 de diciembre de 2025



La cosecha de vinos de Amandi de este año se ha caracterizado por ser la más cálida desde que existen registros. Los datos recogidos en la bodega Don Bernardino, situada en Sober, muestran que las temperaturas durante los primeros nueve meses del año han sido un 5% superiores a la media habitual. Este aumento ha tenido un impacto directo en el ciclo de la vid y en la calidad final de los vinos.

El invierno y el inicio de la primavera transcurrieron sin heladas fuertes, lo que permitió una brotación temprana. Las temperaturas mínimas durante el periodo vegetativo fueron un 7% más altas que otros años, lo que aceleró el desarrollo de las plantas. El 28 de junio ya se observaron las primeras uvas enveradas, un hecho poco común para estas fechas.

La falta de lluvias ha sido otro factor determinante. Normalmente, entre julio y septiembre se concentra el 15% de las precipitaciones anuales, pero este año solo se registró un 4%. Esta situación solo se había dado antes en 2016 y 2018. La ausencia de agua obligó a regar manualmente muchas cepas jóvenes y viñedos recién plantados para evitar pérdidas mayores.

En las primeras fases del ciclo vegetativo hubo una fuerte presión de mildiu, una enfermedad fúngica que afecta a la vid. Esto provocó una reducción importante de la cosecha en las zonas más húmedas junto al río. Los tratamientos fitosanitarios se concentraron en mayo y junio; después apenas fueron necesarios debido a la sequedad ambiental.

El calor extremo y la falta de agua han provocado una maduración irregular en muchos viñedos. Las plantas con raíces poco desarrolladas sufrieron estrés hídrico severo, lo que llevó a la muerte de algunas cepas y al pasificado de parte de la uva por deshidratación. Los controles realizados durante la maduración mostraron diferencias notables entre parcelas, tanto en el estado sanitario como en los parámetros analíticos del mosto, especialmente en los valores de pH.

Amandi es conocida dentro de la Denominación de Origen Ribeira Sacra por su orientación sur, lo que favorece una mayor acumulación de calor respecto a otras zonas gallegas productoras de vino tinto. Estas condiciones permiten obtener vinos con gran maduración, aptos para evolucionar durante años en botella.

Los datos históricos apuntan a una tendencia al alza tanto en las temperaturas medias como en las mínimas. Esta situación anticipa ciclos cada vez más rápidos para el viñedo y obliga a adaptar las labores agrícolas para mantener la calidad y supervivencia del cultivo. La viticultura en Amandi sigue siendo un trabajo exigente ante estos cambios climáticos.