vinetur

EEUU desafía a Champagne como nuevo referente mundial del vino espumoso

La región de Oregón suma más de 100 bodegas y crece hasta un 30% en producción en cuatro años

martes 7 de abril de 2026



El Valle de Willamette, en el estado de Oregón, se ha convertido en uno de los lugares más dinámicos de Estados Unidos para la producción de vinos espumosos. Esta región, situada entre Portland y Eugene, cuenta con 11 áreas vitivinícolas reconocidas

oficialmente y es conocida por sus colinas verdes, viñedos de Pinot Noir y Chardonnay, y un clima que recuerda al de Borgoña, en Francia. En los últimos años, algunos expertos han comenzado a comparar el potencial del Valle de Willamette con el de la región francesa de Champagne.

El clima del valle, con noches frescas y días cálidos durante el verano, favorece la acidez en las uvas, un elemento clave para la elaboración de vinos espumosos de calidad. Además de Pinot Noir y Chardonnay, otras variedades como Pinot Meunier y Pinot Blanc también prosperan en la zona.

La producción de vino espumoso en Oregón ha aumentado entre un 25% y un 30% en los últimos cuatro años. Según datos de Method Oregon, una organización sin ánimo de lucro fundada por productores locales, más de 100 bodegas elaboran actualmente vino espumoso en el estado. Method Oregon organiza cada año un evento dedicado a estos vinos en el Valle de Willamette. Para que un vino lleve el sello Method Oregon debe estar producido íntegramente en Oregón, seguir el método tradicional (méthode champenoise) y permanecer al menos 24 meses sobre lías antes del degüelle.

Andrew Davis, director técnico de Lytle-Barnett —una bodega dedicada exclusivamente a vinos espumosos— explica que casi todas las regiones vinícolas del mundo producen algo de vino espumoso, pero pocas han apostado por convertirse en una referencia internacional comparable a Champagne. Davis considera que Willamette puede ocupar ese lugar.

Para facilitar la visita a las bodegas especializadas en este tipo de vinos, Method Oregon ha creado un mapa que permite localizar fácilmente las salas de cata repartidas por todo el valle.

Entre las bodegas más conocidas se encuentra Corollary Wines, situada en Amity. Sus propietarios, Jeanne Feldkamp y Dan Diephouse, apuestan por vinos espumosos tradicionales procedentes de viñedos únicos. Ofrecen catas bajo reserva donde explican los procesos y características del vino espumoso a los visitantes.

También en Amity se encuentra Arabilis. Kenny y Allison McMahon lanzaron tres nuevos vinos espumosos esta primavera. Kenny McMahon señala que la carbonatación puede acentuar defectos en el vino base, por lo que cuidan mucho la fermentación primaria. Arabilis ofrece visitas privadas bajo cita previa.

Soter Vineyards, ubicada en Carlton desde 1997, fue una de las primeras bodegas del valle en apostar por el vino espumoso como producto principal. Utilizan únicamente uvas propias y realizan todo el proceso dentro de la bodega. Las catas pueden incluir maridajes con quesos locales o almuerzos preparados con productos cultivados en la finca.

Lytle-Barnett tiene su sala de cata en Dundee pero obtiene la mayoría de sus uvas del área Eola-Amity Hills. Andrew Davis fundó además The Radiant Sparkling Wine Company para ayudar a pequeños productores a elaborar vinos espumosos mediante servicios móviles especializados.

Granville Wine Co., también en Dundee, es una empresa familiar que recomienda servir los vinos espumosos en copas de vino blanco para apreciar mejor sus aromas. El cofundador Jackson Holstein considera que los vinos espumosos del valle pueden prescindir del añadido final de azúcar (dosage) gracias al equilibrio natural que aporta el clima local.

Argyle es una bodega histórica fundada en 1987 por Rollin Soles. Bajo la dirección actual de Kate Payne Brown ofrecen diferentes estilos: brut rosé, blanc de blancs y blanc de noirs. Su sala de cata está ubicada en un edificio construido con materiales reciclados y permite tanto reservas como visitas sin cita previa.

Goodfellow Family Cellars comenzó a producir vino espumoso tradicional recientemente tras dos décadas dedicadas a vinos tranquilos. La bodega trabaja con algunos de los viñedos más antiguos gestionados bajo prácticas sostenibles.

Cho Wines es conocida por ser la primera bodega propiedad de estadounidenses coreanos en Oregón. Sus vinos han figurado entre los mejores según publicaciones especializadas. La sala de cata ofrece vistas al refugio natural Wapato Lake Wildlife Refuge e incluye vuelos temáticos centrados en vinos espumosos tradicionales y otros

estilos menos filtrados.

Perlée abrirá sus puertas en junio de 2026 como resultado de una colaboración entre varios productores conocidos del valle. Su primer lanzamiento utiliza levaduras autóctonas obtenidas directamente del entorno del viñedo para aportar carácter propio al vino.

Gran Moraine, situada en Yamhill, centra su producción principalmente en Chardonnay y utiliza una estrategia temprana para la vendimia con el fin de preservar acidez y frescura. Ofrecen experiencias variadas que incluyen maridajes con productos locales como palomitas trufadas o caviar.

La oferta gastronómica del Valle de Willamette es amplia y variada. Restaurantes como Anthology proponen menús degustación interactivos donde los comensales pueden observar cómo se preparan los platos e intercambiar impresiones con los chefs. Hayward destaca por su cocina inspirada en sabores internacionales utilizando ingredientes locales; Okta Farm & Kitchen apuesta por menús basados en productos cultivados directamente en su propia granja.

En cuanto al alojamiento, nuevas opciones como The Grange Estate o renovados complejos como The Allison Inn & Spa ofrecen estancias confortables adaptadas tanto a quienes buscan lujo discreto como a quienes prefieren propuestas más relajadas vinculadas al entorno natural del valle.

El Valle de Willamette continúa consolidándose como destino preferente para quienes desean conocer nuevas tendencias en vinos espumosos fuera del ámbito europeo tradicional.