vinetur

La vid francesa nació hace más de 4.000 años, según ADN de la Edad del Bronce

Un estudio en Nature Communications rastrea el origen de la viticultura y la continuidad del pinot noir actual

miércoles 22 de abril de 2026



La cultura de la vid en Francia comenzó hace más de 4.000 años, según un estudio publicado en Nature Communications que ha analizado ADN antiguo extraído de pepitas de uva halladas en yacimientos arqueológicos. La investigación, realizada por

equipos científicos franceses, sitúa el inicio de la viticultura en territorio francés hacia el año -600 antes de nuestra era y aporta datos sobre la circulación de variedades, las técnicas de propagación y la continuidad de algunos cepajes hasta la actualidad.

El trabajo se basa en el análisis de 49 pepitas procedentes de distintos enclaves arqueológicos, en su mayoría de Francia, y fechadas entre la Edad del Bronce y el final de la Edad Media. Los investigadores explican que estas semillas se conservaron en lugares húmedos, lo que favoreció la preservación del material genético. A partir de ese ADN, pudieron reconstruir relaciones entre vides antiguas y modernas y comparar muestras separadas por varios milenios.

Hasta ahora, el estudio de las pepitas se apoyaba sobre todo en su forma y tamaño. Esa vía permitía diferenciar entre semillas silvestres y cultivadas, pero dejaba sin respuesta otras cuestiones, como el origen exacto de ciertas variedades o la forma en que se multiplicaban las plantas. El ADN antiguo ha permitido avanzar en esas preguntas y comprobar que ya existían cruces entre vides locales y otras llegadas desde fuera.

Los autores señalan que las primeras vides cultivadas en Francia aparecieron con el desarrollo de los intercambios mediterráneos, ligados también al comercio del vino. En ese proceso convivieron vides silvestres locales con plantas introducidas desde otras zonas. Las mezclas entre ambas ayudaron a ampliar la diversidad de cepajes presentes en el país.

El estudio también apunta a movimientos de plantas y conocimientos a larga distancia desde fechas tempranas. Entre las influencias detectadas figuran aportes procedentes de Iberia, los Balcanes y el Próximo Oriente. Según los investigadores, esos intercambios formaron parte de una red más amplia que conectaba distintas zonas del Mediterráneo y de Europa.

Otro resultado del trabajo es la identificación de una práctica antigua y extendida: la multiplicación clonal. Los científicos sostienen que ya estaba presente desde la Edad del Hierro y que permitió conservar variedades apreciadas durante largos periodos. Esa técnica facilitó además su difusión sin cambios genéticos importantes.

Entre las muestras analizadas aparece una pepita medieval que los autores consideran genéticamente idéntica al pinot noir actual, una variedad muy ligada a Borgoña. Ese hallazgo sugiere una continuidad prolongada de ciertos cepajes a lo largo de los siglos y ofrece una referencia para estudiar la historia de variedades que siguen presentes en los viñedos europeos.

Los investigadores creen que este tipo de análisis puede servir también para conocer mejor rasgos perdidos de las uvas antiguas, como el color de las bayas o algunas características ligadas al sabor. Además, puede ayudar a entender cómo se adaptaban las vides a los entornos del pasado y qué criterios guiaban a las sociedades antiguas al elegir unas plantas u otras.

La línea de trabajo abre nuevas posibilidades para estudiar la diversidad genética de la vid en un momento en el que el sector vitivinícola busca respuestas ante el cambio climático. Con más muestras antiguas y modernas, los científicos esperan reconstruir con mayor precisión la evolución de los cepajes europeos y su relación con las prácticas agrícolas que han llegado hasta nuestros días.