

# La vendimia temprana no afectará a la calidad del vino

El calor vuelve a adelantar la vendimia en Nafarroa, que este año ha alcanzado un nuevo récord. Nunca antes se había comenzado a recoger uva a principios de agosto. El adelanto, cada vez más acusado, responde a las altas temperaturas asociadas al cambio climático y también a décadas de cambios en el viñedo.

## REPORTAJE

Ilargi AVILA

Nafarroa ha vuelto a batir el récord de vendimia más temprana por tercer año consecutivo. Así lo anunció la Denominación de Origen Navarra el pasado lunes, poco después de que comenzase en territorio de la DOC Rioja, el 6 de agosto. Esto supone un adelanto histórico, ya que nunca antes se había empezado a recoger la uva a principios de agosto en esta zona.

Los viticultores atribuyen el resultado a las altas temperaturas que se han registrado durante este verano, consecuencia directa del cambio climático. Según explicaba la D.O. Navarra en una nota, el calor ha sido el principal responsable del adelanto de la vendimia, ya que ha provocado una aceleración en el ciclo de la vid.

De acuerdo a Daniel Andión Espinal, responsable de asesoramiento agrícola de INTIA y experto en viticultura, la primera fecha registrada por la D.O. Navarra en 1967 establecía el comienzo de la vendimia en el día 18 de septiembre. «En 59 años se ha adelantado mes y medio. Está claro que algo ha pasado», destaca.

A la vista de los datos, Andión asegura que el adelanto de la vendimia no se ha producido «de un día para otro», sino que ha sucedido de manera progresiva. «Hay un adelanto en la fecha de maduración. Además, se ve que no es algo ocasional de este año, sino que es gradual», comenta, y añade que lo más probable es que «se siga adelantando».

**VARIAS CAUSAS PRINCIPALES** Andión considera que existen varias causas detrás del adelanto de la vendimia. Según explica, las adaptaciones de los viticultores, los gustos del consumidor y las nuevas variedades exóticas también han desempeñado

un papel importante en la transformación histórica del viñedo en Nafarroa.

De acuerdo a Andión, el primer cambio drástico ocurrió cuando los viticultores trasladaron los viñedos de tierras más pobres a otras más fértiles. «Teniendo en cuenta que la uva es un reflejo del suelo donde vive la viña, desde luego ese cambio también influyó en el ciclo», cuenta.

A esa modificación se le sumó el cambio que hubo en los gustos de los consumidores, que pasaron de tomar caldos tintos y rosados a demandar más vinos blancos por su frescor, aroma y facilidad para beber. Es por ello que los viticultores decidieron adaptarse a los nuevos gustos y «empezaron a verse variedades más exóticas en los viñedos», unas variedades que «además de ser más tempranas, suelen adelantarse».

Igualmente, los consumidores comenzaron a pedir vinos menos alcohólicos. «Antes, encontrar un vino de 15 grados no era algo extraño; ahora andan todos sobre los 13. Un vino joven o un vino de diario, por decirlo de alguna manera, de un consumo más habitual, pues no lo queremos tan alcohólico, entonces, eso también ha influido en que queramos vendimiar un poco antes», explica Andión.

Esta preferencia también obligó a las bodegas a adaptarse y comenzar a cosechar uvas maduras, pero con mayor frescura, empezando antes que hace algunas décadas, puesto que «cuanto más tiempo pasa la uva en el campo, normalmente acumula más azúcar y ese azúcar luego en el proceso de fermentación se convierte en alcohol», dando lugar a vinos con mayor graduación alcohólica.

Todo ello implica que, por diversas decisiones y con la intención de seguir el ritmo a los gustos actuales de los consumidores, sea necesario cosechar antes, «porque necesitamos tener más aroma y más acidez, pero también que el vino sea menos alcohólico. Si estuviéramos vendimiando ahora como hace 60 años, pues los vinos serían seguramente más alcohólicos y más tánicos».

**EFFECTOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO** El cambio climático es indudablemente otra de las causas, quizá la más influyente y percibida por la mayoría de la sociedad. Al echar la vista atrás, Andión recuerda que en años anteriores la campaña también solía preverse con un adelanto de unos 10 días sobre la media, pero que al llegar la vendimia, las condiciones meteorológicas



sucedidas durante el periodo estival habían favorecido que la maduración de la vid se acercase a la fecha habitual.

Según cuenta, este año se ha visto que los estados meteorológicos se producían un poco antes que otros años. «Este año la primavera sí que fue al principio lluviosa, antes de la brotación, pero se puede decir que desde mediados de mayo no ha habido lluvia generalizada en Nafarroa», señala, y recuerda los pasados meses.

Las constantes olas de calor de este año, encadenadas una tras otra, han tenido un impacto directo en los viñedos, provocando golpes de calor a los vegetales, que han experimentado quemaduras, tanto en hojas como en racimos.

«Lo ideal suele ser que haya un salto térmico, que de noche haga frío y de día haga calor. Ese frescor durante la noche implica que haya algo más de humedad al amanecer. Entonces, esa humedad y un poco de lluvia ayudan a crecer a la planta y a la uva, mientras que el calor ayuda a la maduración», explica.

#### MAYOR CANTIDAD Y DE GRAN CALIDAD

Pese a las altas temperaturas y a las noches tropicales que han caracterizado al verano de este año, las plantas han crecido y madurado correctamente.

Es por ello que los expertos no consideran que las condiciones de este verano vayan a afectar a la producción. De hecho, la Sección de Viticultura y Enología del Gobierno de Nafarroa (EVENA) prevé que la cosecha de este año sea hasta un 14% mayor respecto a la campaña anterior. De cumplirse las predicciones, se recolectarían 39.367.879 kilos de uva.

Andión reconoce que al principio esperaban que la viña «hubiera estado peor» y que se sorprendieron al ver lo bien que había reaccionado, «incluso los viñedos de secano, que están desde luego un poco peor que los de regadío». Él lo atribuye a una adaptación de la viña al entorno y las circunstancias, «al igual que hacen ciertos animales cuando hibernan».

Respecto a la predicción elaborada por EVENA, opina que el porcentaje podría descender, ya que el calor ha provocado el adelanto de la maduración de la viña y ha evitado que crezca, lo que ha dejado el grano pequeño. Por ello, sospecha que, en cuanto a kilos, podría haber un poco menos de los previstos para esta campaña, aunque más de los cosechados el año pasado.

Andión explica que, al contrario de lo que se podría imaginar, el hecho de que el grano sea más pequeño no implica que la calidad del mismo sea inferior, sino todo lo contrario. «Es algo muy bueno de cara a

Dos imágenes de archivo de la campaña de vendimia de 2024 en la bodega K5 de Aia. Otra de los barriles de la bodega Biurko Gorri, en Bargota. Jon URBE y Aitor KARASATORRE | FOKU



hacer vino, porque el grano pequeño tiene más calidad que el grano grande. Yo creo que este año se van a poder hacer muy buenos vinos, y los enólogos van a poder hacer un muy buen trabajo».

En cuanto a la sanidad de la uva, el responsable de asesoramiento agrícola cuenta que de momento el estado es muy bueno y se alegra de que las viñas hayan podido esquivar el ataque de los hongos, que habitualmente se benefician de la humedad para expandirse por los cultivos. «El año pasado hubo un ataque bastante fuerte de un hongo llamado mildiu y este año, por la falta de humedad, desde luego no ha habido. Entonces la sanidad este año no sé si decir que es histórica, pero la verdad es que es muy buena», asegura.

Así pues, no le cabe duda de que la uva que se está cosechando este mes tendrá una calidad excepcional y espera que no haya lluvias torrenciales o granizo. «Si no, podríamos tener problemas», advierte.

**ADAPTACIÓN DE LOS VITICULTORES** Hace unas décadas, el adelanto de la vendimia podría haber sido un inconveniente para realizar la cosecha, debido a la falta de personal a principios de agosto. «Antes lo normal era irte a mitad de agosto, volvías y comenzabas a vendimiar y ahora están yéndose antes para poder trabajar a principios de agosto», explica Andión.

Además de reorganizar sus vacaciones, los viticultores han tenido que cambiar la forma de trabajar, la maquinaria, el regadío e incluso han tenido que aprender a lidiar con las nuevas variedades que se ajustan a los gustos de los consumidores. «Es un trabajo sacrificado y de aprendizaje constante», resume. Andión asegura que «detrás de una botella hay muchísima historia y esfuerzo» y añade que la mejor forma de reconocerlo es consumir vino navarro. «Tenemos vinos tan buenos como los de otras denominaciones, o incluso mejores», concluye.