

El sabor del champán podría cambiar para siempre por el cambio climático

Expertos en el clima y productores de uvas advierten que un mundo más caluroso cambiará el sabor de ese fruto y degradará su calidad, lo cual, de otra parte, provocará en el champán alteraciones que no serán las mejores, informó CNBC este martes.

Eventos climáticos extremos en Europa

Expertos de S&P Global que colaboraron en el informe Sostenible1 estimaron que para 2050, **las regiones de Europa donde se cultivan uvas de calidad verán incrementado en tres veces su riesgo actual de sequía, debido al cambio climático.** Del mismo modo, las lluvias extremas, las inundaciones y también los incendios serán más comunes, lo que representará más riesgos para los viñedos donde se originan los mejores vinos y el mejor champán del mundo. La regla básica del champán es que debe producirse en la región de Champagne, en el noreste de Francia.



El informe explica que de los 10 países europeos sujetos a su análisis, Grecia, Italia, España y Bélgica son los más expuestos al estrés hídrico de aquí al 2050, seguidos de Alemania, Francia, Hungría y el Reino Unido. También se espera que las olas de calor sean preocupantes. Y Francia, donde se encuentra la región de Champagne, estará todavía más expuesta a eso que los otros países considerados.

El informe califica la exposición al riesgo en una escala del 1 al 100. Los expertos pronostican que **el riesgo de sequía en Champagne aumentará de 16, el nivel actual, a 43 para la década de 2050.** Y luego se duplicará hasta llegar a 88 en la década de 2090, si no se adelantan cambios en las políticas climáticas actuales.

Cambios a la vista

Claire Sarazin, portavoz de la casa vinícola francesa Champagne Taittinger, dijo a CNBC que los productores de uva ya han visto cambios. **“Hace 20 años, la cosecha se realizaba a fines de septiembre, principios de octubre”,** señaló. **“Ahora, los productores están cosechando uvas desde agosto”,** explicó.

También detalló que unas condiciones más calurosas le darán al vino más azúcar y lo harán naturalmente más dulce. “Tenemos tanto sol y tanta azúcar, básicamente en el jugo, que ya no es necesario agregar azúcar”, dijo Sarazin. “Hasta ahora no es un problema, pero es algo de lo que tenemos que ocuparnos”, señaló este experto.

Por su parte, Matt Hodgson, fundador del fabricante de vino inglés Grape Britannia, comentó que el calor también puede cambiar la acidez de la uva, lo que le da ese “chirrido y chispa intangibles”. Además, explicó que si las uvas se exponen a rayos ultravioleta demasiado extremos, **“se obtendrá el equivalente a nuestras quemaduras solares y eso, básicamente, dañará el sabor”**.

“En términos de sabor, lo que se nota son características mucho más maduras”, expuso Tom Hewson, catador y crítico del champán. También su colega Susy Atkins ha notado que el sabor del champán ha cambiado en las últimas décadas. “He notado un cambio sutil en mis 30 años” en el oficio, explicó.

El boom del champán

El Comité Champagne, una organización que representa a los viticultores y comerciantes del espumante, difundió esta semana que por primera vez **las ventas globales de champán superaron los 6.300 millones de euros en 2022**. Eso equivale a 325,5 millones de botellas.

Según la Bolsa Internacional de Viticultores de Londres, entre enero y septiembre de 2022 el precio de una caja del vino espumoso Salon Le Mesnil 2012 se disparó en 232 %, de 4.670 a 15.485 dólares. La valoración de las principales marcas de champán ha empezado a superar el precio del oro y varios índices bursátiles importantes.

Fuente: rt.