

## La Viticultura para Vino y El Cambio Climático

¡Equipo Deckman's, el futuro está en nuestras manos y en el Valle de Guadalupe! La **viticultura** enfrenta al **cambio climático** como nunca. Desde 2000, la temperatura media subió 1.5 °C; lluvias invernales bajaron 25 %; eventos extremos se triplicaron. Esto altera el calendario completo de la vid.

### Impactos mundiales:

- **Burdeos:** +2 semanas de atrás en la cosecha; acidez cae, vinos más alcohólicos.
- **Australia:** sequías extremas reducen rendimiento 40 %; riego insostenible.
- **California:** incendios 2020 impregnaron uvas de humo (gusto a ceniza).
- **Italia:** granizo destructivo en Chianti Classico.

### En el valle:

- **Brotación** 10 días antes → riesgo helada mayo.
- **Envero** acelerado: 15 días menos de maduración fenólica.
- **Alcohol** sube a 15-16 %; acidez baja < 5 g/L.
- **Plagas nuevas:** mosca *Drosophila suzukii* y piojo harinoso aparece con calor.

### Estrategias Anti Climáticas:

1. **Varietales resistentes:** Grenache, Carignan, Assyrtiko aguantan 40 °C.
2. **Riego por goteo con sensores:** humedad exacta, ahorra 35 % agua.
3. **Cobertura vegetal:** trébol y cebada enfrían suelo 4 °C.
4. **Sombras:** mallas 30 % y árboles nativos (palo blanco).
5. **Cosecha nocturna mecanizada:** mantiene acidez.
6. **Secano controlado:** raíces profundas buscan agua a 4 m.
7. **Certificación sostenible:** medimos huella hídrica y carbono.

El cambio nos obliga a ser más precisos, pero también resalta la resiliencia del valle. Nuestros vinos cuentan esta historia de adaptación.

Al cliente: “Este vino nació de viñedos que enfrentan 40 °C; cada sorbo es resistencia y sabor”. ¡Sigamos cuidando la tierra para que el Vino Mexicano siga siendo sinónimo de excelencia sostenible!