

Fecha 11.06.2024	Sección Negocios	Página 4
----------------------------	----------------------------	--------------------

Se lleva el cambio climático las mejores cosas de la vida

JON EMONT
THE WALL STREET JOURNAL

Joe Shaw prepara sus ensaladas con un aderezo ligero de vinagre balsámico, jugo de limón y aceite de oliva. Al menos, eso solía hacer.

El precio del aceite de oliva se ha duplicado en los últimos dos años a medida que el clima cálido y la sequía han causado estragos en los olivares en todo el Mediterráneo. Shaw decidió que no tenía sentido pagar 10 dólares por una botella de medio litro, comparado con la mitad hace uno o dos años. Ahora exprime el jugo de limón y rocía el vinagre, pero sin nada para equilibrar la mezcla ácida.

“Se siente un poco apocalíptico”, dijo el joven de 28 años, que trabaja como asistente de exposiciones en una galería de arte en Londres. “Recuerdas los días en que podías consumir aceite de oliva”.

A medida que el mundo se calienta, el clima extremo está perturbando la producción de algunos de los grandes placeres de la vida, el vino, aceite de oliva, café y el cacao. Algunos de estos cultivos están concentrados en una o dos regiones, lo que significa que el mal tiempo en una parte del mundo puede tener un impacto en los precios globales.

Las olas de calor y las lluvias inoportunas en África occidental han llevado los precios del cacao a niveles récord este año, provocando que los fabricantes de chocolate eleven los precios. Los comerciantes están acaparando café después de una grave sequía en Vietnam, el segundo mayor productor del mundo, que llevó los precios de la variedad Robusta a un máximo de 45 años. Los más codiciados granos de Arábica también se han vuel-

to más costosos recientemente.

En Italia, las fuertes lluvias provocaron un aumento del mildiu devorador de uvas, uno de varios fenómenos meteorológicos graves que hundieron la producción mundial de vino a sus niveles más bajos desde 1961.

Los precios más altos finalmente se filtran hacia abajo. Francesco Mazzei, un chef italiano que opera un restaurante en Corinthia Palace, un hotel de lujo en la nación insular de Malta, en el Mediterráneo central, dice que el truco está en saber qué platillos se pueden preparar con alternativas al aceite de oliva, como la pasta boloñesa, a la que añade riqueza con pancetta, un tipo de carne de cerdo. Pero para una ensalada caprese, dijo, no existe un buen plan B.

“Hay que usar aceite de oliva virgen extra, no se puede poner aceite de aguacate o algo así”, indicó Mazzei. “Es uno de los sabores de la vida, el sabor cambiaría por completo”.

En todo el mundo, regiones afamadas por sus delicias culinarias batallan para adaptarse. La tierra apta para cultivo de café, que prospera en tramos frescos y de mayor elevación, disminuirá en las próximas décadas, según estudios científicos.

Intente conseguir una taza de café java de la isla indonesia de Java. Dandy Dharmawan, que compra café a agricultores del país del sudeste asiático y procesa los granos para cafés de alta gama en Indonesia y el extranjero, dice que el creciente empeoramiento de los rendimientos ha hecho subir los precios en un 50% en los últimos tres años.

“Llegará un punto en el que los precios del café seguirán

subiendo y los consumidores de café se verán empujados a optar por productos sustitutos que sean más costeados”, afirmó Dharmawan.

En India, el productor de café Nishant Gurjer sufrió un golpe doble. Primero vinieron las lluvias inusualmente fuertes del año pasado que rompieron la piel exterior de sus granos de café, dañando el sabor de su cosecha de principios de año. Luego vino una ola de calor en abril que marchitó las nuevas flores de café, lo que, afirma, reducirá la producción del próximo año en una cuarta parte.

Los comerciantes de café en Vietnam, afectado por la sequía, están acaparando granos, anticipando precios aún más altos, destacó Debbie Wei Mullin, directora ejecutiva de Copper Cow Coffee, con sede en Los Ángeles, que vende granos de café de Vietnam a cadenas minoristas como Whole Foods, Costco y Target.

Los agricultores de todo el mundo están tratando de adaptarse instalando sistemas de riego para combatir la sequía y plantando nuevas versiones de cultivos resistentes a la sequía. Adaptaciones como estas ayudan, pero a veces pueden causar otros problemas, dijo Cornelis van Leeuwen, profesor de viticultura en Bordeaux Sciences Agro. Por ejemplo, para combatir la sequía los agricultores en España están utilizando el riego, pero eso corre el riesgo de drenar los escasos acuíferos. Otra solución es una plantación menos densa, de modo que cada vid tenga más tierra de la cual extraer agua. Pero menos vides significa menos uvas, lo que puede impactar negativamente los



Fecha 11.06.2024	Sección Negocios	Página 4
----------------------------	----------------------------	--------------------

ingresos de los agricultores.

Esto ha inspirado a algunos productores de vinos a aventurarse hacia el norte en busca de un clima más templado. K Felix G Åhrberg trabajó en bodegas de Nueva Zelanda, Francia, Sudáfrica y otros lugares, comprobando cómo el cambio climático estaba afectando la producción mundial. En el 2017, decidió “adelantarse al juego”, dijo, y regresar a Suecia. Ahora trabaja con uvas cultivadas a un par de horas en auto desde Gotemburgo, en el sur del país.

Kullabergs Vingård, el viñe-

do donde trabaja como enólogo, está en proceso de duplicar su superficie de cultivo a alrededor de 28 hectáreas.

Con el tiempo, se espera que las bodegas en expansión en países del norte como Canadá, el Reino Unido y Suecia compensen parcialmente la disminución de la producción en potencias como España, aunque ciertas características del vino pueden ser diferentes.

Las aceitunas, un cultivo clásico mediterráneo, también están iniciando una lenta marcha hacia el norte. Agro Rebels, un grupo de investigación aus-

tríaco, está trabajando con agricultores locales que hasta ahora han plantado alrededor de 5,000 olivos. Las aceitunas no son un cultivo habitual para los agricultores austriacos, dijo Daniel Rössler, cofundador del grupo, pero hay oportunidades. El clima cálido de Austria está empezando a parecerse al típico de sus vecinos al otro lado de los Alpes.

Aún así, tomará tiempo para que los consumidores globales se beneficien del nuevo suministro de aceite de oliva. Los olivos, como los árboles de café y cacao, tardan años en alcanzar la ma-

durez, por lo que la producción no se puede poner en marcha de la noche a la mañana. Las aceitunas deben procesarse en almazaras especializadas, de las que Austria aún no dispone.

Mientras tanto, el aceite de oliva será más caro y potencialmente menos sabroso. El grupo de consumidores alemán Stiftung Warentest dijo en marzo que había probado 23 aceites de oliva diferentes y descubrió que la calidad promedio había disminuido en comparación con estudios anteriores.

Edición del artículo original



Aceitunas pequeñas (izq.) cosechadas de árboles en España que no recibieron riego durante una sequía, junto con las más grandes cosechadas de árboles irrigados.