vinetur

El prosecco blinda su viñedo frente al cambio climático

Estudio propone suelos con más materia orgánica, microembalses y redes antigranizo para preservar calidad y producción

jueves 18 de junio de 2026



El Consorcio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg presentó este miércoles, 17 de junio, en Solighetto un estudio con medidas para adaptar el viñedo al cambio climático y reducir el efecto de sequías, olas de calor, granizadas y lluvias concentradas. El trabajo, impulsado junto a Banca Prealpi SanBiagio, se apoya en proyecciones climáticas hasta 2100 elaboradas por el Meteorology Group de la

Universidad de Cantabria.

La investigación plantea varias actuaciones concretas en campo: aumentar la materia orgánica del suelo para retener más agua, crear microembalses para recoger lluvia, cambiar el manejo de la masa foliar de la vid, optar por portainjertos más resistentes e instalar sistemas de protección pasiva y activa como redes antigranizo.

El estudio parte de una idea central: la primera vía de adaptación está en el suelo. El consorcio sostiene que un terreno con vida, con más materia orgánica y biodiversidad microbiana, ayuda a la vid a soportar mejor los episodios meteorológicos extremos. La finalidad es mantener la autenticidad y la calidad del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg en un territorio reconocido por la Unesco desde 2019.

Entre los efectos ya medidos, la investigación recoge que en los últimos 30 años el ciclo fenológico de la vid se ha acortado entre 13 y 16 días. El informe añade que por cada grado centígrado adicional ese ciclo se reduce entre seis y ocho días. Esa evolución está adelantando las vendimias y llevando la maduración al pleno verano, con consecuencias sobre la acidez, el azúcar y el perfil aromático de la uva.

El trabajo señala además que las temperaturas más altas están modificando los aromas, con una mayor presencia de notas de fruta madura, fruta exótica y especias ligeras. Aun así, los autores sostienen que la variedad Glera encontró en Conegliano Valdobbiadene unas condiciones climáticas óptimas desde su asentamiento en la zona, situado de forma aproximada entre 1700 y 1750 tras su paso por otras áreas del Véneto y Friuli. Esa base, añaden, permite absorber parte de las variaciones térmicas sin cambios bruscos en la calidad típica, aunque advierten de que el exceso o la falta de agua y los fenómenos extremos son otro problema.

Una de las prácticas propuestas es el abonado verde entre filas con especies herbáceas como leguminosas o gramíneas, que después se trituran e incorporan al terreno. El estudio también plantea recuperar el uso rotatorio de materia orgánica en lugar de fertilización mineral. Con ambas medidas, el suelo gana capacidad para almacenar agua y liberarla poco a poco durante los periodos secos.

Para medir ese efecto, los autores calculan que un aumento del 1% en materia orgánica puede permitir retener hasta 300.000 litros más de agua por hectárea. El informe añade que sustituir nitrógeno químico por materia orgánica evita efectos climáticos asociados a ese insumo y aporta más equilibrio a la planta.

Otra línea de trabajo es la construcción de pequeños depósitos para recoger agua de lluvia dentro o en los márgenes del viñedo. El consorcio plantea estos microembalses como reserva para riego en verano y también como herramienta para ordenar la escorrentía durante tormentas intensas. En una viticultura de ladera como la de Conegliano Valdobbiadene, esa función puede ayudar a reducir erosión y pequeños deslizamientos.

La investigación observa una concentración mayor de las lluvias entre mayo y junio y una reducción equivalente entre julio y agosto. Esa pauta, añade el estudio con base en las previsiones de la Universidad de Cantabria, seguirá presente en los próximos años. Por eso, el consorcio afirma que ya trabaja en soluciones económicas y de bioingeniería natural para estabilizar pequeños desprendimientos dentro de los viñedos.

En cuanto al material vegetal, el informe recomienda usar portainjertos de última generación de la Serie M, en especial el M4, desarrollados por la Universidad de Milán. Se trata de portainjertos con tendencia natural a profundizar las raíces para buscar agua donde está más disponible. El estudio añade que esa capacidad debe acompañarse con prácticas agronómicas que favorezcan el desarrollo radicular en profundidad, evitando aportes artificiales de agua y recurriendo a labores superficiales ligeras.

Sobre la vegetación aérea, los autores aconsejan no hacer podas verdes demasiado intensas en verano. La razón es que una cubierta foliar suficiente actúa como protección natural frente a quemaduras solares en los racimos y ayuda a limitar una evolución aromática excesiva hacia notas muy maduras o exóticas.

También se proponen redes antigranizo instaladas en pared vertical, un sistema que consideran adecuado para las pendientes de estas colinas. Más allá de frenar el daño directo del granizo, el estudio atribuye a estas redes un efecto adicional: reducir algo la insolación sobre los racimos y bajar la temperatura de las bayas, sobre todo cuando se

usan mallas oscuras. Eso puede ayudar a conservar mejor la acidez y los aromas durante episodios intensos de calor.

Franco Adami, presidente del Consorcio, afirmó que el estudio forma parte del trabajo de protección activa del territorio y sostuvo que ya no basta con gestionar emergencias. A su juicio, hace falta una visión estratégica que dé a los viticultores herramientas técnicas y conocimiento para adaptarse a los cambios ya en marcha.

Diego Tomasi, director del Consorcio, señaló que la capacidad de adaptación del Glera es un elemento básico para la denominación porque esta se apoya tanto en esa variedad como en un territorio que considera irrepetible. Tomasi subrayó que no se plantea trasladar viñedos ni cambiar de uva, sino apoyar la adaptación mediante actuaciones sobre suelo, agua y equilibrio vegetativo y productivo. También afirmó que el objetivo es mantener un nivel de calidad estable para el consumidor pese a los extremos meteorológicos.

Carlo Antiga, presidente de Banca Prealpi SanBiagio, sostuvo que la investigación busca reforzar el vínculo con el territorio y con una agricultura que influye tanto en el paisaje como en las comunidades locales. En su opinión, invertir en conocimiento puede ayudar a las nuevas generaciones a entender mejor los cambios ya visibles y a gestionarlos.

La iniciativa tiene interés más allá de esta denominación porque apunta a uno de los asuntos que más preocupan al sector de bebidas: cómo proteger volumen, perfil sensorial y regularidad productiva en zonas vitivinícolas sometidas a calor extremo, sequía o tormentas violentas. En regiones donde el vino depende mucho del origen y del estilo reconocido por el consumidor, cualquier alteración en acidez, azúcar o aromas puede afectar tanto al producto final como a su posición comercial.