vinetur

La vendimia en Sicilia arranca con previsión de vinos de alta calidad

Las lluvias recuperaron las reservas hídricas y el viñedo llega sano a una campaña de unos 90 días

miércoles 29 de julio de 2026



La vendimia de 2026 ya ha comenzado en la DOC Sicilia y se prolongará durante unos 90 días, desde las zonas occidentales de la isla hasta los viñedos situados a mayor altitud en el noreste. El arranque de la campaña llega después de un ciclo agrícola marcado por las lluvias del otoño y del invierno, que han cambiado la situación de los viñedos tras la falta de agua registrada al final del verano de 2025.

El Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia informa de que las uvas llegan a esta fase final de maduración en buenas condiciones sanitarias y con una previsión de calidad alta. La organización agrupa a casi 8.000 viticultores y a unas 500 empresas embotelladoras vinculadas a la denominación Sicilia DOC.

La evolución del viñedo durante los últimos meses explica buena parte de esa valoración. Tras un final del verano de 2025 con embalses vacíos y necesidad urgente de lluvia en muchas explotaciones, el otoño y el invierno dejaron precipitaciones abundantes y repartidas en buena parte del territorio siciliano. Esa aportación de agua permitió recuperar reservas hídricas en el suelo y mejorar las expectativas del sector. Al cierre de la primavera, los embalses estaban llenos y la vegetación había recuperado vigor.

Según traslada el consorcio, los viñedos se encuentran ahora en la etapa final de maduración con masa foliar activa y suelos con reservas de agua suficientes. A ello se ha sumado un verano con temperaturas favorables, salvo un episodio de calor intenso que duró menos de una semana. La entidad sostiene que las cepas soportaron bien ese periodo gracias al agua acumulada en el suelo y al desarrollo general de la campaña.

En el plano varietal, el consorcio pone el foco en Nero d’Avola y Lucido entre las variedades más extendidas, y también en Inzolia y Frappato. En los cuatro casos aprecia una respuesta positiva a las condiciones climáticas del ciclo 2025/26 y una capacidad clara para ofrecer vinos de buen nivel en esta cosecha.

La organización ha optado por no difundir por ahora una estimación previa sobre el volumen de producción. Su intención es ofrecer una evaluación al término de la vendimia. Justifica esa decisión por la variabilidad climática, por la dificultad para prever con precisión los rendimientos incluso dentro de una misma parcela y por la inestabilidad del mercado.

El estado sanitario del viñedo es otro de los elementos que maneja el sector siciliano al inicio de la recogida. El consorcio considera que la primavera tardía y el comienzo del verano, ambos secos, han favorecido una campaña limpia desde el punto de vista fitosanitario. Añade además que la ola de calor registrada durante una semana ayudó a frenar el desarrollo de algunos insectos que en otras campañas habían causado

problemas a los productores.

La vendimia recorrerá una isla con una gran diversidad de suelos y variedades, uno de los rasgos que definen a Sicilia dentro del mapa vitivinícola italiano. Esa amplitud territorial y agronómica hace que la recogida no avance al mismo ritmo en todas las zonas y obliga a escalonar los trabajos durante cerca de tres meses, desde las áreas más tempranas hasta los viñedos más altos del noreste.

La DOC Sicilia fue creada para representar y proteger la producción vinícola de la isla. El Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia, constituido en 2012, asume labores de promoción, control y defensa de la denominación tanto para productores como para consumidores.

Sicilia ocupa además una posición central dentro del viñedo ecológico italiano. La isla concentra el 30% de toda la superficie italiana dedicada al viñedo ecológico, según los datos facilitados por el propio consorcio. Con más de 42.000 hectáreas, también figura en primer lugar entre las regiones italianas que aplican viticultura sostenible bajo normas ecológicas o de producción integrada.