vinetur

La vendimia de Sicilia arranca con casi cien días de recogida por toda la isla

Assovini Sicilia prevé una cosecha de gran calidad tras un invierno y una primavera lluviosos

sábado 1 de agosto de 2026



La vendimia de 2026 ya ha comenzado en el oeste de Sicilia con la recogida de las variedades blancas más tempranas. El calendario se extenderá durante casi cien días, desde finales de julio hasta finales de octubre, con posibles prolongaciones a

comienzos de noviembre en el Etna, según informa Assovini Sicilia.

La organización, que agrupa a 101 bodegas y unas 900 referencias, sitúa el inicio de la campaña en las zonas occidentales de la isla y describe un recorrido que avanzará después por el interior, la meseta hiblea, las laderas del Etna y los archipiélagos menores. La patronal del vino siciliano sostiene que esa secuencia refleja la diversidad de paisajes, variedades y formas de trabajo de la isla.

La presidenta de Assovini Sicilia, Gabriella Favara, afirma que las bodegas asociadas comparten una línea de trabajo basada en la calidad, la innovación y la búsqueda constante de la excelencia, con el objetivo de reforzar el valor de los territorios y de quienes los conservan.

La previsión general para la cosecha es positiva. El vicepresidente de Assovini Sicilia, Pietro Pollara, explica que el invierno y la primavera fueron especialmente lluviosos, lo que permitió una buena recarga de las reservas hídricas del suelo y favoreció un desarrollo equilibrado de la vid tanto en el plano vegetativo como en el productivo. Añade que la presión de plagas y enfermedades ha sido limitada, con solo algunos casos aislados controlados con rapidez, y que las altas temperaturas registradas en julio fueron bien toleradas por las plantas gracias al agua acumulada en el terreno.

Pollara espera una vendimia de calidad sobresaliente, con vinos de notable complejidad aromática y un buen equilibrio entre frescura y elegancia. En los últimos años, el final de julio se ha consolidado como el arranque de la campaña principal en Sicilia. Las primeras en entrar en bodega son variedades internacionales como Pinot Noir y Chardonnay, recolectadas por su acidez natural para elaborar bases de espumosos y también vinos tranquilos.

En el oeste de Sicilia, el agrónomo de Feudo Stagnone & Cantine Birgi, Giampiero Vantaggiato, señala que Grillo vuelve a mostrar capacidad de adaptación incluso en condiciones climáticas difíciles. También apunta una evolución vegetativa muy favorable de Nero d’Avola y Perricone. Atribuye ese estado sanitario al manejo del viñedo, que define como puntual y riguroso, dentro de los principios de la agricultura sostenible, con control eficaz de las principales enfermedades de la vid y conservación íntegra de los racimos.

En el interior de la isla, la recogida no empezará hasta la segunda mitad de agosto. Gianfranco Lombardo, propietario y agrónomo de Tenute Lombardo, habla de perspectivas excelentes para la añada y asegura que Nero d'Avola muestra rasgos renovados, mientras que Catarratto apunta a un perfil de fruta elegante.

En la zona de Ragusa, Frappato mantiene su papel central. Carlo Casavecchia y Gaetana Jacono, de Valle dell'Acate, describen una uva vigorosa y muy resistente al calor extremo. A su juicio, ese comportamiento anticipa un Frappato complejo, con un perfil elegante y actual.

Más al sureste, en Noto, el director técnico de Zisola, Gionata Pulignami, explica que el calor extremo se está gestionando con éxito gracias al sistema tradicional de vaso. Según detalla, la ausencia de estructura de emparrado facilita la circulación de corrientes de aire más frescas y de las brisas marinas. La bodega espera que la añada de 2026 vuelva a poner de relieve la identidad propia de esta zona del sureste siciliano.

En las colinas de la DOC Faro, orientadas al norte hacia el estrecho de Mesina, las condiciones vienen marcadas por un microclima influido por los vientos del estrecho. Ese entorno favorece variedades autóctonas como Nocera y Nerello Mascalese. Gianfranco Sabbatino, copropietario de Le Casematte, sostiene que las altas temperaturas solo han tenido un efecto marginal sobre la calidad de los viñedos, que se mantienen en excelente estado fitosanitario y ofrecen muy buenas perspectivas para la elaboración.

Junto a Faro DOC, la DOC Mamertino expresa la tradición vitivinícola del área de Mesina con variedades como Nocera y Nero d'Avola. Antonio Grasso, de Feudo Solaria, mantiene una posición más prudente y asegura que seguirán de cerca la evolución de las próximas semanas. En particular, considera importante observar la respuesta de Nocera, una variedad que define como especialmente sensible a las temperaturas altas.

Los archipiélagos sicilianos aportan otra capa de diversidad al viñedo de la isla. En Salina, dentro de las Eolias, Pietro Colosi, enólogo de Colosi, califica de positiva y estimulante la situación de la campaña. Asegura que la temporada ha alcanzado un equilibrio adecuado para las variedades tradicionales de la zona y prevé que Malvasía

llegue a niveles de calidad muy altos, con vinos de gran complejidad aromática y frescura.

En Pantelleria, la evolución de Zibibbo también es favorable. El agrónomo de Cantine Pellegrino, Gianfranco Giacalone, afirma que el aumento de las temperaturas no ha perjudicado el comportamiento de esta variedad y que, por el contrario, ha favorecido una relación equilibrada entre azúcar y acidez. Explica además que la vendimia avanzará de forma progresiva desde los viñedos costeros, de maduración más temprana, hasta las zonas de montaña, más tardías, lo que permitirá una mejor gestión en bodega y una producción de calidad alta.

El tramo final de la campaña llegará en el Etna. Allí se espera que la recogida se prolongue desde mediados de septiembre hasta finales de octubre, con posibles extensiones a comienzos de noviembre. La altitud y la amplitud térmica entre el día y la noche son factores decisivos para conservar la complejidad de la uva.

Salvatore Rizzuto, enólogo de Gambino Winery, afirma que las condiciones climáticas favorables y el clima continental del volcán activo más alto de Europa permiten vendimiar Nerello Mascalese y Carricante sanos, con buena expresión aromática y un equilibrio interesante entre madurez fenólica y acidez. A su juicio, esos rasgos definen el carácter propio de los vinos del Etna.

Assovini Sicilia fue fundada en 1998 por Giacomo Rallo, Diego Planeta y Lucio Tasca. En la actualidad reúne a 101 bodegas. La asociación también impulsa, a través de la Fundación SOStain Sicilia, iniciativas ligadas a la sostenibilidad social, económica y ambiental, con la intención de extender buenas prácticas en la viticultura de la isla.