vinetur

Sicilia inicia una vendimia con previsión de vinos de alta calidad

Las lluvias recuperan reservas hídricas y favorecen una cosecha equilibrada en toda la isla

jueves 30 de julio de 2026



La vendimia de 2026 ya ha comenzado en el oeste de Sicilia con la recogida de las variedades blancas más tempranas y se prolongará durante cerca de cien días por toda la isla, desde finales de julio hasta finales de octubre y, en algunos viñedos del Etna,

incluso hasta los primeros días de noviembre. Assovini Sicilia, la asociación que agrupa a 101 bodegas de la región, prevé una campaña con buenas perspectivas de calidad tras un invierno y una primavera lluviosos que han permitido recuperar reservas hídricas en el suelo.

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 mejora continua, con el objetivo de dar valor a los territorios y a quienes los conservan. El vicepresidente de la entidad, Pietro Pollara, sostiene que la previsión para la cosecha de 2026 es “decididamente positiva” por la evolución meteorológica de la temporada. A su juicio, las lluvias registradas entre invierno y primavera han favorecido un desarrollo vegetativo y productivo equilibrado de la vid, mientras que la presión de plagas y enfermedades ha sido limitada, con solo algunos casos aislados controlados a tiempo.

Pollara añade que las altas temperaturas registradas en julio fueron bien toleradas por las cepas gracias al agua acumulada en el terreno. Con esos factores, Assovini Sicilia espera vinos con buena complejidad aromática y equilibrio entre frescura y elegancia.

El inicio de la vendimia a finales de julio se ha convertido en una pauta habitual en Sicilia durante los últimos años. Las primeras uvas que entran en bodega son variedades internacionales como pinot noir y chardonnay, apreciadas por su acidez natural para elaborar bases espumosas y también vinos tranquilos.

En el oeste de la isla, el agrónomo Giampiero Vantaggiato, de Feudo Stagnone & Cantine Birgi, señala que grillo vuelve a mostrar capacidad de adaptación incluso en condiciones climáticas difíciles. También apunta a una buena evolución vegetativa de nero d’Avola y perricone. Vantaggiato atribuye el buen estado sanitario del viñedo a una gestión temprana y rigurosa basada en principios de agricultura sostenible, lo que ha permitido controlar las principales enfermedades y conservar intactos los racimos.

En el interior de Sicilia, la recogida no arrancará hasta la segunda mitad de agosto. Gianfranco Lombardo, propietario y agrónomo de Tenute Lombardo, habla de perspectivas muy favorables para la añada y menciona un nero d’Avola con rasgos renovados y un catarratto del que espera un perfil frutal elegante.

En la zona de Ragusa, frappato mantiene su peso dentro del viñedo local. Carlo Casavecchia y Gaetana Jacono, de Valle dell'Acate, describen unas uvas vigorosas y muy resistentes al calor extremo. A partir de ese estado del viñedo, prevén un frappato complejo, con un estilo actual y apto para distintos maridajes estivales.

Más al sureste, en Noto, el director técnico de Zisola, Gionata Pulignami, atribuye la buena respuesta al calor extremo al sistema tradicional de conducción en vaso. Explica que la ausencia de espaldera facilita la circulación del aire fresco y de las brisas marinas entre las plantas.

En las colinas de Faro DOC, orientadas al norte hacia el estrecho de Mesina, las bodegas trabajan con un microclima marcado por los vientos del estrecho. Allí se cultivan variedades autóctonas como nocera y nerello mascalese. Gianfranco Sabbatino, copropietario de Le Casematte, asegura que las altas temperaturas apenas han tenido efecto sobre la calidad del viñedo y que el estado fitosanitario es muy bueno, con perspectivas favorables para la elaboración.

Junto a Faro DOC, Mamertino DOC mantiene el peso histórico del área vitícola de Mesina con variedades como nocera y nero d'Avola. Antonio Grasso, de Feudo Solaria, introduce una nota de prudencia y explica que seguirán observando la evolución del viñedo durante las próximas semanas. En particular, quiere comprobar cómo responde nocera, una variedad sensible a las temperaturas elevadas.

Las islas menores aportan otra capa de diversidad al mapa vitícola siciliano. En Salina, dentro del archipiélago eolio, Pietro Colosi, enólogo de Colosi, considera positiva la campaña por el equilibrio alcanzado durante la temporada para las variedades tradicionales del área. Sobre todo en malvasía, espera niveles altos de calidad con vinos aromáticos y frescos.

En Pantelleria, donde zibibbo es la variedad emblemática, el agrónomo Gianfranco Giacalone, de Cantine Pellegrino, sostiene que el aumento térmico no ha perjudicado su comportamiento. Al contrario, afirma que ha favorecido una relación equilibrada entre azúcar y acidez. También precisa que la vendimia avanzará de forma progresiva desde los viñedos costeros más precoces hasta las zonas montañosas más tardías, lo que permitirá organizar mejor el trabajo en bodega.

El recorrido terminará en el Etna. Allí se espera que la recogida comience a mediados de septiembre y continúe hasta finales de octubre, con posibles prolongaciones hasta comienzos de noviembre. La altitud y las diferencias térmicas entre el día y la noche ayudan a conservar la complejidad de la uva. Salvatore Rizzuto, enólogo de Gambino Winery, afirma que las condiciones climáticas favorables y el clima continental del volcán permiten vendimiar nerello mascalese y carricante sanos, con buena expresión aromática y equilibrio entre madurez fenólica y acidez.

Assovini Sicilia fue fundada en 1998 por Giacomo Rallo, Diego Planeta y Lucio Tasca. En la actualidad reúne a 101 bodegas que producen alrededor de 900 etiquetas. La asociación también participa en iniciativas ligadas a la sostenibilidad social, económica y ambiental a través de la fundación SOStain Sicilia.