vinetur

Italia arranca la vendimia más temprana en Franciacorta por calor y falta de agua

Sicilia inicia una campaña larga con mejores perspectivas gracias a las lluvias previas y menor presión de patógenos

miércoles 29 de julio de 2026



La vendimia de 2026 ya ha arrancado en Italia con un calendario más temprano de lo habitual y con dos puntos de referencia claros: Franciacorta, donde la recogida comienza este jueves, 30 de julio, y Sicilia, donde los primeros racimos ya se están

cortando desde finales de este mes en la zona occidental de la isla. El inicio anticipado de la campaña ofrece una primera señal sobre cómo están evolucionando las cosechas en dos áreas clave para el vino italiano, desde espumosos elaborados por método clásico hasta blancos y tintos de distintas denominaciones.

El Consorzio Franciacorta informa de que la campaña empieza en Gussago este jueves, 30 de julio, con los primeros racimos de una vendimia que la entidad define como la más temprana registrada en la denominación. Su presidente, Emanuele Rabotti, atribuye ese adelanto a las oscilaciones climáticas y a la aceleración de la maduración de la uva por las altas temperaturas y la menor disponibilidad de agua.

La organización explica que el invierno transcurrió sin anomalías térmicas reseñables, pero entre febrero y abril se produjo un aumento claro de las temperaturas que adelantó el ciclo vegetativo. La brotación llegó más de una semana antes de la media histórica. A partir de ahí, el viñedo pasó por varios episodios de granizo, los días 6, 11 y 14 de mayo, además de otro el 10 de junio, con efectos desiguales según las zonas.

Pese a esos episodios, Franciacorta señala que desde mediados de mayo se dieron condiciones favorables para un buen cuajado y una evolución regular del viñedo. Mayo igualó el récord histórico en número de jornadas con temperaturas superiores a 32 grados y junio figura entre los meses más cálidos de los últimos 29 años. A eso se sumó una reserva hídrica por debajo de lo habitual: a fecha del 12 de julio, la lluvia acumulada seguía un 25% por debajo de los valores históricos.

El consorcio añade que el calor y la escasez de agua frenaron el crecimiento vegetativo en la segunda parte del ciclo, sobre todo en suelos más drenantes y en viñas jóvenes, aunque sin alterar el proceso normal de maduración. Desde mediados de julio cambió la situación meteorológica con el regreso de las lluvias, aunque acompañado por nuevos episodios de granizo. Esa entrada de agua ayudó a recuperar reservas y las temperaturas volvieron a niveles propios de la estación, lo que permitió una fase final más regular antes del inicio de la recogida.

Rabotti sostiene que el trabajo diario en cada parcela ha sido determinante para ajustar el manejo agronómico a las necesidades del viñedo y preservar la calidad tanto de la uva como del vino. Ese punto tiene interés para el sector de bebidas porque

Franciacorta es una referencia en espumosos italianos elaborados por método clásico y cualquier cambio en fechas, rendimientos o equilibrio ácido puede influir en la disponibilidad y el perfil base de estos vinos.

En Sicilia, Assovini Sicilia sitúa también el comienzo de la vendimia 2026 a finales de julio con las primeras variedades blancas tempranas en el oeste de la isla. La asociación describe una campaña larga, cercana a los cien días, que avanzará desde Sicilia occidental hacia el interior, el altiplano Ibleo, las laderas del Etna y las islas menores. El calendario podría prolongarse hasta principios de noviembre en las zonas más tardías del volcán.

La presidenta de Assovini Sicilia, Gabriella Favara, afirma que las bodegas asociadas comparten una línea basada en calidad, innovación e investigación aplicada al viñedo y a la elaboración. El vicepresidente Pietro Pollara considera que las perspectivas iniciales son positivas. Atribuye esa previsión a un invierno y una primavera lluviosos, que permitieron recuperar bien las reservas hídricas del suelo y favorecieron un desarrollo equilibrado de la vid.

Pollara añade que durante esta campaña se ha observado una presión limitada de patógenos e insectos dañinos, con pocos casos aislados y controlados con rapidez. También sostiene que los picos térmicos registrados en julio fueron asumidos por las plantas gracias al agua acumulada previamente en el suelo. Con esos elementos, Assovini espera vinos con buena expresión aromática y equilibrio entre frescura y elegancia.

El arranque siciliano vuelve a concentrarse en variedades internacionales como Pinot Nero y Chardonnay, destinadas tanto a bases para espumosos como a vinos tranquilos. En el oeste insular, Giampiero Vantaggiato, agrónomo de Feudo Stagnone & Cantine Birgi, señala al Grillo como una variedad capaz de responder bien a condiciones climáticas difíciles. Añade que Nero d’Avola y Perricone presentan también una evolución vegetativa favorable gracias a una gestión agronómica rápida y ajustada a criterios de agricultura sostenible.

Para el interior habrá que esperar a la segunda decena de agosto. Gianfranco Lombardo, propietario y agrónomo de Tenute Lombardo, habla de buenas perspectivas para Nero d'Avola y Catarratto. En la provincia de Ragusa, Carlo Casavecchia y Gaetana Jacono, de Valle dell'Acate, apuntan al Frappato como variedad central del territorio por su resistencia al calor y por su capacidad para expresar el origen.

En Noto, Gionata Pulignami, director técnico de Zisola, atribuye parte del comportamiento del viñedo al sistema tradicional en alberello. A su juicio, esa forma de cultivo facilita la circulación del aire fresco y las brisas marinas al no depender de estructuras que limiten ese movimiento.

Más al norte, en las colinas de la DOC Faro junto al estrecho de Mesina, Gianfranco Sabbatino, copropietario de Le Casematte, afirma que las altas temperaturas han tenido una incidencia limitada sobre variedades como Nocera y Nerello Mascalese gracias al microclima marcado por los vientos del estrecho. En la vecina DOC Mamertino, Antonio Grasso, de Feudo Solaria, mantiene una posición más prudente y dice que será importante observar durante las próximas semanas cómo responde Nocera por su sensibilidad al calor.

Las islas menores completan ese mapa desigual. En Salina, dentro del archipiélago eolio, Pietro Colosi prevé una campaña favorable para las variedades locales y cita en especial a Malvasía. En Pantelleria, Gianfranco Giacalone, agrónomo de Cantine Pellegrino, sostiene que Zibibbo mantiene un equilibrio bueno entre azúcares y acidez pese al aumento térmico. Añade que la diferencia entre zonas costeras tempranas y parcelas más altas permitirá una vendimia escalonada y una gestión ordenada en bodega.

El cierre del calendario llegará en el Etna entre mediados de septiembre y finales de octubre, con posibles prolongaciones hasta comienzos de noviembre. Salvatore Rizzuto, enólogo de Gambino, afirma que la altitud y la amplitud térmica siguen siendo factores básicos para conservar sanidad vegetal, expresión aromática y equilibrio entre madurez fenólica y acidez en Nerello Mascalese y Carricante.

La evolución paralela entre Franciacorta y Sicilia muestra dos efectos distintos del mismo patrón meteorológico: adelanto claro donde el calor aceleró los ciclos y mejores expectativas donde las lluvias previas ayudaron a amortiguar los picos térmicos del verano. Para bodegas, distribuidores y operadores del vino premium italiano, estas primeras señales pueden anticipar cambios tanto en volúmenes como en estilos según zona y variedad.