vinetur

La vendimia italiana arranca antes de lo habitual en buena parte del país

Con uva en buen estado sanitario y previsiones desiguales de producción según territorios

lunes 10 de agosto de 2026



La vendimia italiana de 2026 avanza con varios focos de recogida ya en marcha y con un rasgo común en buena parte del país: el adelanto del calendario. Bodegas y consorcios de Norte a Sur coinciden en que la campaña se está abriendo antes de lo

habitual, aunque con diferencias claras entre territorios y sin una previsión unificada de volúmenes a escala nacional al inicio de septiembre. Por ahora, el sector maneja sobre todo indicaciones sobre fechas y estado sanitario de la uva.

El arranque oficial por zonas ya se ha producido en Sicilia, donde la campaña se alargará casi 100 días desde el extremo occidental de la isla hasta el Etna. También ha comenzado en Franciacorta y en Oltrepò Pavese, dos áreas ligadas al vino espumoso, y en las últimas horas se han puesto en marcha las labores en Alta Langa, otra referencia del método clásico. El consorcio de esa denominación espera una vendimia “muy positiva” tras un otoño lluvioso y una primavera suave, con adelanto en brotación, floración y desarrollo vegetativo. La recogida ha empezado con Pinot Nero y continuará con Chardonnay. La entidad habla de uvas sanas, con buen equilibrio ácido y maduración adecuada para bases espumosas.

En Alto Adige, Cantina Terlano y Cantina Andriano sitúan el inicio de la temporada entre marzo y abril, con floración ya a mediados de mayo. Las lluvias, según ambas bodegas, llegaron en el momento oportuno y sostuvieron el desarrollo de la masa foliar, además de asegurar agua disponible durante los episodios de calor. El enólogo Rudy Kofler explica que la defoliación se ha reducido al mínimo para proteger los racimos del sol y conservar la frescura aromática. La recogida está prevista en torno al próximo 20 de agosto y las dos casas manejan expectativas favorables por la homogeneidad de la carga y el buen estado de la uva.

En el Piamonte, la impresión también es de adelanto, aunque con matices. Fontanafredda calcula que su vendimia irá entre 7 y 10 días por delante de la de 2025. Su enólogo, Giorgio Lavagna, atribuye ese avance a unas lluvias abundantes en invierno y primavera, que favorecieron el desarrollo vegetativo y el cuajado, y a las altas temperaturas de los últimos meses, que aceleraron la maduración. La casa ha empezado ya con la uva destinada a bases de Alta Langa y advierte de que la cantidad final dependerá mucho de la evolución meteorológica de agosto: si continúa el tiempo actual, la producción podría quedar por debajo de la media; si llegan precipitaciones, el desarrollo de las bayas podría mejorar.

Pio Cesare aporta otra fotografía de las Langhe. Federica Boffa, quinta generación de la familia propietaria, cifra en 560 milímetros la lluvia acumulada entre diciembre y mayo y afirma que esa reserva hídrica, junto con el trabajo del suelo, el abono verde y el aporte de materia orgánica, ha permitido a los viñedos pasar el calor y la falta de precipitaciones estivales sin problemas reseñables. Las primeras bayas en envero se observaron ya a comienzos de julio. La bodega prevé recoger las variedades blancas a mediados de agosto y dejar el Nebbiolo para la segunda mitad de septiembre.

En Liguria, Cantine Lvnae describe una campaña bastante regular. Diego Bosoni señala que julio estuvo por encima de la media térmica de la zona, aunque sin excesos, y atribuye al mar y a la cercanía de la montaña una ventilación que suaviza el clima. Las lluvias de las últimas semanas han ayudado en la fase de maduración. La bodega iniciará la vendimia en la semana posterior al 15 de agosto con la uva para método clásico y continuará con el resto de variedades entre finales de agosto y comienzos de septiembre. El adelanto previsto es de cerca de una semana.

En Trentino, Ferrari Trento comenzó la campaña este lunes, 10 de agosto, con las primeras uvas de Chardonnay para Trentodoc. La empresa espera una campaña de muy buena calidad por el excelente estado sanitario del fruto y vincula esa situación al seguimiento agronómico constante de las parcelas. La compañía admite que la principal dificultad del año está en la maduración temprana y en la necesidad de elegir con precisión el momento de corte de cada viñedo para conservar acidez y frescura. Si la meteorología acompaña, las operaciones podrían quedar cerradas en tres o cuatro semanas. El vicepresidente Marcello Lunelli relaciona ese adelanto con los cambios del clima y subraya el valor de la viticultura de montaña y de la diversidad de altitudes y exposiciones del territorio.

En la misma denominación, Maso Martis prevé empezar en torno al próximo 18 de agosto. El enólogo Matteo Ferrari explica que el ciclo se adelantó unos diez días frente a 2025 ya desde la brotación, en las últimas semanas de marzo, y que ese margen se mantuvo hasta la floración plena de la última semana de mayo. Después, el calor y la sequía ralentizaron la fotosíntesis, el acúmulo de azúcares y la maduración. Los contrastes térmicos de las últimas semanas reactivaron el proceso y el envero arrancó entre el 20 y el 25 de julio. La bodega espera uvas de muy buena calidad. Más

prudente se muestra Tenuta San Leonardo, en Vallagarina. Anselmo Guerrieri Gonzaga recuerda que en invierno se alcanzaron los -8°C y que las lluvias posteriores ayudaron a almacenar agua en el suelo. La finca habla de una carga productiva generosa y de sanidad excelente, pero considera que aún es pronto para emitir un juicio sobre la calidad final.

En Lombardía, Mosnel informa de que la recogida en Franciacorta empezó el pasado 3 de agosto, la fecha más temprana en la historia de la empresa. La casa, con 41 hectáreas de viñedo, sufrió granizo localizado a mediados de mayo en algunas parcelas, aunque en las áreas sin daños los racimos presentan buen aspecto y buen estado sanitario, según Giulio Barzanò. A pocos kilómetros, Berlucchi ha probado por primera vez en la zona la vendimia nocturna, con inicio de las labores en torno a las 4.00. Arturo Ziliani explica que la medida busca dos objetivos: mejorar las condiciones de trabajo de los vendimiadores y llevar a bodega uvas más frescas y mejor conservadas.

En Friuli Venezia Giulia, Giovanni Ruzzene, enólogo de Le Monde y La Ponca, sitúa el inicio de la vendimia en la tercera semana de agosto, en línea con campañas anteriores. En ambas bodegas, afirma, las altas temperaturas y el ligero adelanto vegetativo no han impedido una evolución favorable. En La Ponca, la composición del suelo ha amortiguado los efectos del calor y de la sequía y ha garantizado agua suficiente a las viñas. Le Monde prevé menos producción, pero mantiene una visión positiva sobre la calidad.

También en Friuli, Cantina Rauscedo se dispone a vivir la campaña coincidiendo con su 75 aniversario. La cooperativa reúne 2.000 hectáreas cultivadas por 300 familias en la zona de las Grave. Su director general, Flavio Geretto, señala que la vendimia llegará antes de lo normal y que el momento óptimo podría situarse antes o después del 15 de agosto en función del tiempo de las próximas semanas. La casa ve en la falta de lluvias un elemento favorable para la sanidad del viñedo, aunque sigue de cerca el efecto de las altas temperaturas sobre la maduración.

Entre Friuli y Véneto, en los distintos territorios del Prosecco, Villa Sandi no prevé por ahora un adelanto de la vendimia de Glera. Su presidente, Giancarlo Moretti Polegato, considera que la variedad está mostrando buena capacidad de adaptación a las nuevas condiciones climáticas y vincula esa lectura al uso de herramientas tecnológicas en el viñedo. El grupo está extendiendo la viticultura de precisión a más de 200 hectáreas entre Véneto y Friuli Venezia Giulia mediante una plataforma digital activa desde hace más de dos años, con sensores, imágenes por satélite, drones y sistemas de apoyo a la decisión para ajustar riego, tratamientos y fecha de recolección.

En los Colli Euganei, la vendimia empezó también este lunes, 10 de agosto, con un adelanto aproximado de una semana respecto a 2025. El consorcio explica que la recogida arranca con Pinot Bianco, Chardonnay y la uva de los viñedos en su primer año productivo, seguirá con Serprino y las bases espumosas y dejará las variedades tintas bordelesas para finales de agosto o primeros de septiembre. La entidad habla de buen estado sanitario y de una cosecha que, por ahora, apunta a niveles cuantitativos similares a los mejores años. En esta zona, añade, el problema más serio no está siendo el clima, sino los daños causados por los jabalíes.

La visión regional la aporta Veneto Agricoltura, que calcula un adelanto general de entre 8 y 10 días y una producción parecida a la de 2025 o algo inferior. El organismo recuerda que el año pasado se recogieron 14,7 millones de quintales de uva en la región. Para el noreste italiano maneja además aumentos de entre el 5% y el 10% en los viñedos con riego de Friuli Venezia Giulia, entre el 7% y el 8% en Trentino y entre el 6% y el 7% en la provincia autónoma de Bolzano.

En Toscana, el panorama es más desigual. En Bibbona, junto a Bolgheri, Tenuta di Biserno, Tenuta Campo di Sasso y Le Crocine no ven por ahora una vendimia mucho más temprana. Niccolò Marzichi Lenzi sostiene que en los últimos años se habla de salidas muy adelantadas a comienzos de agosto, pero que después muchas bodegas acaban recogiendo en fechas parecidas a las habituales. Considera que 2026 será un año muy soleado, aunque evita pronunciarse todavía sobre la calidad o el estilo final de los vinos.

La situación cambia al desplazarse a la Maremma toscana. El consorcio de la denominación calcula un adelanto de dos semanas respecto a la media y explica que ya han comenzado las primeras recogidas de variedades blancas tempranas y de bases espumosas. En las próximas semanas, añade, ese avance podría afectar también a algunas tintas, con el Ciliegiolo entre las candidatas a entrar antes de lo previsto en bodega. El presidente del consorcio, Francesco Mazzei, afirma que el estado sanitario es muy bueno gracias a las lluvias de invierno y primavera, que repusieron agua en el suelo, y a la ausencia de problemas fitosanitarios de relieve. Si no llegan lluvias abundantes, la zona podría cerrar la campaña con menos volumen que la media por el menor peso de los racimos. Los productores, explica, están ajustando cargas y protegiendo racimos para limitar el efecto del calor y vigilan especialmente las áreas de colina con menos agua disponible, donde incluso se estudia adelantar la recogida de Sangiovese.

En Montalcino, Carlo Ferrini y Bianca Ferrini, al frente de Giodo, explican que las lluvias invernales dejaron una reserva hídrica útil y que la primavera favoreció el desarrollo vegetativo y un cuajado regular. El director técnico de la bodega, Riccardo Ferrari, añade que el manejo de la pared foliar y de los suelos se ha orientado a conservar el equilibrio de la planta y que aún es pronto para hacer pronósticos, ya que la recogida queda lejana. En Chianti Classico, Isole e Olena prevé un adelanto de unos 10 días en Barberino Tavarnelle. Su enólogo, Emanuele Reolon, habla de un estado sanitario excelente y considera que una lluvia en los primeros días de agosto ayudaría a rematar una vendimia de muy buen nivel. En Gaiole in Chianti, Colombaio di Cencio maneja un avance de 7 a 10 días, con producción en línea con las últimas campañas y perspectivas cualitativas entre medias y altas, en palabras de Michele Contartese.

En Umbría, Marco Caprai sitúa el inicio de la vendimia a pocos días vista para las bases espumosas y las variedades más tempranas, siempre que no lleguen precipitaciones que puedan mover de nuevo el calendario. El productor calcula una producción entre un 5% y un 10% por debajo de la media por la sequía. Aun así, considera que ese descenso no tiene por qué perjudicar la calidad. Caprai aprovecha además para insistir en la necesidad de renovar plantaciones y dotarlas de sistemas de riego. En su zona, la nueva conducción conectada con el embalse de Valfabbrica se presenta, a su juicio,

como una garantía para el suministro de agua en los próximos años.

En el sur, Tenuta Liliana, en Salento, describe un invierno sin sobresaltos, con temperaturas suaves, lluvias repartidas y sin heladas tardías. El enólogo Andrea Fattizzo atribuye a las precipitaciones de marzo y a las del ciclón Erminio, a comienzos de abril, la reserva hídrica que ha permitido a las viñas soportar la sequía iniciada en mayo. La finca informa de vigor regular, sanidad excelente y ausencia de incidencias. Para su Cabernet Sauvignon prevé un buen equilibrio entre azúcares, acidez y complejidad aromática. La recogida llegará con unos pocos días de adelanto y con rendimientos moderados.