vinetur

Franciacorta inicia la vendimia más temprana de su historia por las anomalías meteorológicas

El calor, el granizo y la falta de agua forzaron una vigilancia extrema del viñedo

martes 11 de agosto de 2026



La vendimia de 2026 en Franciacorta comenzó el 30 de julio en las zonas de Gussago y Monte Orfano, un arranque que no tiene precedentes en la denominación porque, por primera vez, la recogida de la uva se inició en el mes de julio. El Consorzio Franciacorta

atribuye este adelanto a las oscilaciones meteorológicas de los últimos meses y a la necesidad de intervenir con rapidez para proteger la cosecha y mantener la calidad de los vinos.

La organización explica que la campaña de este año ha obligado a un seguimiento continuo del viñedo y a una gestión agronómica muy precisa. Tras un invierno sin anomalías térmicas relevantes, entre febrero y abril se registró una subida clara de las temperaturas que aceleró el ciclo vegetativo. Ese cambio adelantó la brotación más de una semana respecto a la media histórica y empujó a las bodegas y viticultores a preparar antes la vendimia.

La primavera dejó además varios episodios de granizo de intensidad alta. Las tormentas del 6, 11 y 14 de mayo, a las que se sumó otro episodio el 10 de junio, afectaron a distintas áreas de la denominación con efectos desiguales, según el consorcio. Pese a ello, las condiciones meteorológicas favorables a partir de mediados de mayo permitieron un buen cuajado y una evolución regular del viñedo durante esa fase de la campaña.

El comportamiento del tiempo reforzó el carácter excepcional de la añada. Mayo igualó el récord histórico de jornadas con temperaturas por encima de 32°C. Junio, por su parte, figura entre los meses más calurosos de los últimos 29 años. A ese calor se añadió una disponibilidad de agua por debajo de la media. Aunque las lluvias del inicio del verano ayudaron a mejorar el balance estacional, el acumulado de precipitaciones seguía el 12 de julio un 25% por debajo de los valores históricos.

Las temperaturas altas y la menor reserva hídrica frenaron el crecimiento vegetativo en la segunda parte de la estación, sobre todo en los suelos con más drenaje y en los viñedos jóvenes. El consorcio precisa, no obstante, que esa situación no alteró el proceso normal de maduración de la uva. En esa fase, el trabajo diario en cada parcela fue determinante para ajustar la gestión a las necesidades de cada viñedo.

Desde mediados de julio, la situación meteorológica cambió de forma gradual. Volvieron las lluvias, aunque acompañadas de nuevos episodios de granizo, y eso ayudó a recuperar parte de las reservas de agua en el suelo. Al mismo tiempo, las temperaturas regresaron a valores de temporada, lo que permitió una evolución más

regular de la maduración en los días previos al inicio de la recogida.

Emanuele Rabotti, presidente del Consorzio Franciacorta, afirmó que “la naturaleza marca los tiempos y nosotros nos adaptamos a su evolución, observando con atención lo que ocurre en los viñedos e interviniendo en consecuencia”. Rabotti añadió que “este año las temperaturas elevadas y la limitada disponibilidad de agua han acelerado la maduración de la uva, llevándonos a adelantar el inicio de la recogida”. A su juicio, el conocimiento del territorio y el trabajo cotidiano de los viticultores permiten actuar con atención y rapidez para preservar la calidad de la uva y de los vinos.

La vendimia concentra cada año el resultado de todo el ciclo vegetativo y, en 2026, ese proceso ha quedado marcado por una secuencia de calor, falta de agua, lluvias posteriores y tormentas de granizo. El consorcio subraya que esa combinación ha obligado a adaptar de forma continua el trabajo en campo para responder a situaciones cambiantes sin perder de vista la calidad final de la cosecha.

El Consorzio Franciacorta es la entidad encargada de garantizar y controlar el cumplimiento de la normativa de producción de la denominación. Franciacorta fue el primer vino italiano elaborado exclusivamente con el método de refermentación en botella que obtuvo, en 1995, la Denominación de Origen Controlada y Garantizada. La organización, fundada el 5 de marzo de 1990 y con sede en Erbusco, agrupa a más de 200 socios y desarrolla tareas de protección de la marca y del territorio, información al consumidor y promoción de la denominación.