vinetur

El calor extremo adelanta la vendimia de Franciacorta a niveles sin precedentes

Las bodegas de espumosos recortan su margen de maniobra para preservar acidez, azúcar y pH

miércoles 12 de agosto de 2026



La vendimia de Franciacorta se ha adelantado este verano hasta un punto sin precedentes para varias bodegas de la denominación. Según informa Associated Press desde Corte Franca, Berlucchi inició la recogida el pasado 2 de agosto, unos diez días antes que en 2025 y cerca de un mes antes que hace tres décadas, después de varias semanas con temperaturas máximas de 37 y 38 grados y lluvias por debajo de la media.

El adelanto ha comprimido el margen de decisión en una zona especializada en espumosos elaborados con el método clásico, con segunda fermentación en botella. En este tipo de vino, unos pocos días pueden alterar el equilibrio entre azúcar, acidez y pH que buscan las bodegas para mantener el perfil del producto.

Arturo Ziliani, consejero delegado de Berlucchi, resumió así la situación: “Son momentos delicados y de mucha tensión, y todo tiene que funcionar a la perfección”. El directivo añadió que la casa no esperaba “una vendimia tan temprana ni una aceleración así en la maduración”.

Berlucchi es el productor más antiguo de Franciacorta y fue la primera firma de la zona en elaborar espumoso con el método clásico que hizo famoso Champagne. La empresa comenzó a cortar uva como parte del esfuerzo de la denominación por preservar la calidad en un verano marcado por episodios de calor extremo.

Varios factores se han sumado este año. Los especialistas citados por AP apuntan, por un lado, a un invierno relativamente suave, que adelantó la brotación. Por otro, a tormentas de granizo que dañaron parte de la cosecha y aligeraron la carga de fruta, lo que favoreció una maduración más rápida.

Hasta finales de julio, Berlucchi manejaba el 10 de agosto como fecha de arranque. La situación cambió en muy poco tiempo cuando el Pinot Nero destinado a los ensamblajes de espumoso y a los rosados mostró una subida rápida del azúcar. En dos días, la bodega reunió a los equipos y preparó las prensas para empezar antes.

La reorganización del trabajo ha sido inmediata. Las normas laborales de la región obligan a detener la actividad entre las 12.30 y las 16.00, pero las bodegas consideran que el calor hace inviable también buena parte del turno de tarde. Para ganar horas

útiles y llevar la uva a la bodega antes de que llegue demasiado caliente, Berlucchi empezó la semana pasada a vendimiar desde las 4.00, con los trabajadores cortando racimos bajo focos.

Ferdinando Dell'aquila, enólogo y director técnico de Berlucchi, aseguró que "las uvas están perfectamente sanas", pero subrayó la necesidad de actuar con rapidez para mantener la acidez. Ese punto es básico en Franciacorta, donde Chardonnay y Pinot Nero se destinan a espumosos que requieren más frescura y menos azúcar que muchos vinos tranquilos.

La recogida temprana no se limita a esta denominación del norte de Italia. Sicilia abrió la vendimia de vinos tranquilos a finales de julio. También han empezado algunas zonas de Toscana y buena parte de las regiones italianas centradas en espumosos. La diferencia, según los técnicos, es que en los vinos de estilo Champagne el margen para esperar es menor.

Attilio Scienza, profesor emérito de la Universidad de Milán, explica que las variedades de maduración temprana como Chardonnay exigen un control muy estrecho, porque un retraso de apenas un par de días puede dejar la uva fuera de las condiciones que necesita un espumoso. "El azúcar sube demasiado rápido y la acidez baja demasiado rápido", señaló.

Las altas temperaturas obligan además a enfriar la uva antes de un prensado suave en máquinas de acero inoxidable para extraer el mosto de mayor calidad. Esa fase no puede acelerarse sin riesgo para el resultado final. Berlucchi puede operar hasta 24 prensadas diarias y, en estas fechas, prolonga a menudo la actividad hasta bien entrada la noche para absorber la entrada de fruta.

La dimensión de la bodega ayuda a medir el peso de lo que ocurre en Franciacorta. Berlucchi elabora alrededor de cuatro millones de botellas al año, cerca del 20% de los 20 millones que produce el conjunto de la denominación, según las cifras del consorcio. Aproximadamente el 90% de sus botellas se vende en Italia y el resto sale a mercados como Alemania, Suiza, Estados Unidos y Japón.

Paolo Castelletti, secretario general de la Unione Italiana Vini, atribuye el adelanto a la combinación de cambio climático y sistemas meteorológicos africanos asentados sobre Europa. A su juicio, ese patrón está llevando temperaturas fuera de lo habitual a Italia, Francia y Alemania y empuja las vendimias a fechas más tempranas.

Para las bodegas, la consecuencia práctica es un calendario distinto al de hace solo unos años. Castelletti sostiene que el seguimiento del viñedo tendrá que empezar antes para no perder el momento óptimo de recogida y que, con una respuesta rápida del equipo técnico, la calidad del vino no tiene por qué resentirse. A su juicio, la clave está en adaptar la organización del trabajo a una vendimia cada vez más temprana.