vinetur

Abruzzo recorta un 10% el rendimiento del Montepulciano d’Abruzzo DOC

La región retiene parte de la vendimia ante más de un millón de hectolitros en bodega

miércoles 12 de agosto de 2026



El Consejo Regional de Abruzzo aprobó este lunes, 10 de agosto, una rebaja del 10% en el rendimiento máximo autorizado para Montepulciano d’Abruzzo DOC y ordenó inmovilizar parte de la cosecha de 2026 de Montepulciano y Pecorino. La decisión

asume la propuesta del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo y busca limitar la oferta disponible en un momento en el que las bodegas de la región mantienen un volumen elevado de existencias.

El 31 de mayo, las bodegas conservaban 1.084.336 hectolitros de Montepulciano d’Abruzzo DOC. En Pecorino, las existencias rondaban los 240.000 hectolitros si se suman todas sus tipologías. Más de la mitad de ese volumen correspondía a la IGP Terre d’Abruzzo, de acuerdo con los datos manejados por la administración regional y el consorcio.

La medida central afecta a Montepulciano d’Abruzzo DOC, una de las denominaciones principales de la región. Para la vendimia de 2026, el rendimiento máximo autorizado pasa de 150 a 135 quintales por hectárea. La rebaja es de 15 quintales por hectárea, equivalente al 10%.

Dentro de ese nuevo límite, solo 110 quintales por hectárea quedarán libres de forma inmediata. Los otros 25 quintales por hectárea pasarán a reserva de cosecha y seguirán inmovilizados hasta el 30 de junio de 2028. Esto supone que, frente al antiguo tope de 150 quintales, no solo se recorta el volumen amparable, sino que también se retiene una parte de la producción que sí entra dentro del nuevo máximo autorizado.

La intervención tiene un objetivo claro: evitar que el vino disponible llegue al mercado en cantidades que presionen los precios a la baja. La Región y el consorcio sostienen que la acumulación de más de un millón de hectolitros de Montepulciano d’Abruzzo DOC hacía necesaria una corrección antes de la nueva vendimia.

El Pecorino también queda sometido a límites. Para la cosecha de 2026, la producción que podrá reivindicarse como IGT Terre d’Abruzzo/Terre Abruzzesi se fija en 140 quintales por hectárea. El volumen que supere ese nivel, entre 140,01 y 220 quintales por hectárea, deberá permanecer almacenado hasta el 30 de septiembre de 2027, salvo que el Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo solicite una prórroga.

Con esta fórmula, Abruzzo aplica un almacenamiento administrativo sobre los excedentes para escalonar su salida al mercado. En el caso del Pecorino, la decisión llega cuando esta categoría acumula cerca de 240.000 hectolitros en bodega, aunque

la cifra agrupa varias tipologías y no solo una denominación concreta.

La administración regional dejó para septiembre otra decisión de fondo: la propuesta del consorcio para suspender durante tres años las nuevas inscripciones de viñedo en Montepulciano d’Abruzzo y en la IGT Terre d’Abruzzo/Terre Abruzzesi. Ese punto se debatirá en una mesa con el propio consorcio, las organizaciones agrarias, el sistema cooperativo y la Región de Abruzzo.

El vicepresidente de la Región de Abruzzo y responsable de Agricultura, Emanuele Imprudente, afirmó que las medidas aprobadas son el resultado de un trabajo previo con el consorcio y con representantes de toda la cadena del vino. Imprudente sostuvo que la administración quiere coordinar una respuesta compartida para proteger la renta de los productores y el valor económico de las denominaciones, y avanzó que el debate sobre nuevas plantaciones seguirá en septiembre con la participación de todos los operadores implicados.

El presidente del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo, Alessandro Nicodemi, señaló por su parte que el paquete aprobado pretende evitar una caída de precios, sobre todo en Montepulciano d’Abruzzo DOC, y preservar la rentabilidad de las empresas vitivinícolas de la región. Nicodemi añadió que la intención es ordenar la oferta para que un exceso de disponibilidad no perjudique el trabajo de los productores ni la posición comercial de los vinos de Abruzzo en los mercados nacionales e internacionales.