vinetur

El calor adelanta la vendimia italiana con decisiones parcela por parcela

Los consorcios prevén uvas sanas y buena calidad pese al estrés hídrico en laderas y suelos ligeros

lunes 17 de agosto de 2026



La vendimia de 2026 en varias zonas vinícolas italianas se está decidiendo en el viñedo. Los consorcios de Colli Euganei, Maremma Toscana y Doc Delle Venezie coinciden en un mismo diagnóstico: el estado sanitario de la uva es bueno y las perspectivas de calidad son favorables, pero las altas temperaturas han adelantado la

maduración y obligan a vigilar parcela por parcela para fijar el momento de la recogida.

En Colli Euganei, la campaña comenzó el pasado 10 de agosto, alrededor de una semana antes que en 2025, con las variedades más tempranas, entre ellas Pinot Bianco y Chardonnay, y con las uvas de viñedos en su primer año de producción. A continuación llegará el turno del Serprino y de las variedades destinadas a bases para espumoso. Para las uvas tintas de las variedades bordelesas destinadas a la Colli Euganei Doc, la recogida se espera a finales de agosto o en los primeros días de septiembre.

El consorcio de la zona sitúa el viñedo en una situación positiva. Habla de un estado sanitario óptimo, de una calidad que se prevé buena y de volúmenes en línea con los límites fijados por el pliego de la denominación. El calor y el viento, no obstante, han acelerado la maduración, sobre todo en las viñas de ladera que no pueden regarse. Ese proceso ha favorecido la concentración de azúcares y una degradación más rápida del ácido málico, por lo que los productores siguen con atención la evolución de la uva para conservar la relación entre azúcares y acidez.

El presidente del Consorzio dei Vini dei Colli Euganei, Gianluca Carraro, afirma que la campaña presenta bases “más que positivas” tanto por cantidad como por calidad y añade que el calor ha mantenido alejadas enfermedades de la vid como el mildiu y el oídio. Aun así, el balance definitivo quedará pendiente de la recogida de las variedades más tardías, en especial las tintas. En esa zona sigue además otro problema: la presencia de jabalíes, que causa daños en las viñas justo antes de la vendimia.

En Maremma Toscana, la recogida lleva un adelanto de hasta 15 días sobre la media. Las primeras uvas blancas tempranas y las destinadas a bases de espumoso ya han entrado en bodega, y en las próximas semanas la atención pasará también a algunas variedades tintas, empezando por el Ciliegiolo. En varias bodegas se estudia incluso adelantar la recogida del Sangiovese en las áreas de colina donde hay menos disponibilidad de agua.

El consorcio de Maremma Toscana explica que las lluvias caídas entre el invierno y la primavera permitieron recomponer las reservas hídricas del suelo, pero que la larga fase de temperaturas elevadas está aumentando el estrés de las vides, sobre todo en

los suelos más sueltos y en las zonas con menos agua. Las empresas están actuando con prácticas concretas: manejo de la vegetación, sombreado de los racimos y ajuste de las cargas productivas para acompañar la maduración y proteger la uva del exceso de calor.

El estado sanitario también es muy bueno en esta denominación y las perspectivas de calidad son positivas. La producción, sin embargo, podría quedar por debajo de la media por el menor peso de los racimos, salvo que lleguen lluvias relevantes en las próximas semanas. El presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Francesco Mazzei, sostiene que los productores están llevando la campaña con capacidad de adaptación y con prácticas agronómicas pensadas para preservar el equilibrio de la planta y la calidad de la uva. Mazzei añade que las uvas están muy sanas y que en las zonas de colina con menos agua se vigila de cerca el estrés de las cepas, lo que en varios casos está llevando a valorar un adelanto también para el Sangiovese.

La misma pauta se observa en la Doc Delle Venezie, donde la vendimia del Pinot Grigio arranca con ritmos distintos según el territorio. La denominación se extiende por Véneto, Friuli-Venecia Julia y la Provincia Autónoma de Trento, en una campaña marcada por el adelanto de las fases fenológicas y por temperaturas altas que han acelerado la maduración. El consorcio señala que las condiciones cambian según la disponibilidad de agua, el tipo de suelo y la gestión de cada viñedo, aunque en conjunto el estado sanitario es bueno y la calidad se prevé positiva.

En esta amplia zona, el punto de corte para vendimiar no se fija de forma uniforme. Los productores controlan con atención la acidez, el pH y la madurez aromática en cada área. En el oeste del Véneto, el calor y la menor disponibilidad de agua han acelerado la maduración sobre todo en los suelos más ligeros y sin riego. Allí donde se ha conservado el equilibrio entre vegetación y producción, las perspectivas de calidad siguen siendo muy favorables.

En Trentino, el ciclo vegetativo ha sido especialmente rápido y el Pinot Grigio figura entre las primeras variedades en recogerse, con uvas sanas y una buena relación entre azúcares y acidez. En la parte centro-oriental del Véneto y en Friuli-Venecia Julia, las

condiciones son también favorables, aunque con diferencias ligadas al agua disponible y con la posibilidad de que las temperaturas altas dejen una acidez algo por debajo de la media en algunas zonas.

El presidente del Consorzio Doc Delle Venezie, Luca Rigotti, señala que la vendimia llega con señales positivas en lo sanitario y en lo cualitativo, aunque recuerda que la denominación agrupa territorios y condiciones productivas distintas dentro de un área muy amplia. Por esa razón, añade, el momento de la recogida se decide en cada zona de producción buscando el mejor equilibrio posible para expresar las características del Pinot Grigio.

Junto a la gestión agronómica, la Doc Delle Venezie ha introducido medidas sobre la oferta para la campaña de 2026. La producción máxima de Pinot Grigio destinada a la denominación se ha reducido de 180 a 160 quintales de uva por hectárea, y se aplica además el almacenamiento administrativo a la parte de la cosecha que supere los 130 quintales. El consorcio vincula estas decisiones al objetivo de mantener el equilibrio entre disponibilidad y demanda y de proteger el valor de la denominación.