vinetur

Italia llega a la vendimia con 42,6 millones de hectolitros de vino almacenados

La menor salida de producto presiona los precios hasta un 19% en los vinos comunes

lunes 7 de septiembre de 2026



Italia llega al inicio de la vendimia con más vino almacenado, ventas más lentas y precios a la baja. Fuentes del sector sitúan las existencias de vino en 42,6 millones de hectolitros a 31 de julio, un 6,9% más que un año antes. Si se suman los mostos, la

disponibilidad total asciende a 45,6 millones de hectolitros.

Ese volumen coincide con una previsión de cosecha para 2026 cercana a 40 millones de hectolitros. Con esas cifras, Italia seguiría entre los primeros productores mundiales, pero el problema inmediato no está en la capacidad de producir, sino en el equilibrio entre la oferta y la demanda. La menor salida de producto está presionando el mercado y ya se refleja en las cotizaciones.

En junio, los precios medios de los vinos DOC bajaron un 7%, mientras que los vinos comunes registraron una caída del 19%, siempre según los datos que maneja el propio sector en Italia. La tensión también se nota en la uva fresca. Las primeras operaciones se cerraron en torno a 0,50 euros por kilo, por debajo de la franja de 0,60 a 0,80 euros que parte del sector considera razonable. También se han comunicado transacciones en 0,40 euros por kilo.

Christian Marchesini, presidente del Consorzio Vini Valpolicella, advierte del riesgo de especulación en ese arranque de campaña. A su juicio, el mercado llega cargado de existencias, con menor ritmo de compra y con una vendimia adelantada cerca de dos semanas respecto a la media histórica por el calor y la sequía.

El anticipo de la recolección ya se está viendo en varias zonas. En Montalcino, el Consorcio prevé que la vendimia comience para la mayoría de las bodegas este lunes, 7 de septiembre, alrededor de una semana antes que en 2025. La entidad también confirmó la reducción del rendimiento de 80 a 70 quintales por hectárea. Los volúmenes se esperan en línea con los del año pasado o algo por debajo, mientras que el estado fitosanitario del viñedo se considera muy positivo.

En otras áreas, el pinot noir y el chardonnay destinados a espumosos se recogieron ya en los primeros días de agosto, seguidos por sauvignon, otras variedades blancas y moscato. La calidad de la uva se valora como alta, aunque la falta de agua y las temperaturas elevadas están recortando rendimientos y empujando a un mayor uso de la mecanización.

La meteorología también está dejando daños fuera del viñedo. El calor ha golpeado con fuerza a la manzana en varias regiones y el granizo ha afectado a distintas zonas vitícolas. Para la agricultura alpina, esa sucesión de episodios extremos aumenta la exposición a pérdidas en campo y añade más incertidumbre a una campaña ya marcada por la presión comercial.

En el área de Conegliano Valdobbiadene, una de las discusiones abiertas gira en torno a cómo gestionar parte del exceso de producto en campañas futuras. Sobre la mesa está la posibilidad de diferenciar, dentro de eventuales reducciones de existencias, la producción procedente de viñedos con pendientes iguales o superiores al 30%. La hipótesis contempla que esos vinos mantengan la clasificación DOCG, mientras parte de la producción procedente de terrenos menos inclinados podría pasar a DOC. La región ya ha autorizado el almacenamiento separado y su trazabilidad, aunque todavía no ha aprobado un tratamiento diferenciado.

Al mismo tiempo, varias bodegas italianas están buscando nuevas vías de ingreso para compensar la menor velocidad de ventas. La restauración se ha convertido en una de las áreas de inversión más activas, con proyectos que combinan vino, cocina y alojamiento para alargar la estancia del visitante. En Sicilia, Cantine Settesoli, cooperativa de Menfi con unos 2.000 socios, 6.000 hectáreas de viñedo y una producción anual cercana a 20 millones de botellas, ha obtenido además la autorización de la Agencia de Aduanas para desalcoholizar vinos. La empresa será la primera bodega siciliana que opere en ese segmento y utilizará tecnología de evaporación al vacío.

El interés por los vinos con poco o ningún alcohol se suma a otras fórmulas comerciales que intentan mover el mercado en un periodo de consumo más débil. Entre ellas figura la venta por copas en restaurantes y tiendas especializadas, una opción que reduce la barrera económica de comprar una botella completa y permite probar más referencias. Para productores y operadores de hostelería, eso exige más control de conservación, rotación y márgenes.

La presión de existencias en Italia importa también fuera del país. Un mercado con más vino almacenado y precios en descenso puede trasladar tensión al granel y a la negociación de contratos de la nueva campaña, con efecto potencial sobre compras,

aprovisionamiento y posicionamiento de precios en el conjunto del negocio de bebidas.