vinetur

La vendimia italiana obliga a las bodegas a proteger la frescura ante la baja acidez

El calor y la sequía dejan uvas con más azúcar y menos acidez en buena parte del país

martes 15 de septiembre de 2026



La Unione Italiana Vini (UIV) ha situado la vendimia italiana de 2026 entre este lunes, 14 de septiembre, y este martes, 15 de septiembre, en un punto de equilibrio delicado: la sanidad de la uva es, en líneas generales, buena y las perspectivas cualitativas son

altas, pero el calor y la sequía han acelerado la maduración y han dejado la acidez total bajo vigilancia en buena parte del país.

La organización, a partir de valoraciones recogidas por Med.&A. y de testimonios de productores y técnicos de varias zonas vitivinícolas, describe una campaña marcada por adelantos de entre una y dos semanas, con casos que han llegado a 20 días. Ese anticipo se ha traducido a menudo en niveles de azúcar por encima de la media y en una acidez total más baja de lo habitual. Para UIV, el trabajo en bodega será decisivo para conservar el equilibrio final de los vinos. La entidad no ha publicado una previsión sobre el volumen total de producción.

El retrato que hace UIV es desigual por territorios y variedades. La respuesta de los viñedos, señala la organización, cambia según la disponibilidad de agua, el tipo de suelo, la exposición y la edad de las cepas. A comienzos de septiembre, una parte importante de la uva ya había entrado en bodega, lo que ha obligado a acelerar decisiones tanto en el campo como en la elaboración.

En Piamonte, la recogida de Moscato ya ha terminado y ha comenzado la de uvas tintas. UIV habla de una calidad muy alta, aunque avisa de que el rendimiento en mosto puede bajar en las áreas más cálidas y en los viñedos más expuestos a la falta de agua. Giorgio Lavagna valora de forma positiva los resultados en Alta Langa, Asti y Moscato d’Asti, con uvas sanas y sin los excesos alcohólicos que se temían, aunque el calor obligó a vendimiar por la mañana y a enfriar la uva antes del prensado. Stefano Chiarlo añade que en Monferrato la sequía ha sido más intensa y que el adelanto respecto a 2025 ha llegado a 15 días.

En el Valle de Aosta, Nicolas Bovard cifra la producción por encima de lo que se esperaba en un primer momento. El adelanto, de entre siete y diez días, ha ayudado a conservar los niveles de acidez, pero la maduración simultánea de distintas variedades complica la organización de explotaciones de pequeño tamaño, donde la planificación de la recogida y la entrada en bodega tiene menos margen.

Véneto concentra varios de los puntos de atención. En la parte occidental, las primeras señales son favorables para Amarone, Garganega, Lugana y otras variedades del Garda. La sanidad de la uva es muy buena, pero UIV avisa de que conviene vigilar la

relación entre la maduración azucarada y la acidez. En la parte oriental y en Friuli, las variedades tempranas presentan graduaciones superiores a la media y el calor puede haber restado parte del perfil aromático. Además, las granizadas han golpeado de forma local algunas zonas de Prosecco Doc y Docg. En áreas como Valpolicella, Lugana y Soave, Alberto Zenato y Filippo Polegato llaman la atención sobre el control de la maduración fenólica, del pH y de las temperaturas, mientras que en Conegliano Valdobbiadene y Asolo la sequía ha hecho más irregular la evolución de los viñedos.

En Emilia-Romaña se repite el mismo patrón: más grado y menos acidez. UIV apunta a graduaciones superiores y a una reducción de la acidez total, con posibles descensos de producción en los viñedos sin riego. Ese binomio puede condicionar el estilo final de muchos vinos, sobre todo en elaboraciones donde la frescura tiene un peso alto en el perfil del producto.

Toscana ofrece una imagen más favorable en términos de adaptación del viñedo. UIV habla de uvas sanas y ricas en azúcar y abre la puerta a una añada excelente, aunque recuerda que el mercado sigue moviéndose con cautela. En esta región, el Sangiovese ha respondido bien gracias a las lluvias de primavera y a las de la segunda mitad de agosto. Nicolò d’Afflitto, Francesco Ricasoli y Balbino Terenzi sostienen, no obstante, que el episodio obliga a revisar aspectos de fondo como la densidad de plantación, los sistemas de conducción, la gestión de la vegetación, la disponibilidad de agua y las exposiciones de las parcelas.

En Abruzzo y Molise, la vendimia lleva un adelanto de unas dos semanas. Trebbiano y Pecorino están por encima de las previsiones de calidad, mientras que el comportamiento del Montepulciano todavía necesita más tiempo para ofrecer una valoración cerrada. En Apulia, las uvas tempranas del Salento presentan buena calidad y graduaciones altas. En Capitanata, el punto más sensible vuelve a ser la baja acidez total.

Para el sector de las bebidas, y en especial para las bodegas, la campaña italiana de 2026 no solo depende del estado sanitario de la uva. Una materia prima sana con más azúcar y menos acidez puede exigir ajustes en la fecha de recolección, en el prensado y en la vinificación para conservar frescura y equilibrio. Ese factor puede influir después en el perfil de blancos, espumosos y tintos, y también en su posición comercial, sobre

todo en categorías donde la tensión ácida resulta clave para el estilo del vino.