vinetur

El Prosecco Superiore va camino de una vendimia muy similar a la anterior

Las lluvias recientes han equilibrado la uva sin causar problemas sanitarios

jueves 17 de septiembre de 2026



La vendimia de 2026 en Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG entra en su tramo final con unas primeras señales favorables. El Consorzio de la denominación sostiene que la campaña avanza hacia un resultado muy parecido al de 2025, tanto por

volumen como por calidad, después de unas lluvias de septiembre que han ayudado a recuperar el equilibrio de la uva tras un arranque más incierto.

Este martes, 15 de septiembre, el director del Consorzio, Diego Tomasi, señaló que la añada se sitúa “en línea con la del año pasado”. A esa valoración se llega cuando aún faltan los datos oficiales, pero con buena parte de la recolección ya hecha y con los primeros mostos en bodega. El organismo de la denominación calcula que a esa fecha ya se había recogido el 90% de la producción.

La campaña ha vuelto a reflejar los cambios que el sector del viñedo viene observando en los últimos años. La recogida se adelantó unos 10 días respecto a la media histórica y una semana respecto a 2025. Tomasi lo relaciona con noches más frescas y jornadas despejadas, un patrón que aceleró la maduración. Aun así, el calor de las tardes obligó a acortar las horas de trabajo en el campo, ya que la vendimia es manual, y eso llevó a que la duración total se acerque al periodo habitual de entre 20 y 25 días entre el inicio y el final de la campaña.

Desde el Consorzio explican que las bodegas se habían organizado para recoger la uva con rapidez si hubiese sido necesario. El motivo era el riesgo de problemas sanitarios en caso de mal tiempo, un aspecto sensible en una zona donde la recolección manual y la orografía exigen una coordinación precisa entre viñedo y bodega.

Las primeras partidas, recogidas el 24 y el 25 de agosto, habían dejado una impresión menos favorable. Su peso estaba por debajo de lo esperado. Después llegaron las lluvias de septiembre y la situación cambió. Tomasi afirma que esa agua permitió a la planta rehidratarse y compensó también el racimo. Más adelante se repitió una situación parecida: nuevas precipitaciones llegaron cuando quedaba por vendimiar cerca del 40% de la producción y, siempre de acuerdo con el Consorzio, no causaron problemas sanitarios. Al contrario, junto con una nueva bajada de temperaturas, ayudaron a mejorar el perfil de la uva.

Ese punto sanitario es uno de los asuntos en los que más insiste la denominación. Tomasi asegura que el estado de salud de la uva que está entrando en bodega es muy alto. En una campaña marcada por excesos térmicos y por la falta de agua durante el verano, el Consorzio entiende que el buen estado del fruto es una de las notas más

favorables de esta vendimia.

En el plano cualitativo, la denominación maneja un mensaje de prudencia, pero con un tono positivo. Las dudas que surgieron con las primeras uvas se han ido reduciendo y las primeras observaciones en bodega apuntan a una añada normal. “Será, en conjunto, una campaña dentro de la normalidad”, resume Tomasi. El único aspecto que sigue bajo vigilancia es la acidez, que en esta fase de maduración baja de forma lenta y natural. La dirección técnica de la denominación recuerda que ese comportamiento es conocido y que después se recompone en la elaboración.

También se mantiene, según el Consorzio, la diferenciación entre suelos y microclimas dentro del territorio, pese a un verano exigente. Esa diversidad es una de las bases de la identidad de las Rive, las laderas identificadas dentro de la denominación, y deberá apreciarse con más claridad cuando se prueben los vinos base en las próximas semanas.

En producción, las primeras estimaciones tampoco apuntan a cambios amplios respecto al año pasado. Tomasi sostiene que el volumen final no debería alejarse mucho del de 2025. Añade que ya se veía una campaña favorable por la abundancia de racimos y que esa previsión inicial se ha ido confirmando conforme avanzaba la recogida.

Los datos cerrados tardarán todavía unos meses. El cuadro aromático definitivo quedará perfilado, de acuerdo con la oficina técnica del Consorzio, a finales de noviembre. El dato oficial de producción llegará el próximo 15 de diciembre, fecha fijada por la normativa para la presentación de las declaraciones de producción.

Estas primeras referencias importan más allá de la propia denominación. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG ocupa una posición central en el mercado internacional del vino espumoso y cualquier señal sobre volumen, sanidad de la uva y perfil ácido influye en las expectativas de oferta de la campaña. Si las previsiones se mantienen, el sector de bebidas tendrá una referencia temprana sobre la disponibilidad de producto y sobre el ritmo al que podrían salir al mercado los vinos de esta añada, con la acidez como uno de los factores que pueden marcar ese calendario.