vinetur

Italia registra la vendimia más temprana de su historia por el calor extremo

Con adelantos de hasta tres semanas, varias zonas sufren caídas de producción del 25% al 40%

lunes 21 de septiembre de 2026



Italia ha vivido en 2026 la vendimia más temprana registrada en el país, con un adelanto de entre diez y quince días sobre las medias históricas y con casos que llegan a tres semanas. Demeter Italia aseguró este lunes, 21 de septiembre, que algunas explotaciones terminaron de recoger la uva a finales de agosto. En Franciacorta, los viñedos destinados a espumosos iniciaron los primeros cortes ya en julio.

La organización atribuye ese adelanto a una combinación de calor anómalo desde mediados de junio y problemas de agua en parte del país. Michele Lorenzetti, enólogo, biólogo y viticultor biodinámico al frente de Terre di Giotto, en Vicchio, en la zona del Mugello, sostiene que se ha dado una situación nueva: hubo lluvias, sobre todo en el norte, pero al mismo tiempo se registraron temperaturas medias y constantes de entre 36°C y 38°C durante más de 50 días, con inicio anómalo ya a mitad de junio. “Es la

primera vez. No había pasado algo así”, afirma.

Lorenzetti explica que la campaña no ha sido igual en todo el territorio. Hasta finales de agosto, el sur no presentaba una situación tan extrema como la del centro y el centro-norte, añade. Pone como ejemplo Sicilia, donde hubo lluvias importantes en julio y agosto. El episodio de calor más fuerte golpeó antes a las zonas centrales y septentrionales, y más tarde se reprodujo en el sur.

Otro de los efectos de la campaña ha sido el daño directo sobre la uva. Lorenzetti habla de quemaduras, pasificación y deshidratación de los racimos. Para limitar esos problemas, muchos viticultores dejaron más masa foliar para proteger el fruto, pero, aun así, los daños aparecieron en muchas fincas. Ese deterioro, añade, obliga a seleccionar racimo por racimo y ralentiza la recogida si se quiere mantener la calidad.

El técnico subraya además que la maduración de la uva no depende solo del azúcar. También importa la diferencia térmica entre el día y la noche, porque el fresco nocturno favorece la llamada maduración fenólica, vinculada a compuestos que influyen en la estructura y el equilibrio del vino. En esta campaña, con vendimias cerradas ya en agosto y con noches tropicales, esa fase quedó limitada, según su valoración.

Para el sector del vino, ese cambio de calendario tiene consecuencias más allá del viñedo. Un adelanto de hasta tres semanas obliga a reorganizar la entrada de uva en bodega, la mano de obra y la planificación de depósitos y maquinaria. También puede empujar a cortar antes para conservar la acidez, algo especialmente sensible en bases para espumosos, y complica alcanzar ciertos equilibrios de maduración cuando las noches siguen siendo muy cálidas. Si este patrón se repite, podría afectar al volumen disponible y al perfil final de parte de los vinos.

Lorenzetti defiende que la primera respuesta está en el suelo. Cita como medidas útiles reforzar la materia orgánica, hacer compost y abonos verdes y evitar, cuando sea posible, los trabajos del suelo en periodos de calor. A su juicio, estas prácticas ayudan a conservar frescura y humedad, favorecen un sistema radicular mayor y mantienen la actividad biológica del terreno, lo que permite a la planta soportar mejor el estrés térmico e hídrico.

En la gestión del viñedo, también plantea cambios en la forma de cultivo. Señala que los sistemas en parral protegen más los racimos que los viñedos en hilera, al actuar como una cubierta frente a la radiación directa. En su opinión, las técnicas que aportan más sombra ganan interés en escenarios de calor alto y constante. Añade además que cada campaña exige decisiones distintas y que el agricultor debe ajustar el manejo año a año en función de lo que ocurre en la parcela.

La situación es especialmente dura en Abruzzo. Camillo Zulli, enólogo y agrónomo y director de Bio Cantina Sociale Orsogna, una entidad con 1.400 hectáreas de viñedo ecológico, de las que unas 800 cuentan con certificación Demeter, describe una campaña marcada por más de 100 días sin lluvia en parte del centro-sur, fuerte estrés hídrico, vendimia adelantada y una merma importante de producción. Desde finales de junio, explica, la vid fue perdiendo acceso al agua del suelo y comenzó a recuperar líquido directamente del racimo, lo que redujo su contenido de agua y elevó la concentración de azúcares de forma no controlada.

Zulli sostiene que, para conservar el equilibrio entre azúcares y acidez, la vendimia se adelantó unos 20 días tanto en Abruzzo como en las explotaciones asociadas de Sicilia. El resultado cualitativo, afirma, ha sido bueno y se ha visto favorecido por el buen estado sanitario de la uva. El balance en cantidad, en cambio, ha sido negativo: la caída media de producción se ha situado entre el 25% y el 40%, a lo que se suma una pérdida adicional de rendimiento en bodega entre la uva procesada y el mosto obtenido.

Para reducir el efecto de la sequía, Orsogna aplica técnicas de aridocultura en Abruzzo y Sicilia en colaboración con las universidades de Perugia y Federico II de Nápoles. Zulli explica que esas prácticas buscan maximizar la acumulación de agua en el suelo durante otoño e invierno y, en verano, reducir la evapotranspiración y conservar la humedad. Sitúa como elemento central la aportación de materia orgánica madura, con capacidad para retener agua en el terreno y ponerla a disposición de la vid cuando escasea.

Demeter Italia presenta estas prácticas de manejo del suelo y del agua como una vía útil para la viticultura mediterránea. Zulli considera que pueden servir como modelo replicable en viñedo ecológico y que, además de responder a episodios de sequía,

ayudan a reducir el uso de agua en campañas marcadas por calor prolongado y vendimias cada vez más tempranas.