vinetur

La clave del vino fresco en Italia está en proteger la viña del calor

El manejo del follaje, el suelo y la vendimia decide acidez, alcohol y perfil aromático

lunes 21 de septiembre de 2026



En los viñedos italianos se está viendo una evolución que no encaja del todo con la lógica más inmediata del calor extremo. Con temperaturas más altas, menos agua y maduraciones más rápidas, lo esperable sería encontrar vinos más pesados, con más alcohol y menos frescura. Sin embargo, en muchas elaboraciones ocurre lo contrario: mantienen acidez, tensión y un perfil aromático más limpio de lo que cabría prever.

La explicación que gana peso entre viticultores y bodegas no apunta tanto a la bodega como al trabajo previo en la parcela. La idea es sencilla: si la uva llega equilibrada, hay menos necesidad de corregir después. Por eso, el centro de la discusión está en cómo se protege la viña durante los periodos de calor y sequía, y en qué momento se decide vendimiar.

El punto de partida es conocido en viticultura. Cuando sube la temperatura, la planta acelera algunos procesos de maduración. La uva puede acumular azúcar con rapidez, mientras la acidez cae antes y algunos aromas pierden definición. Si esa evolución se dispara, el vino resultante tiende a ser más ancho, más maduro y con menos sensación de frescor. Pero ese recorrido no es automático ni idéntico en todas las zonas ni en todas las campañas.

Buena parte de la respuesta está en el manejo del dosel vegetal, es decir, en cómo se administra la masa de hojas que rodea al racimo. Mantener una protección suficiente reduce la exposición directa al sol y limita el sobrecalentamiento de la uva en las horas de más radiación. Esa sombra no elimina el efecto del calor, pero puede amortiguarlo y ayudar a que la maduración avance de una forma más ordenada.

También cuenta el estado del suelo. Un suelo con vida, con estructura y con capacidad para conservar humedad ofrece a la cepa mejores condiciones en episodios secos. En cambio, cuando el terreno pierde agua con rapidez o queda demasiado expuesto, el estrés de la planta aumenta y la evolución de la fruta se vuelve más brusca. En ese escenario, conservar cubierta vegetal, materia orgánica o técnicas de manejo que limiten la evaporación pasa a ser una decisión agronómica de primera línea.

La otra pieza es la fecha de vendimia. En campañas calurosas, esperar unos pocos días de más puede alterar el equilibrio entre azúcar, acidez y aromas. Por eso, muchas bodegas italianas están afinando más el momento de cortar la uva. No se trata solo de medir grados potenciales, sino de decidir cuándo la fruta ofrece el punto que se busca en el vino final. Esa elección influye tanto en el volumen de alcohol como en la sensación de frescura y en la nitidez aromática.

Ese enfoque desplaza parte del debate habitual sobre las correcciones en bodega. La acidificación, la reducción de alcohol u otras intervenciones existen, pero la lectura que se impone en muchas explotaciones es otra: la herramienta más eficaz sigue estando en el viñedo. Si la uva se protege bien frente al exceso de radiación y se recoge en el momento adecuado, el margen de maniobra posterior cambia por completo.

La observación tiene un valor práctico para el sector de bebidas, en especial para el vino, porque orienta decisiones técnicas con efecto directo sobre el estilo del producto y su estabilidad comercial. Mantener acidez y perfil aromático en vendimias cálidas no solo afecta a la calidad percibida; también condiciona la planificación de la cosecha, la organización del trabajo en bodega y la elección de inversiones en campo. Para muchas empresas, eso puede traducirse en una estrategia más centrada en viticultura de precisión y menos en correcciones posteriores.

En Italia, donde conviven zonas muy distintas por clima, altitud y cercanía al mar, esa lectura no significa que el calentamiento haya dejado de presionar a la viña. La sequía y las olas de calor siguen adelantando vendimias y obligando a revisar prácticas que hace pocos años parecían estables. Lo que cambia es la relación directa entre calor y vino pesado: no siempre se cumple, y cada vez pesa más el modo en que se trabaja la cepa durante la campaña.

Para elaboradores, cooperativas y proveedores técnicos, esa tendencia puede marcar la agenda de las próximas vendimias. La gestión del follaje, el cuidado del suelo y la precisión al fijar la fecha de recolección se consolidan como tres decisiones básicas para conservar frescura en un escenario de calor. En un mercado donde el equilibrio del vino sigue siendo un criterio de compra, ese tipo de ajustes puede influir tanto en el perfil final de la botella como en la posición de cada bodega en los lineales y en la restauración.