vinetur

La vendimia italiana deja al país sin previsión nacional por su resultado desigual

Bodegas de varias regiones relatan desde uvas sanas hasta pérdidas severas según cada parcela

miércoles 23 de septiembre de 2026



La vendimia italiana de 2026 deja un balance desigual y dificulta cualquier lectura única del país. Según informa askanews este miércoles, 23 de septiembre, doce bodegas de zonas muy distintas, desde los Colli Orientali del Friuli hasta el Alto Belice

Corleonese, describen una campaña en la que la misma estación cálida ha dado uvas sanas y resultados muy buenos en unos territorios, pero también pérdidas y maduraciones problemáticas en otros.

Esa falta de una imagen común ha llevado además a un hecho poco habitual. Assoenologi, Ismea y la Unione italiana vini decidieron este año no presentar sus previsiones tradicionales de vendimia y esperar a los datos finales una vez terminada la recolección. La decisión, anunciada el 29 de julio, se apoyó en la variabilidad climática y en la posibilidad de que las estimaciones hechas durante la campaña cambien de forma importante antes del cierre.

La ausencia de una previsión nacional antes del final de la vendimia añade incertidumbre al mercado sobre el volumen disponible y el perfil de calidad de la cosecha, dos variables seguidas de cerca por bodegas, distribuidores y compradores. Al mismo tiempo, el peso que adquieren el agua y el suelo en las decisiones de campo apunta a dónde pueden ir buena parte de las inversiones del vino en los próximos años.

Las diferencias se aprecian en los testimonios de las propias empresas. En los Colli Orientali del Friuli, Mirko Degan, enólogo de Meroi, resume el año con tres palabras: “anticipada, escasa y seca”. La vendimia comenzó el 18 de agosto, una fecha inédita para la bodega, y el calor junto a la falta de agua provocaron una pérdida importante de producción.

En Valpolicella, Maddalena Pasqua di Bisceglie, de Musella, emplea un lenguaje casi opuesto y habla de una campaña “extraordinaria, rápida y limpia”. En Lucca, Mina Samouti, de Fattoria Sardi, define la estación como “tropical” por las temperaturas, aunque con equilibrio en las cantidades y un buen nivel cualitativo. En Sicilia, Giovanni Ascione, de Centopassi, la resume con una repetición elocuente: “Fatigosa, fatigosa, fatigosa”.

La campaña también ha dejado claro que las reglas generales sirven cada vez menos cuando se baja al detalle de cada parcela. En Avignonesi, en Montepulciano, la recolección arrancó con mucho adelanto tras semanas de calor intenso, pero algunas parcelas de merlot permanecieron en la cepa hasta este martes, 22 de septiembre. Alessio Gorini, director de operaciones de la empresa, define por ello la vendimia como

“desconcertante, contradictoria y selectiva”. En las zonas de valle más vigorosas, esperar a la llegada de temperaturas más frescas resultó más útil que seguir el adelanto general de la temporada. La lectura que hace la bodega no pasa por recoger siempre más tarde, sino por evitar decisiones automáticas y seguir cada parcela hasta el final.

Algo parecido ocurrió en Collemattoni, en Montalcino. Marcello Bucci optó por dejar más uva en la planta y retrasar la vendimia en verde. Las lluvias de agosto, de algo menos de 200 milímetros, de acuerdo con los datos aportados por la bodega, ayudaron a las viñas a soportar el calor. Esa mayor permanencia de los racimos en la cepa permitió además moderar las graduaciones. Bucci, no obstante, subraya que no se trata de una norma fija, porque la misma decisión podría ser equivocada en otro año.

Muchas de las respuestas al calor se están jugando sobre los racimos. En Fattoria Sardi se despuntó muy poco para conservar parte de la vegetación y dar sombra a la planta y a la uva. La recolección, además, se dividió en varias pasadas dentro del mismo viñedo para seguir maduraciones distintas. Iviti Winery, en Cortona, lleva años trabajando sobre la poda en seco y en verde y considera la gestión de la pared foliar uno de los puntos que más van a pesar en el futuro inmediato. Avignonesi mira en la misma dirección: las quemaduras y el pasificado causados por el calor empujan a repensar la exposición de los racimos, la superficie foliar y la estructura de la vegetación.

En Podere Mastrilli, en Impruneta, Adriano Zago vincula el resultado de 2026 a una práctica concreta: mantener paredes foliares capaces de proteger los racimos y usar cubiertas herbáceas para reducir la evaporación y el recalentamiento del suelo. Pese a las temperaturas muy altas, la bodega obtuvo uvas maduras y equilibradas gracias también a las reservas de agua acumuladas hasta mayo y junio.

El suelo aparece una y otra vez en las respuestas de los productores. Antonella Villa y Luigi Barban, de Le Verzure, entre Murlo y Montalcino, no han introducido técnicas nuevas y siguen interviniendo lo menos posible, pero consideran que la fertilidad del suelo y la gestión del agua son dos condiciones básicas para que la vid sea menos vulnerable. En Ampeleia, en la Maremma, Marco Tait mira más al conjunto del sistema

agrícola y trabaja sobre la biodiversidad dentro y alrededor del viñedo.

En esa misma línea, el CREA ha señalado en 2026 que el enyerbado, el abonado verde y la reposición de materia orgánica pueden mejorar la fertilidad, la salud de las raíces y la capacidad del terreno para retener agua, además de favorecer la biodiversidad del suelo.

El agua cambia de significado según la zona. Para Meroi, el problema principal de los próximos años será asegurar la disponibilidad. Fattoria Sardi considera que la cuestión debe salir de los límites de cada finca y pasar a una gestión territorial. En Ogliastra, Perda Rubia ha reforzado los controles y ha ajustado con más precisión las dosis de riego en función del estado de cada viñedo. La Organización Internacional de la Viña y el Vino recuerda que la gestión hídrica empieza ya en el diseño del viñedo: variedad y portainjerto, sistema de conducción, manejo del suelo, cubierta vegetal, poda en verde y carga productiva forman parte del equilibrio de agua disponible para la planta.

El material vegetal abre otro frente de trabajo. L’Antica Quercia, en Conegliano, desarrolla un proyecto de selección masal a partir de cepas de más de setenta años. Claudio Francavilla ve en la diversificación genética una herramienta para responder a las marras y conservar un patrimonio menos uniforme. En los Colli Orientali del Friuli, Degan cree que la ribolla merece atención por su comportamiento en 2026 y coloca al mismo nivel el estudio de portainjertos, densidades de plantación y variedades capaces de soportar climas más cálidos.

Avignonesi también considera necesario investigar los portainjertos, sobre todo en nuevas plantaciones, pero pide prudencia: la aparición de materiales que puedan funcionar mejor no basta, por sí sola, para arrancar viñedos de veinte años que siguen siendo productivos. En esa reflexión entran también las variedades autóctonas, que Gorini valora por su capacidad para conservar frescura y acidez.

En Ogliastra, Mario Mereu, de Perda Rubia, mira al pie franco. La empresa quiere recuperarlo para cannonau y usarlo también en semidano a partir de lo observado en sus viñas. Mereu entiende que las variedades autóctonas son uno de los recursos del territorio y considera que el cannonau ofrece margen para interpretaciones distintas a la vinificación tradicional en tinto.

Para Musella, la cuestión comienza incluso antes, en la localización de las viñas. Maddalena Pasqua di Bisceglie cree que en los próximos años puede ser necesario arrancar plantaciones situadas en lugares que las nuevas condiciones climáticas están haciendo menos aptos para la vid. Junto a esa posible decisión, la bodega prevé ampliar la superficie cultivada en ecológico. En Sicilia, Centopassi ya está desplazando de forma gradual parte de su viñedo hacia cotas más altas y ha reducido mucho los despuntes, hasta evitarlos donde puede.

No todo se relaciona con la sequía y el calor. En Conegliano, L'Antica Quercia instaló por primera vez mallas antigranizo en una pequeña parcela. En 2026 no hicieron falta, pero los daños de años anteriores han llevado a la empresa a valorar su ampliación a otras fincas.

La rapidez con la que maduran las uvas también está generando problemas de organización. En Centopassi, el calor y las lluvias hicieron que muchos viñedos llegaran a maduración casi al mismo tiempo, con menos margen para repartir la vendimia durante varias semanas. En las parcelas donde era posible, la bodega recurrió a una vendimiadora para acortar los tiempos.

Perda Rubia también ha usado la recolección mecánica en una parte relevante de la producción. En Ogliastra, la decisión responde no solo a la necesidad de trabajar con rapidez, sino también a la dificultad para encontrar mano de obra. La empresa mantiene la vendimia manual para las uvas destinadas al vino Perda Rubia, mientras considera la mecanización una herramienta ya necesaria para otra parte del viñedo.

Podere Mastrilli lleva la reflexión un paso más allá del trabajo en campo. Zago considera que, junto a la inversión técnica, harán falta equipos capaces de decidir con rapidez, modificar los planes y trabajar con más autonomía cuando cambien las condiciones de la campaña.