vinetur

El Piamonte recorta la producción de vino pese a una vendimia excepcional

Barbera d’Asti rebaja el límite de recogida por las existencias acumuladas y la presión comercial

lunes 28 de septiembre de 2026



Según informa AFP, los viticultores del Piamonte celebran una cosecha abundante en 2026, con buena cantidad y buen nivel de uva, pero al mismo tiempo están recortando la producción y la salida de vino al mercado por el exceso de existencias, la presión

comercial y los cambios en el consumo. En la denominación Barbera d’Asti, los productores han decidido rebajar el límite de recogida de nueve a 8,5 toneladas por hectárea.

La campaña se vive con esa doble lectura en Agliano Terme, una zona de colinas cubiertas de viñedo donde estos días se recogían las últimas uvas de Barbera, una de las variedades más conocidas del Piamonte. Filippo Mobrici, de 59 años y presidente del Consorcio Barbera d’Asti, explicó a AFP que la vendimia empezó a finales de julio, algo “nunca visto” en la zona. Aun así, aseguró que no recuerda una añada mejor en cantidad y calidad y la calificó de “cinco estrellas”.

El resultado llama más la atención por las condiciones meteorológicas. El verano de 2026 fue el más caluroso registrado en esta región del norte de Italia, situada entre los Alpes y el valle del Po. La temperatura media alcanzó 21,6 grados y en el entorno de Agliano Terme se llegaron a rozar los 40 grados. Pese a ello, el invierno y el inicio de la primavera fueron lluviosos, lo que permitió a la vid acumular reservas de agua antes de los meses más duros.

Mobrici sostuvo que esas reservas hicieron posible que la uva alcanzara la maduración en buenas condiciones pese al calor extremo. Además, los productores dejaron más follaje de lo habitual para proteger los racimos del sol. Esa práctica, habitual en episodios de calor fuerte, reduce la exposición directa y ayuda a limitar daños en la piel de la uva y pérdidas de frescura.

La buena vendimia, sin embargo, llega en un momento incómodo para el negocio. Como ocurre en otras regiones italianas, el Piamonte arrastra varios años de mucha producción y dificultades para vender todo el vino. Los productores citan tres factores: la alteración del comercio por las guerras, los aranceles de Estados Unidos y un consumo algo menor entre las generaciones más jóvenes.

Los datos oficiales recogen esa situación. En julio, las existencias de vino en Italia aumentaron un 6,9% respecto al mismo mes del año anterior. El volumen almacenado equivalía a más de 5.600 millones de botellas, casi un año entero de producción. En el Piamonte, algunos viticultores han optado este año por destinar una parte del vino a vinagre.

Esa acumulación de existencias puede tener efectos más allá de una sola denominación. Italia es el primer productor mundial de vino y cualquier ajuste de volúmenes o de salidas al mercado suele trasladarse a los precios, a las decisiones comerciales y al movimiento del vino a granel en Europa, incluidas las exportaciones. Cuando hay demasiado producto almacenado, las bodegas tienden a vender con más prudencia o a rebajar precios para dar salida al stock.

La Unión Italiana del Vino (UIV) reclama por ello una planificación ajustada a la demanda y pide que no se autoricen nuevas plantaciones. Su presidente, Lamberto Frescobaldi, viticultor toscano de la 33ª generación de su familia, se ha mostrado también abierto a eliminar cepas viejas o que ya no resulten viables. A principios de este año afirmó que el sector debe asumir decisiones difíciles, aunque no siempre sean populares.

En Agliano Terme, Mobrici rechaza esa posibilidad. A su juicio, el viñedo no es solo una herramienta de producción, sino una parte de la cultura local y un elemento básico para configurar y conservar el paisaje. Por eso, no contempla arrancar cepas como vía de ajuste.

Unos kilómetros más al sur, en San Marzano Oliveto, Luca Garberoglio, de 41 años, comparte la satisfacción por la cosecha, aunque introduce un matiz distinto sobre las existencias. En declaraciones a AFP, sostuvo que, en el pequeño ámbito de Barbera d’Asti, los stocks son “manejables”. Su bodega familiar, Carussin, ha logrado vender en segmentos de mayor precio gracias a sus vinos ecológicos, con especial presencia en los países escandinavos.

Garberoglio también apuntó a otro cambio de fondo: el del perfil del vino por efecto del calentamiento del clima. La Barbera d’Asti, asociada de forma tradicional a notas de cereza y ciruela, evoluciona ahora, en su opinión, hacia aromas más concentrados de mora y grosella negra.