vinetur

# Barbera d’Asti recorta la producción autorizada para frenar el exceso de vino

La denominación reduce el rendimiento máximo un 5,6% ante existencias récord con precios en descenso

lunes 28 de septiembre de 2026



Los productores de Barbera d’Asti han decidido recortar para la vendimia de 2026 el rendimiento máximo autorizado de 90 a 85 quintales por hectárea, un ajuste del 5,6% que busca contener la oferta en una campaña con buena cantidad y buena calidad de

uva. La decisión afecta a esta denominación del Piamonte y llega en un momento en el que las bodegas italianas acumulan más vino y los precios siguen a la baja.

Según informó AFP el pasado 27 de septiembre, la recogida de Barbera en la zona de Asti ha dejado una impresión muy positiva entre los viticultores pese al calor del verano. Filippo Mobrici, presidente del Consorzio Barbera d'Asti, explicó que la vendimia comenzó a finales de julio, algo inédito para él, y aseguró que no había visto una añada tan buena tanto en volumen como en calidad.

El recorte de rendimiento no obedece, por tanto, a una falta general de uva. La propia evolución de la campaña apunta en la dirección contraria. El verano de 2026 fue el más cálido registrado en esta zona del norte de Italia, entre los Alpes y la llanura del Po, con una media de 21,6 grados y picos de 40 grados a comienzos de agosto cerca de Agliano Terme. Aun así, el invierno y el inicio de la primavera fueron lluviosos y, de acuerdo con Mobrici, la vid acumuló reservas de agua suficientes para completar la maduración en buenas condiciones.

Los viticultores también adaptaron el trabajo en el viñedo para proteger los racimos del sol, manteniendo más follaje de lo habitual. Esa combinación de agua acumulada en el suelo y manejo del viñedo permitió salvar una cosecha que, sobre el papel, podía haber quedado dañada por las altas temperaturas. El problema, en este caso, está menos en la viña que en la salida comercial del vino.

Ahí pesan las cifras nacionales. El Ministerio italiano de Agricultura sitúa las existencias almacenadas al cierre del 31 de julio en el equivalente a más de 5.600 millones de botellas, un 6,9% más que un año antes. Ese volumen se acerca a un año entero de producción y supone el nivel más alto de los últimos cuatro años, de acuerdo con el informe Cantina Italia 8/2026.

El ajuste aprobado en Barbera d'Asti se produce, además, después de varios años en los que muchas regiones italianas han producido más vino del que el mercado ha podido absorber. AFP recoge que sobre esa evolución influyen varios factores: las guerras, los aranceles de Estados Unidos y un menor consumo entre las generaciones jóvenes. Esa suma ha ralentizado las ventas y ha elevado la presión sobre las bodegas, sobre todo en las zonas con más producto pendiente de salida.

La Unione Italiana Vini advirtió en julio de que durante el primer semestre de 2026 el mercado avanzó con lentitud, con existencias en máximos de cuatro años y precios en descenso. La organización cifró esa caída media en torno al 10% interanual. A esa corrección se añade otro fenómeno que preocupa al sector: a comienzos de 2026, aproximadamente una de cada cinco botellas elaboradas con uvas amparadas por denominación acabó rebajada de categoría y vendida como vino común, lo que aumentó aún más la presión sobre las cotizaciones.

El presidente de la UIV, Lamberto Frescobaldi, pidió en julio que cada denominación programe la producción en función de la demanda y se mostró partidario de frenar nuevas plantaciones. A comienzos de agosto también abrió la puerta a arranques de viñedo, una opción que en Italia aún no forma parte de un plan nacional como sí ocurre en Francia. En paralelo, algunos productores del Piamonte han optado este año por transformar parte de su vino en vinagre para aliviar el exceso de existencias.

La situación, sin embargo, no es igual en todas las zonas ni en todos los productos. El Prosecco concentra las reservas más amplias, pero mantiene un buen ritmo de ventas y exportación. Los tintos tradicionales de Apulia y Toscana atraviesan más dificultades. En Barbera d’Asti, Mobrici sostiene que el territorio sufre menos que otras áreas y rechaza la idea de arrancar viñedos. A su juicio, las cepas no son solo una herramienta de producción, sino también una parte de la cultura local y de la ordenación del territorio.

Esa visión también aparece en pequeñas bodegas de la zona. Luca Garberoglio, viticultor de San Marzano Oliveto, aseguró a AFP que la vendimia ha sido buena y que, en el ámbito del Barbera d’Asti, las existencias siguen siendo “gestionables”. En su explotación familiar, Carussin, todavía quedaban 110 hectolitros de la cosecha de 2025, una cantidad referida solo a esa bodega y que, según sus cálculos, bastará para atender la demanda hasta marzo de 2027.

Garberoglio añade otro elemento de fondo ligado al clima. En su opinión, el Barbera d’Asti está cambiando su perfil aromático. Si antes predominaban notas de cereza y ciruela, ahora aparecen con más frecuencia aromas más concentrados de mora y grosella negra. Ese cambio no altera el problema inmediato del sector, que sigue pasando por ajustar la producción a unas ventas más lentas, pero sí muestra que la

vendimia de 2026 deja dos señales al mismo tiempo: una uva sana y abundante en el viñedo, y unas bodegas con menos margen para absorberla sin nuevas correcciones de oferta.