vinetur

El calor adelanta casi dos meses la vendimia del Prosecco en el noreste de Italia

Las bodegas prueban la recogida nocturna para conservar la acidez y los aromas de una uva muy sensible

sábado 3 de octubre de 2026

Sarah Dei Tos, viticultora de Cozzuolo, en Vittorio Veneto, ha adelantado este año la vendimia de su Prosecco al 17 de agosto y la realiza de noche, entre las 3 y las 8, con el objetivo de proteger la acidez de la uva y conservar mejor sus aromas. El cambio resume en una sola imagen la velocidad con la que se está moviendo el calendario en algunas zonas vitícolas del noreste de Italia: mientras su abuelo recogía en octubre, ella ha empezado casi dos meses antes.

La decisión responde al calor y a sus efectos sobre la maduración. En variedades destinadas a espumosos como el Prosecco, la acidez natural de la uva tiene un peso directo en el equilibrio del vino base y en la frescura del resultado final. Trabajar en las horas más frías permite que el fruto llegue a bodega con una temperatura más baja y puede reducir la oxidación durante la recogida y el transporte.

Dei Tos también participa en un trabajo con el CREA y la Universidad de Bolzano para estudiar cómo se comporta la uva cuando se recolecta en ausencia de luz. El interés no se limita al momento del corte, sino a todo lo que ocurre después: el estado de la piel, la integridad del racimo y la conservación de compuestos aromáticos que pueden cambiar con las temperaturas altas y con la exposición a la luz.

La imagen de una vendimia nocturna no es solo una cuestión de horario. Supone reorganizar el trabajo en el viñedo, la disponibilidad de personal, la entrada de la uva en bodega y el uso de maquinaria y energía en otras franjas del día. En zonas donde los veranos son más cálidos, esa adaptación empieza a formar parte de las decisiones de calidad de muchas bodegas, sobre todo en vinos donde la frescura y la precisión aromática son una prioridad.

El caso de esta productora italiana interesa al sector de las bebidas por una razón práctica. Si recoger antes y por la noche ayuda a mantener mejor la materia prima, la medida puede servir de referencia para otras bodegas y para elaboraciones fermentadas muy sensibles al calor. Al mismo tiempo, ese cambio puede elevar los costes de organización, alumbrado, transporte y personal, de modo que cada empresa debe medir el equilibrio entre calidad y operación.

La vendimia cada vez más temprana es uno de los signos más visibles de ese cambio. No implica por sí sola una merma de calidad, pero sí obliga a revisar decisiones agronómicas y enológicas que hace solo unos años eran estables. El paso de octubre a mediados de agosto, en el mismo entorno familiar, muestra hasta qué punto se ha movido el calendario de trabajo en una generación.

En el caso del Prosecco, esa anticipación tiene además una lectura técnica clara. Las uvas destinadas a espumosos suelen buscar un perfil de frescura, tensión y limpieza aromática que puede verse alterado si la fruta entra demasiado caliente o demasiado madura. De ahí que la hora de vendimia deje de ser un detalle operativo y pase a influir en el estilo del vino.

La colaboración con el CREA y la Universidad de Bolzano sitúa esta práctica dentro de una línea de observación más amplia sobre cómo adaptar el viñedo a un verano más duro sin perder identidad en el producto final. El interés está en comprobar qué cambia en la uva cuando se corta y se traslada en oscuridad y con menos calor, y qué parte de esa diferencia llega después a la copa.