vinetur

Tedeschi cierra una vendimia corta con uva de gran calidad en Valpolicella

La maduración fenólica alcanzada apunta a tintos con mucha estructura y amplia capacidad de guarda

viernes 13 de noviembre de 2026



La bodega Tedeschi, una de las firmas históricas de Valpolicella, ha cerrado la vendimia de 2026 con menos uva de la habitual y una valoración inicial muy favorable sobre la calidad de la materia prima. La familia, al frente del proyecto con Antonietta, Sabrina y Riccardo Tedeschi, junto a Enrico, hijo de Antonietta y primer representante de la nueva generación, sitúa el foco en la maduración fenólica alcanzada este año y en la capacidad de guarda que prevé para sus tintos.

Riccardo Tedeschi, enólogo de la casa, resume la campaña con una idea principal: menor cantidad y muy buen punto de maduración. A su juicio, la añada recuerda en parte a la de 2022 por el perfil de vinos que puede dejar, con mucha estructura, profundidad y recorrido en botella.

La vendimia comenzó el 7 de septiembre, antes de la media, aunque sin una desviación amplia respecto a otras campañas. Tedeschi explica que las altas temperaturas del verano no aceleraron de forma constante la maduración. En varios momentos, añade, ese calor intenso frenó la evolución de la uva y alteró las previsiones iniciales sobre el calendario de recogida.

La empresa atribuye un papel muy importante a las lluvias de agosto y a las noches frescas que llegaron después. Esa combinación, unida a la ubicación de los viñedos en laderas altas, favoreció una maduración más lenta y completa. El resultado, siempre según la bodega, ha sido una muy buena maduración fenólica, con una acumulación elevada de antocianos y taninos, dos componentes básicos para el color, la estructura y la evolución de los vinos tintos.

“No me gusta hacer previsiones cuando la vendimia sigue en marcha. Prefiero esperar a que el trabajo termine, ver los resultados y entonces hacer balance”, afirma Riccardo Tedeschi. Una vez cerrada la recogida, el enólogo sostiene que 2026 “será recordada como una añada con menos cantidad, pero sobre todo con una maduración fenólica óptima de la uva”. También señala que las noches frescas posteriores a las lluvias de agosto y la altitud de los viñedos han ayudado a una evolución más pausada del fruto.

Esa lectura se traslada al vino que la bodega espera obtener. Tedeschi habla de tintos con mucha estructura y con rasgos que recuerdan a 2022, aunque considera que ya muestran una amplia capacidad de guarda. En regiones de perfil tinto como Valpolicella, ese equilibrio entre maduración, tanino y acidez suele ser uno de los elementos más observados al valorar una campaña, porque condiciona tanto el estilo del vino como su comportamiento con el paso del tiempo.

La casa también apunta algunas pistas sobre el perfil aromático de la añada. En su análisis aparecen con más claridad los aromas de cereza y picota, mientras que las notas de grosella quedan en un segundo plano. En el apartado floral, la referencia

principal es la violeta, acompañada por un componente especiado muy presente, aunque fino y elegante, en palabras de la propia bodega.

Otro de los elementos que Tedeschi pone en valor es la respuesta distinta de cada parcela. La empresa sostiene que, en un momento climático menos previsible, conocer a fondo cada viñedo y su reacción a la lluvia, al calor y a la altitud es una herramienta básica para interpretar la campaña. Esa diversidad dentro de Valpolicella, añade la familia, permite leer con más precisión lo ocurrido en cada zona y ajustar mejor tanto la recogida como el trabajo posterior en bodega.

La vendimia de 2026 se ha desarrollado, además, bajo un patrón meteorológico que la empresa define por temperaturas más altas, estaciones menos marcadas y episodios atmosféricos que están cambiando los tiempos del viñedo italiano. Para Tedeschi, ese entorno exige más capacidad de observación y una lectura más fina de cada temporada, sin ideas prefijadas sobre cómo debe evolucionar la uva.

Tras el cierre de la recogida, la atención pasa ahora a la bodega, al secado de la uva en los vinos que requieren ese proceso y al tiempo de elaboración. Ahí es donde se comprobará hasta qué punto esa menor producción y la calidad observada en campo se traducen en los vinos de la casa y en el perfil que esta añada dejará en Valpolicella.