vinetur

La vendimia en Toscana deja menos uva por el calor extremo y la sequía

Con el sangiovese adelantado, los agrónomos prevén vinos de buena calidad

miércoles 18 de noviembre de 2026



La vendimia de 2026 en Toscana ha dejado menos volumen, una maduración adelantada de las uvas y una campaña marcada por el calor y la falta de lluvia, aunque con una perspectiva de calidad que los agrónomos consideran buena. Así lo trasladó

este martes, 17 de noviembre, Michele Pelagatti, presidente del Colegio de Agrónomos de Florencia, al hacer balance de una cosecha que, a su juicio, ha puesto bajo presión a las variedades más representativas de la región, empezando por el sangiovese.

Pelagatti sitúa el origen de esa situación en el cambio del patrón climático de los últimos años. Explica que el estrés térmico que antes se concentraba en algunas semanas de julio y agosto empezó después a adelantarse a junio y que en 2026 los picos de calor se sucedieron casi sin interrupción. A eso se sumaron noches muy cálidas, que impidieron a las plantas recuperarse con normalidad.

El efecto más visible, añade, ha sido una contracción de la producción y un calendario de vendimia muy exigente para las uvas toscanas. En el caso del sangiovese, variedad central en buena parte del viñedo de la región, el ciclo vegetativo terminó con bastante antelación respecto a otras campañas. Pelagatti sostiene que 2026 no puede calificarse como la peor vendimia de los últimos años, pero sí como una de las que mejor muestran las dificultades de adaptación de la vid a una meteorología adversa durante la fase de maduración aromática y fenólica.

El calor intenso y la ausencia de precipitaciones hasta comienzos de septiembre redujeron de forma clara el peso medio de los racimos. Esa pérdida de peso recortó la cantidad de uva recogida, pero al mismo tiempo ayudó a conservar la sanidad del fruto. Pelagatti añade que esa combinación obligó a trabajar con mucha atención en bodega para ajustar los parámetros tecnológicos de la uva.

La campaña dejó, además, un efecto favorable en el plano fitosanitario. El presidente de los agrónomos florentinos afirma que las temperaturas altas facilitaron el control de muchos parásitos que habían afectado a vendimias anteriores. Por ese motivo, considera que la de 2026 figura entre las temporadas más sanas en términos fitosanitarios.

La lluvia también tuvo un papel desigual a lo largo del año. Tras un inicio de primavera lluvioso en abril, los meses siguientes estuvieron marcados por episodios escasos pero muy intensos. Pelagatti sostiene que esos eventos obligaron a una gestión precisa del viñedo y que, allí donde hubo planificación y capacidad de reacción, fue posible intervenir a tiempo y limitar tanto la erosión como la compactación del suelo.

Las variedades de vendimia temprana fueron las que más acusaron esta situación. En cambio, las lluvias registradas a mediados de septiembre dieron un respiro a las uvas que seguían en la planta. Según su análisis, ese cambio permitió recuperar parte del equilibrio y mejorar el estado de la fruta antes de la recogida. El mismo patrón, con matices, afectó también a otras variedades de la región, incluidas las blancas, aunque cada una respondió de manera distinta por sus propias características fisiológicas y por los objetivos enológicos de cada elaboración.

Pelagatti considera que la digitalización ya está dando resultados en el campo. Cita en concreto los sistemas de apoyo a la decisión para vigilar enfermedades, que han permitido una defensa más dirigida del viñedo y una reducción de los costes para los productores. En campañas con calor prolongado, lluvias irregulares y ventanas de intervención más estrechas, ese tipo de herramientas gana peso en la gestión diaria de las explotaciones.

La evolución de la vendimia toscana tiene además interés para el negocio del vino más allá de la región. Toscana ocupa una posición de referencia en la oferta italiana y una cosecha más corta puede traducirse en menos disponibilidad de algunas referencias, así como en ajustes en la planificación comercial de las bodegas. Si el sangiovese, base de varias denominaciones históricas, madura antes y llega a vendimia con racimos más ligeros, productores y distribuidores pueden verse obligados a revisar previsiones de volumen y tiempos de salida al mercado.

Pese a la merma productiva, Pelagatti mantiene una visión positiva sobre la calidad de los vinos toscanos de 2026. Atribuye ese resultado al trabajo de los viticultores y al apoyo técnico recibido tanto en viñedo como en bodega. Su valoración final combina dos ideas: una cosecha difícil en lo agronómico y una expectativa favorable para el vino ya elaborado, a la espera de que el mercado recupere equilibrio y remunere el esfuerzo realizado durante la campaña.