vinetur

El Prosecco de Conegliano Valdobbiadene mantiene la cosecha pese al calor extremo

La adaptación pasa por más riego y nuevo manejo de la viña, con costes mayores y menos acidez

jueves 26 de noviembre de 2026



Según informó Reuters, la comarca de Conegliano Valdobbiadene, en el noreste de Italia, se está convirtiendo en una referencia para medir hasta qué punto una zona vitícola puede adaptarse al calor extremo sin hundir su cosecha. La campaña de 2026

se ha desarrollado con sequía, noches inusualmente cálidas y temperaturas diurnas varios grados por encima de la media histórica, pero viticultores y elaboradores de la denominación prevén un volumen de vendimia parecido al de 2025.

La zona, situada en colinas incluidas en la lista de la Unesco al norte de Venecia, produce el Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG, una denominación distinta del Prosecco DOC, más extendido, aunque ambas se elaboran con uva Glera. El consorcio de la DOCG agrupa viñedos conocidos en Italia como “heroicos” por su altitud y sus pendientes, que obligan a trabajar muchas parcelas a mano y limitan la mecanización.

El caso interesa más allá de esta comarca porque apunta una idea con peso para el sector de las bebidas: adaptarse al calor puede permitir conservar el volumen, pero exige más inversión en agua, cambios en el manejo de la viña y puede alterar rasgos básicos del producto, como la acidez. Esa combinación afecta a la rentabilidad y puede servir de referencia para otras zonas vinícolas que dependen de cosechas sensibles a la temperatura.

El consorcio encargó este año a la Universidad de Cantabria un trabajo de modelización sobre cómo pueden evolucionar en las próximas décadas indicadores como la temperatura diurna y nocturna, la humedad y la lluvia. El director del consorcio, Diego Tomasi, y varios productores explicaron a Reuters que las condiciones del verano de 2026 se parecieron, en líneas generales, a las que esos modelos situaban hacia 2045.

Los cambios ya se perciben en el calendario de la vid. El ciclo vegetativo se ha acortado hasta 16 días en dos décadas y la vendimia de este año empezó unos 10 días antes de la media histórica. El 15 de septiembre, el 90% de la cosecha ya estaba recogido. El consorcio comunicó entonces cantidades similares a las de 2025.

Uno de los rasgos más duros del verano fueron las noches tropicales. Tomasi indicó que la región registró 60 noches con temperaturas por encima de 20C, incluidas cuatro “supertropicales”, por encima de 23C. Eso, dijo, impide a las plantas recuperarse del estrés térmico acumulado durante el día. Aun así, documentos del consorcio consultados por Reuters muestran que la producción superó los 70 millones de botellas en los nueve primeros meses de 2026, menos de un 1% por debajo del mismo periodo de 2025 y alrededor de un 7% por encima de la media de la última década.

El consorcio vendió cerca de 98 millones de botellas en 2025, un 8% más que en 2024, y considera que la vendimia de 2026 apunta a cifras parecidas. Ese comportamiento contrasta con otras zonas europeas. En Champaña, el Ministerio de Agricultura de Francia prevé que la producción de la cosecha de 2026 caiga un 38% respecto a 2025 por el efecto combinado de heladas, granizo, sequía y olas de calor.

Tomasi atribuye parte de la diferencia al clima local, a la variedad de uva y a la edad de las cepas. En estas laderas empinadas se replanta poco y algunos viñedos conservan plantas de 80 y 90 años. A su juicio, esa antigüedad puede haber ayudado a soportar mejor las condiciones extremas al tratarse de cepas acostumbradas al terreno y al paso del tiempo.

La adaptación también ha pasado por revisar prácticas muy asentadas. Algunos productores ya trabajaban en la zona durante el verano extremo de 2003 y, desde entonces, han ido cambiando su manera de manejar la vegetación. Primo Franco, de la bodega Nino Franco, contó a Reuters que ahora se recorta menos la viña y que se deja más follaje alrededor de los racimos, sobre todo en las laderas orientadas al sur, para proteger la uva del sol más fuerte de la tarde.

Ese giro corrige una pauta tradicional en muchas viñas, donde se buscaba exponer más los racimos a la luz para elevar el nivel de azúcar y, con ello, el grado alcohólico. En la situación actual, la prioridad pasa a ser otra: reducir el golpe de calor y frenar una maduración demasiado rápida.

El agua se ha convertido en otro punto básico. Los productores explican que la lluvia llega en episodios más cortos e intensos, lo que obliga a conservar mejor la humedad del suelo y a estudiar embalses o depósitos para guardar agua durante los periodos secos. Franco relató que siempre se había opuesto al riego, pero que el año pasado acabó aceptándolo tras la insistencia de su enólogo y abrió un pozo.

Las normas de la DOCG prohíben el riego orientado a elevar la producción, aunque permiten el riego de emergencia, que hasta hace poco se reservaba sobre todo a las viñas jóvenes. En 2026, incluso viñedos maduros necesitaron apoyo. Otro productor de la denominación, Franco Adami, explicó que los viticultores pasaron semanas trasladando tuberías por las laderas para llegar a parcelas que estaban sufriendo.

“Salvó la cosecha”, afirmó.

El problema es que esa adaptación tiene un precio. Los propios elaboradores recuerdan que producir en estos viñedos escarpados ya figura entre los trabajos más caros de Italia porque la mecanización es limitada y muchas labores siguen haciéndose a mano. A eso se suman ahora inversiones en riego, suelos, infraestructuras y cambios de manejo. Primo Franco avisó de que será difícil repercutir todo ese gasto al consumidor en un mercado con mucha presión sobre los precios.

También hay dudas sobre la calidad futura. Los investigadores que participaron en el estudio explican que el aumento de temperatura acelera la acumulación de azúcar y reduce la acidez, en especial el ácido málico, que aporta tensión y frescura a la fruta. Franco y Adami dijeron que este año han observado un pH más alto y una caída del ácido málico, aunque consideran que la calidad final sigue siendo alta. Adami añadió que le sorprendió la capacidad de la vid de la zona para soportar el estrés sufrido en 2026.

La evolución de Conegliano Valdobbiadene llega, además, en un momento delicado para el vino. El sector arrastra una demanda más débil por las preocupaciones sobre la salud y por la pérdida de poder de compra ligada al encarecimiento de la energía y a la guerra, factores que contienen el gasto de muchas familias. En ese escenario, los espumosos italianos están aguantando mejor que otras categorías. Las exportaciones de vino italiano tranquilo cayeron un 9,1% en valor en el primer semestre de 2026 respecto al mismo periodo del año anterior, mientras que los espumosos retrocedieron un 1,6%, según cifras sectoriales.

El observatorio de Unione Italiana Vini cifra en un 78% la parte del Prosecco dentro del valor exportado de los espumosos italianos. La organización atribuye parte de esa fortaleza al tirón de los aperitivos y los cócteles. Precisamente por eso, lo que ocurra en estas colinas italianas se sigue con atención en bodegas y grupos de bebidas: si mantener la producción exige más agua, más trabajo y más inversión, otras zonas pueden verse ante la misma cuenta a medida que el calor aprieta.

Tomasi resumió así el cambio de escenario: “Ya no debemos hablar de cambio climático. Debemos hablar simplemente del clima actual”.