vinetur

El sector vinícola italiano impulsa la innovación y la sostenibilidad en un año de aniversarios y acuerdos internacionales

Nuevos eventos, reconocimientos y medidas regulatorias marcan el avance del vino y los destilados italianos en mercados globales

miércoles 10 de septiembre de 2025



El Alto Adige Wine Summit ha celebrado su primera edición dedicada exclusivamente a profesionales italianos del sector en Bolzano los días 7 y 8 de septiembre. El evento, organizado por el Consorcio Vinos Alto Adige, ha reunido a restauradores, sumilleres y responsables de vinotecas de todas las regiones de Italia. El programa ha incluido catas de nuevas añadas, degustaciones verticales con vinos poco habituales y referencias icónicas, así como masterclass temáticas y espacios para el intercambio profesional. Han participado 98 bodegas con un total de 365 etiquetas, lo que ha permitido a los asistentes conocer la diversidad y calidad de la viticultura local. Andreas Kofler, presidente del Consorcio, ha señalado la importancia de reforzar el contacto con quienes acercan estos vinos al público. La cita coincide con el 50 aniversario de la DOC Alto Adige y la reciente introducción de las Unidades Geográficas Adicionales, que buscan poner en valor la identidad y singularidad del territorio.

En Cavriana (Mantua), Villa Mirra acogerá el 25 y 26 de octubre la tercera edición de Colline in Bolle, una muestra dedicada a los espumosos elaborados por el método clásico en Lombardía. El evento está organizado por la Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani y ONAV Lombardia, en colaboración con el ayuntamiento local. Participarán unas 50 bodegas que presentarán sus vinos bajo denominaciones como Oltrepò Pavese DOCG, Garda DOC o Franciacorta DOCG. El programa incluye tres catas guiadas: una sobre el Pinot Nero en Oltrepò Pavese, otra centrada en los rosados con fines benéficos para la investigación contra el cáncer femenino, y una última que compara Franciacorta y Oltrepò Pavese. Además, AIRC contará con un espacio para recaudar fondos destinados a la investigación oncológica. Los organizadores subrayan que se trata de una oportunidad para conocer las historias y técnicas detrás de los espumosos lombardos.

La grappa italiana ha sido reconocida como la única bebida espirituosa del país protegida en el acuerdo comercial entre la Unión Europea y Mercosur. Este acuerdo incluye 344 indicaciones geográficas europeas y prevé una reducción arancelaria de hasta el 35% para las bebidas espirituosas exportadas a América Latina. El reconocimiento refuerza la posición de la grappa en mercados donde existe una importante comunidad de origen italiano. Sebastiano Caffo, presidente del Consorzio Nazionale Grappa, ha explicado que esta protección es clave para promover el

destilado entre las comunidades italoamericanas y dar a conocer la tradición destiladora italiana. Tanto AssoDistil como el Consorzio han recordado que solo puede denominarse grappa al aguardiente producido exclusivamente a partir de orujos italianos.

El 8 de septiembre se ha celebrado en Villa Campolieto (Ercolano) una conferencia nacional sobre viticultura a pie franco organizada por Identità Mediterranea. La jornada ha contado con expertos nacionales e instituciones como el Consejo Regional de Campania o la Universidad Federico II de Nápoles. Los ponentes han abordado temas como el valor genético y medioambiental de los viñedos a pie franco, su sostenibilidad social y económica, así como posibles protocolos para su protección. Gaetano Cataldo, fundador de Identità Mediterranea y moderador del encuentro, ha remarcado la necesidad de sensibilizar tanto al público como a las instituciones sobre este patrimonio vitícola.

En cuanto a innovación enológica, recientemente la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ha autorizado el uso del ácido fumárico como acidificante en vinos. Hasta ahora solo se permitían ácidos derivados directamente de la uva como tartárico, málico o cítrico. El ácido fumárico es un compuesto orgánico utilizado principalmente en alimentación por su capacidad para reducir el pH incluso en bajas dosis. Su uso estaba limitado hasta ahora al control bacteriano e inhibición de fermentaciones no deseadas. La nueva autorización ha generado debate debido a su origen no vinculado directamente a la uva; sin embargo, existen métodos sostenibles para su obtención mediante fermentación fúngica o procesos enzimáticos. Investigaciones recientes han analizado cómo afecta este ácido al comportamiento fermentativo de diferentes cepas comerciales de levaduras Saccharomyces cerevisiae y otras especies relevantes para la vinificación.

En Sicilia, el Cerasuolo di Vittoria celebra veinte años desde su reconocimiento como única DOCG regional. Este vino tinto se produce principalmente con Nero d’Avola y Frappato en zonas clásicas alrededor de Vittoria (Ragusa) y otras áreas ampliadas en Catania y Caltanissetta. Actualmente existen proyectos para mejorar la gestión hídrica en los viñedos mediante sensores inteligentes y fomentar prácticas sostenibles gracias a iniciativas empresariales locales como Valle dell’Acate. Enoturismo también avanza

con la apertura reciente de una Enoteca Regional en un edificio histórico de Vittoria.

Demeter Italia ha lanzado Futuro Bio, una campaña apoyada por el Ministerio italiano de Agricultura para promover los valores del cultivo biológico y biodinámico. La iniciativa busca concienciar sobre los beneficios sociales, ambientales y personales del consumo responsable mediante alimentos producidos respetando tanto al entorno natural como a las personas implicadas.

En Calabria, Bodegas Librandi ha publicado su informe anual de sostenibilidad correspondiente al periodo 2024-2025. Por quinto año consecutivo renueva su certificación Equalitas tras aplicar criterios ESG actualizados e impulsar proyectos como Biopass para analizar biodiversidad microbiana del suelo junto al estudio Sata Agronomico. Entre sus acciones figuran siembras específicas para polinizadores, instalación de colmenas o nidos artificiales y colaboración con empresas locales para transformar subproductos vinícolas en energía o fertilizantes naturales. Además, Librandi mantiene programas sociales orientados a formación continua e igualdad laboral.

Por último, tras la adopción por parte del Colegio de Comisarios europeos del acuerdo UE-Mercosur —que aún debe ser ratificado por Consejo y Parlamento— se prevé un aumento considerable del comercio vinícola entre ambas regiones. Según datos del Observatorio UIV, Brasil es ya el principal comprador sudamericano con importaciones europeas valoradas en 190 millones de euros durante 2024 (un incremento del 41% respecto a cinco años atrás). Portugal lidera las ventas seguido por Francia e Italia; se espera que estas cifras aumenten conforme se reduzcan progresivamente los aranceles actualmente vigentes sobre los vinos europeos importados al país sudamericano.