vinetur

Toscana abre la puerta a los vinos espumosos con denominación de origen

La región italiana busca diversificar su oferta y reforzar su identidad en el mercado internacional del vino

miércoles 18 de marzo de 2026



El Comité Nacional de Vinos del Ministerio de Agricultura de Italia ha dado el visto bueno a la modificación del reglamento que permitirá la producción de vino espumoso bajo la Indicación Geográfica Típica (IGT) Toscana. Esta decisión, adoptada el 17 de

marzo, supone un paso importante en el proceso iniciado por la Junta Regional Toscana en diciembre de 2024. El siguiente trámite será la aprobación por parte de la Comisión Europea, con el objetivo de que el nuevo reglamento pueda aplicarse antes de que termine 2026.

La región de Toscana es conocida internacionalmente por sus vinos tintos, especialmente los elaborados con la variedad Sangiovese, y por zonas como Chianti Classico, Montalcino o Montepulciano. Sin embargo, en los últimos años se ha observado un interés creciente por los vinos espumosos en todo el mundo. Ante este cambio en las preferencias de los consumidores y las condiciones del mercado, los productores toscanos han solicitado la inclusión de esta categoría en la IGT Toscana.

El Consorcio Vino Toscana, presidido por Cesare Cecchi y dirigido por Stefano Campatelli, ha explicado que esta modificación permitirá elaborar espumosos tanto con el método tradicional como con el método Charmat, en versiones blancas y rosadas. Además, se introduce un cambio formal: a partir de ahora solo se podrá utilizar el nombre geográfico “Toscana IGT” en las etiquetas, eliminando la mención “Toscano”. Según Cecchi, esta decisión busca reforzar la identidad y el posicionamiento del vino toscano en los mercados internacionales.

En los últimos cinco años, la IGT Toscana ha producido una media anual superior a 90 millones de botellas, con un valor en origen de 458 millones de euros. El 70% de esta producción se exporta fuera de Italia. El Consorcio Vino Toscana ha pasado de contar con 70 socios en 2019 a reunir actualmente a 450 bodegas y cooperativas, lo que representa a unos 1.700 viticultores.

Hasta ahora, la IGT Toscana incluía vinos blancos, rosados y tintos tranquilos, así como vinos frizzantes y elaboraciones especiales como Passito y Vendimia Tardía. Con la aprobación definitiva del nuevo reglamento se sumarán dos tipos de espumoso: blanco y rosado.

Stefano Campatelli ha señalado que muchos productores toscanos ya estaban trabajando en este tipo de vinos y que su inclusión oficial supone una oportunidad para diversificar la oferta regional sin perder el vínculo con la tradición. También ha subrayado que el uso exclusivo del nombre “Toscana” facilitará las acciones legales

contra marcas que intenten aprovecharse indebidamente del prestigio asociado a esta indicación geográfica.

La decisión responde tanto a las demandas del sector como a las tendencias actuales del consumo mundial de vino. La región busca así consolidar su posición como referente no solo en vinos tintos sino también en espumosos, adaptándose a un mercado cada vez más orientado hacia productos variados y de calidad.