vinetur

Vindima do Prosecco de Conegliano Valdobbiadene chega aos 90% com sinais de uma colheita estável em 2026

As chuvas de setembro reanimaram as uvas mais leves do início da vindima, deixando a acidez como principal variável antes dos dados finais de produção em dezembro.

quinta-feira, 17 de setembro de 2026



A vindima de 2026 na área Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, em Itália, está a aproximar-se do fim, com os primeiros sinais a apontarem para uma campanha, no geral, em linha com 2025, segundo o Consorzio que tutela a denominação.

Numa atualização publicada na terça-feira, o consórcio afirmou que a vindima tinha atingido 90% em 15 de setembro e que as primeiras verificações nas vinhas e nas adegas sugerem uma colheita estável e uma qualidade encorajadora após um arranque irregular da campanha. Diego Tomasi, diretor do consórcio, disse que as chuvas de setembro ajudaram a restabelecer o equilíbrio das uvas depois de alguns dos primeiros lotes terem entrado com menos peso do que o esperado.

A vindima nas colinas entre Conegliano e Valdobbiadene começou cerca de 10 dias antes da média histórica e cerca de uma semana antes de 2025, disse o consórcio. Associou esse avanço a padrões meteorológicos que se tornaram mais comuns com as alterações climáticas, incluindo condições quentes, noites mais frescas e dias limpos que aceleraram a maturação. Mesmo com o início mais cedo, a vindima continuou a prolongar-se para a sua duração global habitual de cerca de 20 a 25 dias, porque os produtores, que colhem manualmente nas encostas íngremes, tiveram de encurtar o horário de trabalho da tarde durante períodos de calor intenso.

Tomasi disse que as adegas da zona estavam preparadas para avançar rapidamente, se necessário, porque o tempo húmido no momento errado pode criar riscos para a saúde das uvas. Acrescentou que isso não se verificou este ano. As primeiras uvas, colhidas por volta de 24 e 25 de agosto, mostraram um peso inferior ao esperado. Mas as chuvas que se seguiram permitiram às vinhas reidratar-se e ajudaram os cachos a recuperar o equilíbrio, segundo o consórcio.

Uma segunda vaga de chuva mais tarde na vindima teve um efeito semelhante, disse o consórcio. Essas chuvas chegaram quando cerca de 40% da produção ainda estava nas vinhas. Tomasi disse que não criaram problemas sanitários e, em vez disso, em conjunto com uma nova descida das temperaturas, contribuíram para uma melhor complexidade qualitativa do fruto. Descreveu a saúde das uvas a chegar às adegas como muito forte.

Isso tem importância para lá das vinhas do nordeste de Itália, porque o Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG é uma das categorias de espumante mais acompanhadas nos mercados internacionais de bebidas. Os primeiros sinais sobre o volume da colheita e o estado das uvas podem moldar expectativas de oferta, preços e estilo para importadores, distribuidores e retalhistas. A acidez será observada de perto, em particular, uma vez que afeta a frescura e o equilíbrio dos vinhos-base que mais tarde se tornam Prosecco espumante.

Tomasi disse que o principal ponto ainda em observação é a acidez, que está a diminuir lentamente nesta fase da maturação. Descreveu essa tendência como normal e disse que, normalmente, é ajustada mais tarde na adega. Quanto ao quadro geral da qualidade, afirmou que as primeiras preocupações suscitadas pelas uvas colhidas mais cedo atenuaram-se à medida que entrou mais fruta e que o primeiro feedback das adegas tem sido positivo.

O consórcio disse que o perfil aromático final da colheita deverá ficar mais claro até ao fim de novembro, quando o seu gabinete técnico espera ter uma leitura mais completa dos vinhos-base. Os dados oficiais de produção seguir-se-ão em 15 de dezembro, prazo legal para a entrega das declarações de produção. Até lá, o grupo apresenta a sua avaliação atual como preliminar.

Ainda assim, Tomasi disse que não se espera que a produção difira muito da do ano passado. Disse que já tinham sido visíveis sinais de uma boa colheita no número de cachos nas videiras e que a vindima até agora confirmou essa leitura. O resultado, afirmou, parece ser um ano normal apesar das altas temperaturas do verão e dos períodos de défice hídrico.

O consórcio disse também que os solos e microclimas variados da área parecem ter preservado as suas diferenças apesar dos extremos meteorológicos da estação. Este é um ponto importante para os produtores da denominação, onde a expressão das parcelas de vinha individuais em encostas, conhecidas como Rive, é uma parte fundamental do posicionamento de qualidade. Essas distinções deverão ser testadas de forma mais completa nas provas dos vinhos-base nas próximas semanas.

Por agora, a mensagem da denominação é de prudência e confiança. Com a maior parte das uvas já colhida e sem grandes problemas sanitários reportados, viticultores e adegas entram na fase seguinte de vinificação com expectativas de uma vindima que recuperou da incerteza inicial e que poderá oferecer tanto um volume estável como uma qualidade sólida, se as primeiras indicações se confirmarem.