vinetur

Calor leva produtor de Prosecco italiano a vindimar de noite a 17 de agosto

Perto de Vittorio Veneto, Sarah Dei Tos passou a vindimar às 3 da manhã para proteger a acidez, os aromas e a estabilidade das uvas.

sábado, 3 de outubro de 2026

Na zona de Prosecco, perto de Vittorio Veneto, a produtora Sarah Dei Tos iniciou a vindima deste ano a 17 de agosto e tem vindimado grande parte da uva durante a noite, um horário que representa uma clara rutura com a prática seguida no passado pela sua família. O avô costumava vindimar em outubro. Este ano, segundo a Gambero Rosso, transferiu o trabalho para as horas mais frescas do dia, entre as cerca de 3h00 e as 8h00, para proteger a acidez e os aromas das uvas.

A mudança está a ocorrer em Cozzuolo, uma aldeia do município de Vittorio Veneto, no nordeste de Itália, onde Dei Tos produz Prosecco. O arranque mais cedo e o trabalho noturno são uma resposta às condições mais quentes na vinha. Ao trazer a uva antes do nascer do sol, a adega pretende limitar o stress térmico nas uvas e reduzir o risco de oxidação durante a vindima e nas primeiras fases de manuseamento.

Para os produtores de vinho espumante, a acidez é uma parte central do estilo e do equilíbrio. No Prosecco, ajuda a preservar a frescura e a sustentar o perfil aromático que os consumidores esperam. Quando as uvas são colhidas a temperaturas elevadas, a acidez pode cair mais depressa e os aromas delicados podem ser prejudicados. Vindimar no escuro ou de manhã cedo também significa que a fruta chega à cave a uma temperatura mais baixa, o que pode reduzir a necessidade de arrefecimento imediato e ajudar a manter o sumo mais estável.

Dei Tos não está a tratar a vindima noturna apenas como uma medida prática. A Gambero Rosso noticiou que também está a estudar como as uvas se comportam quando são colhidas no escuro, em colaboração com o CREA, o organismo público italiano de investigação agrícola, e a Universidade Livre de Bolzano. O trabalho centra-se em perceber se a ausência de luz e as temperaturas mais baixas durante a vindima podem afetar a química da uva de formas úteis para a vinificação.

Esse elemento de investigação confere à história uma relevância mais ampla do que a de uma única propriedade. Muitas adegas já avançaram as datas de vindima à medida que os verões se tornaram mais quentes, mas sabe-se menos sobre os efeitos mensuráveis da vindima noturna na própria fruta. Se a investigação confirmar benefícios para a acidez, a preservação dos aromas e a menor oxidação, a prática poderá tornar-se mais comum em regiões onde os produtores procuram preservar o estilo do vinho face às alterações climáticas.

A mudança de calendário é, por si só, notável. Uma vindima que antes começava em outubro agora começa em meados de agosto. Esse intervalo mostra o quanto o ciclo vegetativo se alterou. A decisão de vindimar de noite acrescenta outro nível de adaptação, porque altera os horários de trabalho, a logística, o transporte para a adega e o momento do processamento. As equipas na vinha têm de começar a trabalhar nas primeiras horas e as adegas têm de estar prontas para receber a uva antes do nascer do dia.

Para o setor das bebidas, o caso é relevante porque mostra como os produtores estão a ajustar as operações, e não apenas as técnicas agrícolas, para proteger a qualidade. No vinho, pequenas alterações na química da uva podem alterar o produto final. A mesma pressão está a afetar decisões sobre consumo de energia, refrigeração, mão de obra e planeamento da vindima. Uma janela de vindima mais fresca pode baixar a temperatura das uvas que chegam e reduzir algumas necessidades de arrefecimento na adega, mas também pode aumentar os custos organizacionais e exigir novos investimentos em iluminação, transporte e trabalho noturno.

As implicações são especialmente relevantes para vinhos espumantes e outras bebidas em que frescura, acidez e precisão aromática são atributos comerciais importantes. Se as estações mais quentes continuarem a fazer com que a acumulação de açúcar se adiante em relação ao desenvolvimento fenólico e aromático, os produtores podem ter de escolher entre vindimar mais cedo, alterar práticas na vinha ou deslocar mais trabalho para a noite. O que está a acontecer nas colinas de Prosecco pode, por isso, servir de modelo para outras regiões vitivinícolas e, de forma mais ampla, para empresas de bebidas que dependem de matérias-primas sensíveis à temperatura.

A vindima noturna não é nova na agricultura, mas a sua utilização como resposta direta à pressão climática está a tornar-se mais visível. Neste caso, a prática está a ser acompanhada por observação formal e apoio científico. Essa combinação pode dar às adegas uma evidência mais clara sobre se os benefícios são sobretudo práticos, como temperaturas mais baixas das uvas, ou se existem também efeitos mensuráveis na composição e na qualidade do vinho.

A Gambero Rosso apresentou a decisão de Dei Tos tanto como um marco familiar como um sinal de uma mudança mais ampla na viticultura italiana. A imagem é simples: uma geração vindimava em outubro, outra começa agora a 17 de agosto e trabalha antes do nascer do sol. Por trás dessa mudança está uma questão maior que enfrenta os produtores de vinho em toda a Europa: como manter intacta a identidade de um produto quando o clima está a alterar o ritmo e as condições da vindima.