vinetur

Veneto autoriza adegas de Valpolicella a iniciar a vinificação do Amarone quase um mês mais cedo

A autorização para a vindima de 2026 abrange também o Recioto, após a região concluir que as uvas já avançaram o suficiente nas salas de secagem

terça-feira, 3 de novembro de 2026



As adegas de Valpolicella podem começar a vinificar as uvas secas destinadas ao Amarone della Valpolicella DOCG e ao Recioto della Valpolicella DOCG na segunda-feira, 2 de novembro, depois de o governo regional do Veneto ter antecipado em quase um mês a data de início, face ao prazo habitual de 1 de dezembro estabelecido no regulamento de produção.

A medida aplica-se à vindima de 2026 e surge na sequência de um pedido do Consórcio para a Proteção dos Vinhos de Valpolicella. O Veneto aprovou a antecipação através do Decreto n.º 20024, de 16 de outubro, publicado no boletim oficial regional em 23 de outubro.

As autoridades regionais afirmaram que a decisão teve em conta as condições meteorológicas da época e o estado atingido pelas uvas durante o appassimento, a fase de secagem que define ambos os vinhos. Os documentos técnicos analisados pela região concluíram que o processo de secagem estava suficientemente avançado para permitir o esmagamento e a fermentação antes da data de início habitual.

A alteração dá aos produtores mais margem para decidir quando está pronto cada lote, em vez de terem de esperar pelo início de dezembro. Em Valpolicella, as uvas selecionadas para o Amarone e o Recioto são colocadas após a vindima em fruttai, ou salas de secagem, onde permanecem várias semanas enquanto perdem água gradualmente. À medida que o teor de humidade diminui, os açúcares e outros compostos ficam mais concentrados. A temperatura, a humidade e a ventilação influenciam a velocidade e a qualidade do processo, e as adegas acompanham atentamente estas condições para preservar a sanidade das uvas.

De acordo com as regras aplicáveis aos dois vinhos DOCG, a vinificação não pode, em condições normais, começar antes de 1 de dezembro. No entanto, os regulamentos também permitem ao Veneto autorizar uma data anterior quando o consórcio o solicita e as condições climáticas justificam a alteração. Foi o que aconteceu este ano.

O consórcio apresentou o pedido em 13 de outubro, acompanhado de dados meteorológicos da época, medições da maturação das uvas perto da vindima e resultados da monitorização das salas de secagem. Com base nessa documentação, a região concluiu que as uvas tinham atingido um estado que permitia antecipar o início

da vinificação.

Para as adegas, a medida não consiste tanto em acelerar de uma só vez todos os lotes, mas em ganhar flexibilidade. As uvas não secam todas ao mesmo ritmo. O momento pode variar consoante a casta e o estado dos cachos, o grau de maturação na vindima e as condições em que as uvas são armazenadas. Mesmo numa mesma adega, diferentes lotes podem exigir calendários distintos. Os produtores têm ainda de decidir, lote a lote, quando as uvas apresentam a concentração, o estado sanitário e o equilíbrio adequados aos objetivos de vinificação.

Essa decisão é particularmente importante porque o Amarone e o Recioto recorrem à mesma técnica de secagem, mas dão origem a vinhos diferentes. O Amarone fermenta até atingir um perfil seco, enquanto o Recioto conserva algum açúcar residual e é produzido como vinho doce. Em ambos os casos, o estado das uvas antes do esmagamento tem um efeito direto nas etapas seguintes da produção.

A antecipação da data também não é um caso isolado. O Veneto já tinha concedido uma exceção semelhante para a vindima de 2025, permitindo que a vinificação começasse em 5 de novembro de 2025. Para a vindima de 2026, a data de início foi antecipada mais três dias. Esta tendência evidencia a importância crescente da monitorização técnica durante o appassimento e de um calendário de produção cada vez mais ajustado ao estado efetivo das uvas.

A medida é relevante para além de uma alteração processual local. O Amarone e o Recioto são categorias de vinho conhecidas internacionalmente, e qualquer ajuste ao calendário da sua produção afeta duas denominações com ampla visibilidade nos mercados de exportação. É também mais um sinal de que as condições climáticas estão a influenciar não só os rendimentos e a qualidade das uvas, mas também as regras formais que determinam quando as adegas podem iniciar etapas essenciais da produção. Para o setor das bebidas, este tipo de alteração pode influenciar o planeamento do trabalho na adega, a organização dos horários laborais e a gestão de vinhos com um lugar importante nos portefólios premium.

A autorização regional não obriga todos os produtores a começar na segunda-feira, 2 de novembro. Permite-lhes fazê-lo se as uvas estiverem prontas. As adegas que pretendam prolongar a secagem podem continuar a esperar. Mas, a partir de segunda-feira, 2 de novembro, as adegas de Valpolicella ficam legalmente autorizadas a esmagar as uvas secas destinadas aos vinhos Amarone e Recioto de 2026 quando considerarem que o appassimento atingiu o ponto pretendido.