vinetur

Tedeschi afirma que a vindima de 2026 em Valpolicella teve rendimentos mais baixos e qualidade elevada

A chuva de agosto e as noites mais frescas ajudaram as uvas a atingir uma maturação fenólica elevada, após o início da vindima, a 7 de setembro, mais cedo do que a média

sexta-feira, 13 de novembro de 2026



A Tedeschi, uma adega familiar de Valpolicella, afirmou em outubro que a vindima de 2026 terminou com rendimentos mais baixos, mas fortes indicadores de qualidade, após uma época de crescimento marcada pelo calor do verão, pela chuva de agosto e

por temperaturas noturnas mais frescas.

O produtor afirmou que a vindima começou a 7 de setembro, mais cedo do que é habitual nas suas vinhas, mas sem uma diferença invulgar. Riccardo Tedeschi, enólogo da adega, disse que a época não seguiu um padrão simples em que o tempo quente tivesse levado as uvas, de forma constante, a amadurecer mais cedo. Em vez disso, afirmou, os períodos de calor intenso por vezes abrandaram o ritmo de maturação e alteraram as expectativas formadas no início do verão.

Segundo a adega, o que se revelou mais importante foram os episódios de chuva em agosto, seguidos de noites mais frescas. Tedeschi afirmou que essa combinação ajudou os frutos a atingir uma maturação fenólica elevada, termo usado pelos enólogos para designar a maturidade de compostos como as antocianinas e os taninos, que determinam a cor, a textura e o potencial de envelhecimento dos vinhos tintos. Acrescentou que o efeito foi reforçado pela localização das vinhas da propriedade em encostas mais elevadas, onde as temperaturas podem descer mais rapidamente após dias quentes.

«Não gosto de fazer previsões enquanto a vindima ainda decorre», afirmou Riccardo Tedeschi numa declaração divulgada após a conclusão da colheita. «Prefiro esperar até o trabalho estar feito, analisar os resultados e só depois fazer um balanço.»

Disse que o resultado final foi uma colheita com «menor quantidade, mas, acima de tudo, uma maturação fenólica ideal das uvas». Acrescentou que os vinhos que estão agora na adega parecem ter uma estrutura marcada e, em alguns aspetos, assemelham-se aos da colheita de 2022, que a adega associa a vinhos tintos com potencial de envelhecimento.

A Tedeschi não apresentou uma estimativa numérica da quebra de produção em 2026 nem identificou as parcelas ou castas que registaram a maior descida. Os produtores de Valpolicella trabalham sobretudo com Corvina, Corvinone e Rondinella, castas utilizadas em estilos que vão dos vinhos tintos mais frescos ao Amarone, que exige um período de secagem após a colheita. A adega afirmou que esse processo está agora em curso para parte da produção, pelo que só será possível ter uma visão mais completa da colheita após a vinificação e, no caso de alguns vinhos, um estágio prolongado.

A avaliação inicial da adega apontou também para um perfil aromático distinto. Segundo a Tedeschi, as uvas e os vinhos jovens revelam mais claramente notas de cereja e cereja-preta do que de groselha, a par de notas florais de violeta e de um caráter especiado percetível, mas contido. Estas observações são ainda preliminares, uma vez que os vinhos jovens podem mudar significativamente durante a fermentação, o estágio e o loteamento, mas oferecem uma primeira indicação de como viticultores e enólogos estão a interpretar a época.

A Tedeschi enquadrou a vindima de 2026 numa tendência mais ampla que muitos produtores italianos têm descrito nos últimos anos: épocas de crescimento mais quentes, transições menos nítidas entre a primavera, o verão e o outono e fenómenos meteorológicos capazes de alterar rapidamente a evolução das vinhas. Neste contexto, afirmou a adega, a observação atenta de cada parcela tornou-se cada vez mais importante. A exposição, a altitude e as condições do solo podem originar respostas diferentes ao calor e à chuva, mesmo dentro da mesma denominação.

Esta abordagem parcela a parcela é especialmente relevante em Valpolicella, onde as vinhas em encostas podem variar bastante em distâncias curtas. A Tedeschi afirmou que a época de 2026 mostrou como as diferenças entre locais podem afetar o ritmo de maturação e o equilíbrio entre o desenvolvimento dos açúcares e a maturação fenólica. Na prática, isso significa que a data da vindima pode depender menos de um único momento do calendário para toda a propriedade e mais de verificações sucessivas em parcelas distintas, à medida que as condições evoluem.

A adega é dirigida pelos irmãos Antonietta, Sabrina e Riccardo Tedeschi, juntamente com Enrico, filho de Antonietta, que representa a próxima geração da empresa. Na declaração sobre a vindima, a família afirmou que a época confirmou o valor da altitude, do conhecimento local e da flexibilidade num clima cada vez mais difícil de prever de um ano para o outro.

Por agora, o trabalho passou da vinha para a adega. As uvas selecionadas para secagem estão a ser acompanhadas, enquanto os lotes destinados a outros vinhos avançam pelas primeiras etapas da vinificação, à medida que a propriedade avalia o comportamento, durante a fermentação e o início do estágio, das uvas vindimadas a partir de 7 de setembro.