PUBBLICAZIONE: corrierediancona.it
PAESE: ITA
TIPOLOGIA: Web
AVE: 0.00
REACH: 0
CATEGORIA DEL SITO WEB:
VISITE MENSILI: 0.00
AUTORE: Meta Time
URL: corrierediancona.it
> 14 ottobre 2026 alle ore 8:38
> Versione Online

Vendemmia 2026, cambiano i tempi e le scelte tra vigna e cantina

Milano, 14 ott. (askanews) – La vendemmia 2026 sta mostrando quanto sia diventato complesso scegliere quando e come raccogliere l'uva. Le temperature elevate, la scarsità di precipitazioni e l'accelerazione della maturazione hanno spinto numerose Cantine italiane a rivedere calendari e modalità di lavoro, con interventi che cominciano in vigneto e proseguono durante la vinificazione. Dalle raccolte nelle ore più fresche alla gestione dell'acqua, dalla programmazione dei conferimenti al controllo delle temperature in cantina, le esperienze dei produttori mettono in evidenza un aspetto spesso trascurato nei bilanci dell'annata: ottenere uve adatte al vino che si vuole produrre richiede decisioni tempestive, ma anche personale, infrastrutture e risorse economiche.

Una parte decisiva di questo lavoro si svolge molto prima della vendemmia, attraverso la gestione della chioma e del suolo. Sfogliatura, cimatura e diradamento dei germogli richiedono oggi particolare cautela: una vegetazione troppo fitta può ostacolare l'arieggiamento dei grappoli e favorire le malattie fungine, mentre un'eccessiva esposizione al sole può provocare scottature e aumentare la temperatura degli acini. Anche la gestione dell'inerbimento deve tenere conto della disponibilità idrica, evitando che la vegetazione spontanea entri in eccessiva competizione con le viti durante i periodi siccitosi. Non esiste quindi una soluzione valida per ogni vigneto: l'intensità e il momento degli interventi dipendono dal clima, dal vitigno, dalla vigoria delle piante e dalle caratteristiche del terreno.

Stabilire quando l'uva sia pronta è una delle questioni più delicate. Il caldo può accelerare l'accumulo degli zuccheri e favorire la diminuzione dell'acidità, senza che la maturazione delle altre componenti proceda necessariamente allo stesso ritmo. Per un produttore di vini rossi, raccogliere troppo presto può significare rinunciare a una piena maturazione dei tannini; aspettare, però, può portare a concentrazioni zuccherine elevate e a una perdita ulteriore di acidità. Per le basi spumante, invece, preservare un adeguato equilibrio tra zuccheri e acidi richiede spesso di intervenire prima. La data

Tutti i diritti riservati

della vendemmia dipende quindi dalle caratteristiche del vitigno e dal risultato enologico ricercato, oltre che dall'andamento della stagione.

Nell'Oltrepò Pavese, La Genisia ha iniziato il 4 agosto, completando in dieci giorni il conferimento delle uve destinate alla spumantizzazione. L'enologo Simone Fiori ha riferito di basi con livelli soddisfacenti di acidità e grado alcolico, mentre le uve rosse hanno risentito maggiormente delle temperature estive, con una diminuzione del peso dei grappoli e della produzione. Una differenza che spiega perché, anche all'interno della stessa azienda, le varietà debbano essere valutate secondo criteri differenti. La concentrazione delle maturazioni in un intervallo ristretto può creare difficoltà organizzative. Occorre coordinare personale, trasporti, conferimenti e capacità di lavorazione, soprattutto nelle cooperative che ricevono uve da numerosi soci. A Rauscedo, in Friuli-Venezia Giulia, Flavio Geretto ha sottolineato l'importanza delle vendemmie a chiamata, utilizzate per distinguere le diverse partite e programmare gli arrivi secondo le esigenze produttive. La qualità dipende così anche dalla possibilità di lavorare le uve nei tempi richiesti, evitando che un afflusso eccessivo comprometta la gestione delle singole partite.

L'inizio anticipato delle operazioni, tuttavia, non comporta necessariamente una vendemmia più breve. Ai Poderi Luigi Einaudi, in Piemonte, la raccolta è cominciata il 25 agosto con il Dolcetto e si è conclusa il 4 ottobre con gli ultimi Nebbioli destinati al Barolo. Durante le prime settimane il caldo ha imposto di vendemmiare nelle ore più fresche. Zvonimir Jurkovic, responsabile delle vinificazioni, ha spiegato che il controllo delle temperature è proseguito anche dopo il conferimento, con l'impiego di ghiaccio secco per raffreddare le uve e dell'anidride carbonica sviluppata dalla sua sublimazione per limitarne il contatto con l'ossigeno. In Valtènesi, Mattia Vezzola di Costaripa ha organizzato la raccolta di Groppello Gentile, Marzemino, Sangiovese e Barbera con inizio alle 5.30 e conclusione alle 13, sottraendo i grappoli alle ore più calde. Per i 18 ettari di Pinot Nero e Chardonnay sono stati impiegati 42 vendemmiatori nella selezione manuale delle uve. L'organizzazione del lavoro deve quindi tenere conto anche della disponibilità di manodopera e della rapidità del trasporto in cantina, fattori che possono diventare determinanti quando il momento più favorevole per raccogliere è limitato a poche ore.

Raffreddare le uve richiede energia e attrezzature, l'irrigazione presuppone infrastrutture e disponibilità idrica, mentre le raccolte manuali e selettive dipendono da personale preparato. La sostenibilità economica delle scelte diventa quindi parte del problema: occorre valutare quali investimenti siano compatibili con le dimensioni dell'azienda e con il valore che il mercato riconosce alle sue produzioni. In Friuli-Venezia Giulia, Roberto Pighin ha descritto una delle siccità più marcate degli ultimi anni, con una vendemmia conclusa entro agosto. Gli impianti irrigui presenti sull'intera superficie aziendale hanno contribuito a mantenere una produzione in linea con quella precedente. Altrove la possibilità di irrigare può essere limitata dalla conformazione del territorio, dall'assenza di infrastrutture o dalla disponibilità effettiva della risorsa. Affrontare una stagione asciutta significa dunque confrontarsi anche con condizioni di partenza molto diverse.

Non meno importante è l'acqua accumulata dal terreno prima dell'estate. Alberto Cordero di Montezemolo, in Piemonte, ha attribuito alle piogge dell'inverno e della primavera la buona risposta dei vigneti alle temperature elevate, con rese in alcuni casi superiori alle previsioni. A Caiarossa, in Toscana, Francesco Villa ha descritto una successione di mesi piovosi e asciutti che ha consentito inizialmente di ricostituire le riserve idriche del suolo, prima di un'estate con punte di 39 gradi. La raccolta, iniziata ad agosto e proseguita fino alla fine di settembre, ha dato rese leggermente inferiori

Tutti i diritti riservati

alla media. Le precipitazioni precedenti hanno contribuito ad attenuare gli effetti del caldo, senza produrre risultati quantitativi identici.

Anche tra appezzamenti vicini, esposizione, suolo e vigoria delle piante possono determinare maturazioni differenti. In Veneto, Andrea Affili, enologo di Conte Collalto, ha affiancato all'irrigazione di soccorso il monitoraggio delle singole parcelle, scegliendo poi di vinificarne separatamente le uve. In Franciacorta, Eleonora Bianchi di Terre d'Aenor ha dovuto confrontarsi anche con episodi di grandine che hanno ridotto i volumi in alcuni vigneti. La gestione della chioma e l'osservazione delle maturazioni hanno permesso di affrontare le differenze tra gli appezzamenti senza adottare un'unica soluzione per tutta la superficie aziendale. La destinazione delle uve richiede ulteriori valutazioni. Giancarlo Tommasi ha concentrato l'attenzione sulla sanità e sull'integrità dei grappoli destinati all'appassimento per l'Amarone, che devono affrontare una fase di lavorazione prolungata dopo la vendemmia. In questo caso non basta raggiungere la maturazione desiderata: occorre selezionare uve adatte a conservarsi nelle condizioni richieste dal processo produttivo.

Le difficoltà climatiche, d'altra parte, non hanno prodotto ovunque un calo delle rese. Diesel Farm ha raccolto quantità superiori a quelle degli anni precedenti nonostante la siccità, mentre nel Cirotano, Paolo Librandi ha registrato un'annata complessivamente favorevole grazie alle piogge autunnali e invernali. Il caldo della seconda metà di agosto ha comunque ridotto il peso delle uve nelle zone collinari e argillose, con effetti più evidenti sulle varietà rosse rispetto ai bianchi precoci. I primi riscontri delle vinificazioni confermano la necessità di distinguere le esperienze aziendali. Sara Vezza di Josetta Saffirio, in Piemonte, ha segnalato concentrazioni di antociani non particolarmente elevate nei mosti esaminati, un elemento che, assieme agli altri parametri rilevati, lascia ipotizzare vini meno orientati alla potenza e alla struttura. Sull'Etna, Antonio e Salvino Benanti hanno invece osservato maturazioni anticipate e concentrazioni zuccherine superiori a quelle dell'annata precedente, seguite da condizioni più favorevoli grazie alle piogge di settembre. I giudizi definitivi sui vini dovranno attendere il completamento delle vinificazioni e, dove previsto, degli affinamenti.

ALTRI POST

Tutti i diritti riservati