vinetur

# Des vignerons piémontais réduisent la production de Barbera après la hausse des stocks de vin italiens à 5,6 milliards de bouteilles

La région a fait état de volumes élevés et d’une forte qualité pour la récolte 2026, ce qui pousse à un resserrement des contrôles de l’offre plutôt qu’à une hausse des ventes.

lundi 28 septembre 2026



Les producteurs de vin de la région italienne du Piémont signalent l’une de leurs meilleures récoltes depuis des années, malgré un été exceptionnellement chaud, mais beaucoup réduisent aussi leur production et ralentissent les mises sur le marché, car trop de vin est déjà en stock et la demande s’est affaiblie.

Dans les collines autour d’Agliano Terme, où les vignes de Barbera couvrent une grande partie du paysage, les viticulteurs ramassent les dernières grappes de la récolte 2026 dans des conditions qui, selon beaucoup, ont permis à la fois des volumes élevés et une forte qualité. Filippo Mobrici, président du Consortium du Barbera d’Asti, a indiqué que les vendanges avaient commencé fin juillet, bien plus tôt que d’habitude, et a qualifié cette année de « récolte cinq étoiles ».

Ce démarrage anticipé fait suite à l’été le plus chaud jamais enregistré dans cette région du nord de l’Italie, située entre les Alpes et la plaine du Pô. Les températures moyennes ont atteint 21,6 degrés Celsius, avec des pics proches de 40 degrés Celsius autour d’Agliano Terme. Malgré cela, les producteurs disent que les vignes ont bien résisté, car l’hiver et le début du printemps ont apporté assez de pluie pour constituer des réserves d’eau dans le sol avant l’arrivée des fortes chaleurs.

Selon Mobrici, ces réserves ont aidé les raisins à mûrir dans de bonnes conditions malgré les températures extrêmes de ces derniers mois. Les viticulteurs ont également adapté leurs pratiques pour protéger le fruit, en laissant davantage de feuillage sur les vignes que d'habitude afin de préserver les grappes du soleil direct.

Cette belle récolte intervient toutefois dans un contexte commercial difficile. Comme d'autres régions viticoles italiennes, le Piémont est confronté à une surabondance après plusieurs années de production importante. Les producteurs tentent aussi de vendre sur des marchés perturbés par les guerres, les droits de douane américains et l'évolution des habitudes des jeunes consommateurs, qui boivent moins que les générations précédentes.

Sous cette pression, les producteurs de Barbera d'Asti ont décidé de réduire le volume récolté cette année de neuf tonnes à 8,5 tonnes par hectare. Certains domaines mettent également moins de vin en vente. Cette décision s'inscrit dans un effort plus large de l'industrie viticole italienne pour mieux aligner la production sur la demande, plutôt que de laisser les stocks continuer à augmenter.

Les chiffres officiels expliquent pourquoi cette inquiétude s'est accentuée. En juillet, les stocks de vin en Italie, premier pays producteur de vin au monde, étaient en hausse de 6,9 % par rapport à l'année précédente. Le volume en stockage représentait plus de 5,6 milliards de bouteilles, soit presque une année entière de production.

Cette accumulation de stocks dépasse le seul vignoble piémontais. D'importants inventaires peuvent exercer une pression sur les prix du vin, influencer les décisions sur les volumes livrés aux distributeurs et aux détaillants, et peser sur l'ensemble du commerce européen des boissons, en particulier sur les exportations de vin en vrac. Si la surabondance persiste, les producteurs de l'ensemble du secteur des boissons pourraient faire face à des marges plus serrées et à une planification commerciale plus prudente.

Certains viticulteurs du Piémont ont déjà pris des mesures inhabituelles pour faire face à ce déséquilibre. Dans certaines zones, une partie de la production de cette année est détournée vers le vinaigre plutôt que d'être mise en bouteille comme vin. Les responsables de la filière débattent aussi de mesures à plus long terme.

L’Union italienne du vin, connue sous le nom de UIV, a appelé à planifier la production en fonction des conditions du marché et a demandé qu’aucune nouvelle plantation de vignes ne soit autorisée. Le président de l’UIV, Lamberto Frescobaldi, a déclaré plus tôt cette année que le secteur devrait même envisager d’arracher les vieilles vignes ou celles qui ne sont plus viables, estimant que les producteurs doivent être prêts à prendre des décisions difficiles.

Tout le monde n’est pas d’accord. À Agliano Terme, Mobrici a rejeté l’idée d’arracher des vignobles. Il a déclaré que les vignes ne sont pas seulement un outil de production, mais aussi une partie de la culture locale et de la manière dont le territoire est façonné et préservé.

À quelques kilomètres plus au sud, à San Marzano Oliveto, le vigneron Luca Garberoglio a dit lui aussi être satisfait de la qualité de la récolte et a estimé que les stocks restaient gérables dans la zone relativement petite du Barbera d’Asti. Garberoglio, 41 ans, fait partie d’une famille qui dirige le domaine Carussin, lequel s’est orienté davantage vers le haut de gamme en produisant des vins biologiques vendus surtout sur les marchés d’exportation scandinaves.

Ses propos mettent en lumière un autre changement à l’œuvre dans le vin italien, lié moins aux stocks qu’au climat lui-même. Selon Garberoglio, le profil aromatique du Barbera d’Asti évolue à mesure que des conditions de culture plus chaudes modifient les rythmes de maturation. Il a expliqué qu’un vin traditionnellement marqué par des notes de cerise et de prune présente de plus en plus des arômes plus concentrés de mûre et de cassis.