vinetur

La chaleur a poussé un producteur italien de Prosecco à commencer les vendanges de nuit le 17 août.

Près de Vittorio Veneto, Sarah Dei Tos a déplacé la récolte à 3 heures du matin pour préserver l’acidité, les arômes et la stabilité des raisins.

samedi 3 octobre 2026

Dans la zone du Prosecco, près de Vittorio Veneto, la productrice Sarah Dei Tos a commencé les vendanges de cette année le 17 août et a récolté une grande partie des raisins de nuit, un calendrier qui marque une rupture nette avec les pratiques passées dans sa famille. Son grand-père avait l’habitude de vendanger en octobre. Cette année, selon Gambero Rosso, elle a déplacé le travail aux heures les plus fraîches de la journée, de 3 h environ à 8 h, afin de préserver l’acidité et les arômes des raisins.

Ce changement a lieu à Cozzuolo, un hameau de la commune de Vittorio Veneto, dans le nord-est de l’Italie, où Dei Tos produit du Prosecco. Le démarrage plus précoce et le travail nocturne répondent à des conditions plus chaudes dans le vignoble. En rentrant les raisins avant le lever du soleil, le domaine entend limiter le stress thermique subi par les grappes et réduire le risque d’oxydation pendant les vendanges et les premières étapes de manipulation.

Pour les producteurs de vins effervescents, l’acidité est un élément central du style et de l’équilibre. Dans le Prosecco, elle aide à préserver la fraîcheur et soutient le profil aromatique attendu par les consommateurs. Lorsque les raisins sont cueillis par fortes

températures, l’acidité peut diminuer plus rapidement et les arômes délicats peuvent en souffrir. Les vendanger dans l’obscurité ou au petit matin permet aussi d’amener les raisins au chai à une température plus basse, ce qui peut réduire le besoin de refroidissement immédiat et aider à maintenir le jus plus stable.

Dei Tos ne considère pas les vendanges de nuit uniquement comme une mesure pratique. Gambero Rosso a rapporté qu’elle étudie aussi le comportement des raisins lorsqu’ils sont récoltés dans l’obscurité, en collaboration avec le CREA, l’organisme public italien de recherche agricole, et la Free University of Bolzano. Le travail vise à déterminer si l’absence de lumière et les températures plus basses pendant les vendanges peuvent influencer la chimie des raisins d’une manière utile à la vinification.

Cet aspect de recherche donne à l’histoire une portée plus large qu’un seul domaine. De nombreux domaines ont déjà avancé les dates de vendanges à mesure que les étés sont devenus plus chauds, mais on sait moins quels effets mesurables la récolte nocturne a sur le fruit lui-même. Si la recherche confirme des bénéfices pour l’acidité, la préservation des arômes et la réduction de l’oxydation, la pratique pourrait devenir plus courante dans les zones où les producteurs cherchent à préserver le style du vin dans un contexte climatique changeant.

Le changement de calendrier est frappant à lui seul. Une vendange qui débutait autrefois en octobre commence désormais à la mi-août. Cet écart montre à quel point la saison de croissance s’est déplacée. La décision de vendanger de nuit ajoute un autre niveau d’adaptation, car elle modifie les horaires de travail, la logistique, le transport vers le chai et le moment de la transformation. Les équipes de vigne doivent commencer très tôt, et les chais doivent être prêts à recevoir les raisins avant l’aube.

Pour le secteur des boissons, ce cas est important car il montre comment les producteurs ajustent leurs opérations, et pas seulement leurs techniques viticoles, pour préserver la qualité. Dans le vin, de petites variations de la chimie des raisins peuvent modifier le produit final. Cette pression influe aussi sur les décisions concernant la consommation d’énergie, la réfrigération, le personnel et la planification des vendanges. Une fenêtre de récolte plus fraîche peut faire baisser la température des raisins entrants et réduire certains besoins de refroidissement au chai, mais elle peut

aussi augmenter les coûts d'organisation et nécessiter de nouveaux investissements dans l'éclairage, le transport et le travail de nuit.

Les implications sont particulièrement pertinentes pour les vins effervescents et autres boissons où la fraîcheur, l'acidité et la précision aromatique sont des atouts commerciaux importants. Si les saisons plus chaudes continuent d'avancer l'accumulation des sucres avant le développement phénolique et aromatique, les producteurs devront peut-être choisir entre vendanger plus tôt, modifier les pratiques viticoles ou déplacer davantage de travail vers la nuit. Ce qui se passe dans les collines du Prosecco pourrait donc servir de modèle à d'autres régions viticoles et, plus largement, aux entreprises du secteur des boissons qui dépendent de matières premières sensibles à la température.

Les vendanges de nuit ne sont pas nouvelles en agriculture, mais leur usage comme réponse directe à la pression climatique devient plus visible. Dans ce cas, la pratique est associée à une observation formelle et à un appui scientifique. Cette combinaison pourrait permettre aux domaines d'obtenir des preuves plus claires sur le fait que les bénéfices sont surtout pratiques, comme des températures de raisins plus basses, ou qu'il existe aussi des effets mesurables sur la composition et la qualité du vin.

Gambero Rosso a présenté la décision de Dei Tos à la fois comme une étape familiale et comme le signe d'un changement plus large dans la viticulture italienne. L'image est simple : une génération vendangeait en octobre, une autre commence désormais le 17 août et travaille avant le lever du soleil. Derrière ce changement se pose une question plus vaste pour les producteurs de vin dans toute l'Europe : comment préserver l'identité d'un produit alors que le climat modifie le rythme et les conditions des vendanges.