vinetur

La vendemmia 2026 della Valpolicella parte con due settimane di anticipo

Caldo e siccità hanno accelerato la maturazione in tutta la zona, spingendo i produttori a raccogliere la Corvina 7 giorni prima rispetto allo scorso anno.

mercoledì 26 agosto 2026



La zona vitivinicola della Valpolicella, nel nord-est dell’Italia, è già entrata nella fase principale della vendemmia 2026, circa due settimane prima della sua media storica, poiché il caldo estivo e la siccità hanno anticipato la maturazione in tutta la denominazione.

Nei 19 comuni compresi nell’appellazione, i produttori hanno già iniziato la raccolta della Corvina, secondo il Consorzio Vini Valpolicella. La vendemmia di Corvinone e Rondinella dovrebbe iniziare la prossima settimana. Il consorzio ha affermato che il calendario attuale è anche 7 giorni più anticipato rispetto allo scorso anno, facendo della Valpolicella una delle principali aree italiane del vino rosso ad avviare la raccolta in modo insolitamente precoce in una stagione già segnata da anticipi record in diverse parti d’Europa, tra cui Borgogna, Champagne, Bordeaux e Alto Adige.

In questa fase, il consorzio ha detto che le aspettative sulla qualità sono favorevoli, a condizione che nelle prossime settimane non si verifichino eventi meteo avversi di rilievo. Al momento stima il raccolto totale in poco più di 861.000 quintali di uva, un volume sostanzialmente in linea con il 2025. Da quest’anno, tuttavia, 172.280 quintali, pari al 20% della produzione, saranno messi a stoccaggio nell’ambito di una misura di gestione dell’offerta approvata dal consorzio il 2 aprile.

La misura riduce la resa effettivamente disponibile per il mercato da 100 quintali per ettaro a 80 quintali per ettaro. L’obiettivo dichiarato è proteggere l’equilibrio economico della filiera in un momento in cui la domanda globale si è indebolita. Per Amarone e Recioto, il consorzio stima che quasi 328.000 quintali di uva, pari al 38% del totale, siano destinati alla selezione.

I primi controlli qualitativi effettuati dal consorzio hanno finora premiato le uve dei vigneti più vecchi, soprattutto quelli allevati a pergola, che — ha detto — hanno retto meglio lo stress idrico. Anche i vigneti supportati da un’irrigazione adeguata hanno mostrato risultati migliori nelle prime valutazioni.

Anche con questi segnali positivi in vigna, crescono le preoccupazioni economiche. Il consorzio ha detto che i prezzi dell’uva sono in calo, soprattutto per il prodotto destinato all’appassimento, la fase chiave usata nella produzione di Amarone e Recioto. Christian Marchesini, presidente del Consorzio Vini Valpolicella, ha detto che il calo non riflette le posizioni discusse in una riunione di filiera convocata dal consorzio prima della vendemmia.

Marchesini ha detto che i produttori hanno già sostenuto politiche per ridurre le rese e accettato le nuove regole di stoccaggio pensate per tutelare l'equilibrio della denominazione. Ulteriori indebolimenti del valore dell'uva, ha aggiunto, colpirebbero gli stessi produttori che stanno contribuendo a stabilizzare la zona in una stagione già segnata da carenze di manodopera qualificata, dall'aumento dei costi, in particolare energetici, e da un mercato che resta difficile.

Gli sviluppi in Valpolicella arrivano mentre altre importanti aree italiane del vino rosso si preparano a una vendemmia che procede a velocità diverse a seconda della regione e del vitigno.

Nelle Langhe, patria di Barolo e Barbaresco, la raccolta del Nebbiolo non è ancora iniziata. Sergio Germano, presidente del consorzio locale, ha detto che l'area è in anticipo di 5-10 giorni rispetto alla norma, ma i produttori stanno ancora aspettando la piena maturità fenolica. Salvo sorprese, ha detto, la vendemmia dovrebbe iniziare tra metà e fine settembre. Ha aggiunto che i vigneti non hanno subito stress significativi grazie alle riserve idriche accumulate, mentre le recenti piogge hanno abbassato le temperature. Anche gli sbalzi termici notturni, a cui il Nebbiolo risponde bene, stanno sostenendo le aspettative di una buona evoluzione in vigna.

In Toscana, il quadro è misto. A Bolgheri, alcuni produttori hanno già iniziato a raccogliere Merlot e Syrah, secondo Daniele Parri, direttore del Consorzio per la Tutela dei Vini Bolgheri e Bolgheri Sassicaia. Il Cabernet Sauvignon, ha detto, avrà bisogno di qualche giorno in più, meteo permettendo.

Nel Chianti Classico, il consorzio ha detto che alcune varietà precoci sono già state raccolte, ma i produttori stanno ancora aspettando di vedere come evolveranno le condizioni prima di iniziare con il Sangiovese che diventerà il vino simbolo dell'area. Uno scenario simile si sta delineando a Montalcino, dove alcune uve non destinate al Brunello di Montalcino sono già state vendemmiate. Per il Sangiovese che entrerà nel Brunello, la raccolta dovrebbe iniziare tra circa 10 giorni. Giacomo Bartolommei, presidente del consorzio del Brunello di Montalcino, ha detto in dichiarazioni riportate dai media locali di aspettarsi una resa in vino più bassa, ma una qualità altissima.

Più a sud, in Abruzzo, la vendemmia è ancora concentrata sulle uve bianche precoci. Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio Vini d’Abruzzo, ha detto che i produttori stanno lavorando attualmente su varietà come Pecorino e Trebbiano. Ha detto che la siccità si fa sentire nella regione ed è destinata a influenzare anche il Montepulciano d’Abruzzo, con l’inizio della raccolta di questo vitigno rosso probabilmente intorno a metà settembre.

Sull’Etna, in Sicilia, la raccolta delle uve rosse è ancora piuttosto lontana. Francesco Cambria, presidente del Consorzio Etna DOC, ha detto che i produttori prevedono di iniziare con le uve bianche intorno a metà settembre e poi passare ai rossi tra la fine di settembre e l’inizio di ottobre, in quello che ha definito un calendario più o meno normale per la zona.