vinetur

Nyetimber avvia la vendemmia più precoce di sempre dopo l’estate più calda della Gran Bretagna

Il produttore di spumanti ha iniziato la raccolta il 14 settembre nel sud-est dell’Inghilterra, cinque giorni prima del suo precedente record di vendemmia più anticipata.

martedì 15 settembre 2026



Nyetimber, uno dei produttori di spumante più noti dell'Inghilterra, ha iniziato a vendemmiare il 14 settembre in alcune aree del sud-est dell'Inghilterra, segnando l'avvio più precoce di sempre dopo un'estate di caldo insolito che ha accelerato la maturazione su alcune viti.

L'azienda ha dichiarato che nei suoi vigneti una piccola quantità di uve era pronta per essere raccolta, soprattutto a causa del clima caldo di quest'anno. L'avvio è cinque giorni prima della precedente data di vendemmia più precoce di Nyetimber, il 19 settembre 2018. Il produttore ha 11 vigneti tra West Sussex, Hampshire e Kent e prevede di aumentare la raccolta dal 21 settembre.

L'avvio anticipato arriva mentre i dati provvisori del Met Office mostrano che il Regno Unito ha avuto la sua estate più calda da quando sono iniziate le rilevazioni nazionali delle temperature nel 1884. Nel vigneto di Nyetimber ad Amberley, nel West Sussex, lunedì erano presenti circa 80 addetti alla raccolta mentre iniziava la prima fase della vendemmia.

Nyetimber ha detto che l'operazione di vendemmia più ampia inizierà la prossima settimana, con circa 500 addetti alla raccolta previsti. L'azienda si aspetta di raccogliere in media fino a 170 tonnellate di uva al giorno durante il periodo principale di raccolta. La vendemmia dovrebbe proseguire fino a inizio ottobre e potrebbe produrre circa 1,5 milioni di bottiglie di spumante.

Cherie Spriggs, chief winemaker dell'azienda, ha detto che la stagione 2026 ha portato un'altra vendemmia senza precedenti per la tenuta. Ha aggiunto che l'anno ha portato anche battute d'arresto, tra cui le gelate tardive primaverili che hanno colpito quasi il 30% e una siccità estiva che ha ridotto la dimensione di alcuni acini. Nonostante ciò, ha detto che le condizioni calde e soleggiate hanno aiutato a compensare queste pressioni e hanno creato un forte potenziale per un vino di alta qualità.

I dirigenti dell'azienda hanno affermato di ritenere che il 2026 possa rivelarsi un'annata da ricordare per Nyetimber a causa del recente andamento meteorologico. Ben Kantsler, capo viticoltore dell'azienda, era nei vigneti di Amberley mentre le uve Chardonnay venivano controllate in vista dei primi tagli.

La vendemmia anticipata viene seguita con attenzione anche al di fuori di Nyetimber perché indica un cambiamento più ampio nel modo in cui i produttori inglesi di vino potrebbero dover pianificare le stagioni di crescita più calde. In particolare per i produttori di spumante, lo spostamento delle date di vendemmia può incidere sulla programmazione della manodopera, sulla gestione dell'uva, sulla capacità di cantina e sulle decisioni relative all'equilibrio tra zuccheri e acidità che definisce lo stile finale del vino. Più in generale, nel settore delle bevande una finestra di raccolta più compressa o anticipata può modificare i calendari di produzione e la pianificazione degli approvvigionamenti, soprattutto per i produttori che dipendono da manodopera stagionale e da lavorazioni con tempistiche strette.

L'industria vinicola inglese si è espansa rapidamente negli ultimi anni, con lo spumante al centro di questa crescita, e i produttori hanno spesso beneficiato di condizioni che favoriscono vitigni come Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Allo stesso tempo, estati più calde, siccità e gelate primaverili rendono più volatile la stagione di crescita. La vendemmia 2026 di Nyetimber riflette entrambe le facce di questa tendenza: un clima abbastanza caldo da ycкopare la maturazione, ma anche condizioni abbastanza severe da minacciare la quantità e l'uniformità del frutto.

Il primo taglio dell'azienda il 14 settembre è stato limitato ai parcelle in cui le uve erano già mature. Un aumento più ampio dal 21 settembre dovrebbe determinare quanta parte del raccolto potrà raggiungere i livelli di qualità richiesti per uno spumante premium. Con la raccolta ora in corso nel West Sussex e altre squadre pronte ad arrivare in tutta la tenuta, le prossime settimane metteranno alla prova se il calore della stagione si tradurrà sia in una forte qualità sia in volumi sufficienti a soddisfare le aspettative produttive.