vinetur

La vendemmia del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene raggiunge il 90% con segnali di un’annata 2026 stabile

Le piogge di settembre hanno ravvivato i grappoli più leggeri della prima fase, lasciando l’acidità come principale variabile prima dei dati produttivi finali di dicembre.

giovedì 17 settembre 2026



La vendemmia 2026 nell’area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è ormai alle battute finali e i primi segnali indicano una stagione sostanzialmente in linea con il 2025, secondo il Consorzio che tutela la denominazione.

In un aggiornamento pubblicato martedì, il Consorzio ha detto che al 15 settembre la vendemmia aveva raggiunto il 90% e che i primi controlli in vigneto e in cantina suggeriscono un raccolto stabile e una qualità incoraggiante dopo un avvio di stagione irregolare. Diego Tomasi, direttore del Consorzio, ha detto che le piogge di settembre hanno contribuito a ristabilire l’equilibrio delle uve dopo che alcune delle prime partite si erano presentate più leggere del previsto.

La vendemmia sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene è iniziata circa 10 giorni prima della media storica e circa una settimana prima rispetto al 2025, ha affermato il Consorzio. L’anticipo è stato collegato a condizioni meteo diventate più frequenti con il cambiamento climatico, tra cui temperature miti, notti più fresche e giornate serene che hanno ycкopato la maturazione. Anche con l’avvio anticipato, la vendemmia si è comunque estesa verso la sua durata complessiva abituale di circa 20-25 giorni perché i produttori, che raccolgono a mano sui pendii ripidi, hanno dovuto ridurre le ore di lavoro pomeridiane durante i periodi di forte caldo.

Tomasi ha detto che le cantine della zona si erano preparate a intervenire rapidamente se necessario, perché il maltempo nel momento sbagliato può creare rischi per la salute delle uve. Ha aggiunto che quest’anno ciò non si è verificato. Le prime uve, raccolte intorno al 24 e 25 agosto, avevano mostrato un peso inferiore alle attese. Ma le piogge successive hanno permesso alle viti di reidratarsi e hanno aiutato i grappoli a ritrovare equilibrio, secondo il Consorzio.

Una seconda fase di piogge più avanti nella vendemmia ha avuto un effetto simile, ha detto il Consorzio. Quelle precipitazioni sono arrivate quando circa il 40% del raccolto era ancora sulle viti. Tomasi ha detto che non hanno creato problemi sanitari e che, insieme a un ulteriore calo delle temperature, hanno contribuito a una migliore complessità qualitativa della frutta. Ha descritto come molto forte lo stato sanitario delle uve che arrivano in cantina.

Questo conta non solo nei vigneti del nord-est Italia, perché il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è una delle categorie di spumante più osservate nei mercati internazionali delle bevande. I primi segnali sulla dimensione del raccolto e sulla condizione delle uve possono orientare le aspettative su offerta, prezzi e stile per importatori, distributori e dettaglianti. L'acidità sarà osservata con particolare attenzione, perché incide sulla freschezza e sull'equilibrio dei vini base che in seguito diventeranno Prosecco spumante.

Tomasi ha detto che il principale elemento ancora sotto osservazione è l'acidità, che in questa fase di maturazione sta diminuendo lentamente. Ha descritto questo andamento come normale e ha detto che di solito viene corretto in seguito in cantina. Sul quadro qualitativo più generale, ha aggiunto che le prime preoccupazioni sollevate dalle uve raccolte per prime si sono attenuate man mano che è arrivata altra frutta e che i primi riscontri delle cantine sono stati positivi.

Il Consorzio ha affermato che il profilo aromatico finale dell'annata dovrebbe essere più chiaro entro la fine di novembre, quando il suo ufficio tecnico prevede di avere una lettura più completa dei vini base. I dati ufficiali di produzione seguiranno il 15 dicembre, la scadenza legale per la presentazione delle dichiarazioni di produzione. Fino ad allora, il gruppo presenta la propria valutazione attuale come preliminare.

Pur così, Tomasi ha detto che la produzione non dovrebbe discostarsi molto da quella dell'anno scorso. Ha affermato che segnali di un buon raccolto erano già visibili nel numero di grappoli sulle viti e che la vendemmia finora ha confermato quella impressione. Il risultato, ha detto, sembra essere un'annata normale nonostante le alte temperature dell'estate e i periodi di deficit idrico.

Il Consorzio ha inoltre detto che i suoli e i microclimi diversi dell'area sembrano aver conservato le loro differenze nonostante gli estremi meteorologici della stagione. È un punto importante per i produttori della denominazione, dove l'espressione dei vigneti delle singole aree collinari, note come Rive, è una componente chiave del posizionamento qualitativo. Queste differenze dovrebbero essere messe più pienamente alla prova nelle degustazioni dei vini base nelle prossime settimane.

Per ora, il messaggio della denominazione è di cauto ottimismo. Con la maggior parte delle uve già raccolta e senza segnalazioni di gravi problemi sanitari, viticoltori e cantine stanno entrando nella fase successiva della vinificazione con l’aspettativa di una vendemmia che ha recuperato dall’incertezza iniziale e che potrebbe offrire sia volumi stabili sia una qualità solida, se le prime indicazioni saranno confermate.