vinetur

L’Italia avvia la vendemmia più precoce di sempre dopo 50 giorni di caldo

Il caldo e lo stress idrico hanno anticipato la raccolta fino a tre settimane, con una produzione in calo del 25% al 40% per alcuni produttori.

lunedì 21 settembre 2026



La vendemmia 2026 in Italia è iniziata prima di qualsiasi altra vendemmia precedente registrata nel Paese, con alcune vigne già terminate entro la fine di agosto dopo un periodo insolitamente lungo di caldo e, in diverse aree meridionali, di forte stress idrico.

Demeter Italia, il gruppo di certificazione biodinamica, ha riferito che la vendemmia è partita con 10-15 giorni di anticipo rispetto alle medie storiche in molte aree e fino a tre settimane prima in alcuni casi. In Franciacorta, dove si coltivano uve per lo spumante, la prima raccolta è iniziata a luglio, un avvio insolitamente precoce per una regione che normalmente vendemmia più avanti nell’estate.

Michele Lorenzetti, vignaiolo biodinamico e agronomo di Terre di Giotto nel Mugello, ha detto a Demeter Italia che la stagione 2026 ha segnato una netta discontinuità rispetto ai modelli del passato nella viticoltura italiana. Ha spiegato che l'anticipo della vendemmia è stato determinato da una combinazione mai vista prima su questa scala: acqua disponibile grazie alle piogge, soprattutto nel Nord Italia, seguita da oltre 50 giorni di caldo costante a 36-38 °C iniziati in modo anomalo già a metà giugno.

L'effetto non è stato lo stesso in tutto il Paese. Lorenzetti ha detto che il caldo più intenso ha colpito per primo l'Italia centrale e centro-settentrionale, mentre nel Sud le condizioni sono state inizialmente meno estreme fino a fine agosto. La Sicilia, ha aggiunto, ha ricevuto anche piogge significative in luglio e agosto. Solo più tardi le regioni meridionali hanno iniziato a sperimentare condizioni simili a quelle che avevano già colpito i vigneti del Centro e del Nord.

Anche dove le viti hanno continuato a produrre frutti sani, il caldo ha cambiato il modo in cui le uve maturavano. Lorenzetti ha detto che molti viticoltori hanno cercato di proteggere i grappoli mantenendo chiome più fitte e offrendo più ombra, ma scottature, appassimento e disidratazione sono comunque comparsi in molti vigneti. Questo, ha aggiunto, ha imposto una vendemmia più lenta e più selettiva, perché i produttori orientati alla qualità hanno dovuto cernere i grappoli uno a uno in campo.

Ha detto inoltre che il problema non riguardava solo l'accumulo di zuccheri. Una buona maturazione dell'uva dipende in parte da notti più fresche, che favoriscono quella che i vignaioli chiamano maturità fenolica, lo sviluppo di tannini, colore e altri composti che determinano la qualità del vino. Quest'anno, ha detto, molte vendemmie si sono concluse ad agosto sotto notti tropicali che non hanno permesso alle temperature di scendere abbastanza perché questa fase si sviluppasse normalmente.

Il problema conta anche oltre il vigneto. Vendemmie anticipate possono costringere le cantine a riorganizzare manodopera, spazio in vasca e conferimenti d'uva in un arco di tempo più breve, e possono incidere sull'equilibrio tra acidità, potenziale alcolico e maturità fenolica. Per i produttori di vini fermi e spumanti, questi cambiamenti possono influenzare stile, volumi e programmazione delle uscite anche quando la sanità dell'uva resta elevata.

In Abruzzo, la stagione è stata definita più dalla mancanza prolungata di acqua che dal solo caldo. Camillo Zulli, enologo e agronomo che dirige Bio Cantina Sociale Orsogna, ha detto che i vigneti lì hanno affrontato un forte stress idrico dopo la fine di giugno. Orsogna gestisce circa 1.400 ettari di vigneti interamente biologici, di cui circa 800 ettari certificati da Demeter.

Zulli ha detto che, con il calo dell'umidità del suolo, le viti hanno iniziato ad attingere acqua direttamente dagli acini, riducendo il contenuto idrico dell'uva e facendo salire la concentrazione zuccherina in modo incontrollato. Per preservare l'equilibrio tra zuccheri e acidità, ha detto, i viticoltori in Abruzzo e nei vigneti associati della cooperativa in Sicilia hanno anticipato la vendemmia di circa 20 giorni.

Secondo Zulli, la qualità dell'uva è rimasta alta, aiutata dal buono stato sanitario dei frutti, ma la produzione è crollata. Ha detto che la resa media è diminuita del 25% al 40%, con una perdita ulteriore nella resa di cantina tra l'uva conferita e il mosto ottenuto durante la vinificazione. Volumi più bassi di mosto da vendemmie già ridotte possono irrigidire l'offerta per alcuni produttori anche quando la qualità in bottiglia regge.

La chiusura anticipata della stagione in diverse aree aggiunge preoccupazione al fatto che i tempi della vendemmia stiano accelerando più rapidamente di quanto fossero stati progettati i sistemi di vigneto e cantina. Nelle aree dello spumante, dove freschezza e acidità sono particolarmente importanti, la raccolta anticipata potrebbe diventare più comune mentre i produttori cercano di proteggere l'equilibrio prima che gli zuccheri salgano troppo. Nelle zone più calde che producono rossi, i produttori potrebbero trovarsi a dover scegliere più duramente quando vendemmiare se l'acidità cala prima che si raggiunga la piena maturità fenolica.

Demeter Italia ha presentato la stagione come una prova dei metodi di agricoltura biodinamica e incentrata sul suolo. Lorenzetti ha detto che pratiche mirate ad aumentare la sostanza organica, sviluppare i sistemi radicali, usare compost e colture di copertura e evitare il disturbo del suolo nei periodi più caldi possono aiutare i terreni a trattenere freschezza e a sostenere le viti sotto stress. Ha anche detto che i sistemi di allevamento che offrono più ombra, come le strutture a pergola, possono garantire più

protezione rispetto ai filari esposti nei periodi di caldo intenso e costante.

Queste affermazioni riflettono una scuola di pensiero viticola più che un consenso dell'intero settore, ma la direzione agronomica descritta da Lorenzetti e Zulli si sovrappone a una risposta più ampia oggi osservabile in molte regioni del vino: maggiore attenzione alla capacità del suolo di trattenere acqua, alla gestione della chioma e a decisioni di vendemmia flessibili, man mano che le ondate di calore diventano più frequenti.

Zulli ha detto che Orsogna sta applicando tecniche di coltivazione a secco in Abruzzo e Sicilia in progetti sviluppati con l'Università di Perugia e l'Università degli Studi di Napoli Federico II. Ha detto che questi metodi sono progettati per massimizzare l'accumulo di acqua nel suolo durante l'autunno e l'inverno, quindi ridurre l'evapotraspirazione e preservare l'umidità durante l'estate. Un elemento centrale, ha detto, è l'uso di sostanza organica matura in grado di trattenere acqua nel suolo e renderla disponibile alle viti nei periodi siccitosi.

La vendemmia 2026 viene ora considerata da viticoltori ed enologi più di un'annata difficile. È anche osservata come un segnale della rapidità con cui la pressione climatica sta cambiando il calendario della produzione vinicola italiana, dal lavoro in vigneto alla logistica della vendemmia e al profilo finale dei vini che arrivano sul mercato.