vinetur

Il gelo di fine aprile ha falcidiato il raccolto d’uva della Virginia.

Le varietà bianche hanno subito le perdite maggiori, costringendo le cantine a estendere le scorte e a valutare uve esterne fino al 2027.

martedì 22 settembre 2026



Le cantine della Virginia si avviano alla vendemmia con molte meno uve del solito, dopo che un forte gelo di fine aprile ha danneggiato le viti in gran parte dello Stato proprio mentre le gemme stavano schiudendo, e i produttori dicono che le perdite stanno già cambiando ciò che arriverà nelle sale degustazione, nei ristoranti e sugli scaffali dei negozi nel corso del prossimo anno.

Il gelo ha fatto scendere le temperature sotto i 0 gradi in molte zone della Virginia durante una fase vulnerabile della stagione vegetativa. È arrivato dopo un inizio d'anno promettente ed è stato seguito dalla siccità, aggiungendo ulteriore stress ai vigneti. I danni sono stati abbastanza estesi da contribuire a una dichiarazione federale di calamità, e alcuni produttori hanno detto di aver perso l'intero raccolto.

Il risultato immediato non è un mercato vuoto, almeno non ancora. Molte cantine affermate dispongono ancora di scorte degli anni migliori, che dovrebbero aiutarle a continuare a vendere per tutta questa stagione. Ma il raccolto 2026 è nettamente più ridotto in diverse cantine, soprattutto per le uve bianche, e i produttori dicono che la vera pressione potrebbe arrivare più avanti, mentre cercano di mantenere l'approvvigionamento fino al 2027 e oltre.

Alla Boxwood Estate Winery di Middleburg, il winemaker Sean Martin ha detto che la tenuta ha perso oltre il 90% delle sue varietà bianche. Un raccolto normale lì produce da 70 a 90 tonnellate di uva per nove vini. Quest'anno la cantina ha raccolto meno di 6 tonnellate. Invece di distribuire quell'uva su più imbottigliamenti, Boxwood ha deciso di usarla per un unico spumante dal prezzo di 60 dollari, una scelta che Martin ha definito il miglior rendimento possibile per un raccolto estremamente limitato.

Le perdite vanno oltre il numero di bottiglie di una sola stagione. Martin ha detto che circa il 10% delle viti di Boxwood è morto e dovrà essere reimpiantato, prolungando l'effetto del gelo sulle annate future. Il reimpianto comporta anche costi aggiuntivi in un momento in cui le cantine stanno già facendo i conti con una produzione più bassa.

Altri produttori hanno segnalato danni simili. La Slater Run Vineyards di Upperville ha perso circa il 75% del raccolto, secondo il winemaker Preston Thomas. La cantina ha scelto di eliminare il frutto rimanente dalle sue viti bianche danneggiate piuttosto che sottoporle a ulteriore stress. Slater Run produce di solito fino a 3.000 casse all'anno. Thomas ha detto che la produzione di quest'anno potrebbe scendere a circa 520 casse.

Quella perdita è particolarmente pesante perché la domanda dei consumatori è stata più forte per i bianchi e i rosati. Con meno uve bianche disponibili, Slater Run sta dirottando gran parte dell'uva rossa sopravvissuta verso la produzione di rosé. La cantina sta anche togliendo alcuni vini bianchi dal menu della sala degustazione nel

tentativo di allungare le scorte fino al prossimo anno.

Nella Blue Ridge, la Hazy Mountain Vineyards & Brewery di solito raccoglie circa 160 tonnellate di uva, ma il direttore della produzione Jason Hayman ha detto che il raccolto di quest'anno dovrebbe avvicinarsi alle 20 tonnellate. La scarsità ha cambiato rapidamente il mercato dell'uva disponibile. Hayman ha detto che le uve che ha recentemente messo in vendita sono state prenotate in circa un giorno, contro circa una settimana in un anno più normale. Ha anche aumentato i prezzi di circa il 20%, portandoli a 3.000 dollari a tonnellata.

La corsa all'acquisto si è estesa persino alle varietà che di solito attirano meno domanda, tra cui Grüner Veltliner e Riesling. Diversi winemaker hanno detto che lo Chardonnay è particolarmente scarso, riflettendo sia il forte impatto del gelo sulle uve bianche sia la forte domanda di vino bianco sul mercato.

Il raccolto più ridotto probabilmente cambierà ciò che le cantine della Virginia imbottigliano. I produttori prevedono più blend e più vini non millesimati, mentre combinano varietà diverse o mescolano vini di annate differenti per colmare i vuoti lasciati dal raccolto danneggiato. Alcuni di questi vini potrebbero essere distintivi e ben accolti, ma il cambiamento è guidato dalla necessità più che dallo stile.

Per il più ampio settore delle bevande, la perturbazione potrebbe propagarsi oltre le sale degustazione della Virginia. Un improvviso calo dell'offerta locale di uva potrebbe spingere alcune cantine ad acquistare più vino sfuso o uve da fuori, mentre una disponibilità più stretta può tradursi in prezzi più alti delle materie prime e in maggiore pressione sulle scorte nel ciclo produttivo successivo. Questi effetti varieranno da produttore a produttore, ma lo shock dell'offerta potrebbe influenzare le decisioni di approvvigionamento in tutto il commercio del vino.

Alcune cantine hanno questa opzione. Il più ampio settore vinicolo statunitense sta affrontando consumi più deboli e scorte in eccesso, rendendo relativamente convenienti il vino e l'uva in surplus da altre regioni, in particolare dalla West Coast. Il winemaker veterano Michael Shaps, che lavora in Virginia da 32 anni, ha detto che alcuni produttori stanno già portando in stato uve da fuori. Ha detto che prevede di importare vino sfuso dalle sue proprietà in Francia, una mossa che aveva già compiuto

dopo il grande gelo del 2007 in Virginia.

Ma acquistare uve da fuori crea una scelta difficile per le cantine che hanno costruito la propria identità attorno al vino prodotto in Virginia. Thomas ha detto che la Slater Run ha valutato l'acquisto di uve da fuori stato e ha deciso di non farlo. Per le cantine che si promuovono sulla base del terroir locale, quella decisione ha un peso sia commerciale sia reputazionale.

Le norme sull'etichettatura rendono visibile questa distinzione ai consumatori. Se un vino contiene abbastanza frutta proveniente da fuori stato, non può essere etichettato come vino della Virginia e porta invece la più ampia denominazione "American". Le aziende vinicole agricole colpite dal gelo possono chiedere esenzioni statali ai normali requisiti della Virginia sull'approvvigionamento delle uve, ma la questione tocca comunque il cuore del modo in cui molti produttori si presentano sul mercato.

Il momento è particolarmente delicato perché il vino della Virginia ha trascorso decenni cercando di rafforzare la propria posizione presso consumatori e buyer, comprese le carte dei vini più importanti di Washington. Il settore dello Stato ha lavorato per definire un'identità regionale fondata sul proprio territorio e sulle proprie condizioni di coltivazione. Un anno in cui più produttori potrebbero dover contare su forniture esterne complica quel messaggio, anche se molte cantine lo considerano una risposta temporanea a un evento anomalo.

Non tutti i vigneti sono stati colpiti allo stesso modo. I coltivatori a quote più alte se la sono cavata in generale meglio di quelli nelle aree più basse, a indicare che la scelta del sito e la topografia locale hanno avuto un ruolo importante nella quantità di frutto sopravvissuta. Anche così, il gelo è stato abbastanza severo da non lasciare apparentemente intatto alcun settore dell'industria.

I produttori di lunga data dicono che una sola annata negativa è gestibile, soprattutto per le cantine con scorte più vecchie e bilanci più solidi. La preoccupazione più profonda riguarda ciò che significherebbero shock meteorologici ripetuti. Shaps ha detto che quest'anno non sta producendo vino con la propria etichetta della Virginia e sta invece vendendo le sue uve alle oltre una dozzina di cantine per cui produce vino. Ha avvertito che un altro evento meteorologico dannoso il prossimo anno potrebbe

mettere alcune attività a rischio di fallimento.

Alla Linden Vineyards, il winemaker Jim Law ha detto che la sua produzione di vini bianchi quest’anno è scesa di oltre la metà. Law, figura storica del vino della Virginia, ha detto che ciò che colpisce di più è la rapidità del cambiamento. Ha ricordato che un tempo il cambiamento climatico sembrava un tema lontano per i winemaker. Ora, ha detto, si manifesta direttamente in vigna e nei tempi del lavoro. Ricordava di vendemmiare Chardonnay con guanti e giacche nelle mattine fredde degli anni passati. Ora, ha detto, le squadre spesso iniziano in maglietta e affrontano il caldo entro mezzogiorno.

Quel cambiamento nei modelli meteorologici sta diventando sempre più difficile da trattare come un problema episodico per i produttori. Il gelo di quest’anno ha ridotto la produzione, diminuito l’offerta di uve bianche, fatto salire alcuni prezzi delle uve e costretto le cantine a ripensare ciò che imbottiglieranno. Il cuscinetto di scorte che molti produttori affermati hanno ancora potrebbe ritardare l’effetto pieno sui consumatori, ma la stagione vegetativa 2026 sta già rimodellando il vino della Virginia a partire dal vigneto.