vinetur

I gruppi italiani del vino sospendono la previsione vendemmiale 2026 dopo che gli estremi climatici hanno frammentato l’annata

I rapporti di 12 cantine mostrano che caldo, siccità e piogge sparse stanno determinando rese e tempi di vendemmia divergenti.

mercoledì 23 settembre 2026



La vendemmia 2026 in Italia sta mostrando quanto sia diventato difficile descrivere un’unica annata nazionale in un Paese che affronta condizioni climatiche disomogenee da una regione all’altra.

Le testimonianze di 12 cantine in tutta Italia indicano una vendemmia segnata da caldo, siccità, piogge localizzate e reazioni diverse dei vigneti, con alcuni produttori che segnalano uve sane e qualità elevata mentre altri descrivono perdite, maturazione precoce e decisioni difficili in campo. Il quadro frammentato è diventato così marcato che Assoenologi, Ismea e l’Unione Italiana Vini, nota come UIV, hanno deciso quest’anno di non pubblicare le consuete previsioni vendemmiali e di attendere invece i dati definitivi dopo la conclusione della raccolta. I gruppi hanno annunciato la decisione il 29 luglio, spiegando che la crescente variabilità climatica può determinare forti variazioni nelle stime formulate prima della fine della vendemmia.

Questa incertezza conta anche oltre il vigneto. Senza una prima indicazione nazionale, produttori di vino, acquirenti, distributori e altre aziende del beverage dispongono di minore visibilità su quanto vino potrà essere disponibile e su come la qualità possa variare da regione a regione. La crescente attenzione alla gestione dell’acqua e del suolo indica anche dove i produttori potrebbero dover investire se vogliono proteggere l’offerta futura.

Le testimonianze delle cantine aiutano a spiegare perché sia diventato più difficile produrre una previsione nazionale unica. Nei Colli Orientali del Friuli, Mirko Degan, enologo di Meroi, ha descritto l’anno come precoce, limitato e secco. La vendemmia lì è iniziata il 18 agosto, la data più anticipata mai raggiunta dalla cantina, e la combinazione di caldo e mancanza d’acqua ha provocato quella che l’azienda ha definito una perdita significativa.

In Valpolicella, la valutazione è stata quasi l’opposto. Maddalena Pasqua di Bisceglie di Musella ha descritto la vendemmia come eccezionale, rapida e pulita. A Lucca, Mina Samouti di Fattoria Sardi ha detto che le temperature hanno conferito alla stagione un carattere tropicale, ma le quantità sono rimaste equilibrate e la qualità è stata buona. In Sicilia, Giovanni Ascione di Centopassi ha riassunto l’anno in una sola parola ripetuta: difficile.

Diversi produttori hanno detto che anche la stagione 2026 ha mostrato come le regole generali stiano diventando meno utili una volta che i coltivatori iniziano a prendere decisioni parcella per parcella. Ad Avignonesi, a Montepulciano, vicino a Siena, la vendemmia è iniziata con un forte senso di urgenza dopo settimane di caldo intenso, ma alcune parcelle di Merlot sono rimaste sulla vite fino al 22 settembre. Alessio Gorini, chief operating officer dell'azienda, ha detto che la stagione è stata disorientante, contraddittoria e selettiva. Nei vigneti di fondovalle più vigorosi, la cantina ha trovato più utile attendere condizioni più fresche che seguire l'andamento generale precoce della stagione.

La lezione, ha detto Gorini, non era semplicemente vendemmiare più tardi. Era evitare decisioni automatiche e continuare a leggere ogni parcella fino agli ultimi giorni della raccolta. Un approccio simile è emerso a Collemattoni, a Montalcino. Marcello Bucci ha detto che la cantina ha lasciato più frutto sulla vite e ha ritardato la vendemmia verde. Secondo i dati aziendali, quasi 200 millimetri di pioggia in agosto hanno aiutato le viti a superare il caldo e la maggiore permanenza in pianta ha contribuito a tenere sotto controllo i livelli alcolici. Bucci ha però detto che la stessa strategia potrebbe rivelarsi sbagliata in un altro anno.

Molte delle risposte al caldo ruotano ormai attorno alla gestione della chioma. A Fattoria Sardi, gli addetti hanno fatto pochissima cimatura, lasciando più vegetazione per ombreggiare sia la chioma della vite sia i grappoli. La cantina ha anche suddiviso la raccolta in più passaggi all'interno dello stesso vigneto per seguire una maturazione disomogenea. Iviti Winery, a Cortona, lavora da anni sulla potatura invernale e sulla potatura verde e vede la gestione della chioma come un tema chiave per i prossimi anni. Avignonesi ha segnalato preoccupazioni simili, con scottature solari e disseccamento degli acini causati dal caldo che spingono la cantina a ripensare l'esposizione dei grappoli, la superficie fogliare e la struttura complessiva della chioma.

A Podere Mastrilli, a Impruneta, vicino a Firenze, Adriano Zago ha detto che le alte temperature della stagione hanno comunque prodotto frutti maturi ed equilibrati perché le riserve idriche si erano accumulate tra maggio e giugno. La cantina ha mantenuto le pareti fogliari per proteggere i grappoli e ha usato l'inerbimento per limitare l'evaporazione e il surriscaldamento del suolo.

Il suolo è emerso ripetutamente nei racconti delle cantine. Antonella Villa e Luigi Barban di Verzure, che opera tra Murlo e Montalcino, hanno detto di non aver introdotto nuove tecniche e di puntare ancora a intervenire il meno possibile. Ma hanno individuato nella fertilità del suolo e nella gestione dell'acqua due condizioni cruciali per rendere le viti meno vulnerabili. Ad Ampeleia, in Maremma, Marco Tait ha invece indicato la biodiversità dentro e intorno al vigneto come parte della costruzione di un sistema agricolo più complesso.

Queste posizioni sono in linea con le priorità di ricerca in Italia. CREA, l'ente nazionale di ricerca agricola, ha individuato le colture di copertura, il sovescio e il ripristino della sostanza organica come pratiche in grado di migliorare fertilità, salute radicale e capacità del suolo di trattenere l'acqua, sostenendo al tempo stesso la biodiversità sotto la superficie.

L'acqua, però, non significa la stessa cosa ovunque. Per Meroi, la principale preoccupazione per i prossimi anni è semplicemente assicurarsene a sufficienza. Fattoria Sardi sostiene che l'acqua non possa più essere considerata solo una questione di singole aziende e debba diventare un tema di gestione territoriale. In Ogliastra, Perda Rubia ha detto di aver intensificato il monitoraggio e affinato le dosi irrigue in base alle condizioni del vigneto. L'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino, o OIV, considera la gestione dell'acqua un sistema che parte dal progetto del vigneto, compresa la combinazione tra varietà e portinnesto, i sistemi di allevamento, le pratiche del suolo, le colture di copertura, la potatura verde e il carico produttivo.

Il materiale vegetale sta diventando un altro grande ambito di adattamento. L'Antica Quercia, a Conegliano, sta portando avanti un progetto di selezione massale utilizzando viti di oltre 70 anni. Claudio Francavilla vede la diversificazione genetica come uno strumento per affrontare le fallanze delle viti e preservare un patrimonio vegetale meno omogeneo. In Friuli, Degan ha detto che la Ribolla è una varietà da tenere d'occhio dopo la sua performance nel 2026 e ha posto la ricerca su portinnesti, densità d'impianto e varietà tolleranti al caldo sullo stesso livello di importanza.

Anche Avignonesi considera i portinnesti un ambito di ricerca necessario, soprattutto per i nuovi impianti, ma ha messo in guardia dal trattare il nuovo materiale come un motivo per estirpare vigneti produttivi di 20 anni. Gorini ha detto che anche i vitigni autoctoni dovrebbero essere studiati per la loro capacità di mantenere freschezza e acidità. In Ogliastra, Mario Mereu di Perda Rubia sta guardando alle viti a piede franco. La cantina intende reintrodurle per il Cannonau e usarle per il Semidano in base a quanto osservato nei suoi vigneti. Mereu ha detto che le varietà autoctone restano una delle principali risorse del territorio e che il Cannonau è abbastanza versatile da consentire stili oltre il suo uso tradizionale come vino rosso.

Per alcuni produttori, la questione parte dalla scelta del sito. Pasqua di Bisceglie di Musella ha detto che i vigneti situati in luoghi resi meno adatti dalle nuove condizioni climatiche potrebbero in futuro dover essere estirpati. Ha anche indicato un previsto aumento delle superfici coltivate a biologico. In Sicilia, Centopassi sta già spostando progressivamente i propri vigneti in aree più alte e ha ridotto drasticamente la cimatura, evitandola dove possibile.

Non tutte le risposte legate al clima riguardano caldo e siccità. A Conegliano, L’Antica Quercia ha installato per la prima volta reti antigrandine su una piccola parcella. Quest’anno le reti non sono servite, ma i danni delle stagioni precedenti hanno convinto la cantina a valutare di estendere questa protezione ad altri appezzamenti.

Il ritmo più rapido di maturazione sta creando anche pressione organizzativa. A Centopassi, caldo e pioggia hanno portato molti vigneti a maturazione quasi nello stesso momento, riducendo la possibilità di distribuire la vendemmia su un periodo più lungo. In alcune parcelle adatte, la cantina ha usato una vendemmiatrice per accorciare i tempi. Anche Perda Rubia ha fatto un ricorso significativo alla raccolta meccanica in Ogliastra, citando non solo la necessità di lavorare rapidamente ma anche la crescente difficoltà nel trovare manodopera. La cantina vendemmia ancora a mano le uve destinate al vino Perda Rubia, ma ora considera necessaria la meccanizzazione per una parte della produzione.

Zago di Podere Mastrilli ha detto che la prossima fase dell’adattamento non sarà solo tecnica. Ha affermato che le cantine avranno bisogno anche di squadre in grado di prendere decisioni rapidamente, rivedere i piani e lavorare in modo più autonomo

quando le condizioni cambiano in vigneto.