vinetur

I produttori piemontesi riducono la produzione di Barbera mentre le scorte di vino italiane salgono a 5,6 miliardi di bottiglie

La regione ha segnalato volumi elevati e qualità elevata dalla vendemmia 2026, spingendo a controlli più severi sull’offerta anziché a maggiori vendite.

lunedì 28 settembre 2026



I produttori di vino del Piemonte stanno registrando una delle vendemmie migliori degli ultimi anni, nonostante un’estate insolitamente calda, ma molti stanno anche riducendo la produzione e rallentando le uscite sul mercato perché c’è già troppo vino in cantina e la domanda si è indebolita.

Nelle colline attorno ad Agliano Terme, dove i vigneti di Barbera coprono gran parte del paesaggio, i produttori stanno raccogliendo le ultime uve della vendemmia 2026 in condizioni che molti dicono abbiano garantito sia volumi elevati sia qualità elevata. Filippo Mobrici, presidente del Consorzio Barbera d’Asti, ha detto che la vendemmia è iniziata alla fine di luglio, molto prima del solito, e ha definito il raccolto di quest’anno una «vendemmia da cinque stelle».

L’avvio anticipato è arrivato dopo l’estate più calda mai registrata in questa regione settentrionale tra le Alpi e la Pianura Padana. Le temperature medie hanno raggiunto 21,6 gradi Celsius, con massime vicine ai 40 gradi Celsius nei dintorni di Agliano Terme. Ciononostante, i produttori affermano che le viti hanno retto bene perché l’inverno e l’inizio della primavera hanno portato abbastanza pioggia da accumulare riserve idriche nel suolo prima dell’arrivo del picco di calore.

Mobrici ha detto che quelle riserve hanno aiutato le uve a maturare in buone condizioni nonostante le temperature estreme degli ultimi mesi. I produttori hanno anche adattato le pratiche in vigneto per proteggere il frutto, lasciando sulle viti più fogliame del solito per schermare i grappoli dalla luce diretta del sole.

La vendemmia robusta arriva però in un momento commerciale difficile. Come altre regioni vitivinicole italiane, il Piemonte sta affrontando un eccesso di offerta dopo diversi anni di produzione elevata. I produttori stanno anche cercando di vendere su mercati sconvolti da guerre, dazi statunitensi e dalle abitudini in cambiamento dei consumatori più giovani, che bevono meno delle generazioni precedenti.

Per questo motivo, i produttori di Barbera d’Asti hanno deciso di ridurre da nove tonnellate a 8,5 tonnellate per ettaro il volume raccolto quest’anno. Alcune aziende stanno anche immettendo meno vino sul mercato. La mossa riflette uno sforzo più ampio nel settore vinicolo italiano per allineare più da vicino la produzione alla domanda invece di lasciare che le giacenze continuino a crescere.

I dati ufficiali mostrano perché questa preoccupazione è aumentata. A luglio, le scorte di vino in Italia, il più grande paese produttore di vino al mondo, erano in aumento del 6,9% rispetto a un anno prima. Il volume in giacenza equivaleva a oltre 5,6 miliardi di bottiglie, quasi un intero anno di produzione.

L'accumulo di scorte conta oltre i vigneti del Piemonte. Le grandi giacenze possono mettere sotto pressione i prezzi del vino, orientare le decisioni su quanto prodotto arriva a distributori e dettaglianti e pesare sul più ampio commercio europeo delle bevande, soprattutto nelle esportazioni di vino sfuso. Se l'eccesso di offerta persiste, i produttori dell'intero settore delle bevande potrebbero trovarsi di fronte a margini più stretti e a una pianificazione commerciale più prudente.

Alcuni produttori del Piemonte hanno già adottato misure insolite per affrontare lo squilibrio. In alcune aree, parte della produzione di quest'anno viene deviata verso l'aceto invece di essere imbottigliata come vino. I leader del settore stanno anche discutendo misure di più lungo periodo.

L'Unione Italiana Vini, nota come UIV, ha chiesto che la produzione sia pianificata in base alle condizioni di mercato e ha sollecitato a non approvare nuovi impianti di vigneto. Il presidente della UIV, Lamberto Frescobaldi, ha detto all'inizio di quest'anno che il settore dovrebbe persino prendere in considerazione l'estirpazione delle vigne vecchie o non più redditizie, sostenendo che i produttori devono essere pronti a prendere decisioni difficili.

Non tutti sono d'accordo. A Agliano Terme, Mobrici ha respinto l'idea di sradicare i vigneti. Ha detto che le viti non sono solo uno strumento di produzione ma anche parte della cultura locale e del modo in cui il territorio viene modellato e preservato.

A pochi chilometri più a sud, a San Marzano Oliveto, il vignaiolo Luca Garberoglio ha detto di essere altrettanto soddisfatto della qualità del raccolto e ha sostenuto che le scorte restano gestibili nell'area di Barbera d'Asti, relativamente piccola. Garberoglio, 41 anni, fa parte di una famiglia che gestisce la tenuta Carussin, che si è spostata ulteriormente verso l'alto di gamma producendo vini biologici venduti soprattutto sui mercati di esportazione scandinavi.

Le sue parole indicano un altro cambiamento in corso nel vino italiano, meno legato alle giacenze che al clima stesso. Secondo Garberoglio, il profilo aromatico della Barbera d’Asti sta cambiando mentre condizioni di crescita più calde alterano i modelli di maturazione. Ha detto che un vino tradizionalmente caratterizzato da note di ciliegia e prugna mostra sempre più aromi concentrati di mora e ribes nero.