vinetur

Il caldo ha spinto un produttore italiano di Prosecco a iniziare la vendemmia di notte il 17 agosto.

Vicino a Vittorio Veneto, Sarah Dei Tos ha spostato la raccolta alle 3 del mattino per proteggere acidità, aromi e stabilità delle uve.

sabato 3 ottobre 2026

Nell’area del Prosecco vicino a Vittorio Veneto, la produttrice Sarah Dei Tos ha avviato la vendemmia di quest’anno il 17 agosto e ha raccolto gran parte delle uve di notte, un orario che segna una netta rottura con la prassi seguita in passato dalla sua famiglia. Suo nonno faceva vendemmia in ottobre. Quest’anno, secondo Gambero Rosso, ha spostato il lavoro nelle ore più fresche della giornata, dalle 3 circa alle 8 del mattino, per proteggere l’acidità e gli aromi delle uve.

Il cambiamento riguarda Cozzuolo, una frazione del comune di Vittorio Veneto, nel nord-est d’Italia, dove Dei Tos produce Prosecco. L’avvio anticipato e il lavoro notturno sono una risposta alle condizioni più calde in vigneto. Portando in cantina i grappoli prima dell’alba, l’azienda punta a limitare lo stress termico sulle uve e a ridurre il rischio di ossidazione durante la vendemmia e nelle prime fasi di lavorazione.

Per i produttori di spumanti, l’acidità è una componente centrale di stile ed equilibrio. Nel Prosecco contribuisce a preservare la freschezza e sostiene il profilo aromatico atteso dai consumatori. Quando le uve vengono raccolte con temperature elevate, l’acidità può calare più rapidamente e gli aromi delicati possono risentirne. Vendemmiare al buio o nelle prime ore del mattino significa anche che l’uva arriva in cantina a una temperatura più bassa, il che può ridurre la necessità di un raffreddamento immediato e contribuire a mantenere il mosto più stabile.

Dei Tos non considera la vendemmia notturna soltanto una misura pratica. Gambero Rosso ha riferito che sta anche studiando come si comportano le uve quando vengono raccolte al buio, in collaborazione con il CREA, l'ente pubblico italiano per la ricerca agricola, e con la Libera Università di Bolzano. Il lavoro è incentrato sulla comprensione di se l'assenza di luce e le temperature più basse durante la vendemmia possano influire sulla chimica dell'uva in modi utili alla vinificazione.

L'elemento della ricerca dà alla vicenda un significato più ampio rispetto a una sola azienda. Molte cantine hanno già anticipato le date di vendemmia con l'aumento delle temperature estive, ma si sa meno sugli effetti misurabili della vendemmia notturna sul frutto stesso. Se la ricerca confermerà benefici per acidità, conservazione degli aromi e minore ossidazione, la pratica potrebbe diventare più comune nelle aree in cui i produttori cercano di preservare lo stile del vino in un contesto di cambiamento climatico.

Il cambiamento nei tempi è di per sé significativo. Una vendemmia che un tempo iniziava in ottobre ora comincia a metà agosto. Questo intervallo mostra quanto la stagione vegetativa si sia spostata. La decisione di raccogliere di notte aggiunge un ulteriore livello di adattamento, perché modifica i turni di lavoro, la logistica, il trasporto in cantina e i tempi di lavorazione. Le squadre in vigneto devono iniziare nelle prime ore del giorno e le cantine devono essere pronte a ricevere l'uva prima dell'alba.

Per il settore delle bevande, il caso conta perché mostra come i produttori stiano adattando non solo le tecniche agricole, ma anche le operazioni, per proteggere la qualità. Nel vino, piccoli cambiamenti nella chimica dell'uva possono alterare il prodotto finale. La stessa pressione sta influenzando le decisioni su consumi energetici, refrigerazione, personale e pianificazione della vendemmia. Una finestra di raccolta più fresca può abbassare la temperatura delle uve in arrivo e ridurre parte del fabbisogno di raffreddamento in cantina, ma può anche aumentare i costi organizzativi e richiedere nuovi investimenti in illuminazione, trasporti e lavoro notturno.

Le implicazioni sono particolarmente rilevanti per gli spumanti e per altre bevande in cui freschezza, acidità e precisione aromatica sono qualità commerciali importanti. Se le stagioni più calde continueranno a far avanzare l'accumulo di zuccheri prima dello

sviluppo fenolico e aromatico, i produttori potrebbero dover scegliere tra vendemmiare prima, cambiare le pratiche di vigneto o spostare più lavoro nella notte. Ciò che sta accadendo sulle colline del Prosecco potrebbe quindi servire da modello per altre regioni viticole e, più in generale, per le aziende beverage che dipendono da materie prime sensibili alla temperatura.

La vendemmia notturna non è una novità in agricoltura, ma il suo impiego come risposta diretta alla pressione climatica sta diventando più visibile. In questo caso, la pratica è affiancata da osservazione formale e supporto scientifico. Questa combinazione potrebbe offrire alle cantine prove più chiare sul fatto che i benefici siano soprattutto pratici, come temperature più basse delle uve, oppure che esistano anche effetti misurabili sulla composizione e sulla qualità del vino.

Gambero Rosso ha presentato la decisione di Dei Tos come insieme un traguardo familiare e un segnale di un cambiamento più ampio nella viticoltura italiana. L’immagine è semplice: una generazione vendemmiava in ottobre, un’altra ora inizia il 17 agosto e lavora prima dell’alba. Dietro questo cambiamento c’è una questione più ampia che riguarda i produttori di vino in tutta Europa: come mantenere intatta l’identità di un prodotto quando il clima sta cambiando il ritmo e le condizioni della vendemmia.