vinetur

Rioja conclude la vendemmia più precoce mai registrata, con 333,77 milioni di chili di uva

Il caldo persistente ha accelerato la maturazione, portando il raccolto a superare del 48% quello dello scorso anno, con uve in buone condizioni sanitarie.

martedì 6 ottobre 2026



La regione vinicola spagnola della Rioja ha concluso la vendemmia ordinaria 2026 dopo una delle campagne di raccolta più precoci e concentrate mai registrate. Sono stati raccolti 333,77 milioni di chili di uva, in una stagione caratterizzata da temperature elevate, maturazione rapida e forti aspettative sulla qualità.

Il totale comprende 290,91 milioni di chili di uve rosse e 42,86 milioni di chili di uve bianche, secondo i dati diffusi dal Consiglio regolatore della denominazione Rioja. Il volume è superiore del 48% rispetto al raccolto dello scorso anno e supera i livelli registrati nel 2024 e nel 2025, pur restando al di sotto dei 382 milioni di chili raccolti nel 2023.

La campagna è iniziata il 6 agosto, con il taglio dei primi grappoli nei vigneti di Viñedos de Aldeanueva e Bodegas Ilurce. Fin dall'inizio, la stagione si è distinta per il calendario insolito. Rioja l'ha definita la vendemmia più precoce nella storia della denominazione, con la raccolta anticipata di diverse settimane rispetto alle consuete tempistiche.

L'anticipo è stato dovuto soprattutto al caldo persistente, che ha costretto viticoltori e cantine a monitorare attentamente lo sviluppo dei vigneti. Con il procedere della vendemmia, la maturazione ha accelerato, in particolare nella seconda metà della campagna. Il grado alcolico potenziale delle uve è aumentato rapidamente, mentre l'acidità totale e l'acido malico sono diminuiti e il pH è salito. Il peso degli acini è rimasto stabile o è calato leggermente nei vigneti più esposti al caldo e allo stress idrico.

Nonostante queste sollecitazioni, la regione ha riferito che la maturità fenolica è migliorata verso la fine della vendemmia. Un aspetto importante per il colore, lo sviluppo dei tannini e la struttura dei vini rossi. Il ritmo e le tempistiche della raccolta sono variati notevolmente da un vigneto all'altro per via delle differenze di altitudine, esposizione, suoli, disponibilità idrica e varietà. I produttori hanno quindi dovuto calibrare con precisione le date di vendemmia per bilanciare la maturità tecnologica, legata a elementi come zuccheri e acidità, e quella fenolica.

Uno degli aspetti più positivi della campagna è stato lo stato sanitario delle uve. Il Consiglio regolatore ha dichiarato che i controlli nei vigneti di tutta la denominazione hanno dato esiti favorevoli e che, in generale, le uve sono arrivate in cantina in buone

condizioni. L’assenza di precipitazioni importanti per gran parte della fase finale ha contribuito a contenere la pressione delle malattie e ha permesso ai viticoltori di terminare la raccolta in condizioni stabili.

Per le parcelle vendemmiate più tardi, il monitoraggio si è concentrato sull’acidità, sull’acido malico e sul pH, oltre che sugli effetti del caldo e dello stress idrico. Questa attenzione è diventata più importante con il rapido avanzamento della stagione, mentre i viticoltori cercavano di preservare la freschezza senza rinunciare ad attendere un livello sufficiente di maturità delle bucce e dei vinaccioli.

La rapidità della maturazione ha inoltre concentrato la vendemmia in un arco temporale ristretto. Rioja ha riferito che la quantità di uve raccolte è passata da 185,1 milioni di chili a metà settembre a 333,77 milioni alla chiusura della vendemmia ordinaria, il 22 settembre. Il Consiglio ha osservato che potrebbero ancora arrivare piccoli quantitativi da parcelle a maturazione tardiva, ma la campagna ordinaria è considerata conclusa.

La vendemmia 2026 si è svolta nell’ambito del “Balance Plan” di Rioja, un quadro approvato dal Consiglio regolatore con il sostegno del 97% del settore. Il piano ha fissato la resa rivendicabile al 90% per le uve rosse, pari a 5.850 chili per ettaro, e al 100% per le uve bianche, pari a 9.000 chili per ettaro. Le percentuali autorizzate di estrazione del mosto sono state fissate al 69% per le uve rosse e al 70% per quelle bianche.

Il Consiglio ha inoltre dichiarato di aver rafforzato i controlli attraverso un piano speciale di monitoraggio viticolo, che ha introdotto nuove verifiche prima, durante e dopo la vendemmia e ampliato il gruppo incaricato di supervisionare la campagna. Negli ultimi anni Rioja ha intensificato l’attenzione al controllo delle rese e al monitoraggio delle pratiche in vigneto, nel tentativo di bilanciare l’offerta, preservare la qualità e rispondere a condizioni meteorologiche sempre più variabili.

L’attenzione si sposta ora dai vigneti alle cantine, dove le fermentazioni mostreranno più chiaramente le caratteristiche delle uve di quest’anno nei vini finiti. La questione centrale è capire in che modo le uve, che hanno accumulato zuccheri rapidamente, perso acidità e raggiunto comunque una maturità fenolica favorevole, si tradurranno in

termini di stile ed equilibrio una volta completata la fermentazione.

Per i vini rossi, i produttori osserveranno il rapporto tra alcol, acidità, estrazione e maturità fenolica. Per i bianchi, la priorità sarà preservare freschezza e tensione nonostante le condizioni calde che hanno caratterizzato la stagione. Le prime osservazioni indicano un forte potenziale qualitativo, ma Rioja ha precisato che il giudizio definitivo sull'annata dipenderà dall'evoluzione dei vini durante la fermentazione e nei mesi successivi.

I dati e le informazioni tecniche delineano una stagione più abbondante rispetto agli ultimi due anni, ma segnata dallo stesso fenomeno che oggi caratterizza molte regioni vinicole europee: il caldo arriva prima e accelera la maturazione delle uve. In Rioja questo si è tradotto in una campagna intensa, con poco margine per ritardare la raccolta e decisioni da prendere rapidamente, spesso parcella per parcella.

La regione affronta comunque la fase successiva dell'annata con un raccolto più abbondante, uve sane e un cauto ottimismo. Il giudizio definitivo sul 2026 arriverà più avanti, una volta concluse le fermentazioni e quando i vini inizieranno a mostrare se la rapidità e le sollecitazioni della stagione potranno tradursi in qualità in bottiglia.