vinetur

La Germania avvia la vendemmia più precoce mai registrata dopo un’estate calda e secca

Rese inferiori, soprattutto nei vigneti giovani, ma molti produttori si aspettano vini di qualità elevata grazie a una vendemmia ben calibrata.

venerdì 9 ottobre 2026



La vendemmia 2026 in Germania è iniziata prima che mai in tutte le regioni vitivinicole del Paese. Un’estate calda e secca ha accelerato la maturazione, costringendo i produttori a raccogliere le uve con settimane di anticipo rispetto al calendario tradizionale, secondo quanto riferito dai produttori e dal German Wine Institute.

In diverse aree il cambiamento ha ridotto le rese, soprattutto nei vigneti più giovani, ma molti produttori ritengono che la raccolta più contenuta possa comunque dare vini di qualità elevata, se le uve sono state vendemmiate al momento giusto. Questa combinazione di volumi inferiori e qualità potenzialmente superiore potrebbe influenzare le decisioni di cantine e acquirenti in materia di offerta, prezzi e stile, oltre a incidere sulla capacità dei vini tedeschi di competere con altre bevande, in patria e all’estero.

Ernst Büscher del German Wine Institute ha raccontato che alcuni produttori hanno persino interrotto le vacanze perché le uve dovevano essere raccolte così presto. In molte regioni la vendemmia principale era già iniziata alla fine di agosto, anticipando al pieno dell’estate lavori che in passato si concentravano tra settembre e ottobre.

Alla stazione meteorologica di Geisenheim, nel Rheingau, il Servizio meteorologico tedesco ha registrato una temperatura media di 22,8 gradi Celsius a luglio. Dall’inizio delle rilevazioni, nel 1885, solo due mesi di luglio sono stati altrettanto caldi o più caldi. Anche le precipitazioni sono state estremamente scarse, con appena 4,9 litri per metro quadrato.

A Oestrich-Winkel, nel Rheingau, Matthias Corvers della tenuta Dr. Corvers-Kauter ha descritto l’estate come troppo calda e troppo secca. Suo figlio Philipp Corvers ha tuttavia affermato che l’annata 2026 potrebbe rivelarsi molto buona, a conferma di una dinamica ricorrente nella produzione vinicola: le condizioni che penalizzano i volumi non compromettono necessariamente la qualità.

Questa tensione ha caratterizzato la stagione. Secondo i produttori, quest’anno la decisione più importante ha riguardato il momento della vendemmia. Raccogliere troppo presto può lasciare le uve non abbastanza mature, mentre aspettare troppo può ridurne la freschezza, aumentarne il tenore zuccherino e, in seguito, far salire il grado alcolico dei vini. Diversi produttori hanno riferito che l’intervallo tra questi due esiti era

insolitamente ristretto.

A Esslingen, sul Neckar, Maximilian Kusterer ha dichiarato di aver iniziato la vendemmia il 19 agosto, battendo il precedente record di precocità della sua tenuta, stabilito appena l'anno scorso, il 26 agosto. Vent'anni fa, ha ricordato, la raccolta nella sua proprietà iniziava di solito a metà o alla fine di settembre.

La maggiore rapidità della vendemmia ha avuto un costo. In molti vigneti la siccità ha mantenuto gli acini piccoli, riducendo il contenuto di succo e la produzione complessiva. Kusterer ha detto che la sua raccolta di Chardonnay è diminuita di oltre un terzo. Secondo i produttori citati da Markt und Mittelstand, andamenti simili si sono registrati anche in altre regioni. Le viti giovani sono state particolarmente colpite, perché le loro radici non sono ancora abbastanza profonde da raggiungere gli strati più umidi del suolo. Nel Rheinhessen, alcuni vigneti giovani sono stati vendemmiati in anticipo per ridurre lo stress delle piante.

La raccolta più contenuta arriva mentre il settore vinicolo tedesco è già sotto pressione a causa del calo dei consumi interni, dell'aumento dei costi e di maggiori oneri normativi. L'anno scorso, le 13 regioni vinicole del Paese hanno prodotto 7,66 milioni di ettolitri di mosto d'uva, il 2% in meno rispetto al 2024. Un'altra vendemmia scarsa non è l'ideale per i produttori, già alle prese con margini più ridotti, anche se una minore offerta potrebbe sostenere i prezzi dei vini di alta gamma.

Alcuni produttori sostengono però che il clima abbia anche ridotto la pressione delle malattie e favorito uve particolarmente sane. Thomas Hirt, responsabile di cantina del Weingut Hex vom Dasenstein, nel Baden, ha detto che la tenuta ha raccolto uve in condizioni di salute particolarmente buone. Nel Württemberg, Adolf Bayer del Weingut Bayer, a Esslingen, ha riferito che la qualità sembra eccezionale e che il marciume non è stato un problema, precisando però che ogni giudizio definitivo sull'annata dipenderà dall'evoluzione dei vini in cantina.

Le aspettative sulla qualità si basano soprattutto sulle dimensioni degli acini e sulla concentrazione del frutto. Gli acini più piccoli tendono ad avere un rapporto tra bucce e polpa più elevato, il che può aumentare colore, tannini e intensità aromatica, soprattutto nei vini rossi. Sono cresciute così le attese per lo Spätburgunder, nome

tedesco del Pinot Noir, e per alcune varietà a bacca bianca che reagiscono bene alle condizioni più calde, tra cui Chardonnay e Weißburgunder, o Pinot Blanc.

Diversi produttori e osservatori del settore hanno affermato che il cambiamento climatico sta modificando gradualmente le varietà più adatte ai vigneti tedeschi. Alcune uve che un tempo richiedevano zone più calde dell'Europa meridionale trovano ora condizioni più favorevoli in alcune aree della Germania, e diverse tenute hanno già modificato i propri impianti.

Questo cambiamento potrebbe aprire nuove opportunità sui mercati di esportazione, in particolare per i vini rossi di fascia alta. Il Pinot Noir tedesco costa ancora meno di molti vini della Borgogna, dove i prezzi sono aumentati nettamente negli ultimi anni. Se la qualità si confermerà, alcuni produttori ritengono che la Germania possa rafforzare la propria posizione in questo segmento. Eventuali progressi dipenderanno però dalla costanza qualitativa e dalla disponibilità del mercato ad assorbire produzioni più limitate e potenzialmente più costose.

La stagione più calda pone anche una sfida commerciale. In genere, più sole significa più zuccheri nelle uve, e più zuccheri possono tradursi in una maggiore gradazione alcolica dopo la fermentazione. Una tendenza in contrasto con l'interesse dei consumatori di molti mercati per stili più leggeri e con la crescente attenzione per le bevande a basso o nullo contenuto alcolico. Per il settore delle bevande nel suo complesso, il risultato potrebbe essere un mercato più complesso: le condizioni climatiche possono migliorare alcuni vini, ma anche allontanarli dal profilo gustativo e dalla gradazione alcolica attualmente preferiti da una parte dei consumatori.

La questione è particolarmente delicata per il Riesling, vino simbolo della Germania, la cui freschezza e acidità sono elementi essenziali della sua identità e del suo potenziale di invecchiamento. I produttori spiegano che, quando le uve maturano con temperature più elevate, gli zuccheri aumentano mentre l'acidità diminuisce, rendendo decisivo il momento della vendemmia. In molti vigneti la questione non è più se le uve matureranno, ma se sarà possibile raccoglierle prima che maturino eccessivamente.

Jochen Dreissigacker, produttore di vino a Bechtheim, nel Rheinhessen, ha detto che di conseguenza sono cambiati i lavori in vigneto. In passato si eliminavano spesso le foglie per esporre maggiormente le uve al sole e favorirne la maturazione. Ora, ha spiegato, le foglie vengono sempre più spesso lasciate sulle viti per proteggere i grappoli dal calore diretto e prevenire le scottature. Nei vigneti tedeschi l'ombra è diventata uno strumento di produzione.

Quest'anno ha inoltre messo in evidenza quanto il rendimento dei vigneti dipenda oggi dai suoli e dalla loro capacità di trattenere l'acqua. I produttori hanno osservato forti differenze nei risultati a seconda della posizione, dell'età delle viti e della natura del sottosuolo. In generale, le viti più vecchie, con radici più profonde, hanno affrontato meglio l'estate. Anche i suoli capaci di trattenere bene l'acqua hanno offerto un vantaggio ai vigneti.

Questa realtà sta cambiando le decisioni d'investimento. Dreissigacker ha dichiarato di utilizzare compost prodotto con vinacce, argilla, letame bovino, polvere di roccia, scarti vegetali e carbone vegetale per migliorare la vita del suolo e la capacità di trattenere l'acqua. A Flörsheim-Dalsheim, nel Rheinhessen, il produttore Klaus Peter Keller segue una strategia diversa: pianta alcune parcelle ad alta densità, così che le viti competano per l'acqua e spingano le radici più in profondità. Questi interventi possono richiedere anni o decenni per manifestare appieno i loro effetti, a conferma che l'adattamento climatico nel settore vinicolo è ormai una questione di investimenti a lungo termine, non solo una decisione agricola stagionale.

Per acquirenti, rivenditori e importatori, la vendemmia 2026 potrebbe delineare uno scenario contrastante. I vini dei produttori più richiesti potrebbero scarseggiare a causa del calo delle rese, soprattutto per varietà come lo Chardonnay. Al tempo stesso, l'annata potrebbe offrire vini rossi di qualità elevata e bianchi provenienti da zone più fresche o situate a maggiore altitudine, dove l'acidità si è mantenuta meglio. Questo potrebbe influenzare non solo la disponibilità delle bottiglie e i prezzi, ma anche il posizionamento dei vini tedeschi rispetto a birra, distillati e alternative senza alcol, in un mercato delle bevande in cui i consumatori sono sempre più selettivi in fatto di stile, gradazione e rapporto qualità-prezzo.