vinetur

Tedeschi: vendemmia 2026 in Valpolicella con rese inferiori e qualità elevata

Le piogge di agosto e le notti più fresche hanno favorito la maturità fenolica delle uve dopo l’avvio della vendemmia il 7 settembre, in anticipo sulla media

venerdì 13 novembre 2026



Tedeschi, azienda vinicola a conduzione familiare in Valpolicella, ha dichiarato a ottobre che la vendemmia 2026 si è conclusa con rese inferiori, ma con ottimi segnali sul fronte qualitativo, dopo una stagione vegetativa caratterizzata dal caldo estivo, dalle piogge di agosto e da temperature notturne più fresche.

Il produttore ha riferito che la raccolta è iniziata il 7 settembre, in anticipo rispetto alla media dei suoi vigneti, ma senza uno scarto insolito. Riccardo Tedeschi, enologo dell'azienda, ha spiegato che la stagione non ha seguito un andamento lineare, con il caldo che spingeva progressivamente le uve verso una vendemmia anticipata. Al contrario, ha detto, alcuni periodi di caldo intenso hanno talvolta rallentato la maturazione, modificando le previsioni formulate all'inizio dell'estate.

Secondo l'azienda, a rivelarsi più determinanti sono state le piogge di agosto, seguite da notti più fresche. Tedeschi ha affermato che questa combinazione ha favorito una buona maturità fenolica dei frutti. Con questa espressione gli enologi indicano il grado di maturazione di composti come antociani e tannini, che contribuiscono a definire colore, struttura e capacità di invecchiamento dei vini rossi. Ha aggiunto che il risultato è stato favorito anche dalla posizione dei vigneti aziendali sui versanti più elevati, dove le temperature possono mitigarsi più rapidamente dopo le giornate calde.

«Non mi piace fare previsioni quando la vendemmia è ancora in corso», ha dichiarato Riccardo Tedeschi in un comunicato diffuso al termine della raccolta. «Preferisco aspettare che il lavoro sia finito, esaminare i risultati e solo allora fare il punto».

Il quadro finale, ha spiegato, è quello di un'annata con «quantità ridotte, ma soprattutto una maturazione fenolica ottimale delle uve». Ha aggiunto che i vini attualmente in cantina sembrano destinati a esprimere una struttura importante e che, per alcuni aspetti, ricordano l'annata 2022, che l'azienda associa a rossi adatti all'invecchiamento.

Tedeschi non ha fornito una stima numerica del calo della produzione nel 2026, né ha indicato i singoli vigneti o le varietà che hanno registrato le flessioni maggiori. I produttori della Valpolicella lavorano soprattutto con Corvina, Corvinone e Rondinella, uve impiegate per tipologie che spaziano dai rossi freschi all'Amarone, che prevede un periodo di appassimento dopo la raccolta. L'azienda ha riferito che il processo è già in corso per una parte del raccolto: un quadro più completo dell'annata sarà quindi disponibile solo dopo la vinificazione e, per alcuni vini, un lungo affinamento.

La prima valutazione dell’azienda ha evidenziato anche un profilo aromatico distintivo. Secondo Tedeschi, nelle uve e nei vini giovani emergono più nettamente la ciliegia e l’amarena rispetto al ribes, insieme a note floreali di violetta e a una speziatura evidente ma contenuta. Si tratta di osservazioni preliminari, perché i vini giovani possono cambiare sensibilmente durante la fermentazione, l’affinamento e l’assemblaggio; offrono però una prima indicazione di come viticoltori ed enologi interpretano la stagione.

Tedeschi ha inserito la vendemmia 2026 in un quadro più ampio, descritto negli ultimi anni da molti produttori italiani: stagioni vegetative più calde, passaggi meno netti tra primavera, estate e autunno ed eventi meteorologici capaci di modificare rapidamente lo sviluppo dei vigneti. In questo contesto, ha affermato l’azienda, è diventato sempre più importante monitorare attentamente le singole parcelle. Esposizione, altitudine e caratteristiche del suolo possono determinare risposte diverse al caldo e alle precipitazioni, anche all’interno della stessa denominazione.

Un approccio parcella per parcella è particolarmente rilevante in Valpolicella, dove i vigneti collinari possono presentare differenze marcate anche a breve distanza. Tedeschi ha affermato che la stagione 2026 ha mostrato come le caratteristiche dei singoli siti possano influire sui tempi di maturazione e sull’equilibrio tra lo sviluppo degli zuccheri e la maturità fenolica. In pratica, la data della vendemmia può dipendere meno da un’unica scadenza per l’intera tenuta e più dai controlli ripetuti dei diversi appezzamenti man mano che le condizioni evolvono.

L’azienda è guidata dai fratelli Antonietta, Sabrina e Riccardo Tedeschi, insieme a Enrico, figlio di Antonietta e rappresentante della nuova generazione in azienda. Nel comunicato sulla vendemmia, la famiglia ha affermato che la stagione ha confermato il valore dell’altitudine, della conoscenza del territorio e della flessibilità, in un clima sempre più difficile da prevedere da un anno all’altro.

Per ora, il lavoro si è spostato dal vigneto alla cantina. Le uve destinate all’appassimento sono sottoposte a monitoraggio, mentre i lotti destinati ad altri vini stanno affrontando le prime fasi della vinificazione. La tenuta valuta così il comportamento in fermentazione e nelle prime fasi dell’affinamento delle uve raccolte a partire dal 7 settembre.