vinetur

Caldo e siccità riducono la vendemmia 2026 in Toscana

Le ondate di calore hanno ridotto i grappoli e anticipato la maturazione del Sangiovese in Toscana: raccolto meno abbondante, ma di alta qualità

mercoledì 18 novembre 2026



La vendemmia 2026 in Toscana ha dato uve di ottima qualità, ma in quantità inferiori. Un lungo periodo di caldo e siccità ha sottoposto le viti, soprattutto quelle di Sangiovese, a una stagione vegetativa insolitamente difficile, secondo il presidente dell’Ordine degli agronomi di Firenze.

In dichiarazioni pubblicate martedì 17 novembre, Michele Pelagatti, presidente dell'Ordine degli agronomi di Firenze, ha affermato che i produttori di tutta la regione hanno dovuto fare i conti con un raccolto più scarso e con un calendario di vendemmia che ha messo a dura prova le varietà più importanti della Toscana. Il Sangiovese, principale vitigno regionale, ha completato il ciclo vegetativo molto prima rispetto agli ultimi anni, perché le ripetute ondate di calore sono arrivate prima e si sono protratte più a lungo che in passato.

Pelagatti ha descritto il settore vitivinicolo toscano come attraversato da una fase produttiva complessa. La vocazione viticola storica della regione, ha spiegato, è messa alla prova dai forti aumenti delle temperature che caratterizzano le estati ormai da diversi anni. In passato, ha detto, lo stress termico per le viti si limitava perlopiù a poche settimane tra luglio e agosto. Più di recente ha iniziato a interessare anche giugno e, nel 2026, le temperature estreme si sono susseguite quasi senza interruzione.

Al caldo si sono aggiunte notti afose, che non hanno permesso alle viti di recuperare adeguatamente. Questo andamento, insieme alla mancanza di piogge protrattasi fino ai primi di settembre, ha ridotto sensibilmente il peso medio dei grappoli. Il minor peso dei grappoli ha contenuto la produzione, ha dichiarato, contribuendo però a preservare la sanità delle uve.

Pelagatti ha affermato che il 2026 non va considerato l'annata peggiore degli ultimi anni, ma l'ha definita uno degli esempi più evidenti dello stress a cui sono sottoposte le viti nelle delicate fasi di maturazione aromatica e fenolica. Le cantine hanno dovuto prestare particolare attenzione alle operazioni in cantina, poiché i parametri tecnici delle uve richiedevano una gestione accurata.

La stagione non è stata negativa sotto ogni aspetto. Pelagatti ha spiegato che le alte temperature hanno facilitato il contenimento di molti dei parassiti che avevano colpito le campagne vitivinicole recenti, rendendo il 2026 una delle annate più sane dal punto di vista fitosanitario. Ha aggiunto che l'andamento delle precipitazioni ha richiesto una gestione precisa dei vigneti. Dopo un inizio di primavera piovoso ad aprile, nei mesi successivi si sono verificate piogge poco frequenti ma intense. Questi eventi hanno

comunque consentito interventi tempestivi nei vigneti gestiti con lungimiranza, contribuendo a limitare l’erosione e il compattamento del suolo.

Le difficili condizioni sono risultate particolarmente evidenti nelle vendemmie precoci, ha dichiarato. Le piogge di metà settembre hanno poi portato un inaspettato sollievo, permettendo alle uve ancora in pianta di ritrovare un equilibrio migliore e di migliorare sensibilmente. Secondo Pelagatti, il fenomeno ha interessato non solo il Sangiovese e le denominazioni storiche della regione. Anche altri vitigni a bacca rossa e le uve bianche toscane hanno risentito dei cambiamenti climatici, pur reagendo in modo diverso in base alla fisiologia delle varietà e agli obiettivi enologici.

Pelagatti ha affermato che gli strumenti digitali stanno già aiutando i produttori ad adattarsi. I sistemi di supporto alle decisioni utilizzati per monitorare la pressione delle malattie hanno favorito interventi fitosanitari più mirati e contribuito anche a ridurre i costi per i viticoltori.

Pelagatti ha riconosciuto il merito dei viticoltori toscani e dei loro agronomi consulenti per aver gestito un altro anno difficile dal punto di vista climatico. Ha detto che le prospettive qualitative dei vini toscani del 2026 sono molto buone, nonostante il raccolto più scarso.

Per il settore delle bevande, la vendemmia evidenzia una questione più ampia, destinata forse a protrarsi oltre una singola stagione. In una delle principali regioni vitivinicole, rese inferiori e maturazione anticipata potrebbero costringere i produttori a rivedere le pratiche in vigneto, i tempi della vendemmia e la pianificazione delle forniture, soprattutto per i vini a base di Sangiovese, se caldo e siccità dovessero persistere. Pelagatti ha inoltre affermato che il mercato del vino deve ora ritrovare un equilibrio, affinché i produttori siano adeguatamente remunerati per il lavoro necessario a gestire condizioni simili.