vinetur

Жара заставила итальянского производителя Prosecco начать сбор урожая ночью 17 августа.

Неподалеку от Витторио-Венето Сара Деи Тос перенесла сбор на 3 часа ночи, чтобы сохранить кислотность, ароматику и стабильность винограда.

суббота, 3 октября 2026 г.

В зоне Prosecco неподалеку от Витторио-Венето производитель Сара Деи Тос начала сбор урожая этого года 17 августа и большую часть винограда собирает ночью — такой график заметно отличается от семейной практики прошлых лет. Ее дедушка собирал урожай в октябре. В этом году, как сообщает Gambero Rosso, она перенесла работу на самые прохладные часы суток — примерно с 3:00 до 8:00 — чтобы сохранить кислотность и ароматику винограда.

Изменение происходит в Коццуоло, деревушке в коммуне Витторио-Венето на северо-востоке Италии, где Деи Тос производит Prosecco. Более ранний старт и ночная работа стали ответом на более жаркие условия в винограднике. Собирая виноград до рассвета, винодельня стремится снизить тепловую нагрузку на ягоды и уменьшить риск окисления во время сбора и на первых этапах обращения с урожаем.

Для производителей игристых вин кислотность — центральный элемент стиля и баланса. В Prosecco она помогает сохранять свежесть и поддерживает ароматический профиль, которого ожидают потребители. Когда виноград собирают при высокой температуре, кислотность может снижаться быстрее, а

тонкие ароматы — страдать. Сбор в темноте или ранним утром также означает, что виноград поступает на винодельню при более низкой температуре, что может сократить необходимость немедленного охлаждения и помочь сохранить сусло более стабильным.

Деи Тос рассматривает ночной сбор не только как практическую меру. Gambero Rosso сообщило, что она также изучает, как ведет себя виноград, собранный в темноте, в сотрудничестве с CREA, итальянским государственным аграрным исследовательским центром, и Свободным университетом Больцано. Работа сосредоточена на том, чтобы понять, может ли отсутствие света и более низкие температуры во время сбора влиять на химию винограда так, что это окажется полезным для виноделия.

Этот исследовательский аспект придает истории более широкий смысл, выходящий за рамки одного хозяйства. Многие винодельни уже сдвинули сроки сбора на более ранние из-за того, что лето стало теплее, но о измеримых эффектах ночного сбора на сам виноград известно меньше. Если исследования подтвердят пользу для кислотности, сохранения ароматики и снижения окисления, практика может стать более распространенной в регионах, где производители пытаются сохранить стиль вина в меняющихся климатических условиях.

Сама по себе смена сроков уже показательна. Если раньше сбор начинался в октябре, то теперь он стартует в середине августа. Этот разрыв показывает, насколько сдвинулся вегетационный сезон. Решение собирать ночью добавляет еще один уровень адаптации, поскольку меняет графики работы, логистику, доставку на винодельню и сроки переработки. Бригадам в виноградниках приходится начинать работу в предрассветные часы, а винодельни должны быть готовы принимать урожай до рассвета.

Для сектора напитков этот пример важен, потому что показывает, как производители меняют не только методы ведения хозяйства, но и операционные процессы, чтобы защитить качество. В вине небольшие изменения в химическом составе винограда могут изменить конечный продукт. То же давление влияет на

решения по энергопотреблению, охлаждению, персоналу и планированию сбора. Более прохладное окно сбора может снизить температуру поступающего винограда и уменьшить часть потребности в охлаждении на винодельне, но оно также может увеличить организационные издержки и потребовать новых инвестиций в освещение, транспорт и ночной труд.

Последствия особенно значимы для игристых вин и других напитков, для которых свежесть, кислотность и ароматическая точность являются важными коммерческими характеристиками. Если более теплые сезоны и дальше будут ускорять накопление сахара по сравнению с фенольным и ароматическим развитием, производителям, возможно, придется выбирать между более ранним сбором, изменением практик в винограднике или переносом еще большего объема работ на ночь. То, что происходит на холмах Prosecco, поэтому может служить моделью для других винодельческих регионов и, шире, для компаний отрасли напитков, которые зависят от чувствительного к температуре сырья.

Ночной сбор не новинка в сельском хозяйстве, но его использование как прямого ответа на климатическое давление становится все заметнее. В данном случае эту практику сопровождают формальные наблюдения и научная поддержка. Такое сочетание может дать винодельням более ясное понимание того, носят ли преимущества в основном практический характер, например в виде более низкой температуры винограда, или же существуют и измеримые эффекты на состав и качество вина.

Gambero Rosso представило решение Деи Тос и как семейную веху, и как признак более широких перемен в итальянском виноградарстве. Картина проста: одно поколение собирало виноград в октябре, другое теперь начинает 17 августа и работает до восхода солнца. За этим изменением стоит более широкий вопрос, с которым сталкиваются виноделы по всей Европе: как сохранить идентичность продукта, когда климат меняет темп и условия сбора.