Estinzione o adattamento? Serve una viticoltura capace di mutare prima che sia il clima a imporle il cambiamento

scritto da Emanuele Fiorio | 10 Settembre 2026

Il cambiamento climatico sta modificando profondamente la viticoltura: vendemmie anticipate, siccità, caldo estremo e incendi mettono sotto pressione territori e varietà. Ma il vino non è destinato a scomparire. La vera sfida sarà adattare vigneti, pratiche produttive e scelte varietali per preservare qualità, identità e diversità in un clima non necessariamente più caldo, ma sicuramente sempre più imprevedibile.

Il vino non sta per scomparire dal pianeta. Ma alcune delle

sue espressioni più iconiche potrebbero diventare sempre più difficili, costose e imprevedibili da produrre. Incendi in Francia e Spagna, siccità, ondate di calore e grandinate stanno rendendo sempre più evidente una trasformazione già in corso. La domanda non è quindi soltanto quanto vino riusciremo a produrre, ma **dove potremo produrlo, con quali varietà e con quali caratteristiche**.

Il 2036 non è la data della fine del vino

È importante chiarire subito un punto che rischia di essere interpretato in modo eccessivamente allarmistico. In un recente approfondimento *Wine Enthusiast* richiama uno studio pubblicato su *Environmental Research Letters*, dedicato agli effetti del cambiamento climatico su alcune colture di alto valore, tra cui uva da vino, caffè e cacao. La ricerca considera il periodo **2036-2045** e analizza anche l'ipotetico impiego della *Stratospheric Aerosol Injection* (SAI), una tecnica di geoingegneria climatica che **mira a ridurre il riscaldamento attraverso l'immissione di aerosol nella stratosfera.**

Lo studio, però, non sostiene che il vino si estinguerà nel 2036. Al contrario, mostra quanto sia complesso ricreare condizioni climatiche favorevoli alla viticoltura anche intervenendo sulle temperature. Su 18 regioni analizzate, soltanto sei mostrano un miglioramento delle condizioni in tutti gli scenari considerati.

Il messaggio è dunque più articolato: **abbassare la temperatura non basta a ricreare il clima di cui la vite ha bisogno**. Precipitazioni, umidità, malattie e variabilità stagionale continuano a giocare un ruolo determinante.

Vendemmie sempre più precoci

I segnali, del resto, sono già nei vigneti. Jean-François Ott, di Domaines Ott in Provenza, racconta che in circa

quarant’anni il periodo tra fioritura e vendemmia si è ridotto da circa 100 a 80 giorni, mentre la raccolta può arrivare oltre un mese prima rispetto al passato. **Nel 2026 la Francia ha registrato vendemmie eccezionalmente precoci in diverse aree**, dal Languedoc a Bordeaux, dalla Borgogna alla Champagne. In alcune zone la raccolta è iniziata già a luglio.

Il problema non è soltanto organizzativo. **Una maturazione anticipata può modificare profondamente l’equilibrio tra zuccheri, acidità, aromi e componenti fenoliche**, mettendo alla prova gli stili tradizionali di molte denominazioni. Il caldo, inoltre, non agisce necessariamente in modo lineare. Temperature elevate e siccità possono provocare stress idrico, ridurre le dimensioni degli acini e compromettere la capacità della pianta di completare correttamente la maturazione.

Il vero nemico è l’instabilità

Il cambiamento climatico non significa semplicemente “più caldo”. Un inverno mite può anticipare il germogliamento e rendere la vite più vulnerabile a una successiva gelata primaverile. A questo si aggiungono grandinate, piogge intense, siccità e incendi.

Durante l’estate 2026 la Francia ha affrontato una stagione di incendi particolarmente severa. Nella Gironda, area di riferimento per Bordeaux, un grande incendio ha interessato circa 42.000 ettari, anche se **la superficie bruciata non corrisponde alla superficie vitata**. Gli effetti possono comunque arrivare direttamente sull’uva attraverso il cosiddetto *smoke taint*, la contaminazione provocata dai composti presenti nel fumo. A Bordeaux, inoltre, è stata documentata una situazione caratterizzata da settimane di siccità e ripetute ondate di calore, con una vendemmia tra le più precoci mai registrate.

È l’instabilità, più ancora del semplice aumento delle temperature, a rappresentare una delle sfide più difficili per

la viticoltura.

La risposta è l’adattamento

Di fronte a questo scenario, però, la viticoltura non è ferma. I produttori stanno sperimentando **nuove varietà, portinnesti, sistemi di allevamento, gestione della chioma, orientamento dei filari e strategie per preservare l’acqua**.

In California, per esempio, alcune aziende stanno modificando l’architettura dei vigneti e sperimentando varietà più adatte alle condizioni future. In Galizia, Terras Gauda guarda anche a varietà a ciclo più lungo come il Caiño Blanco, mentre a Mendoza Catena Zapata puntano sulla diversità genetica del Malbec attraverso la selezione massale (tecnica di coltivazione della vite antica che moltiplica la vigna prelevando i tralci/talee da diverse piante dello stesso vigneto, scelte perché sane e di alta qualità, ndr).

Anche l’altitudine può diventare uno strumento di adattamento. Salire significa generalmente trovare temperature più basse, ma **non esiste una semplice equazione secondo cui più in alto equivale automaticamente a un clima migliore**: cambiano durata della stagione vegetativa, disponibilità di luce e capacità delle uve di raggiungere la maturazione.

Il problema non è solo il clima

C’è poi un secondo elemento che rende ancora più complessa la situazione: **il vino deve affrontare contemporaneamente una crisi produttiva e una trasformazione dei consumi**. Secondo l’OIV, nel 2025 il consumo mondiale di vino è sceso a circa 208 milioni di ettolitri, il 2,7% in meno rispetto al 2024 e il livello più basso dal 1957. Dal 2018 i consumi globali sono diminuiti di circa il 14%. Anche la produzione rimane sotto pressione: nel 2025 è stata stimata in circa **227 milioni di ettolitri**, appena sopra il minimo storico del 2024, pari a 226 milioni.

Il settore si trova quindi davanti a una doppia sfida: **produrre vino in condizioni climatiche sempre più difficili e convincere una parte dei consumatori, soprattutto giovani, a continuare a sceglierlo**.

I dati IWSR confermano infatti un progressivo invecchiamento della base dei consumatori nei mercati maturi. Tra il 2021 e il 2024 il numero di consumatori di vino nei mercati analizzati è diminuito di circa 5 milioni. Ma la situazione non è necessariamente senza via d'uscita: quando i giovani entrano nella categoria mostrano spesso curiosità, apertura alla sperimentazione e interesse per autenticità, esperienze e sostenibilità.

Non sta finendo il vino. Sta finendo un certo modo di produrlo

È probabilmente questa la conclusione più corretta da trarre. **Parlare di "estinzione del vino" è impattante, ma scientificamente fuorviante se interpretato alla lettera**. La vite continuerà a esistere e il vino continuerà a essere prodotto. **Il rischio riguarda piuttosto la sopravvivenza di determinati ecosistemi viticoli, varietà, paesaggi e stili di vino** nelle aree in cui li conosciamo oggi.

Bordeaux, Champagne, Provenza, Napa, Mendoza e molte altre regioni dovranno adattarsi a condizioni diverse. Alcune varietà potranno perdere competitività, altre potrebbero acquisirne. Nuove aree potrebbero diventare adatte alla viticoltura, mentre territori oggi considerati ideali potrebbero trovarsi progressivamente fuori dalla loro zona climatica ottimale.

Il futuro del vino non sarà quindi necessariamente senza vino. Potrebbe però essere senza una parte del vino che conosciamo oggi.

La vera sfida sarà preservare la diversità, l'identità

territoriale e la qualità mentre cambiano rapidamente le condizioni che le hanno rese possibili. E per riuscirci **non basterà spostare un vigneto più in alto o piantare una nuova varietà.** Servirà una viticoltura capace di adattarsi prima che sia il clima a imporle il cambiamento.

Punti chiave:

1. **Il vino non è destinato a estinguersi nel 2036**: lo studio scientifico citato considera il periodo 2036-2045 e analizza gli effetti del cambiamento climatico e della geoingegneria su diverse aree produttive.
2. **Caldo, siccità e vendemmie anticipate** stanno già modificando i cicli della vite e l'equilibrio tra zuccheri, acidità, aromi e componenti fenoliche.
3. **L'estremizzazione climatica è una delle minacce maggiori**: gelate tardive, grandinate, precipitazioni intense, incendi e stress idrico rendono sempre più imprevedibile la produzione.
4. **L'adattamento sarà decisivo**: nuove varietà, portinnesti, sistemi di allevamento, gestione della chioma, strategie idriche e ricerca di aree più fresche possono aiutare la viticoltura a reagire.
5. **La crisi climatica si somma alla contrazione dei consumi**: nel 2025 il consumo mondiale è sceso a circa 208 milioni di ettolitri, minimo dal 1957 secondo l'OIV.