Vendemmia 2026: meno volumi ma i produttori non si scompongono

scritto da Emanuele Fiorio | 28 Agosto 2026



Un inizio di raccolta segnato da profonde sfide climatiche e grande spirito di adattamento. Le eventi calamitosi e la siccità estiva riducono le rese in diverse regioni, ma i viticoltori rispondono con una gestione agronomica millimetrica. Meno volumi, dunque, ma un'annata che promette un'eccellente concentrazione aromatica e una qualità senza compromessi, assecondando perfettamente i nuovi mercati internazionali.

Inizia l'autunno dei vignaioli, che nel 2026 ha spesso il sapore di un'estate ancora in pieno svolgimento. Dalle Alpi alla Sicilia, i primi grappoli sono già stati tagliati in una stagione vitivinicola che porta con sé i segni evidenti di un

clima sempre più imprevedibile. Tra inverni miti, piogge primaverili ed estati afose, la parola d'ordine tra i filari è diventata **"flessibilità"**. Le quantità a livello nazionale risultano, in generale, in lieve flessione, ma il dato non sembra allarmare i produttori. Anzi, la consapevolezza è che in un momento storico in cui i consumi globali si contraggono – tanto da spingere persino un gigante come il Comité Champagne a fissare la resa a 8.800 kg per ettaro, compiendo un taglio produttivo per il quarto anno consecutivo – la **vera bussola per il settore sia puntare sull'identità e sulla precisione assoluta**.

Nord Italia: flessibilità e viticoltura di precisione

La mappa della vendemmia 2026 racconta di un'Italia unita dalle sfide, ma diversificata nelle risposte agronomiche. Nel Nord Italia, le abbondanti piogge primaverili hanno fornito provvidenziali riserve idriche, rivelatesi preziose per affrontare la calura estiva. In Piemonte, l'enologo di **Fontanafredda**, Giorgio Lavagna, segnala un **anticipo della raccolta di 7-10 giorni** per le basi Alta Langa. Un dato che trova un parallelismo in **Franciacorta**, dove Michele Bozza di **Montina** stima un **calo produttivo fisiologico compreso tra il 10% e il 18%**, pur mantenendo un cauto ma deciso ottimismo sull'ottimo stato di salute delle uve.

Anche in Friuli-Venezia Giulia, cantine come **Le Vigne di Zamò**, **Le Monde** e **La Ponca** confermano una raccolta anticipata a metà agosto per tutelare la **freschezza aromatica**, portando in cantina grappoli sani ed equilibrati.

È in Trentino-Alto Adige, tuttavia, che la **viticoltura di precisione** mostra il suo volto più strategico. Alla **Cantina Valle Isarco**, il direttore generale Armin Gratl inquadra perfettamente l'attitudine necessaria per far fronte all'anticipo vegetativo: *"Ogni annata è diversa e non esistono*

più regole valide per tutti, servono esperienza, flessibilità e una presenza costante in vigneto per prendere le decisioni giuste al momento giusto”. La gestione della chioma, ad esempio, è stata rivoluzionata. Harald Schraffl, enologo di **Nals Margreid**, spiega come il sole cocente abbia imposto di **non effettuare la sfogliatura**, sfruttando **le foglie come un vero e proprio schermo protettivo contro le scottature solari**.

Sulla stessa lunghezza d’onda operano l’**Abbazia di Novacella**, chiamata a un delicato tempismo per equilibrare zuccheri e acidità, e la **Cantina San Michele Appiano**. Qui, l’enologo Jakob Gasser evidenzia un risvolto estremamente positivo dell’annata secca: la drastica riduzione degli interventi fitosanitari, garanzia di un’**uva sanissima**, unita a un saggio inerbimento spontaneo capace di trattenere l’umidità nel suolo.

Centro Italia: non tutto è scontato

Scendendo verso il Centro Italia, il **Chianti Classico** affronta la stagione con entusiasmo e fermento. Michele Contartese di **Colombaio di Cencio** riferisce di un’invaiatura anticipata, che per fortuna non è sfociata in grave stress idrico. In casa **Vallepicciola**, il clima è altrettanto vibrante: *“È la mia prima vendemmia a Vallepicciola e sono particolarmente felice di viverla insieme a un team così coinvolto”* racconta la nuova enologa Gaia Cinnirella, confermando prospettive promettenti fin dai primi assaggi dei mosti in cantina.

Spostandosi sulla costa toscana, a Bibbona, c’è però chi sfata la narrazione dominante della “vendemmia sempre più precoce”. Niccolò Marzichi Lenzi, alla guida di **Tenuta di Biserno**, offre uno spunto di lucida tranquillità: *“Da qualche anno, già ai primi di agosto siamo tutti ai blocchi di partenza, convinti che la vendemmia sarà particolarmente anticipata, anche perché siamo inevitabilmente condizionati da quello che si legge. Poi, però, per quanto ci riguarda, nella maggior parte dei casi si finisce per raccogliere più o meno nelle date di*

sempre”. Si tratterà di una grande annata solare, il cui vero volto lo racconterà, a tempo debito, solo il calice.

In **Umbria**, le alte temperature e l’assenza di precipitazioni limiteranno la produzione, con **cali stimati attorno al 5-10%** rispetto alle medie storiche. Per **Marco Caprai**, alla guida dell’omonima cantina simbolo del Sagrantino, si tratta di una contingenza provvidenziale: *“Non sarà un male per la qualità dei vini umbri che non ne risentirà, e considerando i problemi del mercato attuale è meglio avere un po’ meno produzione da piazzare, ma valorizzandola ancora meglio”*. Caprai pone inoltre l’accento su un tema cruciale, ricordando come il **futuro rurale dipenda dai sistemi di irrigazione e da opere strategiche**, come la rete idrica della vicina diga di Valfabbrica, fondamentali per difendere il potenziale agricolo.

Sud e Isole: resilienza, biologico e nuove frontiere del gusto

Nelle latitudini dove il calore è un compagno storico e non un’emergenza da notiziario, la vera partita si gioca nel quotidiano adattamento. A Cirò, in Calabria, l’azienda biologica **Santa Venere** adotta tecniche quasi chirurgiche per far fronte allo stress idrico, **ricorrendo al *mulching*** (la pacciamatura verde per abbassare le temperature del terreno) e all’irrigazione a goccia, e riducendo volutamente le lavorazioni invasive del suolo. Gli acini si presentano più piccoli, ma il risultato è un’uva ricca e concentrata.

Federico Scala inquadra bene l’evoluzione in atto: *“Il calo dei consumi generalizzato e il riposizionamento delle abitudini dei consumatori, sempre più orientati a vini più leggeri, freschi, trasparenti e sostenibili, rappresentano la vera sfida strategica. In un mercato saturo, la risposta non è produrre di più, ma raccontare meglio l’unicità del territorio”*.

Infine, in Sicilia, ci si attende una vendemmia complessa ma di altissimo profilo. A Vittoria, Silvio Balloni di **Santa Tresa e Azienda Agricola Cortese** evidenzia i benefici del prezioso suolo sabbioso-calcareo che ha saputo trattenere l'acqua piovuta in primavera. L'**approccio biologico e l'attenzione alla biodiversità** si sono dimostrati le armi più efficaci per contrastare le bizzarrie atmosferiche, garantendo vini di spiccata freschezza a fronte di un fisiologico, inevitabile, calo nei volumi.

La vendemmia 2026, pur con le sue innegabili asprezze climatiche, testimonia un balzo in avanti di tutto il comparto. La natura impone ritmi nuovi, ma i vignaioli hanno risposto all'unisono **smettendo di rincorrere le quantità**, concentrandosi invece su un equilibrio agronomico millimetrico e su una **viticoltura sempre più sostenibile**. Nei calici ritroveremo probabilmente qualche bottiglia in meno, ma il livello qualitativo e l'espressività identitaria promettono di regalare annate memorabili.

Punti chiave:

1. **Anticipo della raccolta:** Le temperature elevate hanno accelerato la maturazione delle uve, portando in molte zone a un anticipo della vendemmia di 7-10 giorni rispetto alle medie storiche.
2. **Flessione delle rese:** Lo stress idrico e il caldo hanno causato un calo fisiologico dei volumi, con una riduzione quantitativa stimata mediamente tra il 5% e il 18%.
3. **Stato sanitario eccellente:** Il clima secco ha drasticamente ridotto la pressione delle malattie fungine, permettendo di portare in cantina grappoli sani e con un'ottima concentrazione zuccherina.

4. **Viticoltura di precisione in vigna:** Le aziende hanno adattato le pratiche agronomiche, riducendo le sfogliature per proteggere l’uva dalle scottature e adottando inerbimento e pacciamatura per trattenere l’umidità nel suolo.
5. **Nuovo riposizionamento strategico:** La minore produzione risponde positivamente all’attuale contrazione dei consumi globali, spingendo le cantine a puntare esclusivamente su vini identitari, sostenibili e di altissima qualità.