

# Con il caldo la vite può gelare

scritto da Stefano Montibeller | 10 Agosto 2026



*Il cambiamento climatico anticipa il ciclo della vite, aumenta l'esposizione alle gelate tardive e rende più complessa la maturazione delle uve. Intanto il mercato chiede vini freschi e meno alcolici. Per Gabriele Cola, l'adattamento passa da gestione agronomica, nuovi portinnesti, ricerca genetica e strategie territoriali capaci di tenere insieme identità, sostenibilità e redditività.*

Il cambiamento climatico sta modificando tempi e condizioni della produzione viticola, ma le risposte non possono ridursi allo **spostamento dei vigneti verso quote maggiori**. Il problema riguarda anche la sostenibilità economica delle imprese e un mercato che sembra chiedere vini sempre meno coerenti con ciò che il caldo rende più semplice produrre.

Ne abbiamo parlato con **Gabriele Cola**, professore associato di **Coltivazione Arboree e Agrometeorologo** presso la **Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Milano**, che studia le relazioni tra clima, territorio e gestione del vigneto.

## **Qual è oggi il cambiamento più evidente nei vigneti?**

L'innalzamento delle temperature anticipa la fenologia della vite: **tutto si svolge prima e con tempistiche più ristrette**. Il germogliamento anticipato, in alcuni areali, comporta un maggiore rischio di danni da gelo. La frequenza delle gelate può anche non essere cambiata, ma la pianta ci arriva in una fase in cui è più vulnerabile. Nel caldo, quindi, posso subire danni da freddo.

Anche la maturazione si sposta verso condizioni più calde. Per i bianchi e le basi spumante può diventare molto rapida e richiede grande attenzione nell'individuare il momento della raccolta. Nei rossi, invece, si può raggiungere **un grado alcolico elevato senza avere ancora una piena maturità fenolica**. Il rischio è ottenere vini meno equilibrati.

Temperature più alte significano inoltre **un maggiore consumo d'acqua**. Anche in un'annata con precipitazioni simili a quelle del passato, la possibilità di stress idrico può essere superiore. La gestione dell'annata deve quindi diventare molto più precisa.

## **Il clima cambia, ma contemporaneamente cambiano anche i vini richiesti dal mercato. Le due trasformazioni vanno nella stessa direzione?**

Non necessariamente, ed è uno degli aspetti che fanno più riflettere. Vent'anni fa tutti cercavano vini strutturati e

con un'alta gradazione alcolica che troverebbero forse meno difficoltà con i cambiamenti in atto, ma oggi il pubblico chiede **prodotti più semplici, freschi e con maggiore acidità**.

In pratica, il consumatore domanda **il prodotto meno adatto al cambiamento climatico**. Alla difficoltà ambientale si aggiunge quindi una difficoltà economica e commerciale: dobbiamo ottenere risultati che in alcuni territori erano già complessi in passato e che ora lo sono ancora di più.

## **Spostare i vigneti verso quote maggiori può essere la soluzione?**

Il riscaldamento determina **uno spostamento delle condizioni ottimali**. Alcune zone che in passato erano limitate dal freddo possono diventare più favorevoli, mentre altre possono superare la propria condizione di ottimalità. Ma lo spostamento altitudinale deve essere valutato caso per caso e non può diventare una regola generale.

Salire di quota significa verificare innanzitutto che i suoli siano adatti. Bisogna poi considerare **l'accessibilità dei vigneti e i maggiori costi di lavorazione**. In alcuni territori, inoltre, lo spazio disponibile è molto limitato.

Nell'area di Gubbio abbiamo lavorato su pascoli abbandonati a circa 800 metri, valutandone l'utilizzo per vigneti destinati alle basi spumante. Prima di realizzare l'impianto sono state installate stazioni meteorologiche e sono serviti quattro o cinque anni per controllare il rischio di gelate tardive. Tra studio, impianto ed entrata in produzione si arriva facilmente a **un percorso di dieci anni**. È una possibilità interessante, ma bisogna chiedersi quali imprese possano permettersi un investimento di questo tipo e quali siano le conseguenze in termini di sostenibilità ambientale che queste scelte determinano.

## Se non è possibile spostare i vigneti, con quali strumenti si possono adattare quelli esistenti?

Esistono tecniche di gestione finalizzate a ritardare la ripresa vegetativa, anche se non sono applicabili a tutte le varietà e richiedono molta precisione. Si può lavorare sulle forme di allevamento e soprattutto sui **portinnesti**, cercando nuovi incroci capaci di trasmettere una maggiore resistenza alla siccità o di rallentare la fenologia senza modificare la varietà.

Un altro ambito è quello delle **Tecniche di evoluzione assistita**. L'obiettivo è introdurre caratteri come una maggiore tardività o resistenza alla siccità conservando il potenziale enologico di vitigni come Nebbiolo e Sangiovese.

Anche i **PIWI** stanno migliorando molto. In Franciacorta, per esempio, si stanno valutando diverse varietà resistenti pensando a un loro possibile impiego, in percentuali ridotte, nella produzione degli spumanti. Potrebbero essere collocati nelle parti perimetrali dei vigneti o vicino ai centri abitati, diminuendo i trattamenti e il rischio di deriva. Resta però una difficoltà commerciale: il consumatore conosce e cerca soprattutto le varietà tradizionali.

## Gli espianti potrebbero aiutare a riequilibrare un mercato in contrazione?

Il problema è capire cosa succede dopo. La viticoltura ha storicamente garantito un margine elevato: togliere un'attività produttiva significa **trovare qualcosa che generi un valore comparabile per quei territori**, e non è semplice.

Una possibilità potrebbe essere destinare parte della produzione ai **vini low o no alcohol**, aprendo mercati e tipologie di consumo oggi non raggiungibili. Stiamo lavorando

a questa ipotesi in due areali lombardi, lavorando su Groppello nell'area Garda-Valtènesi e su Riesling Italico e Pinot noir in Oltrepò. L'obiettivo è capire quali gestioni del vigneto e quali tecniche di vinificazione possano funzionare meglio.

È giusto che l'Università esplori queste possibilità, ma rimangono interrogativi importanti. La dealcolazione, per esempio, oggi è **molto costosa dal punto di vista energetico**. Non bisogna trasformare i vini senza alcol in una soluzione automatica a tutti i problemi del settore.

## **Dobbiamo aspettarci la scomparsa di alcuni territori viticoli?**

Gli scenari più estremi mostrano una riduzione della vocazionalità delle aree mediterranee più calde. Io faccio però fatica a immaginare che territori che coltivano vite da centinaia di anni non riescano a trovare forme di adattamento. La qualità media dei vini, nonostante condizioni ambientali più difficili, è aumentata grazie alla **crescita delle competenze e degli strumenti di gestione**.

La viticoltura è fatta di tradizione, ma **la tradizione è fatta di cambiamento**. Disciplinari, varietà e stili produttivi sono già cambiati nel tempo. Dobbiamo continuare a esprimere vitigno e territorio in modo riconoscibile, sapendo però che l'identità non può essere una visione immobile.

Il momento è complesso perché all'instabilità climatica si aggiunge la contrazione dei consumi. Proprio per questo servirebbe maggiore unità. Molti pensano che la soluzione sia solitaria, mentre c'è bisogno di **una soluzione di sistema**. Le aziende possono continuare a competere, ma prima devono riconoscere quel minimo comune denominatore che permette a un territorio di avere un'identità e di essere compreso dal consumatore.

---

## Punti chiave

1. **Fenologia anticipata:** il caldo accelera germogliamento e maturazione, aumentando la vulnerabilità alle gelate tardive.
2. **Maturazione squilibrata:** nei rossi l'alcol può crescere prima della piena maturità fenolica.
3. **Vigneti in quota:** soluzione possibile, ma vincolata da suoli, costi, accessibilità e tempi lunghi.
4. **Adattamento agronomico:** portinnesti, forme di allevamento, TEA e PIWI possono migliorare resistenza e tardività.
5. **Risposta di sistema:** territori e imprese devono coordinarsi per difendere identità, redditività e riconoscibilità.