

Vendemmia: ogni annata chiede nuove risposte

scritto da Claudia Meo | 7 Ottobre 2026



Sei cooperative di The Wine Net, con oltre 5.200 ettari dal Piemonte alla Sicilia, raccontano la vendemmia 2026. Siccità e caldo hanno ridotto le rese in diverse aree. Anticipo della raccolta, scelte di cantina e nuovi modelli produttivi sono le risposte a un clima che cambia.

The Wine Net aggrega sei cooperative distribuite lungo la Penisola e oltre 5.200 ettari di vigneto, dal Piemonte alla Sicilia: una geografia ampia, che permette di osservare la vendemmia 2026 non soltanto attraverso il dato finale di quantità e qualità, ma soprattutto attraverso il modo in cui le aziende hanno letto la stagione e adattato, di conseguenza, le proprie scelte.

In Maremma il momento più sensibile è arrivato a giugno,

quando a una tarda primavera piovosa è seguito un caldo intenso e prolungato. L'assenza di precipitazioni ha inciso sul peso delle uve e sulla resa in succo, con una flessione stimata sotto il 20%, sia sui bianchi che sui rossi. Interessante è stato osservare come la stagione abbia modificato le consuete differenze tra bassa e alta collina e come, nonostante il caldo, l'accumulo zuccherino sia rimasto sostanzialmente in linea con altre annate.

La risposta aziendale, nelle parole di **Sergio Bucci, direttore di Vignaioli del Morellino di Scansano**, è passata da scelte precise: evitare la defogliazione per proteggere i grappoli dall'esposizione diretta e, in cantina, limitare il contatto con le bucce per ridurre il rischio di note di surmaturazione: "Il rapporto bucce/succo non farà comunque mancare la buona presenza di tannini. Le prime indicazioni qualitative restano quindi positive per i rossi e lasciano prevedere aromi interessanti nei bianchi. Ci si attende vini morbidi, profumati e di facile approccio, coerenti con una linea produttiva che da anni prova a tenere insieme identità e domanda del mercato, aspetti che solitamente vanno incontro alle richieste dei nostri clienti".

Anche in **Cantina Frentana** il 2026 ha imposto una lettura continua del vigneto. Dopo un avvio non omogeneo e una stagione che ha progressivamente accentuato la carenza d'acqua, soprattutto nelle aree collinari e sulle varietà tardive, la cantina registra una contrazione produttiva che arriva intorno al 30% sul Montepulciano e si colloca tra il 15 e il 20% sui bianchi. I vecchi vigneti di Montepulciano, grazie a un apparato radicale più sviluppato, hanno comunque mostrato una migliore capacità di resistenza.

Ma il punto più significativo, per il direttore **Felice Di Biase**, riguarda i tempi. "La vendemmia è iniziata il 5 agosto e il Pecorino è stato raccolto con circa dieci giorni di anticipo rispetto alla media degli anni precedenti, con l'obiettivo di preservarne freschezza e aromaticità. Di fronte

a condizioni che cambiano, non ha senso continuare a ragionare con calendari e abitudini costruiti in passato. Se la meteorologia cambia, ciò che facevamo prima non può essere ciò che facciamo adesso”.

La riflessione si estende anche il mercato: “Per i bianchi, la richiesta di gradazioni più contenute spinge a interrogarsi ulteriormente sul momento della raccolta; sui rossi, ci aspettiamo molto dal Montepulciano 2026 e siamo convinti che equilibrio, qualità dei tannini e buona esecuzione continuino a trovare spazio anche in una fase di cambiamento dei consumi come quella attuale. Lo stesso principio vale sul piano produttivo: pur restando personalmente sostenitore della raccolta manuale, riconosco che la difficoltà nel reperire manodopera impone in certa misura di valutare anche soluzioni compatibili con la meccanizzazione. In generale sono sostenitore di un approccio produttivo che deve adattarsi al contesto che cambia, superando vittimismo e radicalismi”.

Più lineare il quadro che emerge da **Pertinace**: nelle Langhe la siccità aveva inizialmente fatto prevedere una diminuzione delle rese che, alla prova della raccolta, non si è tuttavia concretizzata. “Due piogge arrivate a ridosso della vendemmia hanno restituito peso e volume ai grappoli: la vendemmia di quest’anno può considerarsi molto buona: le quantità ci sono e anche le gradazioni”: queste le parole del direttore **Cesare Barbero**, che è anche Presidente di The Wine Net.

Per **CVA Canicattì**, le parole del responsabile commerciale **Salvatore Messina e dell’enologa Serena Cancemi** restituiscono un quadro complessivamente positivo: “I volumi sono sostanzialmente in linea con le attese, senza una riduzione generale significativa, anche se il Nero d’Avola ha sofferto le alte temperature delle ultime settimane di agosto, con fenomeni di appassimento e una conseguente flessione delle rese. Sul piano qualitativo, il giudizio è positivo sia sui bianchi sia sui rossi e non vengono segnalate particolari problematiche fitosanitarie. Con la raccolta ancora in corso, le valutazioni definitive restano naturalmente aperte”.

Esperienze diverse, dunque, ma accomunate da un elemento: la necessità di non leggere la vendemmia attraverso automatismi. Anticipare una raccolta, proteggere maggiormente i grappoli, modificare una scelta di cantina, attendere prima di formulare un giudizio definitivo o riconsiderare un modello produttivo: sono risposte differenti a una stessa esigenza, quella di interpretare ciò che il vigneto restituisce, anno dopo anno.

Adattarsi non significa inseguire ogni cambiamento né rinunciare alla propria identità produttiva. Significa, piuttosto, evitare che pratiche consolidate diventino regole immutabili. Perché, se ogni annata pone condizioni nuove, la qualità della risposta dipende sempre più dalla capacità delle aziende di riconoscerle per tempo e tradurle in scelte.

Punti chiave

1. **Adattamento come chiave della vendemmia 2026** per le cooperative di The Wine Net: leggere continuamente vigneto e stagione, evitando automatismi e calendari rigidi;
2. **Flessibilità nelle scelte agronomiche ed enologiche:** tempi di raccolta, gestione della chioma e pratiche di cantina vanno modulati in funzione delle condizioni reali dell'annata;
3. **Equilibrio tra identità produttiva e cambiamento:** adattarsi non significa snaturarsi, ma aggiornare le pratiche mantenendo coerenza stilistica e qualitativa.