

# Il cambiamento climatico in vigna: problemi reali e risorse inaspettate

scritto da Emanuele Fiorio | 1 Giugno 2026



*Il cambiamento climatico spinge la viticoltura siciliana verso nuove sfide, anticipando le vendemmie e prolungando la siccità. Tuttavia, aree uniche come la Riserva dello Stagnone dimostrano una sorprendente resilienza. Tra microclimi protetti, vitigni autoctoni storicamente adattati e scelte agronomiche mirate, Cantine Birgi delinea il futuro di una viticoltura di qualità capace di trasformare la crisi in opportunità.*

Il cambiamento climatico non è un'astrazione per chi lavora in vigna. È una vendemmia anticipata di tre settimane rispetto a trent'anni fa. È un'estate senza pioggia che si allunga fino a ottobre. È la curva di maturazione dello zucchero che accelera

mentre quella degli aromi fatica a seguire. **In Sicilia questi fenomeni si percepiscono con particolare intensità**, ma – ed è un punto spesso trascurato – non in modo uniforme su tutto il territorio.

L'area della [Riserva dello Stagnone](#) offre da questo punto di vista alcune caratteristiche che la rendono più resiliente rispetto ad altre zone dell'isola. La vicinanza alla laguna genera una **regolazione termica naturale**: la massa d'acqua raffredda le notti estive, riducendo le escursioni termiche eccessive e proteggendo la componente acida e aromatica delle uve. Il vento costante asciuga rapidamente l'eventuale umidità senza stressare eccessivamente le piante. I suoli profondi e minerali mantengono l'umidità in profondità anche durante le fasi più siccitose.

A questo si aggiunge la **scelta agronomica**: [Cantine Birgi](#) ha adottato sistemi di allevamento misti, alternando la tradizionale forma ad **Alberello** – con tralci bassi che creano un microclima di auto ombreggiamento attorno al grappolo – a forme più moderne come il **Guyot**, adattate alle diverse microzone. Non è una soluzione unica, ma una **risposta calibrata** alla varietà del territorio. *«Non esiste un sistema migliore in assoluto – spiega l'enologo Giuseppe Figlioli –. Esiste quello più adatto a quel suolo, a quel vitigno, a quell'esposizione».*

La **zonazione viticola** – che distingue la fascia costiera da quella interna – è un altro strumento fondamentale. Permette di leggere ogni microarea con occhi diversi, di scegliere le varietà in base alle caratteristiche pedologiche, di modulare le date di vendemmia in funzione delle condizioni effettive di ogni appezzamento. In un'epoca in cui le medie sono sempre meno affidabili, **la capacità di leggere le differenze diventa un vantaggio competitivo reale.**

La **resilienza varietale** siciliana è un dato già dimostrato da più stagioni difficili: Nero d'Avola, Grillo, Catarratto –

vitigni selezionati nei secoli per sopravvivere al caldo e alla siccità – continuano a dare risultati qualitativamente elevati anche nelle annate più complicate. Non è un caso che le regioni viticole più in difficoltà di fronte al cambiamento climatico siano spesso quelle che sono storicamente dipese da varietà nordeuropee, poco abituate al caldo prolungato.

**Il paradosso è che il Sud, a lungo percepito come periferia enologica, potrebbe diventare uno dei fronti più interessanti della viticoltura italiana nei prossimi decenni.** Non perché il cambiamento climatico non crei problemi – li crea, e gravi – ma perché questi territori hanno sviluppato nel tempo strumenti di adattamento che ora tornano utili.

---

## **Punti chiave:**

1. **L'impatto reale del clima:** Il riscaldamento globale impone vendemmie anticipate anche di tre settimane e altera l'equilibrio tra la maturazione zuccherina e quella aromatica delle uve.
2. **Il microclima della Riserva dello Stagnone:** La vicinanza alla laguna mitiga le temperature notturne, mentre il vento costante riduce l'umidità preservando l'acidità del grappolo.
3. **Idratazione profonda dei suoli:** I terreni profondi e minerali dell'area mantengono riserve idriche sotterranee cruciali durante le fasi di siccità prolungata.
4. **Sistemi di allevamento flessibili:** Cantine Birgi adotta un approccio misto tra Alberello tradizionale (ideale per l'auto-ombreggiamento) e Guyot in base alla specifica microzona.
5. **Vantaggio competitivo dei vitigni autoctoni:** Varietà native come Nero d'Avola, Grillo e Catarratto tollerano

lo stress termico molto meglio rispetto ai vitigni di origine nordeuropea.



UNIONE EUROPEA  
FONDO EUROPEO AGRICOLO  
PER LO SVILUPPO RURALE:  
l'Europa investe nelle zone rurali



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA  
ASSESSORATO REGIONALE  
DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE  
E DELLA PESCA MEDITERRANEA



**Fondo FEASR – PSP Regione Sicilia 2023-2027, INTERVENTO SRG10  
PROMOZIONE DEI PRODOTTI DI QUALITÀ bando 2026 DDG n. 1763 del  
16/03/2026 Domanda n. 64830070401**