

Vitevis, anticipare per non subire: la rotta tracciata dal Direttore Gianfranco Gambesi

scritto da Emanuele Fiorio | 30 Settembre 2026



La vendemmia 2026 mette alla prova la viticoltura veneta tra calore ed emergenza idrica. Gianfranco Gambesi, Direttore Generale di Vitevis, traccia la rotta del Gruppo: dall'impiego dell'intelligenza artificiale e dell'agricoltura di precisione alla riscoperta di forme d'allevamento protettive, fino al nuovo impianto di imbottigliamento d'avanguardia per garantire massima qualità, shelf life prolungata e sostenibilità.

La vendemmia 2026 segna uno spartiacque per la viticoltura veneta, ponendo i produttori di fronte a un clima sempre più estremo e imprevedibile. In questo scenario complesso, la

risposta non risiede più soltanto nella tradizione, ma esige un'alleanza profonda tra intuizione agronomica e innovazione tecnologica. **Gianfranco Gambesi, Direttore Generale del Gruppo Vitevis**, incarna proprio questa visione trasformativa. Guidare una realtà di oltre 950 soci non si limita all'ottimizzazione delle rese, ma significa **tutelare il lavoro in vigna attraverso l'agricoltura di precisione, l'intelligenza artificiale e un rinnovamento coraggioso degli assetti industriali**. Dalla rivoluzionaria linea di imbottigliamento votata all'assoluta garanzia qualitativa, fino alla riscoperta di antiche forme di allevamento per difendere i grappoli dalle ondate di calore, **il racconto di Gambesi si snoda come un vero e proprio manifesto di resilienza**. È la lucida dimostrazione di come l'efficienza non sia un mero calcolo numerico, bensì lo strumento fondamentale per proteggere l'eccellenza del vino italiano sul mercato globale, tracciando una rotta in cui le sfide si superano unendo le forze, dal campo alla cantina.

La vendemmia 2026 arriva dopo un'estate caratterizzata da temperature elevate, siccità e un anticipo della maturazione di circa 8-10 giorni. Qual è oggi, entrando nel vivo della raccolta, la fotografia che avete dei vostri vigneti e quali sono le principali differenze che state osservando tra i diversi appezzamenti e vitigni di Vitevis?

Confermo innanzitutto l'anticipo di maturazione: il 5 agosto abbiamo aperto la cantina a Montecchio e la settimana successiva a Castelnuovo. Quest'anno **le varietà precoci si sono presentate con dieci giorni abbondanti di anticipo**. Si tratta di una vendemmia **memorabile dal punto di vista della sanità delle uve**, ma pesantemente segnata dalla siccità sul

fronte dei quantitativi.

Il primo enorme divario che abbiamo registrato, infatti, è stato tra gli appezzamenti irrigui e quelli non irrigui. In questi ultimi, le viti si sono quasi fermate per tutelare la propria sopravvivenza, portando a cali produttivi drastici. Abbiamo inoltre notato che varietà come il Pinot Nero hanno faticato a reagire in queste condizioni limite, mentre **uve autoctone e rustiche come la Durella in collina hanno mostrato una straordinaria resistenza.** Questa annata ha fatto emergere con chiarezza totale i fattori differenziali tra terreni, conduzioni, cloni e vitigni.

In Veneto si parla di una produzione complessivamente vicina a quella del 2025, ma con cali più significativi proprio nelle province di Vicenza e Verona. Quanto il fattore idrico sta diventando determinante nelle vostre scelte agronomiche e, soprattutto, quanto il cambiamento climatico sta modificando il vostro modo di interpretare e leggere la vendemmia?

Tra Vicenza e Verona registreremo sicuramente un calo produttivo rispetto allo scorso anno; attendiamo la fine per quantificarlo, ma le varietà precoci hanno già chiuso con percentuali negative in doppia cifra. **Per quanto riguarda il cambiamento climatico, ci eravamo già mossi lo scorso anno e in questa stagione abbiamo accelerato il passo. Ho suggerito ai nostri soci un cambio netto nella gestione agronomica: defogliazioni ridotte al minimo e cimature più contenute per creare una “cupola protettiva” naturale attorno alla chioma, difendendo i grappoli dal sole diretto che brucia e asciuga.**

Stiamo addirittura rivalutando sistemi di allevamento che stavano scomparendo, come la pergola in collina: garantiscono un microclima ombreggiato sotto chioma che abbassa le temperature a terra e favorisce il corretto sviluppo fenologico. Per i nuovi impianti, il nostro obiettivo è proporre forme di allevamento meccanizzabili in grado di proteggere la pianta proprio sfruttando questo principio di ombreggiamento.

Vitevis ha investito molto sull'agricoltura di precisione, arrivando a costruire una rete meteorologica condivisa con i soci. Il lavoro dei viticoltori è già cambiato concretamente e pienamente grazie ai dati oppure siete ancora in una fase di apprendimento nell'utilizzo di queste tecnologie?

La nostra rete meteo, attivata la scorsa vendemmia, è stata sfruttata quest'anno in modo molto più incisivo. È uno strumento che aiuta direttamente i soci a gestire i periodi di siccità o di forti piogge, ma è fondamentale soprattutto per i nostri tecnici di campagna. **Grazie a questi dati, emettiamo bollettini di irrigazione mirati**, indicando ai soci tempistiche e volumi in base ai loro specifici impianti. È la nostra base scientifica per guidarli sul campo. Ovviamente, trattandosi di un **cambio di paradigma per oltre 950 soci attivi**, per far penetrare appieno questa mentalità **servono tempo, pazienza e un affiancamento continuo.**

Parliamo della nuova linea di imbottigliamento della vostra sede di

Montecchio Maggiore. Qual è stata la necessità concreta che vi ha spinto a intervenire così profondamente sull'impianto: aumentare la capacità produttiva, migliorare la qualità, ridurre i costi oppure prepararvi a un modello produttivo completamente diverso?

L'analisi condotta lo scorso anno sulle nostre due linee – Montecchio per gli spumanti e Castelnuovo per i fermi – aveva evidenziato diverse criticità strutturali. Produciamo circa 16 milioni di bottiglie l'anno, divise perfettamente a metà tra le due tipologie. **La vecchia linea di Montecchio aveva ormai più di 15 anni, era semi-manuale e carente nei controlli di processo, rappresentando un vero e proprio collo di bottiglia.** Nonostante la riempitrice potesse gestire 9.000 bottiglie l'ora sui vini fermi, il resto dell'impianto rallentava a 5.000.

Avevamo l'assoluta necessità di **garantire tempi di risposta più rapidi al mercato.** L'intervento strutturale che abbiamo realizzato **ha aumentato la produttività del 25% a parità di risorse umane,** ottimizzando la sostenibilità e garantendo **una qualità nettamente superiore.** Oggi sistemi di telecamere avanzate monitorano ogni singola bottiglia intercettando qualsiasi difetto di abbigliaggio. Ci siamo ripresentati ai nostri clienti internazionali con un **impianto all'avanguardia che garantisce affidabilità totale e assoluta costanza del prodotto.**

La nuova linea porta l'automazione del controllo qualità a un livello molto più elevato: dalla verifica della capsula al

livello di riempimento, fino al controllo a 360° dell'etichetta. Qual è, secondo lei, il passaggio tecnologico che avrà l'impatto maggiore sui vini che arrivano al consumatore?

Senza dubbio l'ottimizzazione del riempimento. Alla nuova linea abbiamo accoppiato un **impianto di microfiltrazione completamente automatico** e un **sistema di controllo dell'ossigeno**. Questa tecnologia monitora in tempo reale l'ossigeno interno alla bottiglia e, se eccessivo, lo rimuove istantaneamente. Il risultato è la **garanzia di vini che nel medio-lungo termine subiranno ossidazioni quasi nulle**. Ci consente di **allungare significativamente la *shelf life***, un aspetto cruciale per i mercati esteri come gli Stati Uniti o l'area del Pacifico, che richiedono settimane di navigazione. Così facendo, il consumatore troverà a scaffale un vino eccellente anche a mesi di distanza dall'imbottigliamento: è l'esempio perfetto di come la tecnologia impatti direttamente sulla qualità percepita nel bicchiere.

Sulla stampa specializzata ho letto dati contrastanti: alcuni parlano di un incremento della produttività del 25% altri del 35%, mentre la capacità varia a seconda che si considerino vini fermi o spumanti. Qual è il dato corretto e, soprattutto, come avete definito il reale incremento di efficienza rispetto alla vecchia linea?

Il calcolo è del tutto trasparente e il dato corretto, certificato nei nostri comunicati e nel bilancio di

sostenibilità, **è esattamente il 25%**. Oggi la nuova linea processa i vini fermi a 9.000 bottiglie l'ora e gli spumanti a 6.000. Essendo i nostri volumi equamente divisi a metà tra le due tipologie, **la media operativa si attesta a 7.500 bottiglie l'ora**. Questo valore corrisponde a una produttività superiore del 25% rispetto al passato, ottenuta mantenendo del tutto invariata la forza lavoro.

Avete collegato esplicitamente questo investimento alla sostenibilità, sostenendo che maggiore produttività significa anche minori consumi e meno scarti. Avete già quantificato questi benefici? E quali indicatori utilizzerete per capire, tra qualche anno, se l'investimento ha davvero prodotto un miglioramento ambientale oltre che industriale?

L'impianto nasce con precisi **dati "di targa" volti al risparmio idrico ed energetico**. Ad esempio, un sistema dedicato recupera e riutilizza le acque pulite provenienti dal risciacquo della riempitrice. Stiamo inoltre **monitorando con rigore l'impatto acustico**: essendo la cantina in un contesto abitativo, abbiamo implementato soluzioni foniche all'avanguardia per rispettare il vicinato. A fine anno, non appena disporremo di una mole di dati sufficientemente solida, **valideremo questi parametri inserendoli ufficialmente nel nostro prossimo bilancio di sostenibilità**.

Rete meteorologica, agricoltura di precisione, formazione: emerge un'idea di

innovazione che non si limita alla macchina, ma riguarda l'intera filiera. Qual è oggi, secondo lei, l'anello della filiera Vitevis nel quale c'è ancora il maggiore margine di innovazione?

Il margine più ampio e vitale risiede proprio nella gestione agronomica. La tecnologia sta correndo e l'introduzione dell'intelligenza artificiale apre scenari rivoluzionari anche in agricoltura. Per noi è profondamente strategico lavorare fianco a fianco con l'agricoltore: quando la cantina e il socio viaggiano a velocità diverse, sorgono inefficienze e costi aggiuntivi a carico di tutti. Creiamo valore vero solo quando rendiamo queste due anime perfettamente sinergiche. Gli strumenti del futuro ci permetteranno di "prevedere" anziché "subire" gli eventi atmosferici. Con un clima in continua alterazione, la vera differenza sul mercato la farà la nostra capacità di anticipare le conseguenze sul campo.

In tutto questo c'è un paradosso interessante: mentre Vitevis aumenta efficienza e capacità produttiva, il mercato del vino sta chiedendo in molti casi meno volume, maggiore selettività e un rapporto diverso con il consumo. Come si concilia una maggiore efficienza industriale con un mercato che non necessariamente premia chi produce di più?

Le nostre scelte puntano all'efficienza, ma la maggiore quantità processabile è solo una naturale conseguenza, non il fine ultimo. L'obiettivo primario era innalzare la qualità a

360 gradi: dal controllo dei processi, all'abbigliamento, fino alla gestione dell'ossigeno. Questa ottimizzazione è irrinunciabile a prescindere dai volumi richiesti, perché **il mercato esigerà sempre un rapporto qualità-prezzo impeccabile**. Se non siamo spietatamente efficienti "a casa nostra", accumuliamo costi nascosti che il consumatore finale non è disposto a pagarci. La selezione naturale premierà **le aziende gestite in modo efficiente, virtuoso e con conti in perfetto ordine**. Noi, su questo fronte, siamo pronti.

Vorrei chiudere tornando alla vendemmia 2026. Tra qualche mese, quando avrete davanti i primi dati completi dell'annata, quale indicazione e/o insegnamento vorrebbe che arrivasse, prima di tutto, ai soci di Vitevis?

Il messaggio cruciale è uno solo: **insieme si superano gli ostacoli e si progredisce; da soli non si va da nessuna parte**. Come cantina abbiamo compiuto il primo grande passo, investendo in tecnologie, software e approccio predittivo. Adesso mi aspetto che **anche i soci compiano il loro passo decisivo**, acquisendo la consapevolezza che le soluzioni tecnologiche messe a disposizione dall'azienda sono lo scudo necessario per affrontare compatti questi momenti di grande complessità climatica.

E in prospettiva, visto che parlavamo di intelligenza artificiale, avete pensato a attività di formazione verso i soci su questi temi o è ancora un tema troppo avanzato?

È un tema assolutamente attuale. Attraverso la **Vitevis**

Academy, stiamo già affiancando i giovani soci under 40 per testare queste soluzioni. L'agricoltura moderna non perdona ritardi e impone risposte immediate: in questa stagione estenuante, **chi ha attivato l'irrigazione seguendo fin da subito i dati delle nostre capannine meteo ha chiuso la campagna con grande soddisfazione**. Chi ha esitato, ne ha pagato il prezzo in vigna. Oggi l'intelligenza artificiale e i nuovi software permettono di **prevedere le rese con un margine di errore irrisorio**, incrociando dati storici, meteo e fasi fenologiche. Fino a poco tempo fa era pura fantascienza.

Continueremo a spingere tramite l'Academy per divulgare questi strumenti, perché **avere stime produttive così precise cambia letteralmente la vita aziendale**. In agricoltura non c'è nulla di facile – basta una grandinata per azzerare tutto e tornare al punto di partenza – ma l'innovazione è sicuramente il miglior aiuto su cui possiamo fare affidamento.

Punti Chiave:

1. **Anticipo di maturazione e rese ridotte:** La **vendemmia 2026** si distingue per un anticipo della raccolta di circa 8-10 giorni e un'ottima sanità delle uve, ma la siccità ha causato cali produttivi rilevanti, soprattutto nei vigneti privi di irrigazione.
2. **Adattamento agronomico al clima:** Per proteggere i grappoli dalle scottature, Vitevis suggerisce ai soci la **riduzione di defogliazioni e cimature** e rivaluta forme di allevamento ombreggianti come la pergola.
3. **Efficientamento e innovazione a Montecchio:** La nuova linea di imbottigliamento incrementa la produttività del **25%** a parità di personale, azzerando i colli di bottiglia e migliorando il risparmio idrico ed energetico.

4. **Controllo qualità e shelf life:** L'integrazione di microfiltrazione automatica e rimozione dell'ossigeno garantisce la **stabilità del vino nel tempo**, preservandolo durante le spedizioni sui mercati internazionali.
5. **Dati e intelligenza artificiale per i soci:** Attraverso capannine meteo, bollettini irrigui e le attività della Vitevis Academy, il Gruppo promuove **strumenti predittivi** e digitali per pianificare la gestione in vigna.