

Vendemmia 2026, Cantine Settesoli: annata di contrasti, premiata la capacità di adattamento

scritto da Emanuele Fiorio | 21 Ottobre 2026



La vendemmia 2026 di Cantine Settesoli si chiude dopo un'estate estrema, con rese in calo ma uve sane e prospettive qualitative incoraggianti. La riduzione delle rese e l'anticipo della raccolta confermano che l'adattamento climatico sarà sempre più determinante per la viticoltura siciliana.

Una stagione cominciata con il recupero delle riserve idriche e proseguita sotto il segno del caldo estremo. La vendemmia 2026 di [Cantine Settesoli](#) restituisce il quadro di un'annata complessa, nella quale il lavoro in vigneto e la capacità di

intervenire al momento giusto hanno avuto un ruolo determinante. Nel territorio di Menfi e nel Distretto delle Terre Sicane, la **raccolta si è conclusa il 24 settembre**, lasciando intravedere prospettive qualitative incoraggianti, nonostante una contrazione significativa delle rese.

Il risultato nasce dall'interazione tra condizioni climatiche molto diverse nel corso dell'anno, prevenzione fitosanitaria e attenzione alla maturazione delle uve. Una combinazione che ha permesso di affrontare un'estate particolarmente impegnativa senza compromettere, almeno nelle prime valutazioni, l'equilibrio tra maturità e freschezza.

Dalle piogge invernali al caldo estremo: un'annata di contrasti

L'annata agraria si è aperta con **precipitazioni abbondanti durante l'autunno e l'inverno**. Le stazioni meteorologiche distribuite nel comprensorio hanno registrato circa **700 millimetri di pioggia**, un apporto fondamentale per ricaricare falde e invasi e contribuire al superamento della grave crisi idrica che aveva interessato la Sicilia nei due anni precedenti.

La disponibilità d'acqua ha rappresentato un punto di partenza favorevole per la stagione vegetativa. **La primavera, mite e asciutta**, ha favorito un germogliamento precoce e omogeneo, mentre **l'assenza di prolungati periodi umidi** ha contribuito allo sviluppo di grappoli sani, spargoli e ben distribuiti sulle piante.

Lo scenario è cambiato **a partire da luglio**, quando il territorio è stato investito da **ripetute ondate di calore**, con temperature superiori ai **40 °C**, protrattesi per tutto il mese di agosto. Il caldo ha accelerato la maturazione delle uve, rendendo necessaria una gestione particolarmente attenta dei tempi di raccolta.

Per Cantine Settesoli la **vendemmia è iniziata ufficialmente il 23 luglio**, con il taglio delle prime uve bianche precoci, tra cui Chardonnay e Sauvignon Blanc. La raccolta è proseguita nelle settimane successive, coinvolgendo anche i vitigni autoctoni, fino alla **conclusione del 24 settembre**.

L'anticipo della maturazione ha reso essenziale il monitoraggio costante dei vigneti. Il lavoro preventivo dei viticoltori e dei tecnici contro le malattie fungine, insieme al clima estivo asciutto, ha consentito alle uve di arrivare in cantina in **condizioni fitosanitarie impeccabili**.

Principale criticità: rese in calo del 19%

Il principale elemento critico dell'annata riguarda le quantità. L'intensità del caldo e le temperature superiori alla media hanno determinato una **contrazione delle rese stimata nel 19% rispetto alle medie storiche**. Un dato che evidenzia il costo produttivo delle condizioni climatiche estreme, **anche in una stagione che ha potuto beneficiare delle precipitazioni invernali**.

Sul fronte qualitativo, invece, il bilancio preliminare è positivo. Un contributo importante è arrivato dalle escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalle brezze marine che raggiungono i vigneti di Cantine Settesoli situati nelle vicinanze del litorale di Menfi. Queste condizioni hanno aiutato le uve a preservare la freschezza, mantenendo un equilibrio tra maturazione tecnologica, fenolica e aromatica.

Le prime indicazioni sui bianchi descrivono vini omogenei, eleganti e freschi, con un'eccellente acidità residua e un profilo aromatico ricco di note varietali, floreali e saline. La tempestività della raccolta ha contribuito a preservare queste caratteristiche, particolarmente importanti in un'annata nella quale il caldo avrebbe potuto compromettere l'equilibrio delle uve.

Per i rossi si evidenzia una maturità fenolica favorevole, con tannini maturi, colore fitto e profondo e profumi intensi di frutta rossa matura e spezie. La componente acida presente nei mosti lascia inoltre intravedere **buone prospettive di longevità in bottiglia**.

Si tratta di valutazioni preliminari, che dovranno essere verificate con l'evoluzione dei vini durante la vinificazione e l'affinamento. Le indicazioni raccolte suggeriscono tuttavia che, nonostante la precocità della vendemmia e la riduzione quantitativa, le uve abbiano conservato caratteristiche interessanti sia per i bianchi sia per i rossi.

Il lavoro in vigneto fa la differenza

Il bilancio della vendemmia mette in evidenza il ruolo della gestione agronomica nel fronteggiare **condizioni meteorologiche sempre meno prevedibili**. Le piogge invernali hanno fornito una risorsa fondamentale, ma non sarebbero state sufficienti, da sole, a garantire il risultato. Il monitoraggio delle piante, la prevenzione fitosanitaria e la scelta del momento di raccolta hanno contribuito a trasformare una stagione potenzialmente critica in un'annata dalle prospettive qualitative promettenti.

Per una realtà cooperativa come Cantine Settesoli, questo lavoro coinvolge una rete di viticoltori, tecnici ed enologi chiamati a confrontarsi con differenze tra vigneti e varietà, oltre che con un calendario di maturazione accelerato dal caldo. La capacità di coordinare queste competenze è un elemento centrale per valorizzare il patrimonio viticolo e contenere gli effetti delle anomalie climatiche.

Il recupero delle riserve idriche rappresenta una notizia positiva, ma non cancella le fragilità emerse negli anni precedenti. **La riduzione delle rese e l'anticipo della raccolta confermano che l'adattamento climatico sarà sempre più determinante per la viticoltura siciliana**, tanto sul piano

agronomico quanto su quello economico.

Menfi DOC: espressione sempre più riconoscibile

Le caratteristiche emerse nel corso della vendemmia riportano l'attenzione sulle peculiarità del territorio: la vicinanza del Mediterraneo, le brezze marine, le differenze di altitudine ed esposizione e la varietà dei suoli contribuiscono a creare condizioni di coltivazione diversificate. È questo mosaico ambientale a rendere il [Menfishire](#) un contesto viticolo nel quale la selezione delle parcelle e la conoscenza dei singoli vigneti assumono un ruolo centrale.

Su queste caratteristiche si innesta il percorso di [Mandrarossa](#), brand di punta di Cantine Settesoli, **per rafforzare la riconoscibilità della Menfi DOC**. La strategia punta a rendere più esplicito il legame tra i vini e la loro origine geografica, valorizzando le peculiarità dell'areale. In un mercato in cui la provenienza può rappresentare un elemento decisivo di differenziazione, la denominazione offre l'opportunità di raccontare con maggiore precisione un territorio che unisce vitigni autoctoni e internazionali, ambienti costieri e collinari, suoli e microclimi differenti.

Perché questa prospettiva si traduca in un'identità riconoscibile, tuttavia, non basta il riferimento geografico in etichetta: **servono coerenza produttiva, continuità qualitativa e una comunicazione capace di spiegare concretamente le caratteristiche dei vini**. La vendemmia 2026, con le sue difficoltà e i suoi risultati preliminari, ricorda quanto la qualità dipenda dalla capacità di interpretare il territorio e adattare il lavoro in vigneto alle condizioni di ogni annata.

La raccolta di Cantine Settesoli si chiude dunque con quantità inferiori alle medie storiche, ma con indicazioni qualitative

promettenti. Per Mandrarossa, il valore di queste peculiarità ambientali si inserisce in un progetto più ampio: **fare della Menfi DOC un'espressione sempre più riconoscibile del patrimonio viticolo locale**. Un percorso che richiede tempo e coerenza, e che trova proprio nella conoscenza dei vigneti, nella qualità delle uve e nella capacità di raccontarne l'origine le sue basi più solide.

Punti chiave:

1. **Rese in calo del 19%:** il caldo estivo ha ridotto la produzione rispetto alle medie storiche.
2. **Raccolta anticipata:** la vendemmia di Cantine Settesoli è iniziata il 23 luglio ed è terminata il 24 settembre.
3. **Recupero delle risorse idriche:** circa 700 millimetri di precipitazioni hanno contribuito a ricaricare falde e invasi.
4. **Prospettive qualitative positive:** i bianchi mostrano freschezza e note floreali e saline; i rossi presentano maturità fenolica e struttura.
5. **Mandrarossa e Menfi DOC:** la valorizzazione della denominazione punta a rafforzare il legame tra origine geografica, identità territoriale e riconoscibilità dei vini.