Masi: la vendemmia 2025 conferma qualità eccellente nonostante le sfide climatiche

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Settembre 2025



Il Gruppo Tecnico Masi presenta la vendemmia 2025 con ottimismo: nonostante un clima complesso tra temperature elevate e temporali, la qualità delle uve risulta eccellente. La raccolta inizia con qualche giorno di ritardo ma promette un'annata equilibrata dal Veneto alla Toscana. Sfide restano nel mercato internazionale.

Le note del **Gruppo Tecnico Masi confermano anche quest'anno un andamento climatico complesso e articolato**: dopo un mese di giugno caratterizzato da **alte temperature** – **con picchi oltre i 37°C** – luglio ha portato con sé temporali intensi e grandinate

localizzate in alcune zone del Nord Est. Tuttavia, gli effetti sulla qualità complessiva delle uve sono rimasti contenuti grazie a un'**attenta gestione agronomica**.

A livello generale, **il calendario vendemmiale prevede qualche giorno di ritardo rispetto al 2024** riportandosi peraltro in linea con le annate della decade. **La produzione appare nel complesso più stabile rispetto al 2024 e qualità e quantità delle uve risultano positive**.

In **Valpolicella Classica** si guarda con ponderato ottimismo sia all'imminente raccolta in bassa collina, sia a quella che seguirà nei cru di alta collina, le cui uve attendono ansiose condizioni climatiche ideali nel delicato processo di appassimento. Nel frattempo, l'attenzione resta focalizzata sul progressivo sviluppo della maturazione zuccherina e fenolica, che in molti vigneti del Nord Italia si presenta in condizioni ottimali.

Segnali particolarmente positivi arrivano dalle vigne di **Canevel a Valdobbiadene**, dove l'equilibrio tra acidità e zuccheri lascia prevedere uno spumante di raffinata eleganza, come già verificato nelle tenute **Casa Re nell'Oltrepò Pavese** e dalle prime raccolte di vermentino in **Val d'Orcia**.

Dal Trentino all'Oltrepò, fino alle colline del Prosecco, si respira una **stagione di grande equilibrio e potenzialmente di grande annata**.

"Anche nel 2025 registriamo anomalie da cambiamento climatico: condizioni sempre più imprevedibili che mettono alla prova i vigneti, anche se per fortuna quest'anno mediamente non hanno inciso negativamente nei nostri areali. Ma è proprio in queste situazioni che i territori storici, come la Valpolicella Classica, dimostrano tutto il loro valore, grazie alla sinergia tra suolo, vitigni autoctoni e pratiche tradizionali" sottolinea **Sandro Boscaini**, **Presidente di Masi**, conosciuto come Mister Amarone. "Oggi, però, la sfida non

riguarda più soltanto l’aspetto agronomico. Il mercato rimane fragile e selettivo a causa di incertezze geopolitiche, dazi penalizzanti, normative restrittive e politiche sul consumo di alcol che rischiano di compromettere il valore culturale ed economico del vino. In questo contesto complesso, disporre di un prodotto eccellente non è più sufficiente. Occorre trasformare questa eccellenza in valore concreto attraverso una visione strategica chiara, una coesione forte tra produttori e una comunicazione efficace che sappia raccontare e difendere il patrimonio unico del nostro vino. Solo così potremo superare le sfide attuali e garantire un futuro sostenibile al settore.”

Siti Masi nelle Venezie e in Toscana

Veneto – Valpolicella:

Nell’area Classica la maturazione delle uve procede in modo regolare, con grappoli sani e uniformi. Il monitoraggio evidenzia un graduale aumento dei valori zuccherini e fenolici.

L’inizio della vendemmia è alle porte: previsto entro la prima decade di settembre nelle zone di bassa collina, tra cui il *Campofiorin*, i vigneti Serego Alighieri a Gargagnago e il mitico *Vaio Armaron*. Successivamente, la raccolta si sposterà verso i vigneti di più alta collina, nelle vigne del *Costasera* e nei prestigiosi cru degli Amaroni, come *Mazzano*, *Campolongo di Torbe* e *Vaio dei Masi*. Terminata la vendemmia, avrà inizio l’appassimento, momento altrettanto cruciale per l’ottenimento di rossi di grande struttura e longevità.

Veneto – Lago di Garda:

I vigneti della **Tenuta Canova** a Lazise hanno affrontato condizioni climatiche impegnative, con stress termici causati da temperature superiori ai 37°C in alcuni giorni di giugno e

una leggera grandinata nel mese di luglio. Nonostante ciò, la maturazione fenolica delle uve Corvina, Rondinella e Corvinone procede regolarmente, con il raggiungimento del picco atteso intorno all'8 settembre.

Veneto – Soave:

A seguito di una leggera grandinata nei primi giorni di agosto, si è registrata una parziale perdita di produzione. Tuttavia, in molti vigneti i danni sono stati contenuti e le uve si presentano in ottime condizioni sanitarie e qualitative. La raccolta, rigorosamente manuale, inizierà nella terza decade di settembre, sia per il Soave Classico *Levarie* che nel vigneto a conduzione biologica *Colbaraca*.

Veneto – Lugana:

La quantità è in linea con la media storica, mentre le uve si presentano molto sane e di qualità eccellente, lasciando presagire un'ottima annata. Un risultato che premia il rigoroso impegno nella gestione biologica dei vigneti del *Lunatio*.

Veneto – Valdobbiadene:

I vigneti della **Tenuta Canevel** sono in fase di pre-raccolta e tutto lascia prevedere un'annata straordinaria dal punto di vista qualitativo: le uve si presentano perfettamente sane, con parametri analitici ideali. La vendemmia inizierà entro la prima decade di settembre con la raccolta delle uve destinate alla linea DOCG spumantizzata con l'esclusivo Metodo Setàge, per poi proseguire con i cru *Terre del Faé* e *Campofalco*.

Trentino – Rovereto:

Nella **Tenuta Conti Bossi Fedrigotti** sono già state raccolte, a partire da metà agosto, le uve destinate alla base spumante *Conte Federico Trento DOC*, con rese e qualità eccellenti. È attualmente in corso la raccolta del Pinot

Grigio per il *Pian del Griso* e dello Chardonnay per il *Vign'Asmara*. Nel giro di pochi giorni prenderà il via la vendemmia delle uve a bacca rossa, tra cui Teroldego e Marzemino, destinate ai rossi *Fojaneghe* e *Mas'Est*.

Friuli Venezia Giulia – Castion di Strada:

Nella prima decade di agosto, alcune grandinate hanno interessato le Grave del Friuli, coinvolgendo parzialmente anche la tenuta a Castion di Strada, senza però compromettere la qualità complessiva delle uve. La vendemmia è iniziata il 19 agosto con il Pinot Grigio destinato al *Masianco,* e proseguirà dai primi giorni di settembre con le altre varietà bianche e rosse. Le uve si presentano in generale con parametri equilibrati e un buon accumulo zuccherino e fenolico.

Oltrepò Pavese:

Nella **Tenuta Casa Re**, la vendemmia del Pinot Nero è iniziata il 16 agosto. Le uve destinate alla produzione del *Moxxè del Re* – Pinot Nero Metodo Classico Oltrepò Pavese DOCG – presentano valori analitici pienamente in linea con la maturità tecnologica richiesta. Tutti gli indicatori lasciano presagire un'annata da ricordare.

Toscana:

in Val D'Orcia, nella **Tenuta dei Poderi del Bello Ovile Serego Alighieri**, da anni condotta con agricoltura biologica, annata eccellente per il vermentino, già in corso di raccolta, così come le vigne di Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo, dove la vendemmia è prevista per questo inizio settembre.

Punti chiave

- **Vendemmia 2025** inizia con qualche giorno di ritardo rispetto al 2024
- **Qualità eccellente** delle uve nonostante stress termici e grandinate estive
- **Valpolicella Classica dimostra la sua resilienza** con territori storici di valore
- **Equilibrio ottimale tra acidità e zuccheri** in tutti i vigneti del gruppo
- **Mercato fragile** richiede strategie innovative per valorizzare l’eccellenza produttiva