

Vendemmia 2026 alla Cantina Rauscedo: qualità, selezione e nuovi progetti strategici

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Settembre 2026



Iniziata in anticipo, la vendemmia 2026 di Cantina Rauscedo si prospetta eccellente per sanità e qualità delle uve. Nell'anno del suo 75° anniversario, la cooperativa friulana affianca alla raccolta tradizionale un innovativo progetto di selezione qualitativa su vitigni chiave, puntando a valorizzare il territorio attraverso una meticolosa zonazione e la creazione di vini dall'identità definita.

È iniziata da circa due settimane la vendemmia 2026 di **Cantina Rauscedo**, una raccolta che conferma l'anticipo previsto alla luce dell'andamento stagionale. Le operazioni stanno procedendo con grande attenzione e secondo una programmazione puntuale, vigneto per vigneto, per individuare il momento

ideale di raccolta e preservare il miglior equilibrio tra maturazione, patrimonio aromatico e acidità delle uve.

“Le condizioni climatiche ci hanno consentito di arrivare alla raccolta con uve complessivamente sane e con riscontri qualitativi che, in questa fase, appaiono molto incoraggianti”, commenta **Flavio Geretto, direttore generale di Cantina Rauscedo**. “Siamo ancora nel pieno della vendemmia e sarà necessario attendere la conclusione delle operazioni per tracciare un bilancio definitivo, ma le prime indicazioni confermano il valore del lavoro svolto insieme ai nostri soci in vigneto. La capacità di individuare per ogni parcella il momento corretto di raccolta è oggi uno degli aspetti più importanti per valorizzare le potenzialità del territorio e delle diverse varietà coltivate. Si tratta di un meticoloso lavoro agronomico che garantisce una qualità eccelsa frutto di una comunità di soci viticoltori che condividono il medesimo progetto”.

Anche dal punto di vista quantitativo il quadro appare complessivamente equilibrato, pur con differenze legate alle varietà, alle zone e ai singoli vigneti, influenzati dall'andamento delle temperature e dalla disponibilità idrica registrata durante la stagione. Un monitoraggio costante, supportato dalla rete di stazioni meteo e dagli strumenti di controllo agronomico sviluppati dalla Cantina, ha consentito di accompagnare le scelte tecniche e programmare la raccolta in modo mirato.

La vendemmia 2026 assume però un significato particolare anche sul piano strategico. Per la prima volta, infatti, Cantina Rauscedo ha avviato specifici progetti di selezione qualitativa su cinque vitigni chiave del proprio patrimonio produttivo: Sauvignon, Ribolla Gialla, Refosco da peduncolo rosso, Friulano, Traminer Aromatico e Chardonnay. Le uve destinate a questi percorsi vengono individuate direttamente in vigneto attraverso criteri selettivi definiti, con l'obiettivo di ottenere produzioni caratterizzate da profili

qualitativi e stilistici precisi.

Si tratta di un'evoluzione coerente con il percorso intrapreso dalla cooperativa, che oggi può contare su oltre 2.000 ettari vitati gestiti dai soci, una filiera completamente controllata e un importante lavoro di zonazione che ha portato all'identificazione di otto sottozone con specifiche caratteristiche pedoclimatiche. Un patrimonio di conoscenze che consente di leggere il territorio con sempre maggiore precisione e di orientare le produzioni verso livelli qualitativi più elevati.

L'obiettivo è affiancare alla consolidata capacità produttiva della Cantina una crescente valorizzazione delle uve attraverso progetti a maggior valore aggiunto, basati su selezione, caratterizzazione e differenziazione. Un approccio che permette anche di sviluppare iniziative tailor made insieme ai clienti, costruendo vini con identità enologiche e commerciali definite fin dal vigneto.

Questa visione si inserisce nel percorso di crescita della cooperativa, che nel 2026 celebra il proprio 75° anniversario dalla fondazione. Un traguardo che conferma la solidità di un modello capace di coniugare tradizione cooperativa, innovazione, ricerca agronomica e valorizzazione del territorio friulano. Per Cantina Rauscedo, la capacità di unire dimensione produttiva, conoscenza scientifica e personalizzazione rappresenta infatti uno degli elementi distintivi su cui costruire il proprio sviluppo futuro e rafforzare il ruolo di ambasciatore del vino friulano nei mercati nazionali e internazionali

Punti chiave

- 1. Uve sane e di qualità caratterizzano le prime fasi della**

raccolta, favorita da un'attenta programmazione agronomica.

2. **Selezione qualitativa inedita su cinque vitigni chiave** per ottenere produzioni con profili stilistici e commerciali ben definiti.
3. **Zonazione del territorio friulano in otto sottozone** per orientare la produzione verso un maggiore valore aggiunto aziendale.
4. **Settantacinquesimo anniversario della fondazione** celebrato consolidando il modello cooperativo tra tradizione, ricerca e sviluppo commerciale.