

Vendemmia 2026 Masi: raccolta anticipata di due settimane in Valpolicella

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Settembre 2026



La vendemmia 2026 di Masi parte con circa due settimane di anticipo rispetto alla media del decennio, complice un'estate segnata da caldo intenso e scarsità d'acqua. Le uve mantengono uno stato sanitario molto positivo. Sandro Boscaini invita il settore a ripensare disciplinari e strategie di mercato di fronte al cambiamento climatico in corso.

La vendemmia 2026 è entrata nel vivo in tutte le tenute del Gruppo Masi, con raccolte che hanno preso il via con largo anticipo rispetto alla consuetudine: “Nella mia pluridecennale convivenza con il vigneto Masi, sparso in numerose aree trivenete e italiane, non ho ricordi di una vendemmia così precoce: già ai primi di agosto per le uve bianche precoci e

per il Pinot Nero (Trentino, Conegliano Valdobbiadene, Oltrepò Pavese e Grave del Friuli) e a inizio settembre nel veronese e in Valpolicella Classica per le uve scelte dell'Amarone, con un anticipo di circa due settimane rispetto alla media dell'ultimo decennio", commenta **Sandro Boscaini, Presidente di Masi**, che aggiunge: "E' davvero cambiato il mondo! Sono entrato in azienda negli anni Sessanta e anche gli amici viticoltori di quell'epoca ricordano come fosse consuetudine, in Valpolicella, iniziare la raccolta per l'appassimento a partire dalla festa della Madonna del Rosario, cioè il 7 ottobre".

L'annata si distingue per le temperature elevate, la ridotta disponibilità idrica e una successione di eventi atmosferici estremi, che hanno reso il ciclo vegetativo particolarmente complesso e difforme tra territori e vigneti. Tra gli effetti più evidenti si registrano **il netto anticipo della maturazione fenologica**, la **riduzione del peso degli acini** e, **in alcune aree, delle rese**.

Nonostante la pressione esercitata da caldo e siccità, **lo stato sanitario delle uve è complessivamente molto positivo**, con parametri analitici adeguati. **Abbiamo le basi per vini di struttura e intensità, ma anche di equilibrio e identità territoriale**; il carattere dell'annata si definirà tuttavia a conclusione del percorso produttivo, considerando anche la fase di appassimento nel caso dell'Amarone.

«Le condizioni climatiche e gli eventi atmosferici richiedono interventi di precisione e una conoscenza approfondita di ogni singola parcella. La ricerca e l'expertise tecnica costituiscono un patrimonio di esperienze che ci permette di interpretare le diverse risposte della vite e di orientare il lavoro, dalla vigna alla cantina. Ogni vendemmia ci ricorda che è dovere del tecnico comprendere la natura delle uve a disposizione, valutare scelte e interventi in vista del miglior risultato qualitativo», così si esprime il **Gruppo Tecnico Masi**.

Con uno sguardo più ravvicinato alla Valpolicella, i vigneti di alta collina hanno evidenziato una particolare resilienza al caldo e alla ridotta disponibilità idrica, mantenendo regolarità e un favorevole equilibrio tra maturità tecnica e fenolica. La pergola veronese ha confermato il suo valore: una chioma più ampia favorisce maggiore protezione dei grappoli e contribuisce a ridurre l'esposizione diretta alla radiazione solare e il conseguente stress termico, favorendo una maturazione più graduale.

Ogni vendemmia è momento di riflessione e di bilancio: per il singolo viticoltore, per le denominazioni e per le istituzioni e, più in generale, per il vigneto Italia. Il clima e il mercato stanno modificando profondamente il contesto con cui il settore è chiamato a confrontarsi. La sequenza di vendemmie così particolari evidenzia la necessità di tener conto effettivo del cambiamento climatico. Nella maggior parte dei disciplinari non si è recepita la necessità di posizionare a quote più elevate, se possibile, le delimitazioni nei terreni collinari.

Qui di seguito alcune considerazioni di **Boscaini**: "Quasi sempre i disciplinari rappresentano la situazione di più di trent'anni fa. Nell'attuale situazione di forte cambiamento, due aspetti vanno considerati. Il primo riguarda l'equilibrio tra domanda offerta, che richiede decisioni: stiamo producendo con un vigneto disegnato per un mercato ormai superato, sia sotto il profilo della quantità richiesta sia per l'adeguatezza alle preferenze dei consumatori, oggi rivolte ai bianchi e ai rossi più leggeri. In generale non vedo interventi strutturali atti a rispondere. Occorrono scelte coraggiose di fronte alla schiera, oramai troppo numerosa, di denominazioni. Serve distinguere quelle che esprimono forte identità di territorio e alta qualità riconosciuta, da quelle che qualificano vini raramente apprezzati al di fuori del proprio ambito regionale. Il secondo riguarda il concetto di qualità e, conseguentemente, il prezzo. Ci sono vini

qualitativi e altri aggiungono in più la qualità percepita: quella notorietà della denominazione che permette remunerazioni più elevate, ma implica anche rigore e disciplina e adeguato posizionamento sul mercato”.

A queste riflessioni generali, **Boscaini** aggiunge ancora: “Leggo in questi giorni numerosi interventi sulla stampa relativi alle comprensibili preoccupazioni dei viticoltori in difficoltà tra scorte eccessive, mercati in recessione e prezzi drasticamente ridimensionati. Anche qui non vedo purtroppo risposte adeguate. Ci si limita a valutare il fenomeno di superficie, a invocare prezzi minimi per le uve: una sorta di cerotto. Servono invece interventi strutturali che tengano conto delle nuove condizioni climatiche e di mercato, compresi i cambiamenti nelle abitudini di consumo. Come detto, molti disciplinari sono cristallizzati e consorzi e istituzioni stentano ad affrontare i problemi di fondo: dove produrre, cosa produrre, quanto produrre, come promuovere e tutelare denominazioni e prezzi sullo scaffale con sguardo sui prossimi decenni. Non dimentichiamo che un’adeguata quotazione delle uve è strettamente correlata a un adeguato prezzo sullo scaffale e, molto spesso, non si tiene conto che questa è la legge di mercato”.

Punti chiave

1. **Anticipo record:** la raccolta 2026 parte con due settimane di anticipo rispetto alla media dell’ultimo decennio.
2. **Clima estremo:** temperature elevate e scarsa disponibilità idrica riducono peso degli acini e rese in alcune aree.
3. **Uve sane:** nonostante lo stress climatico, lo stato

sanitario dei grappoli resta complessivamente molto positivo.

4. **Pergola vincente:** la pergola veronese protegge i grappoli e favorisce una maturazione più graduale in collina.
5. **Disciplinari datati:** Boscaini chiede scelte coraggiose per adeguare zonazioni e denominazioni al nuovo contesto climatico e di mercato.