

Vendemmia 2026 in Sicilia: al via la raccolta più attesa dell'anno

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Luglio 2026



Il Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia dà il via alla vendemmia 2026, che durerà 90 giorni dalle vigne occidentali a quelle più alte del nord-est. Dopo un inverno di piogge abbondanti, i suoli sono ricchi di riserve e le uve si presentano in condizioni sanitarie ottime, con buone prospettive di qualità per Nero d'Avola, Lucido, Inzolia e Frappato.

Inizia a occidente e si concluderà dopo 90 giorni nelle vigne più alte dell'isola, nel nord-est: così parte la lunga vendemmia dei produttori del Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia. **Coinvolgerà una straordinaria varietà di suoli e vitigni, probabilmente unica in Italia, e tanti siciliani**

appassionati, custodi di una tradizione millenaria ma attenti all'attualità del mondo del vino.

Il mosaico del vino siciliano 2026 comincia a prendere forma davanti agli occhi di tutta la Sicilia. **Sarà ancora una volta un viaggio pieno di sorprese e insegnamenti, alla scoperta dei caratteri della vendemmia 2026.**

Alla fine dell'estate 2025 le preoccupazioni dei viticoltori siciliani erano molte: laghi vuoti e vigne in cerca di acqua. **Autunno e inverno sono stati quasi miracolosi, con piogge abbondanti e diffuse che hanno riempito di riserve i suoli e di speranza gli agricoltori,** portando a fine primavera laghi pieni e natura in piena esplosione.

Le vigne sono arrivate alla fase finale di maturazione in condizioni ideali, con foglie attive e suoli ricchi di riserve. **Le temperature estive sono state ideali, con un'unica ondata di caldo, durata meno di una settimana, che la vigna ha retto bene grazie all'andamento dell'annata e alle riserve idriche.**

Tra i vitigni più e meno coltivati, si segnala **una qualità eccellente di Nero d'Avola e Lucido, perfettamente a loro agio con l'andamento climatico 2025/26,** mentre Inzolia e Frappato sembrano pronte a esprimersi con ottima qualità.

Il Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia sceglie di non aderire, come altre zone viticole italiane, alla stima preventiva delle quantità. **Si preferisce una stima puntuale a fine vendemmia, per rispetto della mutevolezza del clima, della difficoltà di previsione e del lavoro degli agricoltori.**

Dal punto di vista sanitario l'annata si presenta favorevole, grazie a una tarda primavera e un inizio estate non umidi. **Anche la settimana di caldo ha aiutato a frenare lo sviluppo degli insetti che in passato avevano complicato il lavoro dei viticoltori,** lasciando alle uve un ottimo potenziale qualitativo.

Punti chiave

1. **Vendemmia 2026 al via:** la raccolta durerà 90 giorni, dalle vigne occidentali alle più alte del nord-est dell'isola.
2. **Inverno generoso:** piogge abbondanti hanno riempito laghi e suoli dopo un'estate 2025 di forte siccità.
3. **Clima estivo favorevole:** temperature ideali e una sola breve ondata di caldo ben tollerata dalle vigne.
4. **Qualità delle uve elevata:** Nero d'Avola, Lucido, Inzolia e Frappato mostrano ottimo potenziale qualitativo.
5. **Nessuna stima preventiva:** il Consorzio quantificherà la produzione solo a vendemmia conclusa, per maggiore precisione.