

Vendemmia Bardolino 2026, si parte con uve sane e qualità alta

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Settembre 2026



La vendemmia del Bardolino è partita da due giorni su circa 2400 ettari, con una settimana di anticipo sulla media. Il Consorzio segnala uve sane, buone gradazioni e acidità, per una qualità complessiva alta. I volumi risultano leggermente inferiori alla media a causa del caldo estivo. Prevista un'annata da 20 milioni di bottiglie tra Bardolino e Chiaretto.

Ottime prospettive per la **vendemmia del Bardolino, iniziata 2 giorni fa su un'area complessiva di circa 2400 ettari**. Secondo il Consorzio vini Bardolino, il raccolto si annuncia di qualità generale alta, con uve sanissime, buone gradazioni e acidità. Il caldo ha impattato solo parzialmente sui volumi,

previsti leggermente inferiori alla media. “Sarà una vendemmia degna del Centenario di nascita del Consorzio – ha detto il presidente dell’ente, Fabio Dei Micheli – che celebreremo tra meno di un mese (9-11 ottobre), poco dopo la fine della raccolta. Le recenti piogge hanno riportato a un equilibrio idrico ottimale per i vigneti e consentito l’avvio della fase vendemmiale con circa una settimana di anticipo rispetto alle medie del passato”.

Il Consorzio, che conta più di 800 soci con una rappresentatività al 92%, prevede un’annata **2026 da circa 20 milioni di bottiglie equamente suddivise tra le Dop Bardolino e Chiaretto**. Il bel tempo e le temperature favorevoli, intervallate nella prima parte della stagione da piogge rigeneranti – rileva il Consorzio nella relazione tecnica -, hanno consentito di mantenere l’anticipo iniziale fino alla vendemmia. Da luglio abbiamo assistito a temperature elevate associate ad una scarsa piovosità che hanno creato condizioni di stress per le piante. La presenza di irrigazione su tutto il territorio, ben gestita, ha permesso di arrivare alla vendemmia con gradazioni elevate, una buona acidità e una sanità direi ottimale delle uve. Solo alcune zone limitate sono state colpite da eventi grandigeni che hanno arrecato danni, a volte gravi.

Punti chiave

- 1. Vendemmia iniziata con una settimana di anticipo**, grazie a piogge che hanno riportato equilibrio idrico nei vigneti.
- 2. Qualità alta per le uve, sane e con buone gradazioni e acidità** nonostante il caldo estivo.
- 3. Volumi in leggero calo rispetto alla media**, per lo stress idrico registrato da luglio.

4. **Produzione 2026 stimata in 20 milioni di bottiglie,**
divise equamente tra Bardolino e Chiaretto.
5. **Danni localizzati da grandine in alcune zone limitate**
del territorio.