

Alto Adige, la vendemmia 2026 è la più precoce di sempre

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Agosto 2026



In Alto Adige la vendemmia 2026 è iniziata con largo anticipo, spinta da una primavera ed un'estate tra le più calde di sempre. Le uve per lo spumante metodo classico sono già in cantina. Il Consorzio Vini parla di grappoli sani e guarda ora al meteo delle prossime settimane per definire la qualità dell'annata.

L'estate del 2026, di per sé considerata una delle più calde di sempre, accelera la maturazione delle uve nei vigneti altoatesini. Ecco perché, **in diverse zone della regione, la vendemmia è già entrata nel vivo**. Le uve dei vigneti precoci, designate alla produzione di vini base per lo spumante altoatesino secondo il metodo tradizionale, invece, stanno invece già vinificando in cantina. "Questo è l'inizio di vendemmia più precoce nella storia dell'Alto Adige" afferma il

direttore del Consorzio Vini Alto Adige, Eduard Bernhart.

Il fatto che la vendemmia, quest'anno, sia avvenuta prima rispetto alla media pluriennale non è dovuto solo alle temperature elevate di giugno e luglio, ma anche a una primavera eccezionalmente calda. **“Già a marzo e ad aprile le temperature erano superiori alla media, accelerando enormemente il ciclo vegetativo delle uve”,** continua Bernhart. Tale precocità non è stata frenata nemmeno dalle settimane insolitamente fredde di maggio.

Al momento è troppo presto per fare previsioni sulla qualità dell'annata, ma le premesse sono ottime: “I grappoli hanno un aspetto sano”, afferma il direttore del Consorzio. **“Fare in modo che le uve non prendano troppo sole, non soffrano il calore e abbiano sempre sufficiente umidità è una questione di know-how e duro lavoro”,** continua Bernhart, che fa riferimento anche al giusto grado di acidità: “Garantisce quella freschezza ed eleganza per cui sono noti i nostri vini.”

L'uva, tuttavia, non è ancora tutta in cantina, ragion per cui l'attenzione è rivolta all'andamento del tempo nelle prossime settimane. **“Confidiamo in temperature più fresche,** soprattutto di notte, poiché queste favoriscono l'ultimo sviluppo delle uve e, soprattutto, speriamo che i vigneti siano risparmiati da eventuale grandine nelle prossime settimane”, spiega Bernhard.

Dopo le uve destinate ai vini base per lo spumante, si prosegue progressivamente con la vendemmia delle diverse varietà, presumibilmente a inizio settembre. **“Il momento ottimale varia a seconda della varietà e della zona, rendendo fondamentali l'intuito e l'esperienza di enologi e vignaioli”,** afferma il direttore del Consorzio che sottolinea altresì quanto la vendemmia in Alto Adige sia un lavoro manuale: “Questo ci offre un ulteriore vantaggio, poiché ogni grappolo viene controllato direttamente in vigna e, se necessario, scartato già al momento della raccolta.”

Punti chiave

1. **Vendemmia 2026 avviata con il maggiore anticipo mai registrato** in Alto Adige.
2. **Primavera e estate calde hanno accelerato il ciclo vegetativo** delle uve nei vigneti.
3. **Uve per lo spumante metodo classico già in fase di vinificazione** in cantina.
4. **Grappoli sani, ma la qualità finale dipende dal meteo** delle prossime settimane.
5. **Raccolta manuale, varietà per varietà, prevista da inizio settembre** nelle diverse zone.