

Conclusa la vendemmia: anno impegnativo, buona qualità

Bianchi fruttati e freschi, grandi rossi promettenti e corposi: a vendemmia conclusa, il primo giudizio degli esperti sull'annata 2026 dei vini altoatesini è decisamente positivo. Merito anche e soprattutto di viticoltrici e viticoltori che hanno saputo accompagnare le loro vigne in un'estate estremamente calda e secca.

Per la viticoltura altoatesina, il 2026 è stato un anno eccezionale, caratterizzato da una ripresa vegetativa molto precoce, una fioritura anch'essa anticipata e mesi estivi straordinariamente caldi e asciutti. Solo a fine agosto le piogge sono state sufficienti per fornire alle viti l'apporto idrico necessario per affrontare al meglio la fase di maturazione.

Competenza ed esperienza nei vigneti

A proposito delle difficoltà che comporta un anno vegetativo così estremo, Ivan Giovanetti di Castelfeder spiega: "Negli ultimi vent'anni, i viticoltori e i vignaioli altoatesini hanno già vissuto alcune annate molto precoci e calde e hanno imparato molto. Oggi sappiamo come proteggere i grappoli da un'insolazione eccessiva attraverso una sfogliatura contenuta, quando ricorrere a un'irrigazione mirata e, soprattutto, come individuare il momento giusto per la vendemmia in annate estreme, evitando che le uve raggiungano una maturazione eccessiva."

Anche Stefan Kapfinger, enologo della Cantina Merano, indica gli interventi con cui si può reagire a situazioni estreme dal punto di vista meteorologico. "Una parete fogliare più fitta consente di ottenere più ombra nel vigneto", spiega. "In questo modo si riduce l'esposizione diretta dei grappoli al sole, limitando parzialmente la formazione di zuccheri e rallentando la maturazione."

In Valle Isarco si è dovuta affrontare una sfida imprevista: una forte grandinata pochi giorni prima della vendemmia. "Nel complesso, l'area colpita è stata relativamente limitata, ma i



WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

viticoltori interessati hanno subito grossi danni", commenta Hannes Baumgartner della Tenuta Strasserhof di Novacella.

Vendemmia precoce, qualità eccellente

Una primavera calda e un'estate torrida hanno fatto sì che, quest'anno, in Alto Adige la vendemmia si sia svolta presto come non mai. Nel Burgraviato è iniziata già attorno al 10 agosto, nell'Oltradige e in Bassa Atesina a metà agosto, a Bolzano e dintorni a inizio settembre e persino in Valle Isarco, solitamente più fresca, è cominciata già il 1° settembre. "Mentre da noi, solitamente, la vendemmia inizia tra il 15 e il 20 settembre, quest'anno il 22 era già terminata", racconta Hannes Baumgartner.

La scelta del momento ideale per la vendemmia richiede competenze approfondite e una flessibilità sempre maggiore: "Un tempo, si differenziava soprattutto tra zone e altitudini, oggi, sempre più spesso, si valuta il singolo vigneto tenendo conto delle sue condizioni specifiche", spiega Stefan Kapfinger. "Le temperature più fresche e l'escursione termica tra giorno e notte sono fattori utili per individuare il momento ottimale e ottenere un rapporto ben bilanciato tra zuccheri, acidità e maturità aromatica."

Grazie all'impegno, alla competenza e alla flessibilità, in tutto l'Alto Adige si è più che soddisfatti della qualità delle uve raccolte. "Nel complesso, abbiamo raccolto grappoli sani e, dal punto di vista gustativo, le uve non hanno risentito delle temperature elevate", afferma Lukas Mumelter della Tenuta Griesbauerhof a Rencio. Anche Ivan Giovanett parla di un "quadro molto positivo": "Il raccolto sia dei bianchi che dei rossi si presenta estremamente sano, anche alle altitudini più elevate. Ciò che mi ha sorpreso maggiormente sono la freschezza e la struttura acida ottenute."

Vini bianchi: fruttati e sorprendentemente freschi

Uve sane e una maturazione ottimale pongono le basi per una buona annata, anche se è ancora presto per una valutazione approfondita. In tutte le zone di produzione altoatesine, tuttavia, per l'annata 2026 prevale l'ottimismo. "I primi bianchi in cantina sono



WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

estremamente promettenti sotto il profilo qualitativo", afferma soddisfatto Hannes

Baumgartner della Tenuta Strasserhof a Novacella.

Lukas Mumelter della Tenuta Griesbauerhof prevede bianchi corposi, morbidi e molto fruttati. "L'acidità supera le aspettative e si armonizzerà bene nella struttura dei bianchi complessi", dice Mumelter. Anche Ivan Giovanett giunge alla stessa conclusione: "I primi bianchi presentano gradazioni alcoliche moderate e una struttura acida sorprendentemente fresca. Grazie alla sfogliatura contenuta è stata conservata la freschezza." A Merano e dintorni, Stefan Kapfinger prevede un'annata con bianchi più ampi e strutturati che nelle annate precedenti. "Avranno un buon potenziale di invecchiamento", sottolinea.

È interessante dare un'occhiata alle aspettative per le singole varietà. Per lo Chardonnay si profila una grande annata, grazie a uve pienamente mature, con un contenuto zuccherino ideale e una struttura acida conservatasi sorprendentemente bene. Per il Pinot bianco si attende un'annata molto classica, con vini intensi ed eleganti, mentre nei Sauvignon l'estate torrida si riflette soprattutto sul piano aromatico, con note tropicali ed esotiche. Il Gewürztraminer ha richiesto particolare pazienza: per raggiungere la piena maturazione aromatica, i grappoli hanno dovuto rimanere sulle viti più a lungo. Ma: "I vini giovani già presentano una buona speziatura e un profilo aromatico ben definito", commenta Ivan Giovanett.

Rossi eccellenti e complessi

Anche per i vini rossi, la prima impressione dell'annata 2026 è positiva, si parla in generale di "un'ottima annata". "Finora, raramente si sono presentate condizioni così favorevoli per ottenere rossi complessi e longevi", afferma Stefan Kapfinger, enologo della Cantina Merano. "Ci aspettiamo rossi dal colore più intenso, più ampi, corposi e strutturati e con un buon potenziale di invecchiamento. Il 2026 potrebbe rivelarsi una grande annata per i vini rossi."

Anche Lukas Mumelter della Tenuta Griesbauerhof a Rencio prevede "vini molto corposi e robusti con tannini maturi e piacevoli. Penso che i rossi si distingueranno per la loro



WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

immediata accessibilità", dice Mumelter. Ivan Giovanett sottolinea in particolare il Pinot nero 2026, che si presenta con "un colore profondo e con una struttura importante e ben definita". Anche il Lagrein ha raggiunto una perfetta maturità e si mostra estremamente promettente.

Da viticoltore di Rencio, Lukas Mumelter guarda con particolare interesse il Santa Maddalena, dal quale ci si attendono vini molto morbidi con una piacevole acidità. "Dal punto di vista aromatico, si spazierà tra la ciliegia matura e la prugna, mentre il colore sarà di un bellissimo rubino", prevede Mumelter, che osa anche una previsione per il Lagrein 2026: "Mi aspetto vini molto scuri e ricchi di estratto, con un'acidità stimolante e tannini eleganti e maturi. Saranno Lagrein morbidi e subito accessibili con una consistenza setosa al palato." Soprattutto le varietà a maturazione tardiva, verso la fine del periodo di stagionatura hanno goduto delle temperature più fresche e della maggiore escursione termica tra giorno e notte. Stefan Kapfinger, a questo proposito, menziona in particolare Merlot e Cabernet. Per tutte le varietà, comunque, i produttori concordano che l'anno vegetativo e l'annata 2026 sono destinati a lasciare il segno nella viticoltura altoatesina.

Contatto per i media:

press@suedtirolwein.com

Tel.: +39 0471 978 528 / 339 1895544



WEIN | BEWUSST | GENIESSEN