

VENDEMMIA 2026: IL CONSORZIO TUTELA VINI D'ACQUI SI PREPARA A UNA RACCOLTA ANTICIPATA E DI ALTA QUALITÀ

Le previsioni delineano un'annata caratterizzata da ottimo stato sanitario dei vigneti, buona fertilità e maturazione precoce.

L'evoluzione climatica di agosto sarà determinante per definire i volumi produttivi.

Acqui Terme, luglio 2026 - Prospettive incoraggianti per la vendemmia 2026 del **Brachetto d'Acqui DOCG** che si annuncia in anticipo di circa una settimana rispetto al 2025, e dunque entro la prima metà di agosto. Un'annata caratterizzata da un **andamento climatico anomalo**, con un risveglio vegetativo precoce, temperature elevate già a partire da aprile e una lunga fase estiva contraddistinta da precipitazioni molto limitate, che ha accelerato lo sviluppo della vite senza compromettere, almeno fino a oggi, il potenziale qualitativo delle uve.

Secondo le rilevazioni dell'agronomo **Daniele Eberle**, il ciclo vegetativo è iniziato in anticipo grazie alle **elevate somme termiche** registrate nel mese di aprile e alle **riserve idriche accumulate** durante l'inverno, che hanno favorito una rapida crescita della vegetazione. Il mese di maggio, caratterizzato da temperature più vicine alla norma e da **precipitazioni abbondanti**, ha garantito un buon equilibrio vegeto-produttivo, senza incidere negativamente sullo stato sanitario dei vigneti.

"Le piogge di maggio hanno determinato soltanto sporadiche infezioni primarie di peronospora e non hanno avuto effetti significativi sulla produzione. L'allegagione è avvenuta in anticipo e in condizioni ottimali, mentre la fioritura si è svolta rapidamente e in maniera regolare, grazie alle temperature elevate", spiega Daniele Eberle.

Le condizioni climatiche dei mesi di giugno e luglio, **caldo persistente e scarse precipitazioni**, hanno inoltre limitato lo sviluppo dei principali patogeni della vite. Gli attacchi di oidio sui grappoli si sono rivelati trascurabili e anche la tignoletta della vite, che nella scorsa stagione aveva creato criticità in alcune aree, ha avuto un'incidenza estremamente contenuta.

"Lo stato fitosanitario dei vigneti è molto buono. Oidio e tignoletta hanno avuto un impatto minimo e oggi possiamo osservare grappoli sani e ben formati. I sintomi di stress idrico risultano limitati ai terreni più superficiali e ai vigneti più giovani, nonostante l'assenza di piogge significative da inizio giugno", sottolinea Eberle.

L'invaiaura è già in corso e procede rapidamente, favorita dalle elevate temperature diurne e dalle escursioni termiche notturne. Un quadro che lascia prevedere una raccolta anticipata rispetto alla media storica.

"L'inizio dell'invaiaura è in anticipo anche rispetto alle annate precoci. Se le condizioni climatiche resteranno favorevoli, la vendemmia inizierà circa una settimana prima rispetto al 2025. Al momento ci aspettiamo una produzione di buona qualità, con un buon livello di fertilità e allegagione. Resta tuttavia fondamentale osservare

l'evoluzione del mese di agosto: eventuali ondate di calore potrebbero ridurre il volume finale dei grappoli", conclude Eberle.

Anche il presidente del **Consorzio Tutela Vini d'Acqui, Paolo Ricagno**, invita a guardare con attenzione alle prossime settimane e commenta: *"l'annata 2026 conferma come il cambiamento climatico rappresenti una delle principali sfide per la viticoltura del Monferrato. Al momento i vigneti presentano uno stato fitosanitario generalmente buono, ma sarà l'andamento climatico tra luglio e agosto a definire il potenziale produttivo e qualitativo della vendemmia. La resilienza delle varietà del territorio e il lavoro quotidiano dei produttori saranno ancora una volta determinanti."*

La zona di produzione del Brachetto d'Acqui DOCG, che si estende tra le province di Alessandria e Asti, nel cuore dell'**Alto Monferrato**, beneficia di un patrimonio pedoclimatico unico, fatto di suoli calcarei di origine marina, dolci colline ben ventilate ed escursioni termiche che favoriscono lo sviluppo del corredo aromatico tipico del vitigno. Anche in un'annata complessa come quella in corso, queste caratteristiche territoriali, unite all'esperienza dei viticoltori, stanno contribuendo a preservare l'equilibrio della produzione.

IL CONSORZIO TUTELA VINI D'ACQUI

Il Consorzio Tutela Vini d'Acqui nasce nel 1992 ad Acqui Terme, in provincia di Alessandria, in Piemonte, nel Nord Ovest d'Italia, con lo scopo di controllare e regolamentare la crescita delle denominazioni dei Vini d'Acqui, a tutela del loro territorio d'origine, dei produttori e dei consumatori. Il Consorzio riunisce 60 aziende tra cui aziende agricole, cantine cooperative e aziende spumantiere. Nel 1996 il Brachetto d'Acqui ha ottenuto la DOCG (denominazione d'Origine Controllata e Garantita) grazie al forte impulso del Consorzio che contribuì a definire con maggiore precisione, dal punto di vista legale e amministrativo, le peculiarità sia del vino sia dello spumante, elevando così il livello di entrambe le categorie tutelate.

IL MONFERRATO

I vini d'Acqui sono figli di un territorio vocato e variegato dove i vitigni si esprimono al meglio sin dall'antichità. Grazie a un clima caratterizzato da un regolare avvicinarsi delle stagioni, le uve sviluppano caratteristiche particolari che definiscono la tipicità, mentre la diversa composizione dei terreni (ricchi di sabbia, limo e argilla) di natura friabile, conferisce ai vini una versatilità espressiva unica, ponendo l'accento su finezza ed eleganza, su corpo e intensità di ogni elemento, su leggerezza e fragranza. Questo territorio nel 2014 è stato proclamato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO.

Ufficio Stampa
ZEDCOMM

Francesca Motta

Mobile +39 3406087828

Direct E-mail: francesca@zedcomm.it