



VENDEMMIA 2026: VINCE LA CAPACITÀ DELL'UOMO

Il Consorzio Vini Asolo Montello fa un primo bilancio della raccolta 2026 e lancia un appello: è ora di ripensare a soluzioni di lungo termine per la gestione dell'acqua, una risorsa sempre più scarsa

Se fosse un film, lo slogan sarebbe “quando il gioco si fa duro, i duri iniziano a giocare.” In questo caso però si parla di vendemmia e i protagonisti sono i produttori dell'area Asolo Montello, che hanno iniziato a raccogliere le uve di Glera e delle altre varietà del territorio.

<< Quest'anno la situazione del vigneto è stata particolarmente impegnativa a causa della siccità e del caldo estremo. - Afferma il presidente del Consorzio di Tutela Michele Noal. - In questa annata complessa, l'esperienza dei viticoltori, che in questi anni hanno imparato a gestire anche condizioni molto difficili, ha permesso di raccogliere uve perfettamente sane e con parametri di acidità e zuccheri soddisfacenti, anche alla luce delle piogge degli ultimi giorni e del calo delle temperature. >>

Se i viticoltori hanno maturato competenze importanti, che hanno consentito di garantire un'annata buona, la maggiore criticità oggi è rappresentata dal sistema idraulico, che è rimasto uguale a più di 20 anni fa. L'andamento del clima caratterizzato da eventi atmosferici sempre meno controllabili richiede una gestione strategica delle risorse, anzitutto dell'acqua, ad esempio con una conduzione più razionale dei bacini di laminazione per garantire l'approvvigionamento delle acque anche in collina, dove non è possibile ricorrere all'irrigazione.

Una direzione nella quale il Consorzio di Tutela si sta muovendo assieme anche ai colleghi degli altri Consorzi, e che non può prescindere dal coinvolgimento del mondo politico, di tutta la filiera e delle istituzioni locali.

Nell'imminente, comunque, i produttori si concentrano su completare la vendemmia. La pioggia e l'abbassamento delle temperature dei giorni scorsi hanno giovato alle uve, al risparmio energetico, perché riduce la necessità di refrigerazione in cantina, e soprattutto a chi è impegnato nella raccolta. La vendemmia è iniziata in anticipo rispetto alla media del territorio, come avvenuto d'altro canto in tutta Italia. Una scelta necessaria per preservare l'acidità, fondamentale per le uve destinate a diventare spumante. La bravura dei produttori è quindi scegliere il momento ideale per raccogliere, grazie anche al supporto offerto dal Consorzio di Tutela con il monitoraggio delle curve di maturazione.

<< Il 2026 è un'annata molto calda e la siccità è stato l'elemento maggiormente problematico. Una situazione che non si esclude si possa ripetere anche in futuro e, proprio per questo, ragionare già da ora sulle soluzioni per il prossimo anno diviene particolarmente importante. >> Conclude Noal.