



Comunicato stampa

Vino (Consorzio Bardolino): uve sane e qualità alta, vendemmia degna del centenario

(Verona, 16 settembre 2026). 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.

Ufficio stampa Consorzio Vini Bardolino: ispropress

Marta De Carli (393.4554270 – press@ispropress.it)

Simone Velasco (327.9131676 – simovela@ispropress.it)