

IL BRACHETTO D'ACQUI E LA SFIDA DEL CALDO: LA VENDEMMIA 2026 CONFERMA LA SUA RESILIENZA

Raccolta anticipata, uve sane e buona freschezza: il bilancio del Consorzio Tutela Vini d'Acqui

Acqui Terme, settembre 2026 – Si chiude con un bilancio positivo la vendemmia 2026 del **Consorzio Tutela Vini d'Acqui**, un'annata caratterizzata da temperature elevate, maturazione anticipata e condizioni di raccolta che hanno richiesto particolare tempestività da parte dei produttori. Le uve sono arrivate alla vendemmia in **ottimo stato sanitario**, con gradazioni importanti, buona struttura e una dotazione acida capace di preservare la freschezza gustativa, mentre i volumi, escludendo il dato più basso del 2025, si collocano in linea con la media degli ultimi anni.

*"A segnare il 2026 è stato soprattutto il **caldo, iniziato già dalla fine di maggio**, che ha accelerato sensibilmente il ciclo vegetativo portando a una vendemmia tra le più anticipate mai registrate nel territorio," spiega **Antonio Massucco**, enologo di **Banfi** con sede in Piemonte, azienda che ha contribuito a costruire la storia e l'identità del Brachetto d'Acqui. "A limitare gli effetti della lunga fase calda e asciutta sono state le **abbondanti precipitazioni di febbraio e marzo**, che hanno permesso ai terreni di accumulare riserve idriche sufficienti ad accompagnare le viti durante l'estate. I casi di stress idrico sono infatti rimasti limitati, concentrandosi soprattutto nei vigneti più esposti e nei terreni più poveri e siccitosi."*

L'andamento climatico ha imposto di intervenire con particolare rapidità nella fase finale della maturazione. **Il 10 agosto ha preso il via la raccolta del Brachetto**, circa dieci giorni prima rispetto al 2025, confermando l'anticipo già previsto nelle valutazioni di luglio. La tempestività della raccolta, accompagnata dal monitoraggio del quadro analitico già dalla fine di luglio, ha permesso di evitare che la maturazione precoce si traducesse in una perdita di equilibrio.

*"Dal punto di vista sanitario, il bilancio è particolarmente positivo. La stagione ha infatti mantenuto **una pressione molto contenuta delle principali patologie**, permettendo alle uve di arrivare alla raccolta in condizioni ottimali", commenta Massucco.*

Anche sul piano qualitativo le prime valutazioni sono buone: **gradazioni importanti e ottima struttura** sono tra gli elementi che caratterizzano le uve raccolte. Le eventuali criticità si sono concentrate in situazioni circoscritte, in particolare nei vigneti maggiormente esposti al sole, dove in alcuni casi è stata osservata una minore dotazione aromatica. Sotto il profilo quantitativo, invece, **la produzione 2026 si colloca sostanzialmente nella media degli ultimi anni**, se si esclude il confronto con la vendemmia 2025, particolarmente scarsa.

Il Brachetto, una varietà che mantiene la freschezza



È proprio la capacità di conservare **acidità e freschezza gustativa anche in condizioni di caldo intenso** a rappresentare uno degli elementi più interessanti emersi dalla vendemmia 2026.

“Dopo alcune annate comunque più calde e anticipate rispetto al passato, possiamo dire che il Brachetto è una varietà che, a differenza di altre, anche in una vendemmia come questa riesce a mantenere una buona dotazione acida e quindi una buona freschezza gustativa”, spiega Massucco. “Dalla mia esperienza di enologo posso dire che il Brachetto sia una varietà che si è adattata meglio di altre al cambiamento climatico in corso”.

Un dato che si inserisce nel percorso già evidenziato dal Consorzio Tutela Vini d'Acqui nelle valutazioni di inizio stagione: il cambiamento climatico rappresenta una delle principali sfide per la viticoltura del Monferrato, ma la risposta del vigneto passa anche dalla conoscenza delle caratteristiche delle singole varietà, dalla lettura puntuale dell'annata e dalla capacità di intervenire nei tempi corretti.

“La vendemmia 2026 ci consegna un quadro complessivamente positivo”, commenta Paolo Ricagno, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui. “Il clima ha imposto una particolare attenzione nella gestione dei vigneti e nella scelta del momento della raccolta, ma le uve hanno dimostrato una buona capacità di affrontare una stagione caratterizzata da temperature elevate. La qualità raggiunta conferma il valore del lavoro dei produttori e la capacità del territorio di adattarsi a condizioni climatiche sempre più complesse”.

La vendemmia 2026 si chiude così con **uve sane, strutturate e dotate di una buona componente acida**, in un'annata che ha messo alla prova la viticoltura dell'Alto Monferrato, ma ha anche ribadito una caratteristica importante del Brachetto d'Acqui: la capacità di conservare **freschezza ed equilibrio anche di fronte a temperature elevate e a una maturazione fortemente anticipata**.

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,



CONSORZIO TUTELA
VINI D'ACQUI

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