



Comunicato stampa del 30 settembre 2026

LA DOC COLLI BERICI AGGIORNA IL DISCIPLINARE: PIÙ LIBERTÀ D'INTERPRETAZIONE E SFIDE CLIMATICHE

Ampliata la base ampelografica del Colli Berici Rosso e Bianco e introdotto il sistema a pergola per tutte le varietà esclusivamente in collina. Le novità comunicate a *Gustus 2026*, che si riconferma tra professionisti e wine lover

Sono ufficialmente entrate in vigore le **modifiche del disciplinare** di produzione della **DOC Colli Berici**. Le principali novità riguardano l'**ampliamento della base ampelografica** per il Colli Berici Bianco e Colli Berici Rosso e l'inclusione della forma di allevamento a **pergola** per i nuovi impianti e reimpianti con giacitura collinare.

A seguito della pubblicazione in Gazzetta Ufficiale il 19 agosto 2026, nella produzione del **Colli Berici Rosso** si ammette per almeno il 60% l'utilizzo di varietà Merlot, Tai Rosso, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon – laddove prima era prevista una predominanza delle sole Merlot e Tai Rosso –, fino al 40% di Carmenère e Pinot Nero e fino a un massimo del 15% di altre varietà a bacca rossa autorizzate nella provincia di Vicenza.

Analogamente, il **Colli Berici Bianco** apre alle varietà Garganega, Chardonnay e Pinot Bianco, da sole o congiuntamente, per almeno il 60%, mentre Manzoni Bianco, Tai Bianco e Sauvignon possono concorrere fino a un 40%, insieme a un massimo del 15% di altri vitigni bianchi autorizzati. Un cambiamento sostanziale rispetto alle precedenti disposizioni che per la base ammettevano quasi esclusivamente Garganega e Sauvignon.

“Le modifiche intendono offrire ai viticoltori **maggiore libertà di interpretazione del territorio** – dichiarano il direttore del Consorzio **Giovanni Ponchia** e il presidente **Silvio Dani** –. L’introduzione di nuove varietà e tipologie di uvaggio per il Colli Berici Bianco e Rosso permettono una **lettura più capillare e personale della denominazione**. L’introduzione del sistema di allevamento a pergola per tutte le varietà in collina, inoltre, è uno **strumento concreto per affrontare le nuove sfide climatiche** che possono cambiare i parametri qualitativi delle uve”.

La tradizionale **pergola**, precedentemente riservata alla sola Garganega, aiuta a proteggere i grappoli dall’irraggiamento diretto e a mantenere il giusto livello di acidità degli acini. Può diventare uno strumento fondamentale nella **gestione di annate calde** come la 2026, con una generale anticipazione della raccolta data anche dalle elevate temperature.

L’entrata in vigore del nuovo disciplinare è stata comunicata durante la prima giornata di **Gustus 2026 – Vini e Sapori di Vicenza**, la manifestazione dedicata alla scoperta e all’approfondimento dei vini delle DOC Colli Berici, Vicenza e Gambellara andata in scena il 19 e 20 settembre al Conservatorio Arrigo Pedrollo di Vicenza. L’appuntamento ha registrato un **ottimo riscontro** da parte di un **pubblico** composto per gran parte da **professionisti** del settore e **solidi appassionati**, registrando un tutto esaurito alle due **WineLab: Il Tai Rosso tra tendenze e sfide climatiche: una vocazione al cambiamento**, a cura del Miglior Sommelier del Veneto 2018 e Miglior Sommelier d'Italia 2023 Cristian Maitan, e **Il tempo del Gambellara: un viaggio tra carattere e longevità** condotta dal wine educator Fabio Gobbi.

Ufficio stampa:

Giulia Tirapelle | giulia@studiocru.com | 389 2373903

Veronica Guerra | veronica@studiocru.com | 380 2363563

Anna Sperotto | anna@studiocru.com | 349 8434778