

Vendemmia 2026: Come Affrontare lo Stress Climatico con l'Analisi Diretta in Cantina

Dr. Simone Bellassai, Chimico, Enologo, esperto di analisi chimiche su alimenti e bevande - CDR FOODLAB® Division Manager

P2624

1. Introduzione: Il Contesto Climatico della Vendemmia 2026

La vendemmia 2026 si presenta come un banco di prova fondamentale per la gestione enologica moderna, caratterizzata da un'evidente accelerazione fenologica su scala europea. Le temperature eccezionalmente elevate registrate nella prima parte della stagione estiva — con prolungati picchi termici e ridotta escursione notturna — hanno anticipato significativamente le operazioni in campo, portando a raccolte precoci già a inizio agosto in Franciacorta e tra la fine di luglio e la prima decade di agosto in Sicilia e Borgogna. Questo scenario ha innescato una severa "compressione della vendemmia" (*harvest compression*), portando a maturazione simultanea cultivar tradizionalmente scalari. Tale sovrapposizione pone l'enologo di fronte a due criticità primarie: la congestione logistica e il disaccoppiamento maturativo. A livello operativo, il conferimento sincrono delle uve satura le linee di ammostamento, l'efficienza dei sistemi frigoriferi e la disponibilità dei vasi vinari. A livello biologico invece lo stress termico prolungato spinge la vite in uno stato di difesa, inducendo un rapido accumulo zuccherino per concentrazione a cui non corrisponde un'adeguata maturità fenolica e aromatica, aggravato da un drastico crollo dell'acido malico. Gestire un'annata simile impone l'abbandono delle metriche tradizionali: ogni decisione sui tempi di raccolta e sui protocolli di vinificazione esige ormai un monitoraggio analitico in tempo reale dell'equilibrio acidico e del quadro nutrizionale del mosto.

2. Lo Stress Termico: Analisi dell'Impatto Chimico e Bio-Chimico

La gestione di uve sottoposte a prolungato stress termico richiede una profonda comprensione delle alterazioni biochimiche in atto dovute all'intensità delle ondate di calore del 2026 ha generato risposte fisiologiche estreme.

L'analisi dei mosti di questa annata rivela tre disallineamenti critici che richiedono un attento monitoraggio:

- **Disaccoppiamento Tecnologico-Fenolico:** Le alte temperature stimolano un rapido accumulo di zuccheri, a cui non corrisponde una parallela e adeguata maturazione fenolica e del colore. Parallelamente, lo stress idrico induce una

contrazione del volume dell'acino, alterando il rapporto polpa/buccia. Questo fenomeno concentra tannini e polifenoli in volumi ridotti, innescando il rischio di estrazioni amare e astringenti in fase di macerazione.

- **Degradazione dell'Acido Malico e Innalzamento del pH:** Il calore estremo accelera drasticamente il metabolismo respiratorio dell'uva, portando a un crollo verticale dell'acido malico. Come analizzato da **Ehsani (2026)**, i livelli riscontrati nei mosti europei di quest'annata sono prossimi a 1 g/L (contro le medie tipiche di 3-4 g/L). Questa severa perdita di acidità fissa causa un rapido innalzamento del pH, esponendo il mosto a gravi vulnerabilità microbiologiche.
- **Variabilità dell'Azoto Prontamente Assimilabile (APA):** Le condizioni di siccità limitano severamente la traspirazione e l'assorbimento dei nutrienti dal suolo: in condizioni di carenza idrica la vite tende ad usare l'azoto quasi esclusivamente per il proprio metabolismo generando un mosto in deficit di Azoto Prontamente Assimilabile. La gestione di un mosto con elevato potenziale alcolico abbinato a carenze nutrizionali aumenta in modo esponenziale il rischio di arresti di fermentazione, favorendo la comparsa di difetti olfattivi legati alla riduzione (produzione di H₂S).

3. Dalla Tradizione alla Precisione: La Nuova Operatività in Cantina

In un'annata estrema come il 2026, le dinamiche chimiche e fermentative dei mosti, esacerbate dalle alte temperature ambientali, possono subire derive critiche nel giro di poche ore. La gestione della cantina richiede perciò l'acquisizione e il monitoraggio dei parametri in tempo reale senza dipendere da laboratori esterni. Avendo il dato immediato in fase di ammostamento, l'enologo può intervenire su aspetti cruciali: correggere tempestivamente il pH (ad esempio tramite apporti di acido tartarico) per sopperire alla perdita di acidità; abbandonare i protocolli standard a favore di un'integrazione azotata mirata, calcolata sui livelli reali di APA per scongiurare arresti fermentativi; e calibrare le estrazioni polifenoliche per stabilizzare

il colore e smussare i tannini resi aggressivi dallo stress idrico.

4. CDR WineLab® un alleato nella gestione dell'emergenza

In questo scenario delicato, **CDR WineLab®** si conferma uno strumento strategico per il controllo di qualità in tempo reale. La sua capacità di fornire dati precisi direttamente sulla piattaforma di ricezione uve permette di gestire la compressione della vendemmia con una reattività superiore rispetto ai metodi tradizionali. La possibilità di agire in pochi minuti ed in autonomia, senza necessità di personale altamente specializzato e complicata strumentazione da laboratorio, consente la valutazione di ogni partita di uva, fondamentale data l'estrema eterogeneità dei vigneti colpiti dalla siccità.

Parametro Analitico	Impatto sulla Decisione Enologica
Zuccheri (Glucosio e Fruttosio)	Calcolo esatto del potenziale alcolico; monitoraggio arresti fermentativi.
Acido L-Malico e L-Lattico	Gestione della freschezza e controllo della fermentazione malolattica.
Azoto Prontamente Assimilabile (APA)	Scelta del protocollo di nutrizione per prevenire difetti di riduzione e H ₂ S.
Acidità Totale e pH	Interventi correttivi immediati per la stabilità biologica del mosto.
Indice dei Polifenoli Totali (IPT)	Decisione sulla durata della macerazione per mitigare tannini amari.

5. Conclusione: L'Analisi Interna come Guida Decisionale

L'annata corrente dimostra inequivocabilmente che i protocolli convenzionali di vinificazione non sono più sufficienti per ammortizzare gli estremi climatici. Di fronte a finestre di intervento sempre più compresse, l'esperienza e l'intuizione dell'enologo necessitano di un riscontro diagnostico immediato. Adottare un sistema di analisi rapida direttamente in cantina, come il CDR WineLab®, significa annullare la distanza temporale tra il rilevamento dell'anomalia e la sua correzione. Restituire al tecnico il pieno controllo del processo, trasformando il dato istantaneo in un'azione mirata, è oggi la strategia più concreta per governare lo stress delle uve e preservare l'equilibrio e l'identità del vino.

6. Riferimenti utili

- Bayley, J. (2026, 7 luglio). French vineyards battle extreme heat as climate pressures mount. *The Drinks Business*.
- Corbet, S., & Garriga, N. (2026, 20 agosto). Champagne growers race against time as heatwaves force earliest harvest ever. *The Independent*.
- Cult Wines. (2019, 29 luglio). *What does the heatwave mean for winemaking?*. Cult Wines Wine Academy.
- Dodd, O. (2026, 30 luglio). Solving wine's heatwave crisis. *Drinks International*.
- Ehsani, M. (2026). *Harvest 2026: How Europe's Heatwave Is Reshaping Cellar Operations*. Fermentis Expert Insights.
- iDealwine. (2019, 4 luglio; agg. 2025, 22 dicembre). *Heatwave and effects on the vines*. Le blog iDealwine.
- Karlsson, P., & Karlsson, B. (2026, 28 giugno). Vineyards Threatened By The Extreme Heat Wave. *Forbes*.
- Liabot, J.-P., AFP, & AP. (2026, 20 agosto). Champagne harvest: why picking begins as early as mid-August. *Euronews*.
- RFI. (2026, 20 agosto). French winegrowers begin record early harvest as heat and drought bite. *Radio France Internationale*.
- Taylor, K. (2020, 15 dicembre). How Heat Waves Impact Wine Grapes. *Growing Produce*.
- Vinetur. (2026, 12 agosto). Extreme heat compresses the 2026 wine harvest worldwide. *Vinetur*.
- Wine Australia. (2026). *Managing vines through heatwaves*. Wine Australia Portal.
- WineNews. (2026, 24 agosto). From Italy to France, climate redraws the calendar of harvest in wine territories. *WineNews.it*.
- Wine-Searcher News & Opinion. (2026, 12 luglio). Heatwaves Threaten Bordeaux Harvest. *Wine-Searcher Magazine*.
- Wyma Solutions. (2026, 17 agosto). The 2026 Heatwave Does Not Affect All Crops Equally. *Postharvest.biz*.