



Food & Agroalimentare - Vendemmia Prosecco, nel Trevigiano resiste la raccolta a mano: per Bottega il 2026 sarà di qualità ma con rese ridotte

Treviso - 05 set 2026 (Prima Notizia 24) A Godega Sant'Urbano la pigiatura nei tini come un tempo. Il caldo record e le grandinate anticipano i tempi: calano le quantità, ma salgono armonia e morbidezza.

Nel Trevigiano è tempo di vendemmia per il Prosecco e a Godega Sant'Urbano, nella distilleria Bottega, la raccolta si ripete secondo le tradizioni di un tempo: grappoli colti a mano, pigiatura nei tini e libagione finale con le tipicità del territorio. A condizionare l'annata è stato il fattore climatico: "La vendemmia 2026 è stata caratterizzata da temperature notevolmente più elevate tra maggio e agosto, paragonabili solo a quelle del 2003, ma con un picco storico di giornate oltre i 35 gradi — spiega Sandro Bottega —. La piovosità si è ridotta dal 10 al 30% a seconda delle zone e si sono verificati fenomeni grandinigeni che in alcuni vigneti hanno causato perdite fino al 50%". Un andamento che ha imposto un anticipo sui tempi di raccolta di circa due settimane nelle aree collinari e di 5-7 giorni in quelle pianeggianti. Sul fronte della produzione, le stime indicano un'annata positiva ma contenuta nei volumi: "Sarà un'ottima annata, ma con quantitativi inferiori — rileva Stefano Bottega —. I vini presenteranno caratteristiche organolettiche più moderne grazie a una gradazione alcolica più contenuta, ma saranno dotati di maggiore morbidezza e di un'armonia olfattiva ben bilanciata". Nel panorama del vino italiano, penalizzato dalle barriere tariffarie statunitensi, il Prosecco conferma il proprio ruolo di traino sui mercati esteri, con la Francia che si attesta come terzo bacino di sbocco. "A soffrire di più sono stati i prodotti di fascia bassa, non il Prosecco che rimane lo spumante preferito — osserva Sandro Bottega —. È però un vino fortemente imitato in Paesi come Australia e Brasile, con un impatto negativo su volumi e immagine. La speranza è che le normative riescano a tutelare la nostra denominazione". A cambiare sono anche le abitudini di consumo, con le nuove generazioni orientate verso i prodotti No/Low alcohol e l'impiego del vino nella miscelazione, come dimostra la tenuta dello Spritz e dei cocktail a base di bollicine. "I giovani consumatori bevono meno ma cercano la qualità, per la quale sono disposti a spendere — conclude Sandro Bottega —. L'approccio al vino di qualità strutturato avviene solitamente tra i 30 e i 35 anni".

(Prima Notizia 24) Sabato 05 Settembre 2026