CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO
BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIANI

Vendemmia 2026

L'annata vitivinicola 2026 si consegna alle cantine come un affresco narrativo complesso, dettato da un andamento climatico che ha sensibilmente modificato i tradizionali calendari di raccolta. Fin dalle prime battute primaverili, un risveglio vegetativo anticipato, favorito da un clima mite e da buone precipitazioni, ha impresso alla stagione un ritmo piuttosto sostenuto. Questa tendenza alla precocità ha accompagnato lo sviluppo delle viti anche durante i mesi estivi, caratterizzati da giornate calde, asciutte e ricche di luce, che hanno saggiato la capacità di adattamento delle piante, quest'anno sostenute da buone riserve idriche accumulate nel sottosuolo.

Il vero elemento di svolta di questa stagione si è delineato a cavallo tra la fine di agosto e la prima metà di settembre. Quando la precocità stagionale faceva già presagire una raccolta anticipata, il mantenimento di temperature diurne sostenute ha impresso una decisa progressione alla maturazione dei grappoli. Questo andamento ha portato a una vendemmia storicamente anticipata rispetto alle medie del territorio, ma gestita con grande attenzione dai viticoltori. L'ottimo stato sanitario delle uve ha permesso di affrontare le operazioni in vigna con tempismo, traducendo il calore estivo in una maturazione zuccherina e fenolica completa e uniforme.

I vitigni a bacca bianca, come l'Arneis e la Nascetta, raccolti per primi in condizioni di piena luce, rivelano oggi una buona spalla acida, accompagnata da una sapidità minerale nitida e da profumi floreali di piacevole pulizia. Il Dolcetto beneficia appieno della sanità di questa vendemmia asciutta: l'assenza di criticità sanitarie ha permesso di ottenere tannini distesi e morbidi, regalando vini dal colore rubino vivo e dai classici richiami vinosi. Dal canto suo, la Barbera mostra un equilibrio interessante: la naturale ricchezza del frutto e una struttura polifenolica ben sviluppata integrano con efficacia la tipica freschezza acida del vitigno, promettendo bottiglie armoniche e di ottima piacevolezza gastronomica.

Il Nebbiolo, l'ultimo a lasciare la vigna ma anch'esso raccolto in netto anticipo rispetto alle consuetudini autunnali, sintetizza i tratti salienti dell'annata. Le uve destinate a Barolo e Barbaresco, in particolar modo quelle provenienti da vigneti molto soleggiati, hanno raggiunto una maturità tecnologica rapidissima (alti zuccheri e acidità in calo) a fronte di una maturità fenolica tal volta incompiuta, costringendo i produttori ad anticipare la vendemmia a inizio settembre e ad adottare vinificazioni estremamente delicate per evitare l'estrazione di tannini amari e rigidi. Si evidenzia in ogni caso una buona sinergia tra la maturazione della polpa e quella dei vinaccioli che ha dato origine a una trama tannica fine e ben definita. I futuri vini si annunciano più pronti e rotondi in gioventù, con uno stile che esalta la morbidezza rispetto alla tipica spigolosità tannica iniziale delle Langhe.

In sintesi, la vendemmia 2026 si delinea come un'annata tecnicamente sfidante ma dalle grandi potenzialità, in cui il tempismo della raccolta e la sensibilità enologica in cantina permetteranno di valorizzare al meglio l'eleganza senza tempo dei grandi vini delle Langhe.

CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E DOGLIANI
Corso Enotria, 2/c - Ampelion - 12051 Alba (Cn) - Italia
Tel: +39 0173 441074 - Fax: +39 0173 240112 - Email: consorzio.vini@langhevini.it
P.I.: 02410110049 - C.F. e CCIAA: 90021400040 - REA CN 213442
www.langhevini.it