



La vendemmia 2025 si avvicina. La parola ai produttori

Qualche testimonianza, da Nord a Sud, tra i vigneti italiani, alla vigilia della vendemmia 2025. Al momento le aspettative qualitative sono alte, con viti in ottima salute

Si avvicina la vendemmia e, al momento, questo 2025 si è presentato – lungo tutto lo stivale – abbastanza uniforme ed equilibrato, a dispetto delle ondate di calore delle ultime settimane.

L'**inverno** – in generale non troppo freddo – ha seguito un decorso nella norma e la **primavera** (fresca ad aprile) ha favorito una fioritura progressiva. Le piogge, in generale, hanno punteggiato la penisola senza mai essere eccessive, contribuendo a costituire buone riserve idriche e senza ostacolare le lavorazioni in vigna.

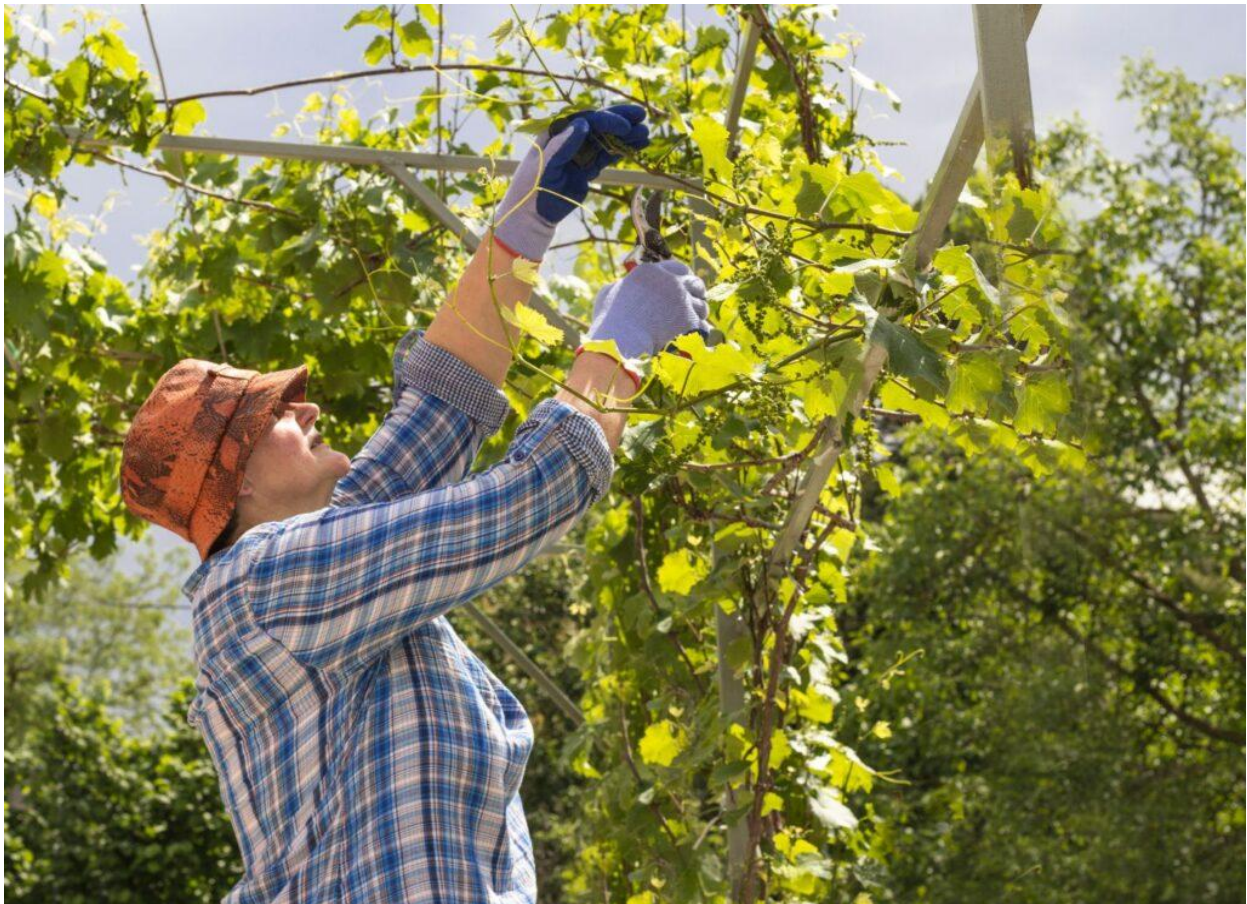
Giugno si è fatto riconoscere ovunque per un'**ondata di calore** che ha accelerato lo sviluppo vegetativo senza però causare stress eccessivi proprio grazie alle riserve idriche accumulate nei mesi precedenti. Il risultato è stato un **ciclo vegetativo in linea o leggermente anticipato**, con vigneti in ottima forma e un buono stato sanitario diffuso.

A partire da luglio, molte zone hanno beneficiato di **nette escursioni termiche** tra giorno e notte

che stanno **favorendo un'invasatura regolare** e una buona maturazione fenolica. Ad oggi lo stato sanitario delle uve è generalmente molto buono, con grappoli ben conformati. Le rese attese sono in linea con le medie e molto promettenti in termini qualitativi.

Vendemmia 2025: raccolta anticipata e alta qualità

La **vendemmia 2025 si preannuncia lievemente anticipata**, con alcune varietà bianche in pole position. Le **aspettative qualitative sono alte** e, se agosto proseguirà senza eventi estremi, la raccolta 2025 potrebbe restituire vini di precisione, freschezza e grande espressività territoriale.



Le aspettative qualitative sono alte per la vendemmia 2025.

Ecco un **punto aggiornato** con le opinioni di alcuni produttori, dall'Alto Adige alla Sicilia, con una nutrita rappresentanza toscana.

Trentino-Alto Adige

Per **Anselmo Guerrieri Gonzaga**, produttore di **San Leonardo** (Avio) la stagione vegetativa è stata finora caratterizzata da un andamento complessivamente più mite della media, con alcuni picchi di caldo tra fine giugno e inizio luglio. «*Tuttavia – dichiara – rispetto al 2022 o 2023, le temperature estive sono risultate meno estreme e più alternate, con giornate di raffrescamento e precipitazioni ben distribuite che hanno favorito un buon equilibrio vegetativo delle piante*». In

sintesi: *“le prime impressioni indicano un’annata promettente sia per qualità che per quantità”.*

In Val di Cembra, la stagione 2025 è iniziata con un inverno caratterizzato da temperature basse e nevicate in quota. Poi **Stefano Rossi**, enologo di [Cembra Cantina di Montagna](#) (Cembra Lisignago) segnala un **inizio vegetativo regolare**. *«La primavera ha alternato condizioni di soleggiamento, piogge e temporali, con un bilancio complessivamente positivo»*, spiega Rossi. L’estate si è caratterizzata per temperature elevate, anche superiori ai 30°C con periodi di stabilità e qualche precipitazione a fine luglio. *«La stagione produttiva – conclude – si preannuncia regolare e con buone aspettative».*

L’Alto Adige conferma un andamento simile: [Cantina Terlano e Cantina Andriano](#) raccontano di uno **sviluppo vegetativo regolare** che ha portato oggi sulle viti grappoli non troppo compatti e una buona parete fogliare. **Rudi Kofler**, Kellermeister di entrambe le cantine, racconta di un inverno relativamente secco e mite, una primavera – da fine aprile a inizio giugno – giustamente piovosa, seguita da un’ondata di calore breve e intensa a fine giugno. *«Oggi l’allegagione si presenta moderata e caratterizzata da grappoli spargoli – che è un indice positivo in termini qualitativi».* Da un lato e dall’altro della valle dell’Adige, la vendemmia 2025 inizierà con lieve anticipo rispetto al 2024, nel periodo tra fine agosto e inizio settembre.



Grappoli di Pinot bianco.

A pochi chilometri di distanza, sulle sponde del Lago di Caldaro, anche a [Cantina Kaltern](#) la fioritura si è svolta in condizioni climatiche ottimali, garantendo una buona allegagione. *«Le precipitazioni sono state regolari e ben distribuite».*

», conferma **Thomas Scarizuola**. L'estate ha preso avvio con un giugno molto caldo, seguito da un luglio più moderato. *«Le uve mostrano un ottimo potenziale qualitativo, promettendo un'annata eccellente. – continua il Kellermeister – Ora confidiamo in un agosto favorevole e un autunno ricco di sole per completare al meglio la maturazione».*

Lombardia

Anche la **Franciacorta** ha registrato un inverno mite e con piogge utili e diffuse. Il sole e il caldo di giugno sono stati protagonisti anche nei vigneti di **Mosnel** (Camignone) dove **Giulio Barzanò** dice: *«Per ora ci sono tutte le condizioni per una vendemmia di buona quantità e ottima qualità. Mancano ormai pochi giorni ma fondamentali: la maturazione finale con buone escursioni termiche giorno notte, come è in questi giorni, storicamente regala le annate memorabili».*

Piemonte

Nelle **Langhe** l'inverno non è stato rigido e le piogge sono proseguite fino a primavera. Giugno, anche qui, è stato eccezionalmente caldo, accelerando lo sviluppo dei grappoli. **L'invaiaura è iniziata con anticipo** grazie anche alle forti escursioni termiche notturne. Le **produzioni non sono elevate** ma la qualità potenziale è alta. Le operazioni di diradamento sono in corso e la vendemmia, per il Nebbiolo, è attesa a inizio ottobre.

Marco Parusso di **Parusso**, allarga lo sguardo su Bussia e sul suo Nebbiolo. *«Nel 2025 ha piovuto abbastanza e non possiamo lamentarci: le piante non soffrono assolutamente. I grappoli sono perfetti: abbastanza spargoli e non troppo schiacciati. Per ora sono molto soddisfatto della frutta sulle viti».*

Anche **Federica Boffa Pio**, quinta generazione di **Pio Cesare**, è positiva: *«Il terreno ha fatto un'abbondante scorta di acqua per affrontare al meglio l'estate 2025».* La produzione oggi è regolare e non troppo abbondante. *«Siamo partiti con le operazioni di diradamento che dureranno fino al 20 agosto; come tutti gli anni, abbiamo stabilito una tipologia di diradamento per ogni vigneto in base al numero e alle dimensioni dei grappoli, avendo ben chiaro l'obiettivo da raggiungere: regolare quantitativamente una produzione di altissima qualità».*



Liguria

[Lvnæ](#), tra gli interpreti principali dei Colli di Luni, segnala un inverno abbastanza freddo e piovoso ma senza grandi problematiche. «*La primavera è stata un po' ballerina – spiega il produttore **Diego Bosoni** – ma grazie al microclima che ci caratterizza, tra mare e montagna, e alla bravura dei ragazzi in vigna siamo arrivati alla stagione estiva con vigneti in piena salute*». Le analisi in campo indicano uve «*...di grande potenziale qualitativo. Speriamo in un agosto equilibrato*», conclude. Il Vermentino, vitigno totem, sarà raccolto a inizio settembre, in linea con la media storica.

Toscana

La Toscana mostra una notevole coerenza tra territori, all'insegna della regolarità.

Nel Chianti Classico, [Castello di Querceto](#) – sulle alte colline di Dudda in Chianti – evidenzia un **inizio di stagione piovoso**, seguito da un giugno caldo che ha portato a un ciclo vegetativo in linea o leggermente anticipato. Le **viti sono vigorose e ben equilibrate**, e le rese attese sono buone. «*In questo momento – spiega **Simone François**, quarta generazione della proprietà – abbiamo il clima ideale, con elevata escursione termica giorno/notte e piogge ben intervallate*».

Da Gaiole, **Elisa Ascani**, direttore di produzione di [Bertinga](#), i cui vigneti più alti, ad Adine,

superano i 550 metri slm, conferma un **andamento da manuale**: il germogliamento è avvenuto in modo regolare, seguito da una fioritura prolungata grazie a piogge primaverili abbondanti. « *Il mese di giugno è stato caratterizzato da temperature eccezionalmente elevate mentre a luglio sono tornate alcune piogge, accompagnate da un'escursione termica significativa tra il giorno e la notte, che ha favorito l'inizio dell'invaiaatura verso la fine del mese – dice – Ora bisogna fidarsi nella stabilità del meteo di agosto, così da favorire una corretta maturazione* ».

I vigneti di [Castello di Fonteruoli](#) (Castellina in Chianti) così come la preziosa vigna de **Il Caggio** dove nasce **Ipsus**, hanno goduto di un **ottimo germogliamento con notevole uniformità**. « *Nessun ritorno di freddo, piuttosto un maggio abbastanza piovoso che ha ulteriormente incrementato utili riserve idriche nel terreno* », spiega **Francesco Mazzei**. Nonostante le alte temperature di metà luglio, le piante si trovano ad oggi ad invaiatura già avvenuta e procedono molto velocemente nella maturazione dei grappoli. « *La produzione sembra essere buona* » conclude.

Infine, dalla zona di Radda in Chianti, [Arillo in Terrabianca](#) testimonia che tra il 1° settembre 2024 e il 30 aprile 2025 c'è stato un **surplus idrico** che ha avuto un impatto significativo sull'evoluzione del ciclo vegetativo della vite. « *Le temperature attuali, comprese tra i 30 e i 32 °C, unite a una buona disponibilità idrica nel suolo, stanno favorendo uno stato sanitario ottimale dei vigneti, con piante vigorose e ben equilibrate* », dichiara la produttrice **Adriana Burkard**. Le condizioni attuali suggeriscono un'annata potenzialmente eccellente, sia dal punto di vista qualitativo, sia quantitativo, con rese nella norma o leggermente superiori.



Filari di Sangiovese.

Nella zona del Brunello di Montalcino, [Giudo](#) racconta di un **inverno nella norma** e, a ruota, di una fase vegetativa che è andata molto bene e coerente con la stagionalità: piogge primaverili hanno dato un bello spunto di partenza nello sviluppo dei germogli. *«Il caldo di fine giugno è stato anomalo – afferma **Riccardo Ferrari**, responsabile enologico – ma gestendo la parete fogliare con interventi precisi abbiamo cercato di creare un’ombreggiatura naturale»*. Interviene Bianca Ferrini: *«Sarà una vendemmia gestita con un’80% di tecnica e 20% di istinto»*.

In Maremma, a [Fattoria Le Pupille](#) (Grosseto), dopo una primavera *«discretamente piovosa»* l’andamento estivo, a partire da giugno, ha riequilibrato la stagione. *«Ad oggi le varietà sono quasi tutte invaiate, mancano solo alcuni appezzamenti di Petit Verdot e Cabernet Sauvignon di Saffredi»*, spiega **Ettori Rizzi**, enologo e figlio della fondatrice **Elisabetta Geppetti**. L’inizio di vendemmia è previsto intorno al 20 agosto per le varietà più precoci. L’annata in generale si prospetta molto positiva per qualità e aromaticità. *«Questa estate, un po’ in stile anni ‘90, ci mette di ottimo umore!»* conclude.

Sempre in Maremma, **Castello di Vicarello** (Cinigiano, Poggi del Sasso) ha gestito senza stress una **primavera altalenante e ventosa**. Il caldo estivo, grazie a buone riserve idriche e una gestione accurata, è stato ben accolto. «*L'invaiaitura è in anticipo e le uve – dice **Brando Baccheschi Berti** – appaiono di grande qualità: profumate con tannini maturi, complessi e belli lunghi. Adesso il clima è ideale con temperature massime di 30°C di giorno e minime sotto i 20°C: è il sogno di qualsiasi produttore. Vedremo come va nelle prossime settimane*».

In **Val d'Orcia**, a Sarteano, dove il clima ha spesso andamenti peculiari, **Tenuta di Trinoro** ha vissuto una stagione intensa che ha richiesto un approccio conservativo e flessibile. «*Le piogge, frequenti ma leggere, ci hanno permesso di mantenere il terreno ben idratato senza causare erosione, poi però l'estate è arrivata dirompente e le piante hanno iniziato a consumare rapidamente le risorse idriche*». Continua **Benjamin Franchetti**: «*La vite per fortuna è una pianta capace di lavorare sotto stress e modificare i propri meccanismi e metabolismi in funzione dei fattori esterni*». Luglio ha riportato temperature più fresche con massime che raramente hanno superato i 30°C e notti veramente fresche e ventilate. Oggi le piante sono vigorose e l'invaiaitura è in corso. «*Inizia l'ultimo sprint di questa annata 2025*».

Puglia

Nel Salento, **Tenuta Liliana** (Parabita) descrive un germogliamento precoce e una primavera mite e piovosa, senza particolari pressioni fitosanitarie. «*L'estate – spiega **Andrea Fattizzo**, direttore tecnico dell'azienda – è arrivata puntuale: torrida e asciutta*». L'iniziale anticipo si è così attenuato ma le viti si trovano comunque in una condizione ottimale. La vendemmia partirà a fine agosto per il Sauvignon Blanc e a fine settembre per il Cabernet Sauvignon, vitigno principe della tenuta. I produttori Antonio e Liliana Intiglietta guardano ad una vendemmia con ottime prospettive qualitative.

Sicilia

Tasca d'Almerita riassume la complessità del "continente vitivinicolo" siciliano, con vendemmie distribuite su 90 giorni tra le sue cinque tenute che attraversano la regione: dall'isola di Mozia, passando da Regaleali, fino alle pendici dell'Etna. Dopo due annate difficili e, in particolare, un 2024 molto siccitoso, **il 2025 appare più regolare**, grazie anche ad un inverno piovoso che ha garantito risorse idriche buone. I mesi estivi sono stati caldi ma nelle ultime due settimane le temperature sono state al di sotto della media e stanno garantendo una maturazione perfetta.

«*A Regaleali è anche piovuto a luglio, lo sviluppo vegetativo è buono. Le varietà internazionali bianche sono in ritardo di maturazione mentre le autoctone sono rientrate nella media dei tempi di raccolta. Le rese delle varietà autoctone si preannunciano buone*», dice **Alberto Tasca**, che ribadisce come sia importante un approccio sostenibile e applicare i principi dell'aridocoltura (con lavorazioni mirate a conservare l'umidità nel terreno) «*pensando sempre alla gestione conservativa del suolo per fronteggiare l'estrema variabilità climatica*».



Data di creazione

08/08/2025

Autore

giuseppe-debiasi