

Alta Langa Docg, parte la vendemmia di Pinot Nero e Chardonnay. Attese ottime basi spumante

3 Agosto 2026

di **Redazione**



ASTI – Al via dal 5 agosto la vendemmia 2026 delle uve Pinot Nero e Chardonnay destinate alla produzione delle basi spumante per Alta Langa Doccg.

Dopo un autunno caratterizzato da una buona piovosità, accompagnata dalla prima nevicata registrata il 21 novembre, anche la prima parte dell'anno ha beneficiato di precipitazioni, garantendo un'adeguata riserva idrica nei suoli.

La primavera si è sviluppata con temperature miti e in assenza di particolari episodi di freddo intenso. Il germogliamento è avvenuto già alla fine del mese di marzo, determinando un

anticipo delle principali fasi fenologiche, in particolare della fioritura e del successivo sviluppo vegetativo. Di conseguenza, si prevede un avvio della vendemmia nella prima parte del mese di agosto, iniziando con il Pinot Nero e, a seguire, con lo Chardonnay, con un anticipo rispetto alla media stagionale.

L'arrivo di alcuni intensi giorni di calore tra fine luglio e inizio agosto potrebbe ulteriormente accentuare l'anticipo in particolare negli areali posti a quote più basse della denominazione, dove già sussiste una media termica più elevata.

Nelle aree poste alle quote più elevate, l'inizio della raccolta potrà essere posticipato di alcuni giorni, in funzione delle differenti condizioni pedoclimatiche.

L'andamento estivo si è mantenuto regolare, con precipitazioni limitate e un decorso climatico favorevole. Tali condizioni hanno contribuito a contenere la pressione delle principali malattie fungine, consentendo una gestione fitosanitaria più agevole e garantendo un ottimo stato sanitario delle uve.

Prospettive di vendemmia

Alla luce dell'andamento meteorologico e dello sviluppo vegeto-produttivo osservato, le prospettive per la vendemmia 2026 in Alta Langa risultano complessivamente molto positive.

Le uve sono sane, caratterizzate da un buon equilibrio acido, da un'adeguata maturazione tecnologica e da un grande potenziale qualitativo.

Le condizioni rilevate fanno prevedere una vendemmia di elevata qualità, particolarmente favorevole alla produzione di basi spumante dotate di freschezza, finezza ed eleganza.

“I picchi di caldo che a sorpresa accelerano o comunque, integrandosi con le variabili pedoclimatiche, modificano all'improvviso le dinamiche delle curve di maturazione, pongono sempre più il punto su una gestione attenta dei vigneti fin a ridosso della vendemmia, unita a un costante monitoraggio della maturazione per essere pronti a raccogliere nel momento migliore preservando la qualità ottimale del prodotto” dice **Gianmario Cerutti**, vicepresidente del Consorzio.

“Un lavoro senza pausa, sempre più intenso per energie, costanza e tempestività necessaria. Vignaioli, case spumanti e Consorzio stanno lavorando per sviluppare e integrare nuovi studi di zonazione geo-pedoclimatica, elaborazione di dati e modelli che supportino nel lavoro sia quotidiano in vigna e cantina, sia di sviluppo della denominazione a medio e lungo

periodo”.