

Produttori di Manduria, la vendemmia 2025 segna un +40% rispetto al 2024

1 Settembre 2025



MANDURIA – La vendemmia 2025 di Produttori di Manduria, Maestri in Primitivo dal 1932, è una delle più promettenti degli ultimi anni, con uve sane e di qualità eccellente. Dopo un 2024 complesso, segnato da condizioni climatiche non fra le più favorevoli e caratterizzato da una produzione complessiva particolarmente esigua, la stagione 2025 nelle terre del Primitivo ha segnato una forte ripresa, grazie a un andamento climatico equilibrato e benevolo in tutte le fasi di sviluppo della vite. Condizioni che hanno permesso lo sviluppo di grappoli sani e maturi e un avvio vendemmiale regolare.

L'andamento positivo dell'anno ha, così, portato per Produttori di Manduria un +40% nella

vendemmia 2025 rispetto al 2024. Un dato decisamente superiore a quanto rilevato sull'intero territorio regionale e nazionale che, secondo le ultime stime Coldiretti, dovrebbe vedere al termine della vendemmia la produzione raggiungere i 45 milioni di ettolitri, con un +2-3% rispetto alla precedente annata e una qualità definita da buona a ottima.

In questo scenario, la Puglia registra un recupero stimato intorno al +20%^[1] di produzione. Un dato che rafforza il ruolo della regione come una delle locomotive enologiche italiane, nel contesto della quale Produttori di Manduria si preparano a dare vita a un'annata che sarà ricordata come equilibrata, generosa e longeva, capace di raccontare al meglio l'identità del territorio pugliese.

La cooperativa più antica di Puglia, che riunisce 300 artigiani vinaioli Maestri in Primitivo, racconta, infatti, un 2025 regolare e di grande qualità: l'inverno mite e la primavera ben distribuita hanno favorito lo sviluppo vegetativo, mentre l'estate, calda e ventilata, ha garantito eccellenti escursioni termiche tra giorno e notte. La raccolta, avviata il 21 agosto, ha così portato in cantina grappoli sani, maturi e ricchi di aromaticità, con una concentrazione zuccherina pronta per vini strutturati e intensi.

“L'annata 2025 ci consegna grappoli di straordinaria concentrazione e sanità” sottolinea **Pasquale Brunetti**, Presidente della Cantina. “Il Primitivo, arricchito da condizioni così favorevoli, produrrà vini rappresentativi del nostro terroir e della nostra tradizione”.

Accanto al Primitivo, anche le varietà a bacca bianca come Fiano e Verdeca hanno beneficiato del clima equilibrato, mostrando freschezza aromatica e acidità viva che preannunciano vini bianchi armoniosi e versatili di ottima bevibilità.

“Stiamo raccogliendo uve dalla qualità eccellente” aggiunge l'enologo Leonardo Pinto. “Il contrasto termico, la sanità dei grappoli e la maturazione equilibrata daranno origine a Primitivi con intensità e struttura, mentre Fiano e Verdeca promettono profumi nitidi e una tensione acida vibrante”.

Nei prossimi mesi, con l'evoluzione in cantina, queste uve sane e ricche di aromi potranno tradursi in vini capaci di raccontare ancora una volta al meglio l'identità della Puglia e del Made in Italy, in un contesto globale che premia vini premium, identitari e sostenibili. Un trend in costante crescita che apre prospettive significative soprattutto sui mercati esteri, dove - con 2,5 milioni di bottiglie l'anno, 17 milioni di euro di fatturato e una presenza in più di 50 paesi - Produttori di Manduria rafforza anno dopo anno il suo ruolo di ambasciatore del Primitivo di Manduria Doc.