



Vendemmia al via in Franciacorta, inizia Castello Bonomi della famiglia Paladin

30 Luglio 2026 

COCCAGLIO - Comincerà domani, venerdì 31 luglio la vendemmia in Franciacorta e ad inaugurarla sarà Castello Bonomi, l'azienda di Coccaglio (Brescia) guidata dalla famiglia Paladin. La raccolta inizierà con circa una settimana di anticipo rispetto allo scorso anno. Sarà una vendemmia complessa ma che si preannuncia buona, dove la capacità e l'esperienza dell'uomo faranno la differenza nella selezione delle uve in vigna e nel frazionamento dei mosti in cantina.

“L'annata è stata caratterizzata da un anticipo netto dello sviluppo della vite a partire dalla primavera – afferma **Roberto Paladin**, titolare assieme al fratello **Carlo** – . Il grande caldo di giugno ha avuto un ruolo importante nell'accelerazione delle fasi fenologiche e la prolungata siccità dello stesso mese ha sottoposto le piante a una dura prova. Dal punto di vista qualitativo saranno proprio le vigne vecchie a dare le soddisfazioni maggiori”.

L'annata è iniziata con un inverno che ha soddisfatto le ore di freddo necessarie per la vite. È seguita una primavera mite che ha portato a un germogliamento anticipato e, di conseguenza, un'accelerazione di tutte le fasi fenologiche. La stagione è proseguita in modo regolare con una buona frequenza di piogge che ha consentito lo sviluppo ottimale della pianta e una fioritura regolare. A caratterizzare la stagione è stato anzitutto il grande caldo di giugno che, per le vigne giovani, ha richiesto il ricorso all'irrigazione di soccorso, mentre le vigne vecchie, con il loro apparato radicale profondo, hanno sopportato meglio questa condizione estreme. L'età media dei vigneti di Castello Bonomi è 20 anni.

L'annata è stata inoltre caratterizzata da due grandinate. La prima si è verificata a fine maggio ed ha colpito parte delle piante ma il danno è risultato contenuto e il clima asciutto ha consentito il disseccamento degli acini colpiti. La seconda è avvenuta a luglio e ha comportato danni abbastanza importanti ma limitati a circoscritte porzioni di vigneto.

Nonostante questi due eventi, l'annata si presenta soddisfacente, sebbene impegnativa, con buoni parametri di acidità e zuccheri, fondamentali per le basi spumanti. Questi sono i presupposti ideali per produrre Franciacorta con lunghi affinamenti, in linea con la filosofia aziendale.