



Vendemmia, Sandro Bottega: “Dealcolazione fondamentale per ridurre le scorte in cantina”

28 Luglio 2026 

BIBANO – “La vendemmia sembra essere anticipata grazie alle buone temperature di inizio estate e delle ultime settimane, nonostante qualche ondata di caldo eccessivo che ha rallentato la maturazione delle uve. La curva di sostanze aromatiche, acidità e vari componenti fa presagire un’annata molto buona”.

È il commento a caldo dell’imprenditore vitivinicolo veneto **Sandro Bottega**, celebre per il suo Prosecco che esporta in tutto il mondo.

“Si riproporrà però il problema della manodopera che, come ogni anno, è insufficiente. Per risolvere il problema nel lungo periodo, bisogna ricostruire l’immagine di questo lavoro in vigna, che non deve essere considerato un lavoro che umilia e sottopagato, ma un lavoro da nobilitare e che nobilita, perché solo così i vini vengono buoni, non con le vendemmiatrici a macchina che non fanno selezione”.

“Il problema dell’eccesso delle scorte – prosegue l’imprenditore Sandro Bottega – andrà risolto con la dealcolazione e quindi con la produzione di vini a zero gradi che permettono nuovi momenti, nuovi modi di consumo e nuovi consumatori”.

“La vendemmia migliore comunque avverrà in collina – conclude l’imprenditore vitivinicolo veneto – perché lì si è risentito meno delle calure e quindi la maturazione sarà più lenta; e quando è più lenta aumenta la complessità perché si sviluppano sostanze (tannini, antociani e polifenoli) particolarmente complessi che migliorano la qualità del vino”.