

Nel Collio la vendemmia più anticipata degli ultimi vent'anni e il Consorzio si prepara a un autunno di eventi

16 Settembre 2026

di **Redazione**



CORMONS – Si apre un autunno ricco di impegni per il Consorzio Tutela Vini Collio, che porta il territorio e i suoi vini dalla vendemmia in via di conclusione fino ai principali appuntamenti dei prossimi mesi, in Italia e all'estero, con Collio Evolution come punto centrale dell'anno.

La vendemmia 2026 nel Collio è ormai agli sgoccioli. Iniziata prima della metà di agosto, è stata la più anticipata di sempre per il territorio dopo quella del 2003: si è partiti dalle varietà più precoci, Pinot Grigio e Sauvignon, per proseguire con Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla e chiudere in questi giorni con le uve rosse.

L'assenza di piogge per quasi tutto il periodo estivo e le ondate di calore, concentrate soprattutto a ridosso della raccolta, hanno inciso sulle rese in alcune zone e per alcune varietà, riflettendosi anche sui parametri analitici delle uve, in qualche caso con concentrazioni zuccherine più elevate e acidità più basse. Le piogge, per quanto tardive, hanno però migliorato il quadro generale: la qualità dei mosti lascia oggi ben sperare per vini di ottima qualità.

“Dopo il 2003 non avevamo mai iniziato a raccogliere così presto – dice il presidente **Luca Raccaro** – e questo da solo dice molto di quanto il clima stia cambiando il nostro modo di lavorare in vigna. Un'estate senza piogge e le ondate di calore a ridosso della vendemmia hanno inciso sulle rese e, in qualche caso, sull'equilibrio tra zuccheri e acidità; le piogge, anche se tardive, hanno poi rimesso in ordine il quadro generale. Oggi guardiamo ai mosti in cantina con fiducia: ci sono le premesse per vini di ottima qualità”.

È Collio Evolution il perno attorno a cui ruota gran parte dell'attività del Consorzio: dal 24 al 26 ottobre torna per la sua seconda edizione a Cormons, nelle sale del Comune in Piazza XXIV Maggio 22, la stessa sede dello scorso anno. Nato nel 2025, è l'evento istituzionale della Denominazione: il luogo in cui il territorio si racconta e si mette in discussione davanti a stampa e operatori. Il titolo scelto per il 2026, “Oltre il vitigno. Dalla terra al calice: l'essenza identitaria del Pinot Grigio”, indica anche il vitigno a cui è dedicata questa edizione: il Pinot Grigio, letto come chiave d'accesso a suoli, microclimi e scelte produttive del territorio.

Nei tre giorni della manifestazione il Consorzio attende oltre 50 giornalisti italiani e internazionali. Ad anticipare l'evento sarà un press tour riservato ai giornalisti stranieri ospiti di Collio Evolution, che arriveranno da Stati Uniti, Brasile, Polonia, Austria, UK, Canada e Paesi Bassi per vivere il territorio prima della manifestazione.

“Siamo felici di questo press tour, perché dà la possibilità ai giornalisti stranieri di conoscere davvero il nostro territorio prima ancora che l'evento cominci”, commenta **Lavinia Zamaro**, direttrice del Consorzio Collio.

Il programma entra nel vivo sabato con una masterclass dedicata al Pinot Grigio del Collio.

A seguire, il convegno con la presentazione della seconda parte della ricerca Nomisma, questa volta dedicata al canale Horeca.

Domenica mattina è in programma una seconda masterclass, seguita dal walk around tasting con i produttori. Alla stampa è riservata inoltre una degustazione tecnica dedicata a diverse interpretazioni e annate di Pinot Grigio.

“Collio Evolution è il momento in cui la Denominazione fa il punto su se stessa: dalla degustazione tecnica al confronto con i numeri della ricerca, fino al dialogo diretto con i produttori. Strumenti diversi che servono a una cosa sola, dare ai nostri viticoltori e agli ospiti, una fotografia chiara dello stato dell’arte del Collio” sottolinea Raccaro.

Intorno a Collio Evolution si muove poi un calendario fitto di appuntamenti, che il Consorzio segue su due fronti: da un lato gli impegni sul territorio nazionale, dall’altro alcune tappe internazionali.

In Italia, il Consorzio è di scena già dal 18 al 20 settembre alla Festa dell’Uva di Cormons, edizione 2026 dal titolo “Il Vino si sposa con Tutto”. Nell’ambito del progetto “Un Consorzio per amico”, promosso in Piazza del Gusto (Piazza XXIV Maggio) insieme all’Enoteca di Cormons, vede come ospite l’Associazione Viticoltori di San Donato in Poggio (Chianti Classico): due le masterclass in programma, l’anteprima di giovedì 17 settembre dedicata alle vecchie annate di Collio ed Isonzo, ed il dialogo tra i calici di Collio e Chianti Classico nel pomeriggio di sabato 19.

Dal 3 al 5 ottobre il Collio è ospite d’onore della settima edizione de “Il Nizza è”, a Palazzo Crova di Nizza Monferrato – unico Consorzio invitato quest’anno. Un banco d’assaggio dedicato presenterà 17 etichette rappresentative del territorio, e sabato 3, alle 10.30, è in programma la tavola rotonda “Il cambiamento climatico: aspetti enologici, territoriali e di mercato”, a confronto tra le due denominazioni.

Si chiude poi il 12 novembre con Collio Day, l’evento ideato in collaborazione con l’Associazione Italiana Sommelier (Ais) che quest’anno taglia il traguardo della decima edizione: le delegazioni AIS in tutta Italia si “tingeranno di giallo” per celebrare la Denominazione con degustazioni guidate dai produttori, abbinate a Montasio DOP e Prosciutto di San Daniele DOP. Numero di delegazioni e produttori è ancora in via di definizione, rispetto alle dodici delegazioni e ai venti produttori dell’edizione 2025.

Sul fronte internazionale, il 5 ottobre il Collio sbarca a Toronto con “Collio meets Canada”, una degustazione guidata di Pinot Grigio e Friulano condotta da John Szabo MS, presso 65 Front St W, all’interno di Union Station. A fine novembre è poi la volta di Londra, con due appuntamenti che condividono la formula ma si rivolgono a pubblici diversi. Il 30 novembre, in collaborazione con la UK Sommelier Association, masterclass e walk around tasting dal taglio B2B, rivolti a sommelier, importatori e operatori dell’hospitality britannica. Il 1° dicembre il Collio si sposta ai Courtyard Wine Cellars di Covent Garden, una location esclusiva nel cuore della città, dove i tanti visitatori che animano la zona potranno assaggiare i vini DOC Collio presentati direttamente dai produttori: il primo appuntamento della

Denominazione dedicato ai consumatori finali, che apre nuove opportunità di presenza per il Collio nel centro di Londra.