AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

VENDEMMIA 2026: “CON SICCITÀ -40% PRODUZIONE”, ZULLI, “REDDITO VIGNAIOLI A RISCHIO, STOP SPECULAZIONI”

30 Agosto 2026



ORSOGNA – “Il settore vitivinicolo italiano affronta una tempesta perfetta: alla crisi climatica si aggiunge una politica commerciale al ribasso che mette in pericolo la sopravvivenza stessa di una parte significativa dei nostri produttori. Altre annate così non saranno per molti sostenibili”.

Nell’intervista ad Abruzzoweb, a lanciare l’allarme, ma ad indicare anche le possibili contromisure è Camillo Zulli, enologo e direttore della Bio Cantina Sociale Orsogna, realtà nata nel comune del chietino nel 1964 e divenuta oggi leader della viticoltura biologica e biodinamica in Italia, un fatturato superiore ai 60 milioni di euro.

Una cooperativa che ha messo al centro la tutela della biodiversità, del paesaggio, il radicamento nel territorio, con la riscoperta e messa in produzione di antichi vitigni ed ecotipi, altrimenti destinati all’estinzione, a causa della diffusione di cultivar moderne ad alta produttività.

Anche per i soci della Bio Cantina Sociale Orsogna è però una annata critica, a causa della siccità prolungata, e a fornire i numeri è lo stesso Zulli: “abbiamo avuto quest’anno oltre 100 giorni senza pioggia, la siccità prolungata abbinata ad alte temperature ha causato una grave sofferenza della vite”.

Una emergenza che attanaglia l’intero settore vitivinicolo in Abruzzo, che conta oltre 14.000 imprese e una produzione che nel 2025 ha raggiunto quasi 2,3 milioni di ettolitri di vino, con una filiera che ha registrato una crescita significativa dell’export, con un giro d’affari complessivo di circa 255 milioni di euro.

Ma soprattutto per Zulli, in questa fase critica, “la risposta alla crisi non può essere affidata al mercato da solo. Serve un’azione coordinata tra produttori, cooperative e distributori per costruire un sistema più equo e capace di tutelare il valore del vino italiano”, tenuto conto che “le offerte commerciali per prodotti sfusi destinati a imbottigliatori italiani ed esteri registrano riduzioni fino al –15/20% rispetto ai prezzi dell’anno precedente”

Camillo Zulli, prima di tutto, che vendemmia sarà quella di quest’anno?

Purtroppo, quest'anno, sia in Abruzzo che anche in altre regioni del centro sud, le prime chiusure di vendemmie dei vitigni precoci di Chardonnay e Pinot Grigio stanno confermando un calo della resa in campo tra il 25% e il 40% e un ulteriore abbattimento della resa uva in cantina, nella fase cruciale della vinificazione. A oggi, sommando campo e cantina, la perdita complessiva in termini di prodotto liquido spesso supera il 40%. Per i vitigni tardivi, da raccogliere, non si prevede abbiano sorte migliore: nessuna pioggia attesa, picchi termici fino a 40°C.

Per quanto riguarda invece l'aspetto qualitativo delle uve della vendemmia 2026?

Le uve sono generalmente sane e presentano un potenziale qualitativo elevato. Fondamentale è la tempestività della raccolta, soprattutto per le uve bianche e per le uve rosse destinate alla produzione di vini rosati.

Un caso eccezionale questa annata?

Il 2026 non è un anno isolato, negli ultimi quattro anni il produttore abruzzese ha accumulato perdite produttive di portata storica, in un contesto di prezzi al ribasso. Basta guardare i numeri: nel 2023 -80% di produzione rispetto alla media dovuta alla peronospora, nel 2024 –40% rispetto alla media legata alla siccità. Poi c'è stato il 2025 con +10% rispetto alla media, unico anno positivo del quadriennio. Il che vuol dire che il produttore ha perso oltre un terzo della propria produzione con costi che stanno crescendo.

E' la siccità l'unico problema?

Il mercato, purtroppo, non tiene conto di queste criticità e nelle prime offerte commerciali per prodotti i mosti e vini sfusi di questa vendemmia c'è il tentativo speculativo di offrire il 15-20% in meno rispetto all'anno precedente.

Ma non è paradossale che un prodotto di cui c'è scarsità non venga pagato di più, ma anzi di meno?

Certo che è un paradosso. C'è una volontà di tenere basso il valore del vino e avere un prezzo della bottiglia più competitivo a discapito di chi produce. Sugli scaffali della grande distribuzione organizzata, troviamo vini dop locali venduti a meno di 2 euro, con punte minime di 1,30, 1,40 euro. Sono prezzi che non coprono i costi di produzione e sviliscono l'immagine dell'intera denominazione. La risposta alla crisi non può essere affidata al mercato da solo, serve un'azione coordinata del settore per costruire un sistema più resiliente, equo e capace di tutelare il valore del vino.

La viticoltura biodinamica può essere considerata più resiliente davanti ai cambiamenti climatici?

Lo è, perché non prevedendo la concimazione chimica e con carichi di produzione più bassi, la pianta richiede meno acqua. Nella viticoltura biodinamica apportiamo nel suolo solo sostanza organica che è altamente idrofila e funge come una sorta di spugna. L'equilibrio vegetativo con meno carico di produzione e un suolo ricco di sostanza organica limita le sofferenze idriche ma l'impatto negativo di queste condizioni climatiche estreme lo subiamo anche noi.

Cosa è in parole semplici la viticoltura biodinamica?

È una viticoltura innanzitutto che si basa su un rapporto più stretto tra l'uomo e la natura, intesa sia come piante che animali. La nutrizione delle viti è affidata al letame, compost, sovesci vegetali e pascolamento. Non vengono usati i insetticidi ed erbicidi, le lavorazioni del suolo sono limitate, per 10-11 mesi il suolo è inerbito. Altro aspetto importante: è una viticoltura non meccanizzata, è il vignaiolo che pota e fa la raccolta a mano, protagonista è l'uomo e non la macchina.

Dopo l'ingresso delle uve in una cantina biodinamica, le tecniche di vinificazione sono diverse?

Non usiamo lieviti industriali, ma solo lieviti autoctoni della fermentazione spontanea e lieviti selezionate in natura, a garanzia di un forte legame del prodotto al territorio e espressione autentica dell'annata.

Cosa è in gioco oggi in Abruzzo, nel settore della viticoltura e nel tuo mestiere, in tempi di cambiamenti climatici, e di sottovalutazione del giusto prezzo del prodotto?

Sento la responsabilità di un tessuto sociale da conservare, di centinaia di famiglie di vignaioli, in una attività che ha come punto fermo la sostenibilità, la preservazione della biodiversità, degli ecosistemi, del paesaggio. Se i nostri vignaioli non li facciamo stare bene, non lasceranno il testimone ai loro figli.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli