RELAZIONE VENDEMMIALE 2025

Premessa

L'appuntamento annuale con le previsioni vendemmiali si conferma un momento centrale per il settore vitivinicolo, perché fornisce a imprese, amministrazioni, tecnici e operatori commerciali un quadro complessivo e aggiornato del "vigneto Italia", arricchito da una lettura del contesto di mercato. L'indagine si basa su una metodologia armonizzata messa a punto da Assoenologi, Unione Italiana Vini (UIV) e ISMEA, con il contributo del MASAF e delle Regioni.

La campagna vendemmiale è stata preceduta da una fase di incertezza legata alle condizioni climatiche, particolarmente variabili nei mesi estivi. Le buone riserve idriche costituitesi nei mesi invernali, una primavera mite e un'estate precoce e variabile, che ha visto due intense ondate di caldo seguite da un ritorno a condizioni più miti, hanno determinato una vendemmia anticipata in molte aree e con una distribuzione temporale che si preannuncia lunga, soprattutto al Mezzogiorno. Dal punto di vista sanitario delle uve, considerato il consolidarsi della instabilità climatica caratterizzata da eventi estremi, solo attraverso un'attenta gestione tecnica e scientifica del vigneto è stato possibile ottenere un adeguato prodotto.

Sul fronte produttivo, le prime stime indicano volumi pari a 47 milioni di ettolitri (+8%), più in linea con la media recente dopo due annate decisamente scarse. Come ogni anno, la parte finale della vendemmia rimane esposta alle incognite climatiche e per questo le stime attuali vanno prese come la fotografia del momento, passibili quindi di variazioni al mutare delle condizioni delle prossime settimane.

Nel complesso la vendemmia 2025 si presenta come un'annata equilibrata che, pur non facendo registrare picchi produttivi straordinari, offre comunque interessanti premesse sul piano qualitativo che quasi ovunque oscilla tra il buono e l'ottimo e non mancano punte di eccellenza. L'andamento climatico ha imposto un'attenta gestione agronomica ma non ha compromesso la sanità generale delle uve. Al contrario, la maturità fenolica raggiunta in gran parte delle aree, unita al potenziale aromatico favorito dalle escursioni termiche di fine agosto, lascia intravedere vini freschi e longevi al Nord, profili netti ed equilibrati al Centro e rossi di struttura e carattere al Sud.

Facendo un'analisi per macroaree, inoltre, si evidenzia come l'incremento produttivo atteso per questa vendemmia si distribuisca in modo tutt'altro che omogeneo lungo la Penisola. A trainare la crescita è sicuramente il Sud dove l'incremento è a due cifre (+18%). Le regioni del Mezzogiorno hanno reagito bene alle ondate di caldo di giugno e agosto grazie alla disponibilità idrica accumulata in primavera. In Puglia (+17%), la produzione appare in crescita rispetto allo scorso anno, con uve sane e un buon equilibrio; in particolare le uve rosse mostrano una buona maturità fenolica. Deciso recupero anche in Abruzzo (+25%) così come in Molise (+25%). Situazione differenziata in Sicilia (+20%) ma in netta ripresa rispetto allo scorso anno quando la siccità aveva creato non pochi problemi. Il quadro è positivo anche nelle altre regioni meridionali con la Campania (+13%) dove si hanno grandi aspettative per le varietà tardive che hanno beneficiando della moderazione termica di fine agosto. Basilicata (+40%) e Calabria (+15%) registrano situazioni differenziate a seconda degli areali, ma senza criticità diffuse. Solo la Sardegna resta stabile rispetto allo scorso anno a causa del caldo e delle piogge irregolari.

Anche il Nord mostra una progressione produttiva sebbene decisamente più contenuta del Sud. A Nord Ovest le condizioni primaverili piovose hanno favorito un buon accrescimento vegetativo, mentre le ondate di caldo estive non hanno compromesso la sanità delle uve. Qui l'incremento stimato maggiore è quello della Lombardia (+15%), mentre è più limitato in Piemonte (+5%) e Valle d'Aosta (+8%). Stabile la Liguria. Abbastanza diversificato anche il Nord Est dove i vigneti hanno vissuto una primavera abbondantemente piovosa, che ha richiesto una gestione attenta delle fitopatie. L'estate è stata altalenante, con momenti di forte caldo seguiti da temporali talvolta intensi. In quest'area la regione con il maggior incremento stimato è il Friuli-Venezia Giulia (+10%), seguito dal

Trentino-Alto Adige (+9%), mentre per il Veneto la crescita (+2%) è molto limitata. Stabile l'Emilia-Romagna divisa tra gli incrementi della Romagna e i cali, soprattutto nel peso delle uve, in Emilia.

Negativo, infine, il segno del Centro (-3%) perché i decisi incrementi di Umbria (+10%), Marche (+18%) e Lazio (+5%) non riescono a compensare la perdita della Toscana, da considerarsi, comunque, fisiologica dopo un 2024 veramente abbondante.

Produzione di vino e mosto in Italia (migliaia di ettolitri)

	Media 2020-2024	2024	2025*	Var.% 2025*/2024
Piemonte	2.654	2.698	2.832	5%
Valle d'Aosta	16	11	12	8%
Lombardia	1.231	989	1.137	15%
Trentino-Alto Adige	1.295	1.156	1.260	9%
Veneto	11.768	11.699	11.992	2%
Friuli-Venezia Giulia	1.866	1.655	1.820	10%
Liguria	42	41	41	0%
Emilia-Romagna	7.205	7.169	7.169	0%
Toscana	2.214	2.710	2.371	-13%
Umbria	358	391	430	10%
Marche	780	710	834	18%
Lazio	703	728	764	5%
Abruzzo	2.668	2.292	2.857	25%
Molise	195	199	248	25%
Campania	582	616	696	13%
Puglia	8.627	7.672	9.000	17%
Basilicata	70	60	83	40%
Calabria	104	95	109	15%
Sicilia	3.462	2.774	3.330	20%
Sardegna	459	403	403	0%
Italia	**46.299**	**44.066**	**47.390**	**8%**

*Fonte: Agea per il 2019-2024 e *stima Assoenologi, Ismea e Uiv per il 2025 con la collaborazione di Masaf e Regioni al 10 settembre 2025*

Andamento climatico e vegetativo

L'autunno e l'inverno sono stati caratterizzati da un clima mite, con temperature in tendente aumento sulle medie stagionali. Le precipitazioni sono risultate abbondanti al Centro-Nord, determinando buone riserve idriche e creando condizioni favorevoli per l'avvio della stagione vegetativa.

La primavera ha visto frequenti passaggi di perturbazioni, con un numero di giorni piovosi superiore alla norma al Centro-Nord e in Sardegna. Questa abbondanza di piogge, se da un lato ha assicurato un buon apporto idrico, dall'altro ha aumentato la pressione fitosanitaria, in particolare per la peronospora, che ha richiesto un'attenta gestione agronomica.

L'estate, come accade da un po' di anni, ha condizionato l'andamento climatico complessivo. Due ondate di caldo, la prima tra fine giugno e i primi di luglio e la seconda nella settimana di Ferragosto, hanno innalzato le temperature fino a soglie critiche, soprattutto al Centro-Sud. Tuttavia, dopo Ferragosto, l'estate si è interrotta a causa di una perturbazione temporalesca che ha interessato soprattutto il Centro-Nord, causando un

abbassamento complessivo delle temperature. Le piogge estive si sono manifestate in forma di temporali irregolari, talvolta violenti, ma non generalizzati. Tale criticità è stata recuperata dall'anticiclone arrivato alla fine della prima settimana di settembre con un rialzo delle temperature talvolta superiori alle medie del periodo. Questa alternanza sta accompagnando positivamente le fasi finali della maturazione in particolare delle uve rosse, con un'aspettativa di diverse punte di eccellenza per questa annata.

La vite ha risposto al clima mite con un anticipo medio di circa una settimana già dalle prime fasi fenologiche. Germogliamento e fioritura sono risultati precoci, seguiti da un accrescimento vegetativo sostenuto grazie alle abbondanti piogge primaverili.

Sul fronte fitosanitario, la pressione delle principali patologie è stata superiore alla norma nei mesi primaverili, con danni localizzati, ma contenuti grazie a interventi tempestivi e all'arrivo del caldo estivo che ne ha rallentato lo sviluppo. I trattamenti effettuati sono risultati comunque in linea con la media storica, sia in regime convenzionale che in biologico, dove in quest'ultimo caso nelle ultime fasi pre-vendemmiali la gestione della peronospora è risultata più complicata. Lo stress idrico è rimasto basso fino a maggio, per poi aumentare gradualmente da giugno, soprattutto al Sud e in alcune aree del Centro, senza tuttavia compromettere la sanità delle uve nella maggior parte dei vigneti. In linea generale l'annata si caratterizza per uve in buono stato sanitario al momento della raccolta.

Il mercato interno ed estero

Se dal punto di vista agronomico ed enologico le prospettive sono positive, più articolato appare il quadro di mercato soprattutto per la situazione della domanda, sia interna che estera, che sta attraversando un cambiamento dei modelli di consumo ai quali, comunque, si stanno dando risposte.

Sul fronte dei prezzi, la campagna 2024/2025 si è chiusa con un lieve incremento dei listini del settore. L'Indice Ismea dei prezzi alla produzione, infatti, segna per il vino nel suo complesso un +1% maturato in maniera differente nei diversi segmenti a dimostrazione che non si può parlare del mercato del vino, ma dei mercati del vino. I vini da tavola, infatti hanno segnato un +4% determinato però dai bianchi a fronte di una flessione dei rossi. Di contro le produzioni al vertice della piramide qualitativa, le Doc-Docg, hanno registrato una flessione del 2% da imputare ai rossi, mentre per i bianchi c'è stato un lieve incremento. Nelle Igt, invece, il +1% è equamente distribuito tra bianchi e rossi. Volendo analizzare la variabile prezzi in termini più strettamente congiunturali si evidenzia una certa flessione dei listini nei mesi estivi in attesa della nuova campagna e di come si comporrà anche il quadro produttivo internazionale che influenza, normalmente, più i vini da tavola mentre i vini Doc-Docg mostrano traiettorie di mercato più autonome e soprattutto con fluttuazioni meno intense.

Altra variabile che influenza i prezzi è relativa alle giacenze interne che al 31 luglio 2025, stando agli ultimi dati di Cantina Italia, sono sulla stessa linea di quelle dello scorso anno.

Sul fronte della domanda interna, secondo dati Ismea/Nielsen IQ relativamente alla Grande distribuzione, si evidenzia una progressione degli acquisti delle bollicine che aumentano anche in valore a fronte di un limitato rallentamento dei vini fermi.

Intanto la domanda estera, dopo l'ottima performance del 2024, nei primi cinque mesi del 2025 ha sostanzialmente confermato i valori raggiunti mentre si nota un lieve ridimensionamento dei volumi (4%). Anche in questo caso l'analisi differenziata per segmenti è necessaria perché a fronte di incrementi in volume per le Dop si evidenzia la riduzione delle spedizioni di vini comuni.

DETTAGLIO REGIONALE

Piemonte (+5%)

L'andamento climatico dell'annata 2025 è stato molto vario, riuscendo però a rimanere equilibrato. Durante le prime fasi vegetative si sono registrate piogge abbondanti che hanno permesso di immagazzinare una buona riserva idrica, mentre nel periodo dell'invaiatura si sono riscontrate giornate di caldo secco. In generale, comunque, non ci sono stati eventi particolarmente impattanti, anche se il mese di giugno è stato tra i più caldi degli ultimi anni, e questo ha permesso di non avere particolari anomalie nello sviluppo del legno, fiori o frutti.

Durante le prime fasi vegetative è stata alta la pressione di peronospora, ma ben contenuta prima e poi sfavorita ulteriormente nella sua progressione dall'aumento delle temperature. Le alte temperature, però, hanno favorito la diffusione di Tignole e Tignolette, già alla seconda generazione, soprattutto nelle zone di Agliano Terme, Castelnuovo Belbo e Nizza Monferrato (aree di produzione della Barbera). Anche nelle Langhe, la forte presenza della Lobesia Botrana e la comparsa di Scaphoideus Titanus hanno portato ad anticipare i trattamenti, limitando i danni. Nell'Alto Piemonte si sono riscontrati invece attacchi di Popillia Japonica.

Il caldo di agosto ha portato ad un anticipo della vendemmia di circa 7-10 giorni rispetto allo scorso anno, partendo con la raccolta delle basi spumanti e di Moscato, fino ad arrivare alla raccolta del Nebbiolo ad ottobre inoltrato. All'inizio della vendemmia, la qualità delle uve raccolte è molto buona e questo fa ben sperare per il proseguo del periodo vendemmiale.

Valle d'Aosta (+8%)

L'estate è stata ottimale per i vigneti valdostani. Ad un giugno caldo e piovoso è seguito un luglio secco, con temperature appena al di sotto delle medie degli ultimi anni, rientrate nella media ad agosto, seppur nell'ultima decade del mese si sia registrato un graduale calo termico, rivelatosi perfetto per raggiungere le fasi finali di maturazione delle uve, che segnano ottimi livelli di acidità.

Dal punto di vista fitosanitario non è stato segnalato nulla di grave, se non piccole aree colpite da Popillia Japonica, che hanno causato il mancato raccolto nei lotti di vigneto colpiti.

La vendemmia risulta in anticipo di 7-10 giorni rispetto alla media degli ultimi anni. Nella zona di Aymavilles la vendemmia è iniziata dopo Ferragosto con le uve Chardonnay e Pinot Nero destinate alla produzione di basi spumante, seguite dalla raccolta del Moscato di Chambave, del Pinot Grigio e degli altri bianchi del territorio. Se il mese di settembre decorrerà soleggiato, si prospetta la raccolta del Nebbiolo all'ultima decade di settembre, in netto anticipo con la media tradizionale, segno anche del cambiamento climatico a cui stiamo assistendo. La previsione è dunque un'ottima qualità e un buon raccolto.

Lombardia (+15%)

La stagione vegetativa 2025 in Lombardia è stata caratterizzata da un inverno mite e piovoso, che ha contribuito al ripristino delle riserve idriche, e da una primavera favorevole dove non si sono riscontrati problemi fitosanitari a caratura generale e con un buono sviluppo vegetativo. A giugno l'ondata di caldo che ha invaso pressoché tutto il Paese ha favorito la crescita e il benessere della vite. Nel corso del mese successivo, invece, l'alternanza con giornate intensamente piovose ha portato al leggero rallentamento della maturazione in alcuni areali, ritardo in molti casi rientrato. Ad agosto le elevate temperature e le escursioni termiche tra il giorno e la notte fanno ben sperare per l'ottenimento di vini di qualità.

Sotto il profilo fitosanitario, grazie ad una adeguata campagna di interventi, si è avuto un ottimo contenimento della Peronospora e delle altre patologie.

Le operazioni vendemmiali sono iniziate in Oltrepò Pavese e Franciacorta. Nell'area del Lugana Doc la disomogeneità legata alle grandinate del 2023 sembra essere ormai solo un ricordo, e si prospetta un inizio vendemmia nelle prime settimane di settembre, anche se le piogge intercorse nella seconda metà di agosto potrebbero far posticipare l'inizio della raccolta. Stesso discorso dicasi per la Valtellina, dove si prospetta un inizio di vendemmia per fine settembre.

In generale si prospetta dunque una buona quantità di uve, ma soprattutto un'ottima qualità con vini di precisione, freschezza ed espressività territoriale.

Trentino-Alto Adige (+9%)

L'inverno mite e umido ha favorito un germogliamento anticipato rispetto alla media, senza gelate tardive. Le piogge primaverili hanno sostenuto una crescita regolare della vegetazione, confermando l'anticipo anche nella fioritura e nelle fasi iniziali di maturazione. L'accumulo zuccherino è avvenuto in maniera rapida grazie alle giornate calde e soleggiate, mentre le escursioni termiche di luglio e inizio agosto hanno permesso il mantenimento di un buon livello di acidità, con tenori di acido malico ideali soprattutto per le varietà aromatiche e semi-aromatiche. Anche la maturazione fenolica delle uve rosse sta procedendo in modo ottimale, con invaiatura uniforme e prospettive di elevata qualità e quantità per tutte le tipologie.

La difesa fitosanitaria è stata gestita con efficacia grazie alla regolarità delle precipitazioni e alle finestre di intervento tra le perturbazioni. La pressione di peronospora e oidio è rimasta contenuta, favorita dal clima caldo e secco di fine giugno e dalla ridotta carica di inoculo svernante. Solo le abbondanti piogge di fine luglio/inizio agosto hanno provocato qualche episodio di botrite nelle zone più precoci, poi limitato dal ritorno del caldo. Nessuna grandinata significativa è stata registrata.

In Trentino, la raccolta è iniziata dopo Ferragosto con le uve Chardonnay base spumante e con il Pinot Grigio per la produzione di vini a bassa gradazione alcolica. Proseguirà con uve Pinot Nero base spumante, e con le restanti uve bianche come Müller Thurgau e Traminer, per poi concludere con le varietà rosse del territorio. In Alto Adige la raccolta avviata a fine agosto nel fondovalle terminerà presumibilmente a metà di ottobre, con la vendemmia del Cabernet Sauvignon.

Veneto (+2%)

Il 2025 si è caratterizzato per un inverno mite seguito da una primavera piovosa tra metà aprile e metà maggio, con temperature contenute fino all'inizio dell'estate quando si sono registrate ondate di calore, a volte superiori alla media, ma intervallate da precipitazioni.

Il germogliamento anticipato della vite ha favorito l'insorgere della Peronospora soprattutto nei vigneti meno trattati. L'oidio è stato contenuto con successo grazie all'azione delle piogge primaverili. Complessivamente, i trattamenti fitosanitari sono stati inferiori alla media, con interventi più frequenti nella primavera piovosa e più distanziati in estate. In alcune aree collinari di Chardonnay si sono verificati ritorni di freddo in fioritura che hanno causato acinellatura verde, mentre l'allegagione è stata ottima per tutte le varietà. Le piante non hanno sofferto di stress idrico grazie al buon ripristino delle falde acquifere.

Dal punto di vista qualitativo, la maturazione delle uve bianche è stata leggermente anticipata, mentre quella delle uve rosse è risultata in linea con le annate precedenti. Le escursioni termiche e le piogge hanno preservato

l'acidità nelle uve bianche, mentre nelle rosse si osservano acini più grandi, con un ritardo nella maturazione fenolica. La sanità delle uve è nella media, con qualche presenza di botrite nelle varietà più precoci.

La raccolta delle varietà precoci è iniziata nella seconda metà di agosto; in particolare, nel versante orientale sono stati raccolti Pinot Grigio e Pinot Nero nell'ultima settimana di agosto, poi da Glera, Manzoni Bianco e Chardonnay nella prima settimana di settembre, a cui seguiranno Refosco, Merlot e Cabernet nella seconda metà del mese. Nella parte occidentale, in Valpolicella, la raccolta per l'appassimento delle uve destinate all'Amarone è partita nei primi giorni di settembre. Garganega e Trebbiano, per le denominazioni di Lugana, Soave e Custoza, inizieranno invece la raccolta a metà settembre.

Friuli-Venezia Giulia (+10%)

La stagione 2025 è stata contraddistinta da un andamento climatico altalenante, con frequenti inversioni di tendenza. Dopo un mese di giugno caratterizzato da caldo intenso e siccità, luglio ha fatto registrare condizioni insolitamente fresche e piovose, in particolare nelle zone di pianura. Agosto ha visto un nuovo aumento delle temperature, accompagnato tuttavia da piogge regolari che hanno sostenuto la maturazione delle uve.

La vite ha seguito il ciclo vegetativo con buona regolarità, senza particolari anomalie, arrivando a vendemmia con circa una settimana di anticipo rispetto alle medie stagionali. Tuttavia, le piogge abbondanti della seconda metà di agosto hanno inciso sulla sanità dei grappoli nelle aree con scarsa capacità drenante, contribuendo ulteriormente all'anticipo della raccolta. Gli interventi fitosanitari sono stati sostanzialmente in linea con le annate precedenti, con una leggera riduzione nelle zone maggiormente ventilate.

La vendemmia del Pinot Grigio è iniziata nell'ultima settimana di agosto, seguita dalla raccolta della Glera destinata alla produzione di Prosecco. Solitamente la raccolta si svolge nell'arco di circa dieci giorni, ma l'instabilità climatica dell'annata potrebbe prolungarne la durata. I grappoli raccolti presentano buoni livelli di maturazione; solo dove la piovosità è stata particolarmente elevata si riscontrano lievi presenze di botrite, comunque contenute grazie al caldo della prima metà di agosto. Le rese risultano buone e sostanzialmente in linea con le medie produttive degli ultimi anni.

Liguria (=)

L'inverno in Liguria è stato caratterizzato da un clima abbastanza freddo e piovoso, che da un lato ha permesso di avere un numero sufficiente di giorni di freddo necessari per la vite, e dall'altro di ripristinare le riserve idriche nel terreno. Situazione altalenante è intercorsa durante la primavera, ma grazie al microclima che si instaura in questa regione tra mare e montagna e alla sapienza dei suoi tecnici si è arrivati alla stagione estiva con vigneti in piena salute. Il caldo anomalo di fine giugno e luglio ha anticipato l'inizio della raccolta, dove si sono iniziate le operazioni nell'ultima decade di agosto, con la raccolta di uno dei vitigni simbolo della regione, il Vermentino, e si protrarrà fino a novembre. Nonostante le sfide del clima, si prospetta un'annata qualitativamente più che positiva, e delle rese che in linea o leggermente inferiori rispetto all'anno scorso, complice la siccità prolungata di questa estate.

Emilia-Romagna (=)

L'inverno è stato caratterizzato da temperature alte che hanno anticipato il germogliamento, talvolta senza che le piante completassero il loro fabbisogno di freddo, esponendole a possibili gelate primaverili. Le piogge, in aumento rispetto allo storico trentennale, hanno influenzato lo sviluppo di acini più piccoli e fragili, suscettibili a marciumi in caso di precipitazioni durante la raccolta. Nonostante la maggiore piovosità, non sono stati rilevati

problemi importanti di peronospora; tuttavia, si sono rilevate delle criticità nel controllo del marciume nero. Un buon contenuto idrico nel terreno e una distribuzione regolare delle piogge in primavera, accompagnate da temperature medie favorevoli, hanno aiutato lo sviluppo vegetativo. Le temperature elevate hanno ritardato l'invaiatura, iniziata con i primi Sangiovese a metà luglio. Successivamente il calo termico di luglio e le buone escursioni termiche tra giorno e notte hanno favorito l'ottimale evoluzione della maturazione e l'arricchimento aromatico. Buoni i livelli di acidità così come quelli zuccherini.

Dal punto di vista sanitario non si registrano particolari problematiche se non per il mal dell'esca diffuso e marciumi da attenzionare nel caso di grappoli compatti.

La vendemmia è iniziata nell'ultima decade di agosto, con uve che si presentano in condizioni ottime e dove si prospettano punte d'eccellenza. Qualche problema si sta evidenziando sul peso dei grappoli soprattutto in Emilia. L'uva, infatti, si presenta molto bella con ottime caratteristiche qualitative ma con pesi decisamente inferiori alla media.

Toscana (-13%)

La stagione viticola 2025 ha avuto inizio con un inverno e un avvio di primavera caratterizzati da abbondanti precipitazioni, che hanno consentito di accumulare consistenti riserve idriche nei suoli. Il mese di maggio, particolarmente piovoso, ha favorito i primi focolai di Peronospora, che sono stati tuttavia contenuti con efficacia grazie a mirati interventi fitosanitari e al successivo ritorno di condizioni più asciutte nel mese di giugno. Quest'ultimo ha contribuito a ridurre la pressione delle malattie e a garantire uno sviluppo vegetativo regolare. Gli episodi di oidio, manifestatisi a fine giugno, sono stati di entità moderata e circoscritti alle aree soggette a maggiore pressione.

L'estate, pur segnata da alcune piogge benefiche, è stata dominata da due ondate di calore: la prima tra fine giugno e inizio luglio, la seconda a partire dal 5 agosto. Nonostante le elevate temperature, le viti non hanno sofferto di particolari stress idrici, grazie alle riserve accumulate in precedenza, e l'accumulo degli zuccheri si è rivelato precoce. La vendemmia è risultata anticipata di circa una settimana rispetto al 2024.

In alcune aree, il caldo intenso di agosto ha già provocato colpi di sole e fenomeni di appassimento, ma i temporali di questi ultimi giorni, accompagnati da un abbassamento termico, potrebbero assicurare la spinta finale verso una maturazione completa ed equilibrata, condizione essenziale per confermare le ottime aspettative qualitative dell'annata.

Le prime raccolte, iniziate l'ultima settimana di agosto con le uve precoci destinate alle basi spumante, mostrano un buon equilibrio tra zuccheri, acidità e aromi. Le rese attese appaiono leggermente inferiori rispetto a quelle particolarmente abbondanti del 2024, senza però particolari criticità. Dal punto di vista qualitativo, l'annata 2025 si prospetta particolarmente favorevole per i vini rossi, grazie a uve che presentano concentrazione e al tempo stesso un buon equilibrio tra zuccheri e acidità.

Umbria (+10%)

Nel 2025, l'andamento climatico in Umbria è stato complessivamente favorevole allo sviluppo della vite. Marzo ha portato buone precipitazioni, mentre aprile, con temperature miti, ha favorito un germogliamento anticipato e uniforme. Le piogge, ben distribuite, hanno permesso di accumulare riserve idriche senza eccessi, anche se ciò ha richiesto attenzione nella gestione della Peronospora. Maggio è stato caratterizzato da variabilità climatica, con fasi di caldo intenso alternate a cali termici e piogge spesso intense, occasionalmente accompagnate da grandine, che ha provocato danni lievi localizzati. Giugno ha avuto un clima caldo e soleggiato, ideale per la

fioritura e l'allegagione, con alcuni episodi di stress termico in zone sensibili; le precipitazioni, meno frequenti, hanno comunque sostenuto le piante.

Luglio si è distinto per temperature più fresche rispetto agli anni precedenti, con buone escursioni termiche notturne e abbondanti piogge nella seconda metà del mese, mantenendo condizioni ottimali per le vigne, anche se si sono verificati alcuni danni da grandine e vento forte. Le rese produttive si sono mantenute stabili rispetto al 2024, fatta eccezione per vigneti colpiti da Peronospora, Oidio o Tignoletta, dove i danni sono stati comunque limitati. Lo stato sanitario delle uve è molto buono, con prospettive positive per la qualità delle varietà sia a bacca bianca sia rossa. La raccolta è iniziata a metà agosto per le basi spumante, proseguendo a fine mese con le varietà bianche precoci, e terminerà con le varietà più tardive, a bacca rossa, tra fine settembre e inizio ottobre.

Marche (+18%)

La primavera ha mostrato temperature lievemente superiori alla media, accompagnato però da un incremento del 20% delle piogge rispetto al 2024. L'estate ha evidenziato un brusco aumento delle temperature medie iniziali di oltre 3°C, con quasi totale assenza di precipitazioni, salvo a luglio quando le temperature sono tornate nella media grazie a forti piogge. Ad agosto, temporali e giornate calde si sono alternati, con eventi grandinigeni che hanno colpito diverse zone.

Il ciclo vegetativo della vite ha avuto un germogliamento anticipato, ma le fasi successive sono state leggermente in ritardo a causa delle condizioni climatiche primaverili. La maturazione del grappolo è stata posticipata di 7-10 giorni; tuttavia, le forti escursioni termiche hanno preservato acidità e aromi nei grappoli. Grazie al clima favorevole, non si sono manifestate malattie o stress idrico: le uve sono risultate sane, con grappoli ben formati, supportati da piogge distribuite nel periodo estivo senza danni fitosanitari.

La vendemmia è iniziata alla fine di agosto per le varietà precoci come Chardonnay e Pecorino, mentre il Verdicchio di Matelica e il Castelli di Jesi avranno ritardi rispettivi di 10 e 7 giorni circa; le uve a bacca rossa, in particolare il Montepulciano, seguono lo stesso andamento. La qualità si stima tra l'ottimo e l'eccellente, grazie a condizioni climatiche che hanno favorito l'ottenimento di un buon equilibrio nelle uve e nei mosti.

Lazio (+5%)

Il Lazio, come tutto il Centro Italia, ha registrato un anomalo anticiclone subtropicale africano che ha ridotto significativamente le precipitazioni di novembre e dicembre, permettendo il drenaggio dell'acqua in eccesso accumulata a settembre 2024. Gennaio, invece, è stato caratterizzato da precipitazioni abbondanti, che hanno consentito il ripristino completo delle riserve idriche, mentre le temperature si sono mantenute su valori superiori alla media. Marzo, umido e con temperature superiori alla norma, ha favorito un germogliamento regolare e omogeneo nella maggior parte degli areali, sebbene si siano riscontrate infezioni localizzate di Peronospora dovute all'elevata umidità. Aprile ha complicato la gestione fitosanitaria con ulteriori piogge, mentre giugno e luglio sono stati caratterizzati da temperature elevate (32–35 °C), mitigate a fine luglio da piogge regolari e temporali, con locali grandinate in provincia di Latina. Ad agosto si è registrato un ritorno delle escursioni termiche fino a 15 °C, fattore positivo per l'aromaticità dei bianchi e la struttura fenolica dei rossi. Le operazioni vendemmiali sono iniziate attorno a Ferragosto con le varietà bianche internazionali.

Abruzzo (+25%)

Dopo un'annata particolarmente calda e siccitosa, dove la pianta fisiologicamente aveva risposto con uno sviluppo vegetativo limitato, quest'anno, grazie alle condizioni climatiche più favorevoli, ha potuto sfruttare appieno il suo potenziale.

L'inverno ha mantenuto condizioni ottimali, con abbondanti nevicate sulle montagne e piogge sulle coste, soddisfacendo il fabbisogno di freddo della vite, impostando così buone condizioni di partenza per il suo sviluppo. Il germogliamento è stato omogeneo in tutta la regione, con una crescita regolare dei germogli e della fertilità delle gemme molto alta, soprattutto nelle cultivar di seconda e terza epoca di maturazione.

Per quanto riguarda il punto di vista fitopatologico, lo sviluppo vegetativo non ha riscontrato problemi. Solo alcuni eventi grandinigeni hanno provocato dei danni, ma limitatamente ad un'area molto circoscritta. Le condizioni favorevoli e l'assenza di malattie hanno permesso dunque un susseguirsi delle fasi fenologiche temporalmente nella norma. Durante la fase di maturazione delle uve, le forti escursioni termiche hanno favorito la traslocazione dei metaboliti e delle sostanze nobili dalle foglie ai grappoli, e ciò rappresenta una garanzia di qualità e intensità degli aromi. In questo contesto, si prospetta un'annata con eccellenze sia dal punto di vista qualitativo sia quantitativo.

Nell'ultima decade di agosto è iniziata la vendemmia, anticipata in molte zone per le varietà bianche e precoci a causa del caldo di inizio stagione, come per le uve Trebbiano e Pecorino che hanno raggiunto un equilibrio ottimale tra zuccheri e acidità. Ad ottobre è prevista la fine della raccolta per la produzione del Montepulciano.

Molise (+25%)

Il 2025 è iniziato con un andamento pressoché stabile durante la fase invernale, seguito poi da una primavera caratterizzata da temperature miti con un buon livello di precipitazioni. L'estate invece, come nelle altre regioni italiane, è stata caratterizzata da alte temperature, alternate con giornate di piogge, che hanno portato ad un inizio anticipato della vendemmia.

Grazie a un'estate calda la gestione delle principali malattie come Peronospora e Oidio è stata effettuata senza grosse criticità. Le prospettive, dunque, sono di un buon raccolto, con uno stato sanitario delle uve ottimale che presentano anche un buon equilibrio di zuccheri e acidità.

La raccolta è iniziata subito dopo Ferragosto. Se le condizioni meteo non influiranno negativamente nel corso di settembre, per tutte le uve, e soprattutto per due dei vitigni cardine della regione, Trebbiano e Montepulciano, si prospetta una vendemmia qualitativamente elevata.

Campania (+13%)

L'annata è iniziata con la stagione invernale piuttosto mite con precipitazioni poco frequenti e con temperature medie più alte di circa 2°C rispetto alla media del periodo. La primavera, grazie al proseguire del clima mite, ha favorito l'anticipo del germogliamento nelle aree dell'Irpinia e del Sannio, mentre nelle aree dei Campi Flegrei e Vesuvio si è registrato qualche giorno di ritardo. Verso metà aprile un vortice di aria fredda dai Balcani ha rallentato le prime fasi vegetative, provocando qualche gelata nelle zone più basse dell'entroterra. Le piogge abbondanti di maggio, invece, hanno consentito il proseguire normale dello sviluppo vegetativo, fioritura e allegagione. Il riempimento delle falde acquifere ha permesso anche di affrontare le ondate di calore di giugno e inizio luglio (con temperature molto sopra la media) senza problemi di stress idrico. Ciò ha portato però ad un'accelerazione delle fasi fenologiche. I temporali estivi seguiti a questo periodo caldo hanno portato ad una

buona escursione termica, determinante per mantenere l'equilibrio vegeto-produttivo ottimale. In aree circoscritte si sono verificate però delle grandinate con danni significativi.

Dal punto di vista della gestione del vigneto, la pressione delle principali malattie fungine è stata limitata, e questo ha portato dunque ad uno stato sanitario ottimale dell'uva, facendo ben sperare per i risultati sia di qualità che di quantità di questa annata.

La vendemmia è iniziata con qualche giorno di anticipo. Nel corso dell'ultima settimana di agosto, infatti, è iniziata la raccolta delle uve per le basi spumante nel Salernitano, del Pallagrello e Asprinio d'Aversa nella provincia di Caserta e delle uve Falanghina nel Sannio.

Puglia (+17%)

In Puglia l'andamento stagionale ha consentito un ciclo vegeto-produttivo equilibrato. Infatti, quest'anno le precipitazioni cadute nel periodo del risveglio vegetativo sono state sufficiente a garantire vigoria per la primavera che si è tradotta poi in una alta fertilità delle gemme. La maturazione è avvenuta in modo graduale e regolare, con buone prospettive per i vitigni simbolo della regione come Negroamaro, Primitivo e Nero di Troia, ma anche per autoctoni meno conosciuti come Bombino Bianco e Minutolo.

Dal punto di vista fitosanitario l'Oidio è stata la malattia monitorata con più attenzione, riuscendo quindi ad evitare grossi problemi e a contenere anche la formazione di Botrite che può seguire agli attacchi di oidio. Anche la presenza della cicalina africana, ormai da qualche anno, preoccupa i tecnici che intensificano il monitoraggio. La vendemmia è iniziata alla prima decade di agosto con Chardonnay e Malvasia Bianca, fino a proseguire a fine agosto con il Primitivo. Per il Negramaro si andrà nella seconda parte di settembre, ed infine per Nero di Troia, Aglianico e Cabernet Sauvignon si inizierà presumibilmente tra fine settembre ed inizio ottobre. Si attende una vendemmia di ottima qualità.

Basilicata (+40%)

Ad un inverno mite su tutto il territorio regionale, è seguita una primavera con il giusto grado di piovosità e con temperature ottimali che hanno favorito, quasi ovunque, lo sviluppo delle viti. Solo in alcuni areali le gelate tardive hanno causato qualche problema. Il caldo registrato tra fine giugno e inizio luglio non ha compromesso il potenziale produttivo e ha favorito la salubrità delle uve, rendendo più facile il controllo sulle patologie. Unica nota da segnalare, sono stati degli incendi che compromesso irrimediabilmente alcuni vigneti.

La produttività si prospetta tornata a livelli di normalità, con tempi di raccolta in linea con la media storica. Per l'Aglianico del Vulture, uno dei vitigni principali della Basilicata, si dovrà attendere almeno la seconda metà del mese di ottobre, ma molto dipenderà dal progredire dall'andamento meteorologico di questo periodo.

Calabria (+15%)

Dopo le difficoltà avute negli ultimi anni, segnate da malattie fungine ed eventi climatici avversi, il 2025 è stato favorevole alla crescita e salubrità della vite. L'andamento climatico ha accompagnato positivamente tutte le fasi di sviluppo, dal germogliamento alla maturazione del grappolo, con uve che presentano un ottimo stato sanitario. Solo delle gelate primaverili in alcuni areali, soprattutto nel Crotonese, hanno provocato qualche perdita.

La vendemmia è iniziata già ai primi giorni di agosto con la raccolta delle uve destinate alla produzione delle basi spumanti, quali Chardonnay, Sauvignon e Pinot, seguite nelle settimane successive dalle varietà autoctone. Per la produzione di Cirò, che da poco ha anche ottenuto la prima Docg calabrese per il Cirò Classico, le uve Gaglioppo stanno ultimando il percorso di maturazione che le vedrà in raccolta nella seconda metà di settembre.

Se le condizioni meteo si manterranno stabili e favorevoli si prospetta dunque una vendemmia ottimale in termini di qualità e quantità.

Sicilia (+20%)

Dopo due annate consecutive caratterizzate da emergenze fitosanitarie, stress climatici e idrici, la vendemmia 2025 si prospetta promettente sotto il profilo qualitativo e quantitativo. L'inverno è stato più generoso rispetto agli ultimi anni sotto in termini di precipitazioni, permettendo uno sviluppo della vite regolare. Il ripristino delle riserve idriche e la sapienza degli agricoltori nella lavorazione dei suoli, ha permesso di evitare stress idrici e difficoltà soprattutto nella fase finale di maturazione delle uve. L'andamento climatico favorevole, proseguito anche nel periodo primaverile, ha permesso l'ottenimento di uno stato fitosanitario delle uve migliore rispetto agli ultimi anni. Qualche problematica, legata maggiormente alla presenza della cicalina che, soprattutto nella fascia costiera, ha compromesso chioma e piante di alcuni vigneti, rendendo difficile la corretta maturazione tecnologica delle uve.

Le temperature miti hanno rallentato la maturazione delle uve, ma hanno favorito una maturazione equilibrata e uniforme rendendo ottimali le caratteristiche organolettiche dei grappoli, con un rinvio della raccolta di circa una settimana rispetto agli ultimi anni, rimanendo comunque la regione che ha dato il via al periodo vendemmiale in Italia, partendo, nella provincia di Trapani, a fine luglio, con la raccolta di Pinot Grigio, Chardonnay e Viognier, utilizzati anche per le produzioni spumantistiche. La vendemmia, considerando la regione nella sua interezza, sarà anche la più lunga, completandosi approssimativamente nel giro di cento giorni.

Sardegna (=)

Nell'isola l'inverno ha registrato temperature superiori alla media con scarse piogge, seguito da una primavera piovosa soprattutto nel versante orientale, che ha permesso un buono sviluppo vegetativo grazie al ripristino delle riserve idriche. A maggio si sono verificati attacchi di peronospora e oidio in alcune zone (Barbagia, Campidano di Cagliari, Trexenta), affrontati efficacemente con l'intervento tecnico e il caldo estivo. È stato segnalato però un aumento della diffusione della cicalina. Le temperature elevate estive sono state mitigate dal maestrale, e gli sbalzi termici giorno-notte hanno favorito una buona maturazione delle uve. Tuttavia, dalla seconda metà di agosto grandinate e siccità hanno compromesso parte del raccolto in diverse aree.

Dopo un germogliamento precoce, le fasi di fioritura e invaiatura sono risultate in linea con gli anni precedenti, così come la maturazione, che inizialmente sembrava anticipata ma si è poi stabilizzata nei tempi consueti. La vendemmia è partita nella prima settimana di agosto per le uve destinate agli spumanti, seguita dopo Ferragosto dalla raccolta delle uve internazionali, dei moscati e del Vermentino per vini a bassa gradazione alcolica. Sono poi state raccolte le uve per vini rosati e vermentini fermi, mentre a settembre è iniziata la raccolta del Nasco. Le varietà a bacca rossa tipiche, come Cannonau e Carignano, sono ancora in maturazione, con la raccolta dipendente dall'evoluzione climatica.

Questo quadro climatico e agronomico evidenzia un'annata complessivamente favorevole per la vite, seppur con alcune criticità climatiche estive, che non hanno tuttavia pregiudicato la qualità attesa del raccolto.