

***Food & Agroalimentare - Vino,
vendemmia del Bardolino al via su 2.400
ettari: qualità alta per il Centenario del
Consorzio***

Verona - 16 set 2026 (Prima Notizia 24) Iniziata la raccolta per i 20 milioni di bottiglie previsti tra Bardolino e Chiaretto. Il presidente Dei Micheli: "Equilibrio idrico ottimale".

Ha preso il via da due giorni la vendemmia del Bardolino su una superficie complessiva di circa 2.400 ettari. Secondo le stime del Consorzio vini Bardolino, l'annata 2026 si preannuncia di livello elevato, con un quadro fitosanitario ottimale delle uve, buone gradazioni zuccherine e una corretta acidità. Le temperature elevate hanno inciso solo parzialmente sulle rese quantitative, previste in leggero calo rispetto alla media. "Sarà una vendemmia degna del Centenario di nascita del Consorzio che celebreremo tra meno di un mese (9-11 ottobre), poco dopo la fine della raccolta", ha dichiarato il presidente dell'ente tutela, Fabio Dei Micheli. "Le recenti piogge hanno riportato a un equilibrio idrico ottimale per i vigneti e consentito l'avvio della fase vendemmiale con circa una settimana di anticipo rispetto alle medie del passato". Il Consorzio, forte di oltre 800 soci e con una rappresentatività del 92% della filiera, stima una produzione complessiva di circa 20 milioni di bottiglie, ripartite in parti uguali tra la Dop Bardolino e la Dop Chiaretto. Come evidenziato nella relazione tecnica del Consorzio, le condizioni meteorologiche della prima fase stagionale, caratterizzate da bel tempo e precipitazioni rigeneranti, hanno garantito il mantenimento dell'anticipo vegetativo fino alla raccolta. Le elevate temperature di luglio e la scarsità d'acqua hanno generato situazioni di stress idrico a cui ha fatto fronte la gestione dell'irrigazione d'soccorso su tutto il territorio. Si registrano solo danni circoscritti e a macchia d'olio dovuti ad alcuni eventi grandigeni locali.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 16 Settembre 2026