Verduno Pelaverga DOC — L'annata 2025

12 ottobre 2026 · Associazione Verduno è Uno

Rapporto di approfondimento sull'annata — edizione italiana; disponibile anche in inglese.

L'annata in sintesi

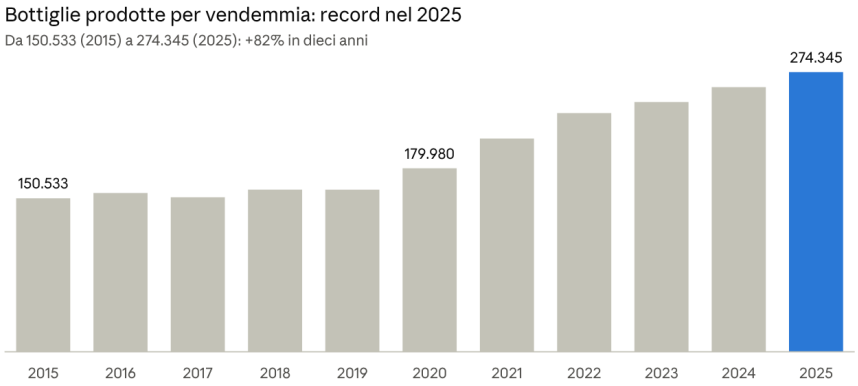
Il 2025 è l'annata dei record produttivi per il Verduno DOC: 38 ettari rivendicati, 2.058 ettolitri e 274.345 bottiglie potenziali — il valore più alto dell'intera serie ufficiale del Consorzio (2015–2025) — da 25 aziende produttrici. La vendemmia, anticipata su tutto il territorio (germogliamento e fioritura con circa due settimane di vantaggio sulla media) e in netto contrasto con la 2024, slittata a ottobre, ha portato in cantina uve sane, con rese contenute e maturità piena; il bilancio vendemmiale regionale assegna al Pelaverga 8,5 stelle su 10.

Il mercato tiene il passo: nel primo semestre 2026 l'imbottigliato cresce del 18% sull'anno precedente, mentre i consumi mondiali di vino continuano ad arretrare. Nel calice il 2025 si presenta come un'annata di frutto e colore, con la speziatura — la firma della denominazione — come variabile da seguire vino per vino: il giugno rovente remava contro il rotundone, le riserve idriche di aprile e le notti fresche di settembre a favore.

La denominazione nel 2025: vigneti e produzione

Con la vendemmia 2025 la denominazione tocca i valori più alti dell'intera serie ufficiale del Consorzio (2015–2025) su tutti gli indicatori: 38 ettari rivendicati (erano 7 alla nascita della DOC nel 1995 e 20 ancora nel 2015), 2.058 ettolitri prodotti (+5,7% sui 1.947 hl del 2024), 274.345 bottiglie potenziali e 25 aziende produttrici, tra produttori e imbottigliatori; 18 di esse sono socie dell'Associazione Verduno è Uno. In dieci anni superficie e produzione sono quasi raddoppiate, con un'accelerazione netta dal 2020 in poi: la rivendicazione è passata da 1.350 hl (2020) a 1.569, 1.756, 1.837, 1.947 e infine 2.058 hl.

La resa media 2025 — circa 54 hl/ha, contro i 63 hl/ha massimi ammessi dal disciplinare — ha due letture possibili, entrambe compatibili coi dati: rese contenute dell'annata, segnalate da tutta la filiera piemontese, e una quota di vigneti giovani non ancora a regime dopo i nuovi impianti. In entrambi i casi, i numeri escludono che la crescita dei volumi sia passata da una forzatura delle rese.



Dati Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, agosto 2026 · vendemmie 2015–2025

Il mercato: vendite, giacenze, prezzi

Il 2025 non è solo un record produttivo: è un'annata che il mercato sta assorbendo più in fretta di quanto la produzione cresca (+18% contro +5,7%). Delle 274.345 bottiglie potenziali, 234.248 risultano già imbottigliate (fascettate) nei dati del Consorzio di agosto 2026. Il confronto tra primi semestri è il dato più eloquente: da 154.951 bottiglie (gennaio–giugno 2025) a 183.399 (gennaio–giugno 2026), +28.448 bottiglie pari a +18%. Nei primi otto mesi dello stesso 2026, per confronto, le sei grandi denominazioni albesi sono cresciute in media del 3,3% a imbottigliato (ItaliaOggi su dati Valoritalia, 30/9/2026).

Le giacenze: al 1° luglio 2026, a meno di un anno dalla vendemmia, dell'annata 2025 restavano in cantina 754 hl, pari a circa 100.473 bottiglie — il 37% della produzione. In altri termini, a quella data circa il 63% della produzione 2025 era già uscito dalle giacenze: una rotazione rapida, coerente con un vino destinato alla beva giovane.

Sul valore, il prezzo medio è passato dai 6,05 € del 1995 ai 16,50 € del 2025. Il tutto in un mercato mondiale che va nella direzione opposta: secondo l'OIV i consumi globali 2025 sono scesi del 2,7% a 208 milioni di ettolitri, il 14% sotto i livelli 2018, con cali in nove dei dieci principali mercati (USA −4,3%, Cina −13%) (Falstaff, maggio 2026). La crescita del Verduno DOC è in controtendenza.

L'andamento meteo 2025

Per Arpa Piemonte il 2025 è stato «un anno dai forti contrasti»: temperatura media regionale di 10,8 °C, quasi +1 °C sulla norma 1991–2020, quinto anno più caldo della serie dal 1958 (dopo 2022, 2023, 2015 e 2024) e nessun mese sotto la norma; precipitazioni per 1.113,8 mm, in lieve surplus (+8%), ma distribuite su ben 71 giorni piovosi (+31% sulla media) (Arpa Piemonte, rapporto annuale; sintesi su MeteoWeb).

La sequenza che ha disegnato l'annata, vista da Verduno:

- **Inverno–marzo**: mite, terzo anno consecutivo senza nevicate di rilievo in pianura; minimo di −8,8 °C il 15 gennaio (stazioni sotto i 700 m).
- **Aprile**: il mese più piovoso dell'anno, 227 mm medi regionali (+110% sulla norma), con 73,1 mm in un solo giorno il 16 aprile — ricariche idriche profonde, al prezzo di una forte pressione peronosporica da gestire.
- **Giugno**: il mese-chiave. Anomalia di +3,4 °C, secondo giugno più caldo dell'intera serie storica e, per la prima volta dal 2002, mese più caldo dell'estate: da qui il forte anticipo fenologico.
- **Luglio–agosto**: caldo senza eccessi — ondate brevi (3–6 giorni), picco il 10 agosto con la massima assoluta regionale di 38,8 °C ad Acqui Terme; piogge estive di 219 mm, poco sotto media (−7,6%) ma ben distribuite, «talvolta intense ma mai dannose» nella lettura del Consorzio.
- **Settembre**: in gran parte asciutto e stabile, con notti fresche sul Tanaro — concentrazione di zuccheri e aromi; i temporali intensi del 21–22 hanno colpito l'Appennino alessandrino, fuori dalla zona delle Langhe.
- **Ottobre–novembre**: deficit di pioggia marcato (60–70%), finestra asciutta per le raccolte tardive.

Una nota di contesto: gli episodi di föhn sono stati 65, in linea con la media storica di 66 — ventilazione regolare, alleata della sanità delle uve. Sulla collina di Verduno, penisola sulla valle del Tanaro, il quadro regionale si è innestato sui tratti stabili del mesoclima locale: correnti fresche notturne ed escursioni termiche pre-vendemmiali.

La vendemmia 2025 e le caratteristiche delle uve

Il tratto distintivo è l'anticipo: germogliamento e fioritura con circa due settimane di vantaggio sulla media (comunicato vendemmiale del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani), raccolta anticipata quasi ovunque e finestra vendemmiale compressa — dalle varietà precoci alle tardive in meno di un mese e mezzo. Il Pelaverga Piccolo — finestra storica di raccolta nella prima decade di ottobre, da alcuni anni spesso anticipata alla seconda metà di settembre — si è inserito in questo quadro di anticipo generalizzato. Il contrasto con il 2024, slittato fino a ottobre, non potrebbe essere più netto.

Le uve sono arrivate in cantina sane e, soprattutto, omogenee: per l'enologo Beppe Caviola, nel suo quadro della vendemmia piemontese nel suo complesso, è la differenza-chiave rispetto al 2024, segnato dall'acinellatura — «la pianta non è andata in sofferenza e la maturazione è stata ideale», con acidità sostenute dalle escursioni termiche e un'annata che per caratteristiche richiama la 2021 (Gambero Rosso, 4/9/2025). Applicate al Pelaverga Piccolo — è la lettura proposta nei materiali tecnici della masterclass del 10 settembre 2026 — queste condizioni si traducono in maturità piena senza surmaturazione, in un'estate «equilibrata e non torrida» (così il Consorzio) e nelle rese contenute documentate dal dato di resa media.

Le valutazioni ufficiali: il bilancio vendemmiale Regione Piemonte/Vignaioli Piemontesi (dicembre 2025) assegna all'annata un giudizio complessivo di otto stelle e mezzo su dieci, con 9 stelle a Nebbiolo da Langhe e Roero, Arneis, Favorita e Brachetto e 8,5 stelle al Pelaverga. Il quadro produttivo regionale si è chiuso attorno a 2,15 milioni di ettolitri (93% a denominazione), in calo del 7–10% sul 2024 — mentre il Verduno DOC cresceva del 5,7%: l'effetto, misurabile, dei nuovi impianti entrati in produzione, con la superficie rivendicata salita da 35 a 38 ettari.

L'annata nel calice e la partita del pepe

Il profilo dei Verduno DOC 2025 è quello di un'annata di frutto e colore: rubino brillante e vivo, con antociani favoriti dalla maturità piena; frutto pieno e maturo (ciliegia, fragola) e beva immediata; freschezza da verificare vino per vino — l'acidità è il telaio del Verduno DOC, e le escursioni termiche di settembre giocavano a favore.

La vera partita dell'annata è però quella del rotundone, la molecola del pepe che è la firma chimica della denominazione (tipicamente 40–70 ng/l, fino a quattro volte la soglia di percezione di 16 ng/l nel vino rosso). Il rotundone è termosensibile — gli acini oltre i 25 °C lo penalizzano — e si accumula tardi, 45–55 giorni dopo l'invaiatura, quasi esclusivamente nella buccia (98,9% nelle misurazioni della Fondazione Edmund Mach). La lettura agronomica del 2025 — un'interpretazione, non una misura — vede un bilancio dei fattori in equilibrio: contro, il giugno rovente, unica vera ondata di calore dell'estate, caduta però in una fase precoce del ciclo; a favore, le riserve idriche profonde accumulate in aprile (la disponibilità idrica ne aumenta la biosintesi), le esposizioni fresche a est e nord-ovest che il Pelaverga Piccolo predilige, e le notti fresche di settembre sul Tanaro, proprio nelle settimane dell'accumulo.

L'ipotesi di lettura con cui l'annata è arrivata alla sua prima verifica pubblica — la masterclass del 10 settembre 2026 a Verduno, con 18 Verduno DOC 2025 degustati alla cieca, uno per ciascun socio di Verduno è Uno — era quindi questa: frutto garantito, speziatura variabile da vigneto a vigneto e da produttore a produttore, in coerenza con l'evidenza scientifica per cui il pepe «si coltiva» e non è un automatismo del vitigno.

Il contesto: Langhe, Piemonte, mondo

Nel panorama albese il Verduno DOC resta una nicchia — circa lo 0,3% della produzione del Consorzio — ma una nicchia che corre più del sistema: nel 2026 (gennaio–agosto) le sei grandi denominazioni albesi crescono in media del 3,3% a imbottigliato, con la Langhe DOC a +8% e il Barolo a +5,7%, mentre il Verduno DOC viaggia al +18% semestrale. Il 2025 regionale, con 2,15 milioni di ettolitri, è stato un anno di volumi contenuti e qualità alta — un contesto che, nella lettura di questo rapporto, consente a una piccola denominazione in crescita di superficie di aumentare la produzione senza perdere valore.

Sul piano globale, l'annata 2025 arriva sul mercato nel momento in cui i consumi mondiali arretrano ancora (−2,7% nel 2025, dati OIV) mentre gli osservatori internazionali indicano nei rossi leggeri, freschi, a gradazione contenuta e guidati dal racconto uno dei segmenti più vitali del mercato: è il profilo che la stessa critica riconosce al Verduno DOC (saggi professionali 2025 raccolti dall'Associazione). È la congiuntura che aiuta a spiegare perché un'annata-record per quantità — 274.345 bottiglie — trovi il mercato pronto ad assorbirla. La lettura d'insieme — un'interpretazione, che i numeri rendono però plausibile — è che la crescita della denominazione non insegua i consumi, ma ne intercetti il cambiamento.

Fonti e note

Dati di denominazione (ettari, ettolitri, bottiglie prodotte e imbottigliate, semestri, giacenze, aziende): Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani, "Dati Verduno DOC", agosto 2026 — come consolidati nella cartella stampa della masterclass del 10/9/2026 (Associazione Verduno è Uno). Prezzo medio 1995→2025: ibid.

Fonti aperte per questo rapporto: Arpa Piemonte — Il clima in Piemonte, anno 2025 (PDF) · MeteoWeb — sintesi dei dati Arpa 2025 · Gambero Rosso — intervista a Beppe Caviola sulla vendemmia 2025 · Falstaff — dati OIV sui consumi mondiali 2025 · ItaliaOggi — imbottigliamenti Langhe 2026 su dati Valoritalia.

Altre fonti già consolidate nei materiali della masterclass: comunicato vendemmiale 2025 del Consorzio (langhevini.it); bilancio vendemmiale Regione Piemonte/Vignaioli Piemontesi (stelle per varietà); CREA-VE Asti / progetto AROSE per i dati sul rotundone (Petrozziello et al. 2021); Mattivi et al. 2012 (Infowine) per soglie e localizzazione nella buccia.

Nota di metodo: tutti i valori sul rotundone riferiti all'annata 2025 sono chiavi di lettura, non misure — ad oggi non risultano analisi pubblicate sul contenuto di rotundone dei Verduno DOC 2025. Più in generale, il rapporto distingue i dati di fonte (Consorzio, Arpa Piemonte, OIV, Valoritalia, Regione Piemonte) dalle letture interpretative, sempre introdotte come tali nel testo; i confronti di mercato citano periodi non sempre coincidenti (primo semestre per il Verduno DOC, primi otto mesi per le denominazioni albesi), indicati esplicitamente.