vinetur

Champagnerwinzer beginnen früheste Lese aller Zeiten nach Frost, der 43 % des potenziellen Ertrags zerstörte.

Hitzewellen, Dürre und Frühjahrsfrost beschleunigten die Reife um Wochen und ließen den Erzeugern kaum Zeit, das für Champagne typische Gleichgewicht zu bewahren.

Donnerstag, 20. August 2026



Champagnerproduzenten im Nordosten Frankreichs haben mit dem begonnen, was Branchenvertreter als die früheste je in der Region verzeichnete Lese bezeichnen, nachdem Frühjahrsfrost, wiederholte Hitzewellen und Dürre die Trauben Wochen vor dem alten saisonalen Muster reifen ließen und die potenzielle Ernte deutlich verringerten.

Die Lese wurde je nach Gemeinde und Rebsorte offiziell zwischen dem 12. und 17. August eröffnet. In der Praxis verschob sich der Beginn der Lese damit auf etwa einen Monat früher als das, was in Champagne lange als normal galt. Die Winzer versuchen nun hastig, die Trauben einzubringen, bevor Hitze und Wassermangel das Gleichgewicht von Zucker, Säure und Volumen weiter verändern, das für den Stil des Schaumweins der Region zentral ist.

David Chatillon, Präsident des Verbands der Champagnerhäuser, sagte, der größte Schlag sei im Frühjahr gekommen. Er sagte, Frost nach einem frühen Austrieb habe 43 % der potenziellen Produktion der Region zerstört, und die spätere Dürre habe den Rückgang der Erträge verschärft. Die Zahl bezieht sich auf potenzielle Produktion, die verloren ging, bevor das endgültige Ernteergebnis bekannt ist. Er nannte weder eine endgültige regionale Prognose in Flaschen noch in Hektolitern, und die Winzer sagen, anhaltende Trockenheit könnte das Endergebnis weiterhin verändern.

Die Schäden begannen, nachdem mildes Wetter im späten Winter und frühen Frühjahr die Reben zu einem frühen Austrieb veranlasst hatte. Als Ende März der Frost kam, waren viele dieser jungen Triebe ungeschützt. Danach folgten vier Hitzewellen, die die ohnehin wasserarmen Weinberge zusätzlich belasteten. Erzeuger sagen, die Kombination habe den Zeitraum zwischen Blüte und Lese zusammengedrückt und das Zeitfenster verkleinert, in dem die Trauben zum richtigen Zeitpunkt gelesen werden können.

In Hautvillers, einem der historischen Zentren der Champagnerproduktion, begannen die Teams um 6:30 Uhr morgens an steilen Hanglagen mit der Arbeit, um die heißeste Tageszeit zu vermeiden. Alexandre Gobillard, Produktionsdirektor beim Familienhaus Gobillard & Fils, sagte, eine Lese Mitte August hätte man früher für unwahrscheinlich gehalten. Als er vor 30 Jahren auf dem Gut anfing, sei Mitte August noch als Urlaubszeit

und nicht als Lesezeit gegolten.

Gobillard sagte, der Rhythmus der Rebe habe sich über Generationen verändert. Die Generation seines Großvaters habe etwa 100 Tage nach der Blüte gelesen, die seines Vaters rund 90 Tage, und die aktuellen Bedingungen hätten dieses Intervall auf etwa 80 Tage verkürzt. Die Temperaturen im Juni erreichten in Teilen der Champagne in diesem Jahr 104 Grad Fahrenheit und beschleunigten die Zuckeranreicherung in den Trauben, während die Reben Wasser verbrauchten, um zu überleben.

Bei Gobillard & Fils, das 40 Hektar oder rund 100 Acres bewirtschaftet und pro Jahr etwa 1,5 Millionen Flaschen produziert, waren die Auswirkungen der Hitze in einigen Parzellen sichtbar. Gobillard sagte, ein Teil der Trauben sei von der Sonne verbrannt und teilweise braun geworden, ein Anblick, den er in der Vergangenheit nur selten gesehen habe. Auf dem Gut schätzte er, dass nahezu 10 % der Trauben durch Sonnenbrand verloren gehen könnten. Er sagte, diese Art von Schaden mindere vor allem das Volumen und senke nicht automatisch die Weinqualität, sofern die übrigen Trauben schnell gelesen und sortiert werden.

Diese Dringlichkeit bestimmt Entscheidungen im Keller ebenso sehr wie im Weinberg. Die Erzeuger prüfen den Traubensaft genau auf den Zuckergehalt, denn Champagne verlangt Frische und Zurückhaltung, nicht hohen Alkohol. Ein schneller Anstieg des Zuckers kann die Winzer vor die Wahl stellen, früher zu lesen, um die Säure zu schützen, oder länger zu warten, bis andere Reifekomponenten erreicht sind, mit dem Risiko, durch Hitze und Austrocknung noch mehr Trauben zu verlieren.

Die frühe Lese sorgt auch in einer Region für Personal- und Logistikprobleme, in der die Regeln und Traditionen von Champagne weiterhin auf Handlese beruhen. Viele Saisonkräfte werden normalerweise für eine spätere Lese angeworben, und einige sind Mitte August noch im Sommerurlaub. Transport und Unterbringung sind schwieriger zu organisieren, wenn der Aufruf zum Start so stark vorgezogen wird. Gobillard sagte, sein Gut brauche etwa 120 Arbeitskräfte, die meisten von ihnen aus anderen Teilen Frankreichs und aus Polen rekrutiert, und er hoffe, die Lese in etwa neun Tagen abzuschließen.

Geoffrey Bonnet-Gobillard, der Vertriebsdirektor des Unternehmens, sagte, die Verschiebung des Zeitpunkts zwinge die Winzer dazu, neu zu überdenken, wie ein System der Handlese unter volatileren Wetterbedingungen funktionieren kann. Champagnererzeuger müssen große Saisonteams in einem sehr kurzen Zeitraum unterbringen, verpflegen und transportieren, und das wird schwieriger, wenn die Lese im August statt später in der Saison beginnt. Er sagte, dieser Druck könnte die Debatte über langjährige Praktiken irgendwann neu entfachen, wenn sich die Agrartechnik verbessert, auch wenn die Handlese ein prägendes Merkmal der Appellation bleibt.

Die wirtschaftlichen Einsätze für die Region sind hoch. Laut dem Branchenbericht 2026 von Comité Champagne wurden im vergangenen Jahr 266,1 Millionen Flaschen im In- und Ausland ausgeliefert und erzielten einen Umsatz von 5,7 Milliarden Euro, oder rund 6,6 Milliarden US-Dollar. Auf Exporte entfielen 56,5 % der Auslieferungen. Nach Volumen machte Champagne etwa 8 % des weltweiten Konsums von Schaumwein aus, nach Wert jedoch 31 %, was unterstreicht, wie abhängig das Geschäft davon ist, sowohl die Qualität als auch die Markenposition zu bewahren.

Der Sektor sichert etwa 30.000 direkte Arbeitsplätze und ist während der Lese auf rund 100.000 Saisonkräfte angewiesen, so Comité Champagne. Jeder größere Traubenverlust kann sich durch ein System ziehen, das auch auf Reserveweine angewiesen ist, um Jahr-für-Jahr-Schwankungen auszugleichen, während Arbeitskräftemangel und verdichtete Lesepläne die Erntekosten erhöhen können.

Derzeit balancieren die Winzer Besorgnis über geringere Erträge mit vorsichtigem Optimismus hinsichtlich der Qualität in einigen Parzellen. Gobillard sagte, die Trauben, die er in bestimmten Weinbergen geprüft habe, seien ermutigender gewesen, als er es noch zu Beginn des Sommers befürchtet hatte, als die Dürre die Sorge nährte, die Trauben könnten zu leicht bleiben. Dennoch, sagte er, sei der Spielraum für Verzögerungen sehr klein, weil sich der Zustand der Früchte unter anhaltender Hitze schnell verändern könne.

Die Kampagne 2026 entwickelt sich zu einem weiteren Zeichen dafür, wie sich die Klimamuster in Champagne verändern. Branchenvertreter sagten, die Erzeuger investierten seit Jahren in Forschung und Anpassung, darunter in Arbeiten an Rebsorten, die später reifen oder eine höhere Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten

und Stress aufweisen. Doch in dieser Saison sind diese Bemühungen besonders ins Blickfeld gerückt, da ein Erntekalender, der einst als außergewöhnlich galt, nun ins Zentrum der Planung der Region rückt.