vinetur

Champagne-Erzeuger erlauben erstmals Weine mit bis zu 15 % Alkohol

Eine außergewöhnlich heiße und trockene Vegetationsperiode zwang zu einer vorübergehenden Ausnahmeregelung und befeuert erneut die Sorge, der Klimawandel könnte den prägenden Stil von Champagne verändern.

Donnerstag, 17. September 2026



Frankreichs Champagne-Branche hat eine Ausnahme genehmigt, die es erstmals erlaubt, dass Flaschen 13 % Alkohol überschreiten, nachdem eine sehr heiße und trockene Vegetationsperiode den Zuckergehalt der Trauben erhöht und den potenziellen Alkoholgehalt der Weine der Region angehoben hat.

Die Maßnahme, über die Courrier International unter Berufung auf Berichte britischer Zeitungen wie The Times berichtete, gilt für die diesjährige Ernte und erlaubt Weine mit bis zu 15 % Alkohol im Rahmen einer vorübergehenden Abweichung von den Regeln der Champagne-Appellation. Nach den normalen Standards soll Champagner nicht über 13 % liegen.

Die Änderung hat unter den Erzeugern im Nordosten Frankreichs eine sensible Debatte neu entfacht, denn Champagner wird seit Langem als Schaumwein vermarktet, der durch Frische, feine Perlage und einen vergleichsweise moderaten Alkoholgehalt definiert ist. Ein kräftigeres Produkt könnte sich gegenüber Verbrauchern schwerer positionieren lassen, zu einer Zeit, in der viele Käufer, besonders in den Premiummärkten, sagen, sie wollten leichtere Stile und alkoholarme Getränke.

Die unmittelbare Ursache ist der Klimawandel. Höhere Temperaturen und Dürrebedingungen haben Trauben mit ungewöhnlich hohen Zuckerkonzentrationen hervorgebracht. Bei der Gärung wandelt Hefe diesen Zucker in Alkohol um. In Jahren, in denen Hitze und Trockenheit besonders ausgeprägt sind, können dadurch Grundweine entstehen, die naturgemäß auf Alkoholwerte oberhalb des von den Appellationsregeln festgelegten Limits liegen.

Nach den von Courrier International zitierten Berichten waren die Bedingungen in diesem Jahr extrem genug, damit das Comité Champagne die Ausnahmegenehmigung erteilen konnte. Die Entscheidung ist bedeutsam, weil sie darauf hindeutet, dass ein Problem, das einst als Ausnahme galt, bei weiter anhaltenden wärmeren Sommern häufiger werden könnte. Das hat regulatorische Folgen, die über eine einzelne Ernte hinausgehen. Es wirft zudem kommerzielle Fragen für eine breitere Getränkeindustrie auf, die sich bereits an den Klimadruck, veränderte Verbraucherpräferenzen und eine genauere Prüfung von Kennzeichnung und Produktstil über Wein, Bier und Spirituosen hinweg anpasst.

Die Debatte dreht sich nicht nur um den Alkoholgehalt. Es geht auch um Identität. Champagne-Erzeuger verkaufen ein Getränk, das mit Ausgewogenheit und Eleganz verbunden ist, und jede Bewegung hin zu reicheren, kräftigeren Weinen riskiert, mit diesem Image zu kollidieren. Jane Anson, eine in Bordeaux ansässige Weinexpertin, die in dem Bericht zitiert wird, sagte, die Lücke zwischen dem, was Verbraucher zunehmend wollen, und dem, was die Natur inzwischen liefert, könnte für Erzeuger zu einer ernsten Belastungsprobe werden.

Gleichzeitig argumentieren einige Winzer, dass die Auswirkungen weniger dramatisch sein könnten, als die Schlagzeilen vermuten lassen. Didier Gimonnet, ein Erzeuger in Cuis im Département Marne, sagte The Times, die meisten Champagnerhäuser dürften das Problem durch Verschnitt bewältigen. Champagner wird typischerweise durch die Kombination von Weinen aus verschiedenen Parzellen, Rebsorten und oft auch unterschiedlichen Jahrgängen hergestellt. Diese Flexibilität können die Erzeuger nutzen, um die Wirkung besonders reifer Trauben abzumildern und die Balance des Endweins zu bewahren.

Das bedeutet, dass die Ausnahmegenehmigung nicht automatisch heißt, dass die Supermarktregale bald mit deutlich stärkerem Champagner gefüllt sein werden. Die Ernte 2026 dürfte erst 2028 in den Handel kommen, weil Champagner vor der Freigabe mindestens 15 Monate und oft länger reifen muss. Die Erzeuger haben daher noch Zeit, Entscheidungen zu Verschnitt und Stil zu treffen, bevor die Verbraucher das Endergebnis sehen.

Trotzdem wird die Ausnahme genau beobachtet, weil sie die künftige Regelsetzung und Marketingstrategie prägen könnte. Wenn wärmere Jahrgänge zur Norm werden, müssen die Erzeuger möglicherweise entscheiden, ob sie höheren Alkohol als Teil eines neuen Champagne-Profils akzeptieren, sich stärker auf Verschnitt-Methoden stützen oder Anbau- und Kellerpraktiken anpassen, um den von den Verbrauchern erwarteten Stil zu bewahren. Das könnte auch beeinflussen, wie andere Schaumweinregionen ihre eigenen Produkte präsentieren, insbesondere jene, die mit Frische und niedrigerem Alkohol konkurrieren.

Die Debatte hat auch Vergleiche mit kühleren Weinregionen außerhalb Frankreichs befeuert. Britische Kommentatoren, die in dem Courrier-International-Artikel zitiert werden, merkten an, dass Südenglands Weinberge an Attraktivität gewinnen könnten, da die klimatischen Bedingungen dort weiterhin günstiger für leichtere Schaumweine seien. Das schwächt Champagne derzeit nicht in seiner Marktposition, unterstreicht aber, wie Klimatrends dabei beginnen, die Wettbewerbsvorteile in der Schaumweinbranche neu zu ordnen.

Derzeit muss die Region zwei Realitäten zugleich bewältigen. Einerseits spüren die Erzeuger die direkten Folgen heißerer Saisons für die Zusammensetzung der Trauben und die regulatorischen Standards. Andererseits wird ihnen weiterhin gesagt, dass die Ernte 2026 außergewöhnlich gut ausfallen könnte. Die Herausforderung wird sein, ob Champagne diese Qualität bewahren und zugleich die Frische und das moderate Profil erhalten kann, die seinen weltweiten Ruf begründet haben.