vinetur

Frankreich erlaubt Champagne-Produzenten nach Rekordhitze Weine mit bis zu 15 % Alkohol

Die vorübergehende Änderung hebt die übliche Obergrenze von 13 % auf, nachdem ein Sommer die Zuckerwerte über den normalen Bereich in Champagne getrieben hat.

Freitag, 18. September 2026



Champagne-Produzenten in Frankreich sind in diesem Jahr ermächtigt worden, Weine mit einem Alkoholgehalt von bis zu 15 % zu verkaufen, also über der üblichen Grenze von 13 %, nachdem ein außergewöhnlich heißer Sommer den Zuckergehalt der Trauben erhöht hatte, wie die schwedische Agrarzeitung Jordbruksaktuellt berichtet.

Die Änderung gilt für die Kampagne 2026 in Champagne, wo die Erzeuger während der Vegetationsperiode mit Rekordhitze konfrontiert waren. Mehr Zucker in den Früchten kann während der Gärung zu mehr Alkohol führen, und die ungewöhnlich warmen Bedingungen brachten die Region über ihren normalen Bereich hinaus.

Die diesjährige Ernte war den Angaben zufolge auch die früheste, die in Champagne je erfasst wurde. Die ersten Trauben wurden am 6. August gelesen, und als sich die Lese in der gesamten Region ausweitete, lag sie etwa zwei Wochen früher als 2025, das bereits als ungewöhnlich früh gegolten hatte.

Jordbruksaktuellt berichtete unter Berufung auf France 24, dass Maxime Toubart, Co-Vorsitzender von Comité Champagne, gesagt habe, dass diese Art der Ernte innerhalb von 10 bis 15 Jahren zur Normalität werden könnte. Er führte die Verschiebung auf den Klimawandel zurück, der Reifeverläufe und Erntezeitpunkte in den französischen Weinregionen zunehmend verändert habe.

Die Entscheidung ist für das globale Getränkegeschäft bemerkenswert, weil Champagne zu den am genauesten beobachteten Kategorien der Weinbranche gehört. Eine vorübergehende Anhebung des zulässigen Alkoholgehalts könnte sich auf Produktionskontrollen, Kennzeichnungspraktiken und die Art und Weise auswirken, wie Weine aus der Region in Exportmärkten präsentiert werden. Sie könnte zudem die breitere Branchendebatte darüber befeuern, wie sich Alkoholstandards und Appellationsregeln anpassen sollten, wenn heißere Jahreszeiten häufiger werden.

Die frühe Ernte und die höhere Alkoholerlaubnis verweisen auf dasselbe Problem: Die Trauben reifen schneller und sammeln mehr Zucker an, bevor die Erzeuger traditionell mit der Lese beginnen würden. Für Produzenten kann das einen schwierigen Spagat bedeuten zwischen dem Erhalt der für Champagne erwarteten Frische und dem Umgang mit den kräftigeren Grundweinen, die heißere Bedingungen hervorbringen können.

Die Entwicklung kommt zu einem Zeitpunkt, an dem sich europäische Weinregionen weiterhin an den Klimadruck anpassen, der lang etablierte landwirtschaftliche Kalender verändert. In Champagne, wo die Produktionsregeln eng definiert sind und der Stil der Region von hoher Säure und moderatem Alkohol abhängt, zieht selbst eine technische Anpassung wie diese die Aufmerksamkeit von Erzeugern, Regulierern und Käufern im Getränkehandel auf sich.

Jordbruksaktuellt veröffentlichte seinen Bericht am Freitag und beschrieb die Maßnahme als Reaktion auf den rekordheißen französischen Sommer und das ungewöhnliche Tempo des Jahrgangs 2026.