vinetur

Champagne afronta la vendimia más temprana de su historia por el avance de la maduración

La recogida podría empezar en agosto y el sector recorta un 2,2% el rendimiento comercializable

lunes 3 de agosto de 2026



La Champagne prepara una vendimia de 2026 que puede convertirse en la más temprana registrada en la región. La recogida podría arrancar entre el 20 y el 25 de agosto e incluso alrededor del 15 de agosto, al menos 12 días antes de la media reciente, por el adelanto de la maduración de la uva tras un año marcado por episodios de heladas, fuertes calores en junio y la aparición de sequía.

Ese calendario sigue siendo una previsión. La fecha oficial de inicio todavía debe fijarla la red de seguimiento de maduración de la uva en Champagne, que determina municipio por municipio y variedad por variedad cuándo puede comenzar la vendimia. Esa decisión se publica después para cada zona y los viticultores pueden retrasar unos días la recogida, pero no adelantarla.

La interprofesión del sector, reunida en Épernay, acordó además reducir de nuevo el rendimiento comercializable autorizado para la cosecha. El pasado 22 de julio fijó el límite en 8.800 kilos de uva por hectárea para 2026, frente a los 9.000 kilos por hectárea aprobados para 2025. El recorte es de 200 kilos por hectárea, un 2,2%.

El Comité Champagne, que agrupa a viticultores y casas elaboradoras, sostiene que esa decisión busca ajustar la oferta a las necesidades del mercado a medio y largo plazo y rebajar de forma gradual las existencias, sin poner en riesgo la viabilidad económica de las explotaciones ni las exigencias de calidad de la denominación.

La organización explica que la campaña de 2026 presenta una fuerte heterogeneidad entre zonas del viñedo. A los episodios de heladas del invierno se sumaron altas temperaturas en junio y, más recientemente, señales de sequía. Ese comportamiento desigual del viñedo convive con un mercado que mantiene un tono contenido.

Hasta finales de junio, las expediciones de Champagne alcanzaron 107,1 millones de botellas en el primer semestre, un 1,2% más que un año antes. Ese avance se apoyó en la exportación, mientras el mercado francés siguió a la baja. Con esos datos sobre la mesa, el sector ha optado por volver a limitar el volumen comercializable.

Maxime Toubart, presidente del Syndicat Général des Vignerons de la Champagne y copresidente del Comité Champagne, afirma que en una campaña marcada por grandes diferencias entre parcelas y por condiciones climáticas exigentes, la prioridad

es preservar el equilibrio económico de las explotaciones y mantener el nivel de calidad que exige la denominación. A su juicio, el rendimiento aprobado este año responde a una decisión medida y ajustada a la realidad del viñedo.

David Chatillon, presidente de la Union des Maisons de Champagne y también copresidente del Comité Champagne, sostiene que el modelo colectivo de regulación permite adaptar las decisiones a la situación del mercado sin perder valor a largo plazo. En su valoración, el nuevo rendimiento responde a una gestión responsable en un momento económico todavía incierto y con existencias que el sector quiere seguir reduciendo.

Ese sistema de regulación es una singularidad histórica de Champagne. El rendimiento comercializable se fija cada año en función de las perspectivas económicas y del nivel de stock disponible. Con ese mecanismo, solo una parte del potencial productivo entra en el circuito comercial inmediato y otra puede reservarse para campañas posteriores. El objetivo es evitar oscilaciones bruscas entre cosechas abundantes y años cortos y dar estabilidad a productores y elaboradores.

La región cuenta con unas 34.000 hectáreas de viñedo y trabaja principalmente con tres variedades: chardonnay, pinot noir y meunier. La vendimia se realiza a mano. El orden habitual de recogida empieza por chardonnay, sigue con pinot noir y termina con meunier, aunque las fechas concretas dependen del estado sanitario y del grado de maduración en cada municipio.

El adelanto progresivo del calendario se ha convertido en una señal clara del cambio climático en Champagne. Durante décadas, la vendimia estuvo asociada a septiembre e incluso a octubre. Desde 2023 ha pasado a comenzar en agosto y cada campaña arranca antes. La previsión para 2026 lleva esa tendencia un paso más allá.

La red que controla la maduración analiza azúcar y acidez en las uvas para decidir el inicio oficial. Lo hace cru por cru dentro de los 319 municipios autorizados para producir Champagne. Esa vigilancia técnica resulta básica en una denominación donde el equilibrio entre frescura, grado alcohólico potencial y sanidad del fruto condiciona buena parte del perfil final del vino.

El Comité Champagne representa a 16.460 viticultores, 120 cooperativas y 410 casas elaboradoras. Además de coordinar decisiones sobre rendimientos y vendimia, asume funciones ligadas a investigación, formación, seguimiento del mercado y protección de la denominación.

La presión climática se suma a un mercado más inestable que en etapas anteriores. Champagne mantiene un peso reducido en superficie si se compara con el conjunto del viñedo francés, pero conserva una posición central por valor dentro del vino espumoso internacional. El sector vincula buena parte del consumo a celebraciones y gasto discrecional, dos variables sensibles a los ciclos económicos.

Para 2025, el rendimiento comercializable se había fijado en 9.000 kilos por hectárea. La nueva rebaja para 2026 confirma la línea aplicada por la interprofesión para acompasar producción y ventas mientras intenta reducir inventarios sin deteriorar precios ni tensionar las cuentas de viticultores y maisons.

La previsión sobre una vendimia tan temprana no altera por ahora ese marco regulador. Las fechas definitivas dependerán del seguimiento técnico durante las próximas semanas en cada zona del viñedo champenois.