vinetur

Francia permite que el champán alcance hasta el 15% de alcohol por el calor extremo

La excepción evita que algunos vinos de Champagne queden fuera de norma tras una vendimia inusualmente temprana

lunes 14 de septiembre de 2026



Los productores de champán de Francia podrán elevar de forma temporal el grado alcohólico de sus vinos espumosos hasta el 15% en la cosecha de 2026, por encima del límite habitual del 13%. La autorización llega tras un verano marcado por olas de calor

y sequía en la región de Champagne, donde la uva ha alcanzado niveles de azúcar fuera de lo habitual, informó el Comité Champagne, la asociación del sector.

La medida solo se aplicará este año. La razón está en el efecto directo del calor sobre la maduración de la uva: cuanto más azúcar acumula el fruto, más alcohol puede generarse después, porque las levaduras transforman esos azúcares durante la fermentación. En el caso del champán, el ajuste se ha aprobado para evitar que una parte de la producción quede fuera de norma por superar levemente el tope legal vigente.

Una portavoz del Comité Champagne señaló que el cambio afectará a un número muy reducido de vinos. En concreto, indicó que en la segunda fermentación, la fase que aporta las burbujas, “un número muy pequeño de vinos de esta vendimia” podría haber sobrepasado de forma ligera el 13%, hasta situarse en torno al 13,1% o el 13,2%. Por ese motivo, añadió, se adoptó una subida excepcional y temporal del límite reglamentario hasta el 15%.

La vendimia comenzó a comienzos de agosto y se amplió a mediados de ese mes, en lo que el Comité Champagne califica como el inicio de recolección más temprano del que se tiene constancia en la región. La organización describe la campaña de 2026 como una de las más inusuales de la historia de Champagne, marcada no solo por el calor del verano, sino también por heladas intensas en primavera.

Ese encadenamiento de episodios meteorológicos apunta a un problema de fondo para una de las zonas vinícolas más reguladas de Francia. El Comité Champagne avisa de que vendimias tan tempranas podrían convertirse en algo habitual en un plazo de entre 10 y 15 años por efecto del cambio climático. Si esa previsión se cumple, la región podría verse obligada a revisar de forma más amplia algunas reglas de producción que durante años se apoyaron en un clima más fresco y en una graduación natural más contenida.

La decisión tiene además una consecuencia técnica para el sector de las bebidas. En el vino, y en especial en los espumosos elaborados con segunda fermentación, pequeñas variaciones en el azúcar del mosto alteran la fermentación, el equilibrio final y el margen con el que trabajan las bodegas dentro de la norma. Eso abre la puerta a

cambios en prácticas de elaboración y en marcos regulatorios si los episodios de calor extremo se repiten con frecuencia.

El límite habitual del 13% responde al perfil tradicional de Champagne y a un sistema de normas muy estricto que regula desde las variedades autorizadas hasta las prácticas de viñedo y elaboración. La subida temporal no implica que todos los champanes de la cosecha de 2026 vayan a acercarse al 15%, sino que ofrece cobertura legal a los pocos lotes que, por las condiciones de este año, puedan quedar algo por encima del umbral ordinario.

La medida también puede tener efectos perceptibles para el consumidor, aunque reducidos si la mayoría de los vinos solo rebasa el 13% por unas décimas. Un grado alcohólico algo mayor puede modificar el equilibrio en boca y la sensación alcohólica del vino, dos elementos muy vigilados en una categoría donde el estilo y la regularidad son parte central del producto. Mientras tanto, otras regiones francesas con episodios parecidos de calor seguirán de cerca lo ocurrido en Champagne por si necesitan ajustes parecidos en sus propias normas.