vinetur

Champagne permitirá vender botellas de hasta 15% de alcohol por el calor

La excepción rompe el límite habitual de la denominación ante un mercado que pide vinos con menos graduación

jueves 17 de septiembre de 2026



La vendimia de 2026 en Champagne ha abierto una discusión poco habitual en una de las denominaciones más reguladas del vino francés. Por primera vez, el Comité Champagne podrá autorizar la comercialización de botellas con más de 13% de alcohol

y hasta 15%, una excepción ligada al calor y la sequía del verano de 2026. La medida llega en un momento en el que buena parte del atractivo del champagne sigue asociada a un perfil fresco, ligero y de graduación moderada.

El motivo de ese cambio está en la uva. Las altas temperaturas y la falta de agua elevan la concentración de azúcar en el fruto y, durante la fermentación, las levaduras transforman ese azúcar en alcohol. En 2026, esos fenómenos han sido especialmente intensos en la región, lo que ha llevado al organismo de la denominación a apartarse de forma puntual de su pliego de condiciones.

La cuestión no es menor para las casas y viticultores de Champagne. El debate no se limita al viñedo o a la técnica de elaboración. También afecta a la forma de presentar y vender el producto. Una subida del grado alcohólico puede chocar con la imagen tradicional del champagne y con una parte de la demanda, que asocia este vino espumoso a finura, tensión y facilidad de consumo.

David Chazan, periodista británico afincado en Francia, resume esa idea al señalar que el champagne se ha ganado su prestigio por sus burbujas delicadas, su vivacidad y un alcohol relativamente moderado. Si la cosecha de 2026 termina dando lugar a algunas de las botellas con más graduación de la historia reciente de la región, el cambio puede convertirse en un problema comercial para una categoría que ha basado parte de su identidad en la frescura.

No obstante, dentro del sector hay quien rebaja la alarma. Didier Gimonnet, productor de Cuis, en el departamento de Marne, sostiene que la gran mayoría de elaboradores puede corregir ese exceso mediante el ensamblaje de uvas o vinos de distintas añadas. A su juicio, una combinación equilibrada permite atenuar la intensidad alcohólica. Su mensaje apunta a una de las herramientas clásicas de Champagne: ajustar el perfil final del vino mediante mezclas para mantener un estilo reconocible.

Además, el consumidor no verá de inmediato en las tiendas los efectos de esta vendimia. El champagne debe envejecer al menos 15 meses, por lo que la cosecha de 2026 no llegará previsiblemente al mercado hasta 2028. Ese margen da tiempo a los productores para decidir cómo usar la excepción y de qué forma encajarla en su gama.

Aun así, el asunto va más allá de una sola campaña. Si el cambio climático mantiene episodios de calor y sequía como los de 2026, la excepción aprobada este año podría repetirse con más frecuencia. Jane Anson, especialista del vino en Burdeos, advierte de que el gusto de muchos consumidores va en la dirección contraria: cada vez hay más interés por vinos con menos alcohol. A su juicio, la distancia entre lo que pide el mercado y lo que permite la uva en veranos más cálidos puede añadir presión a los productores.

Ese posible giro tiene implicaciones para el conjunto del negocio de las bebidas, no solo para Champagne. Si una denominación tan conocida acepta grados alcohólicos más altos de forma excepcional o habitual, las bodegas tendrán que revisar mensajes de marca, etiquetado y posicionamiento de precio. También puede influir en la forma en que otras regiones de espumosos valoran sus propios perfiles de frescura y graduación, sobre todo en un segmento donde la identidad del producto pesa tanto como su calidad.

En paralelo, algunos observadores miran al Reino Unido como un beneficiario potencial de esta evolución. La idea es simple: un clima más fresco favorece espumosos ligeros y tensos, justo el estilo que una parte del público sigue buscando. El interés por los viñedos del sur de Inglaterra encaja con esa lógica, aunque no implica por sí solo un relevo inmediato de Champagne en el mercado internacional.

La paradoja de la vendimia de 2026 es que el aumento del alcohol no se traduce necesariamente en una merma de la calidad. Al contrario, dentro del sector se espera una añada “excepcional”. Esa combinación entre alta calidad y mayor graduación es precisamente la que complica la situación para las bodegas: el vino puede ser muy bueno y, al mismo tiempo, obligar a reajustar su discurso comercial y su encaje con los gustos del público.