vinetur

Champagne eleva a 15% el límite alcohólico del vino por el calor extremo

La uva acumuló más azúcar de lo habitual en una vendimia muy temprana

viernes 18 de septiembre de 2026



Los productores de la región francesa de Champagne podrán comercializar este año vinos con una graduación de hasta 15%, frente al límite habitual del 13%, después de que la campaña de 2026 haya dejado una maduración fuera de lo común. El motivo es

el verano de calor récord registrado en Francia, que elevó de forma inusual el nivel de azúcar de la uva.

La medida afecta a una de las zonas vinícolas más reguladas de Europa y llega en una vendimia ya marcada por la precocidad. Los primeros racimos se recogieron el 6 de agosto, la fecha más temprana registrada hasta ahora en Champagne. Cuando la recolección entró en su fase principal, lo hizo con dos semanas de adelanto respecto a 2025, un año que ya se había considerado muy temprano.

El cambio tiene una base técnica clara. Cuanto más azúcar acumula la uva antes de entrar en bodega, mayor graduación alcohólica puede alcanzar el vino tras la fermentación si se mantienen el resto de parámetros. En Champagne, donde la elaboración del espumoso está sujeta a normas precisas, una variación de ese margen altera una referencia básica de producción.

Maxime Toubart, copresidente de Comité Champagne, sostiene que una vendimia de estas características probablemente será la norma dentro de 10 a 15 años. El responsable del organismo sectorial vincula esa evolución al cambio climático, que está adelantando los ciclos de la vid y modificando el perfil de la uva en una región históricamente asociada a temperaturas más frescas.

La autorización para llegar al 15% no implica por sí sola que todos los vinos de la campaña alcancen esa cifra, pero sí abre la puerta a comercializar partidas con una graduación más alta de la permitida en condiciones normales. En un producto tan identificado con su método y su equilibrio, ese ajuste puede tener efecto en los controles de elaboración, en la información que llega al consumidor y en la forma en que algunas referencias se presenten en mercados internacionales.

Para el sector de bebidas, el cambio va más allá de una excepción puntual. Champagne es una referencia para el vino espumoso de alta gama y cualquier modificación en sus límites técnicos suele ser seguida con atención por elaboradores, distribuidores e importadores. También puede influir en debates regulatorios sobre adaptación al calor en otras zonas vitícolas europeas, donde las vendimias se adelantan y la uva llega a bodega con más azúcar que hace unos años.

La campaña de 2026 deja así una doble señal en Champagne: una vendimia adelantada como no se había visto hasta ahora y una subida temporal del grado alcohólico permitido para dar salida a vinos nacidos de un verano extremo. Según plantea Toubart, ese tipo de cosecha puede dejar de ser excepcional en poco más de una década si continúa la evolución del clima observada en Francia.