vinetur

Champagne afronta una cosecha de uva hasta un 50% menor por el clima extremo

Las bodegas recurrirán a vinos de reserva para sostener la producción pese al recorte

viernes 25 de septiembre de 2026



La vendimia de Champagne llega este año con menos uva y con más presión sobre las bodegas. Las heladas de primavera y las olas de calor del verano han recortado la cosecha en esta región francesa, aunque los productores aseguran que la calidad del

vino puede situarse entre las mejores de los últimos años. Según informa Reuters, las casas de Champagne recurrirán a vinos de reserva para compensar parte de la caída del volumen.

El ajuste afecta a una de las zonas más conocidas del vino espumoso, donde operan firmas como Moët & Chandon y Bollinger. El episodio forma parte de un problema más amplio en Francia, segundo productor mundial de vino, donde el tiempo extremo ha adelantado la recogida de la uva a algunas de las fechas más tempranas de las que se tiene constancia en varias regiones, entre ellas Champagne.

Maxime Toubart, copresidente del Comité Champagne, el órgano que regula el sector, explicó a los periodistas que el avance de la vendimia fue tan rápido que algunos viticultores tuvieron que acortar sus vacaciones de verano y llamar a los vendimiadores antes de lo previsto. “No estábamos del todo preparados”, afirmó.

El Ministerio de Agricultura francés señaló este lunes, 21 de septiembre, que la producción de vino en Champagne se esperaba aproximadamente un 50% por debajo de la del año anterior. Esa estimación, no obstante, no siempre coincide con los cálculos de los productores, porque las casas de Champagne cuentan con una herramienta que amortigua los malos años: los vinos de reserva guardados tras cosechas más abundantes.

Esa reserva tiene un peso central en Champagne. La mayor parte de estos espumosos se elabora con mezclas de varias añadas, lo que da a los productores más margen cuando una vendimia sale corta. Este año se prevé que recurran a esas existencias para cubrir parte de la falta de uva, aunque no todos lo harán en la misma medida. Toubart apuntó que algunas empresas pueden optar por conservar una parte de esos vinos para mezclas futuras o embotellar algo menos.

El sector ya venía recortando objetivos de producción desde hace varios años por la bajada del consumo mundial de alcohol y por la incertidumbre económica, que pesa sobre la demanda. Los productores también siguen con atención el posible efecto de la política arancelaria de Estados Unidos, un mercado de referencia para muchos vinos espumosos franceses.

Pese al descenso de la cosecha, el juicio sobre la calidad es favorable. Los productores describen el vino de este año como “excepcional”, ayudado por una maduración completa de la uva y por la ausencia de mildiu, una enfermedad fúngica que puede causar daños graves en el viñedo. Sébastien Debuisson, director técnico del Comité Champagne, resumió esa idea con una frase clara: “El hecho de que la calidad esté ahí hace que el bajo rendimiento se lleve un poco mejor”.

Ese balance positivo no elimina los problemas técnicos. El calor ha elevado la graduación alcohólica de la uva y eso complica la elaboración posterior. En Champagne, donde el equilibrio entre frescura, acidez y grado alcohólico es básico para el estilo final del vino, pequeños cambios en la materia prima obligan a ajustar decisiones en bodega durante la vinificación y el ensamblaje.

Lo que ocurra en Champagne importa más allá de la región. Una caída de producción en una zona clave del espumoso puede influir en el uso de reservas, en los calendarios de elaboración y en los gastos de bodega, y ese efecto potencial se sigue de cerca en el conjunto del negocio de las bebidas. También vuelve a poner sobre la mesa hasta qué punto los episodios de frío extremo en primavera y de calor intenso en verano están alterando la organización de las campañas agrícolas y la disponibilidad de producto incluso en regiones con sistemas de reserva más desarrollados.