vinetur

Champagne cambia viñedo y bodega para conservar su frescura ante el calentamiento y las enfermedades

Las casas prueban nuevas uvas, diversidad genética, cubiertas vegetales y levaduras para mantener el estilo del espumoso

lunes 23 de noviembre de 2026



Las casas de Champagne y los organismos de la denominación están acelerando cambios en el viñedo y en la bodega para adaptarse al calentamiento y a la presión sanitaria sin perder el perfil de vino espumoso que ha dado fama a la región. La adaptación pasa por más diversidad genética, nuevas variedades en fase de prueba, cubiertas vegetales, corredores ecológicos, selección de levaduras y ajustes técnicos en la elaboración.

La cuestión tiene un peso directo para el sector de bebidas. Champagne es una referencia del espumoso de alta gama y una de las zonas vitícolas más rentables de Francia. Cualquier cambio en su forma de cultivar, en los riesgos sanitarios o en el estilo de sus vinos puede influir en inversiones, decisiones agronómicas y calidad final en una categoría con fuerte presencia internacional.

Para muchos productores, la vendimia de 2025 marcó un punto de inflexión. Séverine Frerson, responsable de bodega de Perrier-Jouët, asegura que no había visto “nada parecido” y que “todo ha cambiado; es una página en blanco”. El problema de fondo es que una región que construyó su prestigio sobre vinos base con poca graduación, mucha acidez y maduración lenta trabaja ahora con campañas más cálidas, primaveras adelantadas y, en algunos años, más sequía o más presión de enfermedades.

Una de las vías abiertas es la de las variedades alternativas. En 2022, el INAO, el organismo que regula las denominaciones francesas, autorizó Voltis para la AOP Champagne en régimen de ensayo. Es la primera variedad tipo Piwi, seleccionada por su resistencia a enfermedades, admitida en una denominación protegida francesa, aunque con límites muy claros: no puede ocupar más del 5% de la superficie de cada explotación ni aportar más del 10% de una mezcla. El INAO revisará los resultados en 2032. Las primeras plantaciones se hicieron en 2023 y, en mayo, la superficie rondaba las 10 hectáreas, alrededor del 0,03% del viñedo total de Champagne.

Junto a Voltis, la región también mira a variedades históricas como Petit Meslier y Arbane. Son minoritarias, con menos del 0,1% de la superficie conjunta de Champagne, pero interesan por su acidez alta y su maduración tardía. Ese calendario más lento permite vendimiar en condiciones otoñales más frescas y frena la acumulación de azúcar en la baya, algo valioso cuando Pinot Noir, Chardonnay o Meunier pueden

alcanzar su madurez antes de lo habitual y dar vinos con más alcohol y menos frescura.

En la sede del Comité Champagne, el CIVC vinifica microelaboraciones con posibles nuevas variedades para comprobar hasta qué punto se acercan al perfil esperado en la región. Pierre Naviaux, responsable de desarrollo sostenible del organismo, explica que cada año prueban decenas de vinos y que los resultados son muy variados: algunos recuerdan a piña, otros a Moscatel, Riesling o Gewürztraminer, y otros quedan más cerca de lo que Champagne busca. Aun así, Naviaux rebaja el peso de esta solución y sostiene que las nuevas variedades “están en la caja de herramientas, pero no son la herramienta principal”.

Buena parte de los productores prefiere concentrarse en el patrimonio genético de las uvas tradicionales. Louis Roederer trabaja desde 2002 en un programa de selección masal llamado In Vinifera Aeternitas. El proyecto parte de viñas antiguas anteriores a la etapa de los clones comerciales, plantadas antes de 1960 en lo que ahora es Domaine Cristal. La casa ha reunido al ampelógrafo Jean-Michel Boursiquot, al viverista Lilian Bérillon y a su propio equipo de viñedo, formado por 50 a 60 personas, para identificar, multiplicar y replantar material que combine calidad y resistencia al calor.

El resultado es una colección de más de 100 variantes en propagación, sobre todo de Pinot Noir, aunque también de otras variedades tradicionales autorizadas en Champagne. El trabajo incluye además los portainjertos resistentes a la filoxera sobre los que se injertarán esas cepas. Jean-Baptiste Lécaillon, responsable de bodega de Louis Roederer, defiende que una parcela con material genético diverso soporta mejor el clima y la enfermedad porque las plantas no están en la misma fase al mismo tiempo. Si una tormenta trae mildiu cuando solo una parte del viñedo está en flor, explica, la pérdida se limita a esa parte.

El CIVC participa también en Qanopée, un proyecto colaborativo de 10 millones de euros con Borgoña, Beaujolais y Jura para asegurar la viabilidad a largo plazo de más de 20 variedades y conservar la diversidad genética de la vid. Una de sus piezas centrales será una nave bioclimática de 4.500m² a prueba de insectos en Oger, en el departamento de Marne, destinada a la premultiplicación de plantas sanas, tanto pies madre como portainjertos. Esa fase se hacía antes en campo abierto, pero la exposición

a riesgos sanitarios y a la presión climática ha llevado a trasladarla al interior.

Moët & Chandon ha levantado otra línea de trabajo dentro de su programa Natura Nostra. Su proyecto Essentia, plantado en 2022, ocupa 4 hectáreas y funciona como una biblioteca viva de biodiversidad, con material genético variado y esquejes de viñas viejas. El objetivo es conservar recursos que podrían ser útiles a medio y largo plazo en selección vegetal y adaptación.

La sanidad vegetal se ha convertido en una prioridad. La flavescencia dorada, una enfermedad bacteriana transmitida por cicadélidos, ha ido avanzando hacia el norte con temperaturas más altas. A eso se suma que las primaveras adelantadas facilitan una eclosión más temprana de los huevos del insecto, aceleran su desarrollo y favorecen la multiplicación de la bacteria. En Champagne, ese riesgo ha empujado a combinar tratamientos obligatorios con otras medidas de manejo del paisaje.

Entre esas medidas figura la plantación de árboles, setos y corredores ecológicos para atraer aves y murciélagos que ayuden a regular las poblaciones de insectos. Moët & Chandon ha instalado 20km de corredores ecológicos y prevé llegar a 100km en 2027. Reynald Loiseau, responsable de la finca, sostiene que la reintroducción precisa de ciertas especies de aves y murciélagos puede ser útil para controlar insectos en las parcelas. La idea gana peso después de dos años con tratamientos insecticidas obligatorios en amplias zonas del viñedo para frenar a los vectores de la flavescencia.

Otras respuestas son más inmediatas y se aplican directamente sobre el suelo. Perrier-Jouët vincula su programa de viticultura regenerativa a la adaptación del vino, no solo a la conservación del terreno. Frerson asegura que las cubiertas vegetales funcionan “como una sombrilla” a nivel del suelo y que en algunas parcelas han medido 0,3 grados menos de alcohol potencial. La casa admite, sin embargo, que el equilibrio es delicado: dejar el suelo desnudo no interesa, pero un exceso de vegetación puede debilitar la cepa, sobre todo en campañas secas como 2025 y 2026.

La corrección no termina con la vendimia. Algunas casas están modificando prácticas de bodega para conservar acidez. Perrier-Jouët, que antes realizaba siempre la fermentación maloláctica completa, está optando por bloquearla para retener el ácido málico, más vivo y punzante. Frerson considera que, entre las herramientas disponibles

en bodega, esa decisión pesa más que otras como bajar la dosificación, variar las levaduras o ajustar los tiempos de crianza. La dosificación en Champagne, además, lleva años bajando y en la actualidad suele situarse por debajo de 8g por litro.

Las levaduras son otra pieza de ese ajuste. En el centro de investigación Robert-Jean de Vogüé, gestionado por Moët Hennessy, Moët & Chandon trabaja con sus propias cepas y desarrolla otras nuevas con la idea de mejorar fermentaciones en mostos con más alcohol y menos nutrientes. Marc Brevot, director del centro, afirma que la microbiología puede aportar soluciones no solo para la fermentación, sino también para la salud del suelo, la planta, la calidad del vino, el reciclaje e incluso nuevos materiales de envasado.

Las decisiones que se están tomando en Champagne no se limitan a una campaña o a una casa concreta. Abarcan desde la genética de la vid hasta la fauna auxiliar, desde la arquitectura del vivero hasta la elección de una levadura. En una categoría donde la frescura y el equilibrio son parte del valor comercial del producto, esa cadena de cambios puede influir en la oferta de espumosos de alta gama mucho más allá de la región francesa.