vinetur

10 Tendencias clave que definen el futuro de Champagne

Champagne se reinventa con vinos tranquilos y pinot noir

miércoles 5 de junio de 2024



Una iglesia en Champagne

El 2023 marcó un punto de inflexión para la región de Champagne, tras un período de ajustes y cambios significativos. Después de un boom impulsado por la pandemia, la región francesa ha tenido que adaptarse a una nueva normalidad. A continuación, se presentan diez desarrollos clave que están definiendo el presente y el futuro de Champagne, basados en las tendencias observadas en 2023 y el primer semestre de 2024. Esta información ha sido recopilada por Patrick Schmitt MW, editor en jefe de The Drinks Business, y se apoya en datos proporcionados por el Comité Champagne.

1. Regreso a la Normalidad

El mercado de Champagne ha experimentado un retorno a los niveles previos a la pandemia, con un volumen de envíos de alrededor de 300 millones de botellas, según datos del Comité Champagne. Tras las fluctuaciones de 2020 y el auge de 2021 y 2022, la región ha vuelto a estabilizarse. Sin embargo, los precios de las botellas han aumentado, y aunque las promociones han regresado, los precios fuera de promoción se mantienen elevados. Esto ha hecho que los precios de Champagne sean más altos en comparación con el período pre-Covid .

2. Reposicionamiento del Mercado

La subida de precios ha llevado a muchos productores a reorientar sus estrategias. Las etiquetas más asequibles han sido descontinuadas en favor de cuvées de mayor valor. Esto se ha visto claramente en el mercado francés, donde marcas como Nicolas Feuillatte y Canard-Duchêne han dejado de ofrecer sus opciones más económicas. Este cambio se debe a la necesidad de utilizar uvas más caras para producir cuvées premium y ajustar sus estrategias de precios .

3. Expansión en la Península Arábiga

Un área emergente para Champagne es la Península Arábiga, especialmente los Emiratos Árabes Unidos (EAU). A pesar de las restricciones sobre el alcohol, las políticas más flexibles en Dubái y Abu Dhabi están fomentando un crecimiento en las ventas de Champagne. Además, se espera que Arabia Saudita, con cambios en sus regulaciones, pueda convertirse en un mercado significativo en los próximos años.

4. Enfoque en el Pinot Noir

El Pinot Noir está ganando protagonismo en Champagne, con un aumento en la producción de blanc de noirs y expresiones de viñedo único. Este movimiento hacia una mayor expresión del terroir refleja una tendencia hacia la "Burgundización" de Champagne, donde la atención se centra en las características específicas de los viñedos, similar a lo que ocurre en Borgoña.

5. Envejecimiento Experimental

Los productores de Champagne están explorando métodos innovadores para fermentar y envejecer sus vinos. Ejemplos de ello son el uso de barricas chapadas en oro y contenedores de roble en forma de huevo. Además, algunas casas están envejeciendo Champagne bajo el mar, y otras están utilizando técnicas de solera para añadir complejidad a sus cuvées no vintage.

6. Viticultura Sostenible

Cada vez más productores están adoptando prácticas de viticultura sostenible, incluyendo agricultura orgánica y biodinámica. Estas prácticas no solo benefician al medio ambiente, sino que también resultan en uvas de mejor calidad. Louis Roederer y Telmont son ejemplos destacados de productores que están liderando este movimiento en Champagne.

7. Diversificación de Varietales

Además de Pinot Noir y Chardonnay, los productores están poniendo énfasis en variedades menos comunes como Meunier, Petit Meslier, Arbane, y Pinot Blanc. Estas variedades están siendo replantadas y utilizadas en nuevas mezclas, lo que aumenta la diversidad de la oferta de Champagne.

8. Empaques Más Ecológicos

La industria de Champagne está haciendo esfuerzos por reducir su impacto ambiental mediante el uso de botellas más ligeras y reciclables, y eliminando cajas de regalo. Sin embargo, el uso del foil en la parte superior de las botellas se mantendrá como un atributo tradicional y distintivo de Champagne.

9. Complejidad y Sequedad

Se observa una tendencia hacia la producción de cuvées más complejas y secas, con un aumento en las expresiones brut nature. Esta precisión en la vinificación permite una mayor transparencia y autenticidad en los Champagnes, con menos adición de

azúcar.

10. Producción de Vinos Tranquilos

Champagne está incrementando la producción de vinos tranquilos, especialmente Pinot Noir, vendidos como Coteaux Champenois. Este desarrollo destaca la calidad de las uvas y el potencial del terroir de la región para producir vinos tintos finos y de cuerpo completo, compitiendo con los grandes vinos de Borgoña.

Perspectivas Generales

Según Alexei Rosin, director general de Moët Hennessy UK & Ireland, el 2023 fue positivo para sus marcas, con una fuerte demanda y un incremento en la inversión en marketing. Sin embargo, la crisis del costo de vida y la alta inflación han afectado el consumo, anticipándose una mayor estabilidad en el futuro.

Los datos del Comité Champagne reflejan un regreso a niveles de envíos pre-Covid, con un total de 299 millones de botellas en 2023, aunque con un valor cercano a los picos de 2022 debido a los aumentos de precio.

Champagne sigue siendo una región dinámica, adaptándose a cambios económicos y climáticos, innovando en sus técnicas de producción y expandiendo su presencia en nuevos mercados, asegurando así su relevancia y prestigio en el mundo del vino.