vinetur

El champagne reduce un 27% sus emisiones de CO_2 y fija la neutralidad climática para 2050

La región apuesta por botellas más ligeras, menos insumos químicos y nuevas prácticas agrícolas frente al cambio climático

viernes 16 de enero de 2026



La Asociación Vitícola Champenoise (AVC) ha reunido a 700 profesionales del sector en Troyes para analizar los avances y próximos pasos hacia la descarbonización de la producción de champagne. El encuentro, celebrado en diciembre, ha servido para

repasar los resultados obtenidos hasta ahora y fijar el objetivo de alcanzar una producción con cero emisiones netas de carbono en 2050.

Desde el año 2000, la región ha experimentado cambios notables en el calendario de vendimia, con cinco cosechas adelantadas al mes de agosto. La vendimia de 2025 ha sido la más temprana registrada, lo que refleja el impacto del cambio climático en la viticultura local. Christophe Rapeneau, presidente de la AVC, ha señalado que este fenómeno obliga a los productores a adaptar sus prácticas agrícolas para mantener la calidad y sostenibilidad del producto.

El sector ha logrado reducir su huella de carbono en un 27 % respecto a los niveles de 2003, superando el objetivo inicial del 25 % fijado para 2025. En cifras absolutas, las emisiones han pasado de 785.000 toneladas de CO_2 en 2003 a 580.000 toneladas en 2025. Este avance se ha visto impulsado por la reducción temporal de actividades durante la pandemia, aunque el aumento del enoturismo tras la inclusión del champagne en la lista del Patrimonio Mundial de la Unesco ha supuesto un repunte en los desplazamientos aéreos y, por tanto, en las emisiones asociadas.

Para alcanzar el objetivo de neutralidad climática en 2050, los productores champenois deberán reducir las emisiones restantes en un 75 % durante los próximos 25 años. Entre las medidas previstas se encuentra la compensación de emisiones residuales mediante plantaciones de setos y otras acciones que permitan absorber CO_2. El sector se ha comprometido a seguir una trayectoria descendente de emisiones, con una reducción anual del 2 %.

Uno de los principales avances técnicos es el desarrollo de botellas más ligeras. Actualmente, 25 operadores participan en la evaluación de una nueva botella de 800 gramos, con dos millones de unidades producidas y más de 600 muestras analizadas. Esta iniciativa busca reducir el impacto ambiental tanto en la fabricación como en el transporte y reciclaje del envase. Los resultados preliminares son positivos y se espera que las conclusiones definitivas sobre este formato se conozcan en 2027. Además, algunos productores ya están probando botellas aún más ligeras, como la de 725 gramos desarrollada por Cédric Moussé.

El sector también estudia otras vías para reducir su impacto ambiental. Se están probando máquinas agrícolas más ligeras e híbridas, así como nuevas formas de organización para compartir vehículos entre explotaciones mediante cooperativas (CUMA). Las vides semi-anchas representan otra posible solución para mejorar la eficiencia y reducir insumos.

Pierre Naviaux, representante del Comité Champagne, ha explicado que disminuir la dependencia energética es positivo tanto para la economía local como para anticipar posibles crisis energéticas futuras. La reducción del uso de combustibles fósiles es vista como una prioridad estratégica.

El sector debe adaptarse también a nuevas normativas medioambientales, como las restricciones al uso de fitosanitarios durante la floración para proteger a las abejas. Estas medidas exigen cambios importantes pero han permitido avanzar hacia una viticultura más sostenible.

En cuanto a sanidad vegetal, se han prospectado más de 22.000 hectáreas frente a enfermedades como la flavescencia dorada, con una participación del 80 % de los viticultores. Además, se trabaja en el desarrollo de variedades resistentes al cambio climático.

El presidente Rapeneau ha recordado que el sector ha conseguido reducir el uso de insumos químicos un 60 % en diez años y promueve una cultura basada en la sostenibilidad y el respeto al entorno. Los responsables insisten en que buscan una ecología positiva y colaborativa entre todos los actores implicados para mantener el prestigio internacional del champagne como símbolo festivo y producto emblemático francés.