vinetur

Las heladas dañan el 40% de las yemas del viñedo de Champagne

La interprofesión advierte de que aún es pronto para medir el impacto real sobre la próxima vendimia

miércoles 15 de abril de 2026



Las heladas de los últimos días han dañado el 40% de las yemas del viñedo de Champagne, según ha calculado el Comité Interprofesional del Vino de Champagne (CIVC). La cifra sitúa este episodio como el segundo peor desde 2003, cuando se perdió el 45% de los brotes, de acuerdo con datos de la propia interprofesión difundidos a AFP.

El CIVC explica que las heladas llegaron en una fase habitual del calendario, pero la vid iba unas tres semanas adelantada. Ese adelanto hizo que el desborre, la apertura de las yemas en primavera, se produjera antes de lo normal y que el frío causara más

daños en la planta.

La organización insiste en que todavía es pronto para medir el efecto real sobre la vendimia. El ciclo de la vid no ha terminado y el estado del tiempo en los próximos meses seguirá influyendo hasta la recolección. Por eso, la pérdida final de uva puede variar según cómo evolucione la campaña.

El organismo recuerda también que la cantidad de uva recogida no determina por sí sola la calidad del vino. Esa calidad depende de las condiciones que acompañan al desarrollo del grano durante toda la temporada.

La noticia llega después de un año complicado para las ventas de champagne. En 2025, los envíos bajaron por tercer año seguido y se situaron en 266 millones de botellas, según informó la interprofesión en enero. Fue el nivel más bajo desde 2001, si se excluye 2020, cuando la crisis sanitaria redujo las expediciones a 244 millones de botellas.

Champagne es una zona clave para Francia por su peso en las exportaciones y por el valor comercial de sus vinos espumosos. Una merma en la cosecha puede presionar la oferta disponible en los próximos meses y condicionar las decisiones comerciales de bodegas y distribuidores.