vinetur

Las heladas arrasan 40% de las yemas en Champagne

La campaña queda como la segunda peor desde 2003, aunque el impacto final sobre la vendimia sigue abierto

lunes 20 de abril de 2026



El Comité Interprofesional del Vino de Champagne calcula que los recientes episodios de heladas han destruido 40% de las yemas del viñedo champenois, según informó este miércoles la interprofesión a la agencia AFP. La cifra convierte esta campaña en la segunda peor desde 2003, cuando se perdió 45% de los brotes.

La organización explicó que el frío llegó en una fase habitual del calendario, pero la vid iba adelantada unas tres semanas. Ese adelanto hizo que el desborre, es decir, la apertura de las yemas en primavera, se produjera antes de lo normal y que las heladas causaran más daños.

Aun así, el CIVC pidió prudencia al valorar el impacto final sobre la vendimia. La interprofesión señaló que el ciclo de la vid no ha terminado y que el tiempo de los próximos meses seguirá influyendo hasta la recolección. Por eso, todavía no puede fijarse con precisión cuánto afectará este episodio a la cosecha.

El organismo recordó 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 fruto durante toda la campaña.

La situación llega después de un año ya complicado para Champagne. En enero, la interprofesión informó de que los envíos de champagne bajaron por tercer año seguido en 2025 y se situaron en 266 millones de botellas. Sin contar 2020, marcado por la crisis sanitaria, fue el nivel más bajo desde 2001.

Las heladas vuelven así a poner presión sobre una región que ya venía registrando menos ventas y menor actividad comercial. El sector sigue pendiente de cómo evolucionará el clima en las próximas semanas para saber si los daños quedarán limitados a las yemas afectadas o si tendrán más efecto sobre la producción final.