vinetur

Lo Champagne inizierà la vendemmia 2026 prima di qualsiasi altra volta registrata

Il caldo intenso ha accelerato la maturazione nell’appellazione, spingendo i produttori a mobilitare prima del solito squadre, attrezzature e cantine.

venerdì 14 agosto 2026



La vendemmia 2026 dello Champagne inizierà prima di qualsiasi altra mai registrata, secondo le date di raccolta pubblicate il 12 agosto comune per comune nell'appellazione francese degli spumanti, dopo una serie di ondate di caldo intenso che ha spinto avanti la maturazione delle uve a un ritmo insolito.

La pubblicazione delle date ufficiali di apertura della vendemmia, note in Francia come "ban des vendanges", stabilisce il momento prima del quale i produttori non possono raccogliere l'uva salvo ottenere una deroga. David Chatillon, co-presidente del Comité Champagne, l'organismo di settore che rappresenta sia i viticoltori sia le maison, ha detto che l'annuncio di quest'anno è stato il più anticipato mai osservato nella regione.

L'avvio precoce riflette il andamento meteorologico che ha caratterizzato gran parte dell'anno nello Champagne, dove episodi di caldo ripetuti e temperature da record dall'inizio del 2026 hanno accelerato lo sviluppo della vite. Secondo Chatillon, il caldo eccezionale ha chiaramente accelerato il processo di maturazione delle varietà di uva della regione. Per i produttori, questo significa che la pianificazione della vendemmia si sta comprimendo in una finestra più stretta, con squadre, attrezzature e operazioni di cantina che si muovono prima rispetto a una stagione tipica.

La vendemmia anticipata arriva in un momento in cui lo Champagne sta anche riducendo i volumi di produzione. Viticoltori e maison hanno concordato di abbassare la resa commercializzabile per la vendemmia 2026 a 8.800 chilogrammi per ettaro, rispetto ai 9.000 chilogrammi per ettaro del 2025 e ai 10.000 chilogrammi per ettaro del 2024. È il quarto anno consecutivo in cui la quota commerciale è stata tagliata.

La decisione riflette due pressioni contemporaneamente. I produttori di Champagne si trovano ad affrontare un quadro economico globale meno certo, che incide su quanto vino il mercato dovrebbe assorbire, e devono anche fare i conti con shock meteorologici ricorrenti in vigna. In pratica, la quota determina quanta parte del raccolto può essere venduta come Champagne, rendendola una delle decisioni annuali più importanti della regione sia per l'offerta sia per i prezzi.

Quest'anno i danni meteorologici sono stati abbastanza gravi da spingere anche il governo francese ad approvare una misura eccezionale per dare ai produttori maggiore flessibilità. Un decreto pubblicato il 12 agosto sul Journal officiel, il registro legale

ufficiale francese, consente ai produttori di Champagne di effettuare acquisti di uve, mosto d’uva o vini fino al 15% quest’anno, rispetto al consueto tetto del 5%.

Il settore aveva chiesto il cambiamento dopo che episodi di gelate primaverili avevano causato pesanti perdite in vigna. Secondo le informazioni diffuse insieme alla misura, il gelo ha distrutto quasi il 40% delle gemme nello Champagne, uno dei peggiori livelli di danno di questo tipo dal 2003. Una perdita di gemme di questa entità può ridurre drasticamente il volume di uva disponibile più avanti nella stagione, anche quando le uve rimaste maturano rapidamente con il caldo.

La combinazione tra una vendemmia storicamente precoce e rese commerciali più basse mostra come la pressione climatica e la prudenza del mercato stiano ridisegnando le decisioni in una delle regioni vinicole più note di Francia. Il caldo può portare le uve a maturità più rapidamente, ma non cancella l’effetto del gelo in una fase precedente del ciclo vegetativo. Per molti viticoltori, questo significa arrivare alla vendemmia con uve già avanzate nello sviluppo ma con un raccolto che in alcune parcelle potrebbe comunque essere più piccolo del previsto.

Le date diffuse questa settimana riguardano i comuni di tutta l’appellazione Champagne, fornendo ai viticoltori un calendario legale per la raccolta che varia da luogo a luogo in base alla maturazione. Questo sistema viene seguito con grande attenzione ogni anno, perché la data di inizio è uno dei segnali più chiari di come si è sviluppata la stagione. Nel 2026 è diventato anche un indicatore di quanto il calendario della regione venga anticipato dal caldo.

I produttori di Champagne entrano ora in vendemmia sotto due serie di vincoli che non sempre vanno nella stessa direzione. Da un lato, la rapida maturazione legata alle alte temperature impone un inizio più precoce in vigna. Dall’altro, una resa autorizzata più bassa e la necessità di acquisti eccezionali riflettono l’incertezza economica e i danni legati al meteo che continuano a pesare sul settore. Il risultato è una campagna che inizia prima di qualsiasi altra precedente, mentre la regione cerca ancora di gestire volumi ridotti e gli effetti di una primavera difficile.