vinetur

Dopo che il gelo ha distrutto il 43% della produzione potenziale, i viticoltori della Champagne avviano la vendemmia più precoce mai registrata.

Le ondate di calore, la siccità e le gelate primaverili hanno accelerato la maturazione di settimane, lasciando ai produttori poco tempo per preservare l’equilibrio distintivo della Champagne.

giovedì 20 agosto 2026



I produttori di Champagne nel nord-est della Francia hanno avviato quella che i responsabili del settore descrivono come la vendemmia più precoce mai registrata nella regione, dopo che il gelo primaverile, le ripetute ondate di calore e la siccità hanno spinto le uve a maturare con settimane di anticipo rispetto al vecchio andamento stagionale e hanno ridotto drasticamente il raccolto potenziale.

La vendemmia è stata aperta ufficialmente tra il 12 e il 17 agosto, a seconda del comune e del vitigno. In pratica, ciò ha spostato l'inizio della raccolta a circa un mese prima di quanto a lungo sia stato considerato normale in Champagne. I viticoltori stanno ora correndo per portare in cantina il frutto prima che il caldo e la scarsità d'acqua modifichino ulteriormente l'equilibrio tra zuccheri, acidità e volume che è centrale nello stile dello spumante della regione.

David Chatillon, presidente dell'Unione delle Maison di Champagne, ha detto che il colpo più duro è arrivato in primavera. Ha affermato che il gelo dopo un germogliamento anticipato ha distrutto il 43% della produzione potenziale della regione e che la successiva siccità ha aggravato il calo delle rese. La cifra si riferisce alla produzione potenziale persa prima che si conosca il risultato finale della vendemmia.

Non ha fornito una previsione regionale definitiva in bottiglie o ettolitri, e i viticoltori affermano che le condizioni secche persistenti potrebbero ancora modificare l'esito finale.

I danni sono iniziati dopo che il clima mite tra fine inverno e inizio primavera ha indotto le viti a svilupparsi in anticipo. Quando il gelo è arrivato a fine marzo, molti di quei giovani germogli erano esposti. Poi sono arrivate quattro ondate di calore, aggiungendo stress ai vigneti già a corto d'acqua. I produttori affermano che la combinazione ha compresso il periodo tra fioritura e vendemmia e ristretto la finestra in cui le uve possono essere raccolte al momento giusto.

A Hautvillers, uno dei centri storici della produzione di Champagne, le squadre hanno iniziato a lavorare alle 6:30 del mattino sui ripidi pendii dei vigneti, nel tentativo di evitare la parte più calda della giornata. Alexandre Gobillard, direttore di produzione della maison a conduzione familiare Gobillard & Fils, ha detto che avviare una vendemmia a metà agosto sarebbe un tempo sembrato improbabile. Ha detto che quando ha iniziato a lavorare nella tenuta 30 anni fa, la metà di agosto era ancora considerata periodo di vacanza, non di vendemmia.

Gobillard ha detto che il ritmo della vite è cambiato nel corso delle generazioni. Ha affermato che la generazione di suo nonno vendemmiava circa 100 giorni dopo la fioritura, quella di suo padre intorno a 90 giorni, e le condizioni attuali hanno ridotto questo intervallo a circa 80 giorni. Le temperature di giugno hanno raggiunto 104 gradi Fahrenheit in alcune zone della Champagne quest'anno, accelerando la concentrazione degli zuccheri nelle uve mentre le viti consumavano acqua per sopravvivere.

Alla Gobillard & Fils, che coltiva 40 ettari, o circa 100 acri, e produce circa 1,5 milioni di bottiglie all'anno, gli effetti del caldo erano visibili in alcune parcelle. Gobillard ha detto che una parte del frutto era stata bruciata dal sole e si era parzialmente imbrunita, un segno che in passato aveva visto di rado. In quella tenuta, ha stimato che quasi il 10% delle uve potrebbe andare perso a causa delle scottature solari. Ha detto che questo tipo di danno riduce soprattutto il volume, senza abbassare automaticamente la qualità del vino, purché il frutto rimanente venga raccolto e selezionato rapidamente.

Quell’urgenza sta guidando le decisioni tanto in pressa quanto in vigna. I produttori controllano da vicino il succo d’uva per verificarne i livelli di zucchero, perché la Champagne richiede freschezza e misura, non un alto tenore alcolico. Un rapido aumento degli zuccheri può costringere i viticoltori a scegliere tra raccogliere presto per preservare l’acidità o aspettare più a lungo altri aspetti della maturazione, con il rischio di perdere altra uva a causa del caldo e della disidratazione.

La vendemmia anticipata sta creando anche problemi di manodopera e logistici in una regione in cui le regole e le tradizioni della Champagne si basano ancora sulla raccolta manuale. Molti lavoratori stagionali vengono di solito reclutati per una vendemmia più tardiva, e alcuni sono ancora in vacanza estiva a metà agosto. Trasporti e alloggi diventano più difficili da organizzare quando la chiamata all’inizio si sposta così nettamente in avanti. Gobillard ha detto che la sua tenuta ha bisogno di circa 120 lavoratori, per lo più reclutati da altre parti della Francia e dalla Polonia, e spera di terminare la raccolta in circa nove giorni.

Geoffrey Bonnet-Gobillard, direttore commerciale dell’azienda, ha detto che il cambiamento di tempistica sta costringendo i viticoltori a ripensare a come possa funzionare un sistema di raccolta manuale in condizioni meteorologiche più volatili. I produttori di Champagne devono alloggiare, sfamare e trasportare grandi squadre stagionali in un periodo molto breve, e ciò diventa più difficile quando la vendemmia inizia in agosto invece che più avanti nella stagione. Ha detto che queste pressioni potrebbero alla fine riaprire il dibattito su pratiche di lunga data man mano che la tecnologia agricola migliora, anche se la raccolta manuale resta una caratteristica distintiva dell’appellation.

Le poste economiche in gioco sono elevate per la regione. Secondo il rapporto di settore 2026 di Comité Champagne, lo scorso anno in Francia e all’estero sono state spedite 266,1 milioni di bottiglie, generando vendite per 5,7 miliardi di euro, pari a circa 6,6 miliardi di dollari. Le esportazioni hanno rappresentato il 56,5% delle spedizioni. In volume, la Champagne ha rappresentato circa l’8% del consumo mondiale di spumanti, ma in valore il 31%, a sottolineare quanto l’attività dipenda dalla salvaguardia sia della qualità sia della posizione del marchio.

Secondo Comité Champagne, il settore sostiene circa 30.000 posti di lavoro diretti e dipende da circa 100.000 lavoratori stagionali durante la vendemmia. Qualsiasi grave carenza di uva può ripercuotersi su un sistema che fa affidamento anche sui vini di riserva per attenuare le variazioni da un anno all'altro, mentre la carenza di manodopera e i calendari di raccolta compressi possono far aumentare i costi di vendemmia.

Per ora, i viticoltori stanno bilanciando la preoccupazione per le rese ridotte con un cauto ottimismo sulla qualità in alcune parcelle. Gobillard ha detto che i grappoli che ha ispezionato in alcuni vigneti erano più incoraggianti di quanto temesse all'inizio dell'estate, quando la siccità faceva temere che i grappoli restassero troppo leggeri. Anche così, ha detto che il margine per rimandare è molto piccolo perché lo stato del frutto può cambiare rapidamente sotto un caldo persistente.

La campagna 2026 si sta delineando come un altro segnale di come i modelli climatici stiano cambiando in Champagne. I responsabili del settore hanno detto che da anni i produttori investono in ricerca e adattamento, compresi i lavori su varietà di uva che maturano più tardi o mostrano una maggiore resistenza alle malattie e allo stress. Ma questa stagione ha portato tali sforzi in primo piano, con un calendario della vendemmia un tempo considerato eccezionale che ora si sta spostando verso il centro della pianificazione della regione.