vinetur

I produttori di Champagne fissano per il 2026 un tetto di resa ai minimi dell’era moderna

La quarta riduzione consecutiva mira a sgonfiare le scorte dopo il rallentamento della domanda post-pandemia.

venerdì 28 agosto 2026


CÀ DEL BOSCO

Champagne ha fissato per il 2026 una resa commercializzabile di 8.800 chilogrammi per ettaro, il livello più basso dell'era moderna al di fuori della discontinuità del 2020, mentre la regione cerca di ridurre le scorte senza compromettere prezzi o qualità.

La decisione è stata presa il 22 luglio dal Comité Champagne, l'organismo che riunisce i viticoltori e le maisons della regione. Il tetto si applica alla quantità di uva che può essere trasformata in vino destinato alla vendita. Il Comité ha affermato che quel livello si tradurrebbe in circa 250 milioni di bottiglie. È in calo rispetto ai 9.000 chilogrammi per ettaro del 2025, ai 10.000 del 2024, agli 11.400 del 2023 e ai 12.000 del 2022. In quattro vendemmie, la resa commerciale consentita è scesa di oltre il 26%.

Il 2026 diventa così il quarto taglio consecutivo e la seconda resa commerciale più bassa del secolo, dopo l'anno della pandemia, quando il limite iniziale fu fissato a 8.000 chilogrammi per ettaro prima di essere rivisto a 8.400 più avanti nell'anno, quando le vendite iniziarono a riprendersi. Questa volta, ha detto il comitato, l'obiettivo è ridurre le scorte di circa 10 milioni di bottiglie in modo graduale, preservando l'equilibrio economico dei vigneti e gli standard di qualità che sostengono il nome Champagne.

David Chatillon, presidente dell'Union des Maisons de Champagne e co-presidente del Comité Champagne, ha affermato che il modello collettivo della regione consente di adeguare la produzione alle condizioni di mercato proteggendo al tempo stesso il valore a lungo termine dell'appellazione. Maxime Toubart, presidente del Syndicat Général des Vignerons e co-presidente del CIVC, ha descritto la mossa come una decisione ponderata che riflette sia le condizioni dei vigneti sia le esigenze future del settore.

Il contesto di mercato aiuta a spiegare la prudenza. I volumi delle spedizioni non sono crollati, ma non crescono più al ritmo visto dopo la ripresa post-pandemica. Nei primi sei mesi del 2026, le spedizioni hanno raggiunto 107,1 milioni di bottiglie, in aumento dell'1,2% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. A trainare la crescita sono state le esportazioni, mentre le vendite in Francia sono rimaste stabili. Se questo ritmo dovesse proseguire nella seconda metà dell'anno, le spedizioni annuali arriverebbero a circa 269 milioni di bottiglie, leggermente sopra i 266 milioni registrati nel 2025. Anche così, però, arriverebbero dopo un calo del 2% nel 2025 rispetto ai 271 milioni di

bottiglie del 2024, lasciando la regione con un margine ridotto tra domanda stabile e scorte ancora elevate.

Per il più ampio business delle bevande, questo conta ben oltre la Francia nordorientale. Champagne resta un riferimento per il commercio degli spumanti premium, e le decisioni su resa e gestione delle scorte possono contribuire a sostenere i prezzi nella categoria. Se i volumi autorizzati più bassi dovessero proseguire, potrebbero anche incidere sulla quantità di Champagne disponibile nei mercati esteri e spostare parte della domanda verso altri spumanti, anche se questo effetto non è ancora chiaro.

Il taglio produttivo arriva anche in una stagione difficile. I responsabili del settore hanno descritto il 2026 come un anno disomogeneo e fragile, segnato da gelate primaverili, caldo estremo a giugno e più recenti condizioni di siccità. La pressione meteorologica è variata molto da una zona del vigneto all'altra. Le prime stime della resa agronomica, cioè dell'uva fisicamente presente sulle viti prima dell'applicazione di qualsiasi limite commerciale, erano vicine a 10.000 chilogrammi per ettaro. Da allora queste stime sono state abbassate a una forchetta tra 7.000 e 8.000 chilogrammi per ettaro, in attesa delle piogge nelle prossime settimane.

Se queste stime più basse dovessero essere confermate, il raccolto effettivo potrebbe finire sotto il tetto commerciale, ribaltando la situazione abituale in Champagne, dove spesso il limite di mercato agisce come principale freno alla produzione. In quel caso, la campagna 2026 sarebbe condizionata non solo da una decisione di business ma anche dai danni del meteo. Per viticoltori e maisons, ciò aumenta la posta in gioco per quanto riguarda la qualità della materia prima e gli approvvigionamenti, in un momento in cui i costi restano elevati e molte aziende cercano di proteggere i margini senza spingere troppo sui prezzi al dettaglio.

La vendemmia stessa è destinata a essere una delle più anticipate mai registrate. L'apertura ufficiale della raccolta è stata fissata per sabato 15 agosto, con il lavoro principale concentrato tra il 20 e il 25 agosto, circa 10-15 giorni prima della media storica. Le vendemmie più precoci sono diventate più comuni con l'aumento delle temperature che accelera la maturazione, ma il tempismo del 2026 resta comunque

insolito in una regione in cui le decisioni sulla vendemmia possono influenzare sia lo stile sia i volumi.

Allo stesso tempo, il settore ha avviato colloqui con il ministero dell'Agricoltura francese su una diversa misura di flessibilità che consentirebbe ai raccoglitori di acquistare uva fino a coprire il 15% del proprio fabbisogno. Ciò darebbe ad alcuni produttori margine per gestire l'impatto della resa più bassa, soprattutto a quelli con meno uva propria o più esposti a raccolti scarsi. L'approvazione o meno di questa richiesta potrebbe essere importante per gli operatori più piccoli e per le maisons che cercano di garantirsi forniture sufficienti mentre la regione continua a contenere i volumi.

Il messaggio da Épernay è che Champagne preferirebbe mantenere un controllo stretto sulla produzione piuttosto che rischiare che scorte eccessive indeboliscano il mercato. Nel 2026, questa strategia si scontra con una stagione vegetativa che potrebbe già stare producendo meno uva di quanta ne consenta il tetto commerciale.