vinetur

Champagne registra la vendemmia più precoce della storia moderna dopo un balzo della maturazione dal 4,5% all’8,3% in una settimana

L’organismo di categoria ha detto che le condizioni secche hanno mantenuto sane le uve, mentre le rese sono rimaste ben al di sotto dell’obiettivo di 8.800 kg per ettaro

mercoledì 16 settembre 2026



I produttori di Champagne nel nord-est della Francia hanno concluso una vendemmia 2026 che l'organismo di categoria della regione ha descritto come senza precedenti, con uve raccolte già nella prima settimana di agosto dopo una brusca accelerazione della maturazione, una buona sanità delle uve e rese inferiori al previsto.

In una valutazione diffusa martedì, il Comitato Champagne, noto in Francia come Comité Champagne, ha affermato che la campagna si è distinta per la tempistica, lo stato delle uve e l'equilibrio riscontrato nei mosti. I co-presidenti del gruppo, David Chatillon e Maxime Toubart, e il direttore della ricerca Sébastien Debuisson hanno detto che la regione ha vissuto la sua vendemmia più precoce di sempre.

Il ritmo di maturazione ha accelerato bruscamente alla fine di luglio e ha costretto il settore a modificare il calendario in tempo reale. Secondo Debuisson, le misurazioni effettuate su quasi 600 parcelle vitate hanno mostrato un grado alcolico potenziale medio del 4,5% il 27 luglio. Già il 3 agosto, quel dato era salito all'8,3%. L'impennata ha portato l'organismo interprofessionale ad anticipare l'avvio ufficiale della vendemmia, con l'inizio della raccolta il 12 agosto e la maggior parte dei vigneti entrata in vendemmia intorno al 17 agosto.

Alcune zone si sono mosse ancora prima. A Montgueux, nel dipartimento dell’Aube, la raccolta è iniziata il 6 agosto. Debuisson ha detto che per trovare una data di vendemmia così anticipata in Champagne bisogna risalire al 1893, precisando però che all’epoca le pratiche viticole e le varietà d’uva erano diverse. Su questa base, ha aggiunto, il 2026 può essere considerato la vendemmia più precoce che la regione abbia conosciuto nella sua storia moderna.

La rapidità della stagione ha sorpreso viticoltori, maison e team tecnici, ma i responsabili dello Champagne hanno detto che il settore si è adattato abbastanza in fretta da evitare gravi disagi in campagna. Chatillon ha detto che il cambiamento ha messo alla prova la logistica in tutta la regione, dalla manodopera ai programmi di raccolta fino alle operazioni di pressatura, ma che i produttori sono stati in grado di reagire.

Sul piano qualitativo, i primi segnali sono solidi. Il comitato ha detto che il grado alcolico potenziale medio del raccolto era vicino all’11,8%, con il Chardonnay intorno al 12,3%. Allo stesso tempo, grappoli e acini erano più piccoli del solito. Il peso medio del grappolo era di circa 100 grammi, contro i circa 135 grammi degli ultimi anni. Le condizioni secche hanno contribuito a mantenere bassa la pressione delle malattie, lasciando le uve in quello che il comitato ha definito uno stato sanitario notevole.

Debuisson ha detto che le prime degustazioni dei mosti indicavano freschezza, frutto, consistenza e finezza. Il metodo di produzione dello Champagne potrebbe aver aiutato a preservare queste qualità. La regione si affida ancora alla vendemmia manuale, che mantiene integri i grappoli fino al loro arrivo in pressa. I produttori usano poi un processo di pressatura delicato, preciso e frazionato, pensato per estrarre il mosto senza alterarne l’equilibrio.

Questa combinazione ha alimentato confronti con alcune delle annate più rispettate della regione, anche se i responsabili dello Champagne si sono fermati prima di fare affermazioni nette così presto. Debuisson ha detto che l’equilibrio tra maturità e acidità ricordava alcune annate notevoli del secolo scorso, tra cui il 1921, il 1947 e il 1959. Ha aggiunto anche che era troppo presto per definire il 2026 un’annata leggendaria, ma che lo stato delle uve e la qualità dei mosti offrivano ai produttori una base solida.

Il principale punto debole dell’anno è stato il volume. La resa media si è attestata a 7.000 kg per ettaro, ben al di sotto del livello di 8.800 kg per ettaro fissato in precedenza dal settore. Come nella maggior parte degli anni, le condizioni sono variate da una zona all’altra della regione e il deficit non è stato uniforme da un villaggio o da un vigneto all’altro.

Il sistema delle riserve dello Champagne dovrebbe attenuare in parte questo colpo. Nel modello usato nella regione, i produttori possono attingere ai vini conservati degli anni precedenti per contribuire a soddisfare la quantità commercializzabile, anche quando il raccolto agricolo non basta. Chatillon ha detto che questo meccanismo ha da tempo permesso allo Champagne di separare la resa commercializzabile da quella agronomica e di colmare i vuoti quando necessario. Ha detto che alcune singole realtà dovranno comunque affrontare situazioni difficili, ma che, a livello macroeconomico, non si aspetta che il deficit del 2026 diventi un problema rilevante.

Tuttavia, Toubart ha detto che il modello della regione è sotto una pressione crescente. Ha detto che lo Champagne si era abituato a un ritmo operativo stabile che consentiva a viticoltori e maison di assorbire le oscillazioni meteorologiche continuando a produrre, investire, innovare e pagare i lavoratori. Quel ritmo sta diventando più difficile da mantenere, ha detto, e il settore dovrà rivedere il modo in cui sostiene la filiera nei prossimi 10, 15 e 20 anni. Ha aggiunto che, per i viticoltori, 8.800 kg per ettaro dovrebbero essere considerati un livello minimo.

Il raccolto più basso conta oltre la vigna perché le maison dello Champagne dipendono da un attento equilibrio tra nuova produzione, scorte di riserva e piani di spedizione. Una vendemmia ben al di sotto dell’obiettivo può essere assorbita in parte grazie alle riserve, ma se schemi simili dovessero continuare potrebbe imporre decisioni più precise sull’uso delle giacenze, sui volumi di vendita e sui prezzi in tutto il comparto degli spumanti premium.

Per ora, l’attenzione si sta spostando dalla vigna alla cantina, dove cooperative, viticoltori indipendenti e maison di Champagne stanno avviando la fermentazione e i primi lavori sui vini di una vendemmia arrivata con settimane di anticipo rispetto al calendario abituale.