vinetur

I produttori di Champagne prevedono un raccolto 2026 inferiore del 48% dopo gelate e ondate di calore.

Le degustazioni iniziali indicano uve sane e mature, con acidità sufficiente a sostenere vini di annata di alto livello.

giovedì 17 settembre 2026



I produttori di Champagne stanno raccogliendo una delle vendemmie più scarse degli ultimi anni, ma i responsabili del settore affermano che la raccolta 2026 mostra una qualità elevata nonostante il clima estremo e un inizio di vendemmia insolitamente anticipato in tutta la regione della Francia nordorientale.

Il Comité Champagne, l'organismo di settore che rappresenta più di 16.000 viticoltori e 350 maison di Champagne, ha detto questa settimana che le degustazioni iniziali e le valutazioni in vigna indicano uve in ottimo stato sanitario, con equilibrio e freschezza che potrebbero sostenere vini di alto livello. Il gruppo ha detto che è ancora troppo presto per definire con certezza l'annata, ma ha aggiunto che la vendemmia presenta già le caratteristiche necessarie per vini molto validi e forse eccezionali.

Il quadro qualitativo positivo arriva mentre il volume è atteso in forte calo. Secondo le stime pubblicate da Agreste, il servizio statistico del ministero dell'Agricoltura francese, la produzione di Champagne era prevista a 1,3 milioni di ettolitri al 1° settembre. Si tratterebbe di un calo del 48% rispetto al 2025 e del 46% sotto la media 2021-2025.

La vendemmia più scarsa segue una stagione segnata da forti perturbazioni. Lo Champagne è stato colpito da severe gelate primaverili, fioritura molto precoce e cinque ondate di calore estive. I produttori hanno anche dovuto fare i conti con la siccità, che ha ridotto la dimensione dei grappoli e limitato le rese. Il Comité Champagne ha detto che la resa agronomica media dovrebbe restare moderata soprattutto perché i grappoli erano più piccoli.

Anche con un volume inferiore, il gruppo di settore ha detto che lo stato dell'uva si è distinto. Ha spiegato che le uve hanno raggiunto la maturità in condizioni sanitarie insolite ma favorevoli e che i mosti presentano un profilo raramente visto in Champagne: molto maturi ma ancora con l'acidità e la freschezza necessarie per gli spumanti tradizionali della regione.

La vendemmia 2026 sta anche segnando un record in termini di tempistiche. I primi grappoli sono stati raccolti il 6 agosto e l'inizio ufficiale della vendemmia è stato dichiarato il 12 agosto. Dal 17 agosto in poi, la raccolta si è diffusa in tutta la denominazione. Ciò ha anticipato la vendemmia di quasi due settimane rispetto alla data prevista per il 2025, rendendola la più precoce mai registrata in Champagne.

David Chatillon, presidente dell'Union des Maisons de Champagne e co-presidente del Comité Champagne, ha detto che la regione è riuscita a organizzare rapidamente la vendemmia anticipata e a raccogliere le uve in buone condizioni. Ha detto che la vendemmia ha mostrato una qualità notevole e riflette la capacità del settore di adattare rapidamente le proprie operazioni. Ha descritto le uve come sane, mature e adatte a produrre Champagne a un livello elevato.

Maxime Toubart, co-presidente dei viticoltori del Comité Champagne, ha detto che l'annata ha sconvolto i normali punti di riferimento per il lavoro in vigna e costretto i produttori ad adattarsi per tutta la stagione. Ha detto che la capacità di reazione dei viticoltori è stata fondamentale per affrontare una campagna insolita, che si è mossa più rapidamente del previsto.

Poiché la maturazione ha accelerato così rapidamente, viticoltori, squadre e cantine hanno dovuto riorganizzare i programmi quasi in tempo reale. Le squadre di vendemmia sono state mobilitate prima del solito e il lavoro è stato completato rapidamente. Nel periodo più caldo all'inizio della raccolta, i produttori hanno adattato gli orari di lavoro e rafforzato le misure preventive per proteggere i lavoratori nei vigneti. Le temperature si sono attenuate dopo il 17 agosto, secondo l'organismo di settore.

Il caldo ha avuto un altro effetto oltre al calendario. Le autorità francesi hanno concesso una deroga temporanea per la vendemmia di quest'anno, consentendo la commercializzazione di bottiglie con grado alcolico superiore al 13%, fino a un massimo del 15%. La misura riflette il fatto che le stagioni più calde possono spingere i livelli di zucchero e l'alcol potenziale oltre gli standard con cui la regione ha storicamente lavorato.

I maestri di cantina affrontano ora le prossime decisioni importanti con la pressatura e la vinificazione in corso. Il Comité Champagne ha detto che i mosti mostrano freschezza, concentrazione, frutto e finezza nonostante l'elevato grado di maturazione. Ha aggiunto che la raccolta manuale attenta dei grappoli interi, una pressatura delicata e una separazione dettagliata dei mosti hanno contribuito a preservare l'integrità delle uve e l'acidità in un'annata decisamente calda.

Questa materia prima sarà anche valutata insieme ai vini di riserva delle ultime vendemmie. Il gruppo di settore ha richiamato il contrasto tra le ultime tre annate: il 2024 è stato piovoso e segnato dalla freschezza, il 2025 è stato caldo e il 2026 è stato estremamente caldo e diverso dagli anni precedenti. Queste differenze potrebbero offrire ai team di cantina un'ampia gamma di opzioni di assemblaggio mentre definiscono le future cuvée senza annata e di prestigio.

Le condizioni hanno anche riaperto il dibattito su come potrebbe essere utilizzata parte dell'uva. Con il caldo intenso che incide non solo sulla velocità di maturazione ma anche sul carattere delle uve, alcune maison stanno valutando di destinare parte della frutta che normalmente verrebbe usata per lo Champagne a vini fermi sotto la denominazione Coteaux Champenois. Questa categoria ha attirato rinnovata attenzione poiché il cambiamento climatico rende in alcuni anni più facile maturare uve per stili di vino fermo in una regione a lungo definita dalla produzione di spumanti.

Per lo Champagne, la vendemmia 2026 sta diventando un altro caso di studio su come la pressione climatica stia cambiando la gestione dei vigneti, la pianificazione della manodopera, i tempi di raccolta e persino le regole legali sulla composizione del vino. In una regione fondata su equilibrio, acidità e routine consolidate, i produttori si stanno ora adattando a cicli di maturazione più rapidi e a estremi più frequenti mentre preparano i vini che finiranno poi sul mercato.