vinetur

I produttori di Champagne autorizzano per la prima volta vini fino al 15% di alcol

Una stagione vegetativa eccezionalmente calda e secca ha imposto una deroga temporanea, riaccendendo i timori che il cambiamento climatico possa alterare lo stile distintivo dello Champagne.

giovedì 17 settembre 2026



L’industria dello Champagne in Francia ha autorizzato un’eccezione che consentirà per la prima volta alle bottiglie di superare il 13% di alcol, dopo una stagione vegetativa molto calda e secca che ha fatto aumentare il livello degli zuccheri nelle uve e quindi il tenore alcolico potenziale dei vini della regione.

La misura, riportata da Courrier International sulla base di articoli di giornali britannici tra cui The Times, si applica al raccolto di quest’anno e consente vini fino al 15% di alcol in virtù di una deroga temporanea alle regole dell’appellazione Champagne. Secondo gli standard ordinari, lo champagne non dovrebbe superare il 13%.

Il cambiamento ha riaperto un dibattito delicato per i produttori della Francia nord-orientale, perché lo champagne è da tempo commercializzato come uno spumante definito da freschezza, bollicine fini e un tenore alcolico relativamente moderato. Un prodotto più alcolico potrebbe essere più difficile da posizionare presso i consumatori in un momento in cui molti acquirenti, soprattutto nei mercati dei vini di fascia alta, dicono di volere stili più leggeri e bevande a basso contenuto alcolico.

La causa immediata è il cambiamento climatico. Temperature più alte e condizioni di siccità hanno prodotto uve con concentrazioni di zucchero insolitamente elevate. Durante la fermentazione, i lieviti trasformano quello zucchero in alcol. Negli anni in cui caldo e secchezza sono particolarmente intensi, il risultato può essere vini base che terminano naturalmente a livelli alcolici superiori al limite fissato dalle regole dell’appellazione.

Secondo quanto riportato da Courrier International, le condizioni di quest’anno sono state abbastanza estreme da spingere il Comité Champagne a concedere la deroga. La decisione è significativa perché suggerisce che un problema un tempo considerato eccezionale potrebbe diventare più comune se le estati più calde continueranno. Ciò ha implicazioni regolamentari oltre un singolo raccolto. Solleva anche interrogativi commerciali per un settore delle bevande più ampio che sta già facendo i conti con la pressione climatica, i cambiamenti nei gusti dei consumatori e un controllo più severo su etichettatura e stile del prodotto nel vino, nella birra e nei distillati.

Il dibattito non riguarda solo il tenore alcolico. Riguarda anche l'identità. I produttori di Champagne vendono un prodotto associato a equilibrio ed eleganza, e qualsiasi spostamento verso vini più ricchi e più alcolici rischia di entrare in conflitto con quell'immagine. Jane Anson, esperta di vino con base a Bordeaux citata nella copertura, ha detto che il divario tra ciò che i consumatori desiderano sempre più e ciò che la natura offre oggi potrebbe diventare una seria fonte di tensione per i produttori.

Allo stesso tempo, alcuni produttori sostengono che l'impatto possa essere meno drammatico di quanto suggeriscano i titoli. Didier Gimonnet, produttore a Cuis, nella Marna, ha detto a The Times che è probabile che la maggior parte delle maison di champagne gestisca la questione attraverso l'assemblaggio. Lo Champagne è in genere prodotto combinando vini di diversi appezzamenti, varietà di uva e spesso di annate diverse. I produttori possono usare questa flessibilità per attenuare l'effetto di uve particolarmente mature e preservare l'equilibrio del vino finale.

Questo significa che la deroga non implica automaticamente che gli scaffali dei supermercati saranno presto pieni di champagne sensibilmente più alcolici. Il raccolto 2026 non dovrebbe arrivare nei negozi prima del 2028, perché lo Champagne deve invecchiare per almeno 15 mesi, e spesso più a lungo, prima della messa in commercio. I produttori hanno quindi ancora tempo per prendere decisioni su assemblaggio e stile prima che i consumatori vedano il risultato finale.

Ciononostante, l'eccezione è seguita da vicino perché potrebbe influenzare le future regole e la strategia di marketing. Se le annate più calde diventassero la norma, i produttori potrebbero dover decidere se accettare un tenore alcolico più alto come parte di un nuovo profilo dello Champagne, fare maggiore affidamento sugli strumenti di assemblaggio o modificare le pratiche in vigna e in cantina per mantenere lo stile che i consumatori si aspettano. Ciò potrebbe influenzare anche il modo in cui altre regioni produttrici di spumanti presentano i propri prodotti, soprattutto quelle che competono su freschezza e tenore alcolico più basso.

La discussione ha alimentato anche confronti con regioni vitivinicole più fresche fuori dalla Francia. Commentatori britannici citati nell'articolo di Courrier International hanno osservato che i vigneti dell'Inghilterra meridionale potrebbero guadagnare appeal,

poiché lì le condizioni climatiche restano più favorevoli per spumanti più leggeri. Questo non indebolisce la posizione attuale dello Champagne sul mercato, ma sottolinea come i trend climatici stiano iniziando a ridisegnare i vantaggi competitivi in tutto il settore degli spumanti.

Per ora, la regione sta affrontando due realtà contemporaneamente. Da un lato, i produttori fanno i conti con gli effetti diretti delle stagioni più calde sulla composizione delle uve e sugli standard regolamentari. Dall’altro, viene ancora detto loro che il raccolto 2026 potrebbe essere di qualità eccezionale. La sfida sarà capire se lo Champagne potrà mantenere quella qualità preservando al tempo stesso la freschezza e il profilo moderato che hanno contribuito a costruirne la reputazione globale.