vinetur

La Francia autorizza i produttori di Champagne a vendere vini fino al 15% di alcol dopo il caldo record

La modifica temporanea alza il consueto limite del 13% dopo un’estate che ha spinto i livelli di zucchero oltre il normale intervallo dello Champagne.

venerdì 18 settembre 2026



I produttori di Champagne in Francia sono stati autorizzati quest’anno a vendere vini con tenori alcolici fino al 15%, oltre il consueto limite del 13%, dopo un’estate eccezionalmente calda che ha aumentato i livelli di zucchero nelle uve, secondo la pubblicazione agricola svedese Jordbruksaktuellt.

La modifica si applica alla campagna 2026 in Champagne, dove i viticoltori hanno dovuto affrontare caldo da record durante la stagione vegetativa. Un maggiore contenuto di zuccheri nella frutta può tradursi in un alcol più elevato durante la fermentazione, e le condizioni insolitamente calde hanno spinto la regione oltre il suo intervallo normale.

La vendemmia di quest’anno è stata anche la più precoce mai registrata in Champagne, ha riferito il rapporto. Le prime uve sono state raccolte il 6 agosto e, quando la raccolta si è estesa in tutta la regione, era circa due settimane in anticipo rispetto al 2025, che era già stato considerato insolitamente precoce.

Jordbruksaktuellt, citando France 24, ha riferito che Maxime Toubart, copresidente del Comité Champagne, ha detto che questo tipo di raccolta potrebbe diventare normale entro 10-15 anni. Ha collegato il cambiamento al cambiamento climatico, che ha modificato sempre più i tempi di maturazione e di vendemmia nelle regioni vinicole francesi.

La decisione è rilevante per il business globale delle bevande perché lo Champagne è una delle categorie più osservate del settore vinicolo. Un aumento temporaneo del livello alcolico consentito potrebbe influire sui controlli di produzione, sulle pratiche di etichettatura e sul modo in cui i vini della regione vengono presentati nei mercati di esportazione. Potrebbe inoltre alimentare un più ampio dibattito del settore su come gli standard alcolici e le regole delle denominazioni debbano adattarsi al fatto che le stagioni più calde stanno diventando più comuni.

La vendemmia anticipata e l’autorizzazione a un alcol più elevato indicano lo stesso problema: le uve maturano più rapidamente e accumulano più zucchero prima che i produttori iniziino tradizionalmente la raccolta. Per i produttori, questo può creare un difficile equilibrio tra preservare la freschezza attesa nello Champagne e gestire i vini base più robusti che le condizioni più calde possono produrre.

La vicenda arriva mentre le regioni vinicole europee continuano ad adattarsi alla pressione climatica che sta cambiando calendari agricoli consolidati da lungo tempo. In Champagne, dove le regole di produzione sono rigidamente definite e lo stile della regione dipende da un’elevata acidità e da un alcol moderato, anche un adeguamento tecnico come questo attira l’attenzione di produttori, regolatori e compratori in tutto il commercio delle bevande.

Jordbruksaktuellt ha pubblicato il suo rapporto venerdì, descrivendo la misura come una risposta all’estate francese da record di caldo e al ritmo insolito della vendemmia 2026.