vinetur

Si prevede che il raccolto di uva in Champagne cali di circa la metà dopo le gelate e le ondate di calore.

I produttori stanno attingendo ai vini di riserva per compensare il calo di un raccolto che i viticoltori definiscono eccezionale.

venerdì 25 settembre 2026



I produttori di Champagne stanno ricorrendo ai vini di riserva dopo che le gelate primaverili e le ondate di calore estive hanno ridotto drasticamente il raccolto di uva di quest'anno in una delle più importanti regioni vinicole di Francia, anche se i viticoltori affermano che la qualità dell'uva potrebbe essere tra le migliori degli ultimi anni.

In Champagne, dove maison come Moët & Chandon e Bollinger producono vini venduti in tutto il mondo, la vendemmia è avanzata così rapidamente che alcuni viticoltori hanno accorciato le vacanze estive e gli addetti stagionali sono stati richiamati prima del previsto. Maxime Toubart, co-presidente del Comité Champagne, noto come CIVC, ha detto che il ritmo della stagione ha lasciato molti nella regione a correre ai ripari.

"Non eravamo proprio pronti," ha detto Toubart ai giornalisti.

Il Ministero dell'Agricoltura francese ha dichiarato lunedì che la produzione vinicola nella regione Champagne era destinata a diminuire di circa la metà rispetto all'anno precedente. Questa stima offre un quadro ampio dei danni causati dagli eventi climatici estremi, anche se i produttori osservano che l'impatto commerciale finale potrebbe essere diverso perché le maison di Champagne possono fare affidamento sui vini di riserva provenienti da annate più favorevoli.

Questo sistema di riserve è una parte centrale del modo in cui la regione gestisce l'offerta. La maggior parte dello Champagne viene prodotta assemblando vini di più vendemmie anziché affidandosi a una sola annata. Ciò dà ai produttori più margine per assorbire un'annata debole rispetto a molte regioni dei vini fermi. Anche così, un raccolto più ridotto può comunque influire sui piani di produzione, sulle scorte e sui costi, soprattutto se alcune maison decidono di conservare parte delle proprie riserve per un uso futuro invece di sostituire ora per intero il volume mancante.

Toubart ha detto che alcuni produttori potrebbero preferire tenere parte del loro vino di riserva per assemblaggi successivi oppure semplicemente imbottigliare meno quest'anno. La decisione varierà probabilmente da maison a maison e da viticoltore a viticoltore, a seconda dei livelli di stock, della strategia commerciale e delle valutazioni sul rischio di future vendemmie.

La pressione sullo Champagne arriva dopo diversi anni in cui il settore ha già adeguato gli obiettivi di produzione in risposta a una domanda più debole. Il consumo mondiale di alcol è in calo e l'incertezza economica ha pesato sulla spesa dei consumatori in molti mercati. I produttori stanno anche osservando il possibile effetto della politica tariffaria statunitense sulle esportazioni, una questione importante per una regione che dipende in larga misura dalle vendite internazionali.

La vendemmia di quest'anno ha mostrato anche come i cambiamenti climatici stiano modificando il ritmo della produzione vinicola in Francia, il secondo produttore mondiale di vino. Le condizioni estreme che hanno colpito il Paese hanno anticipato la raccolta dell'uva ad alcune delle date più precoci mai registrate in diverse regioni, compresa la Champagne. Le gelate primaverili hanno ridotto i potenziali rendimenti all'inizio della stagione vegetativa, e le successive ondate di calore hanno aggiunto stress man mano che l'uva maturava.

Viticoltori e rappresentanti del settore affermano che il volume ridotto è stato in parte compensato da una qualità dell'uva molto buona. Hanno descritto il vino 2026 come eccezionale, favorito da uve mature e dall'assenza di mildiu, una malattia fungina che può danneggiare seriamente i vigneti negli anni più piovosi. Per i produttori, questo ha offerto un po' di sollievo dopo una stagione segnata da rese inferiori.

"Il fatto che la qualità ci sia rende un po' più facile accettare una resa deludente," ha detto Sebastien Debuisson, direttore tecnico del CIVC.

Ma lo stesso caldo che ha favorito la maturazione dell'uva ha creato un'altra sfida in cantina. I produttori affermano che i livelli alcolici sono elevati, il che può complicare la vinificazione in una regione nota per equilibrio, freschezza e precisione. Gestire questi mosti più ricchi e preservare lo stile associato allo Champagne potrebbe richiedere decisioni tecniche più attente durante la fermentazione e l'assemblaggio.

La situazione conta oltre una singola regione vinicola francese perché lo Champagne si trova al centro del commercio mondiale degli spumanti. Un raccolto più debole in Champagne può influire su come le maison utilizzano le scorte, su come programmano gli imbottigliamenti e su quanta flessibilità hanno sulle uscite future. Può anche incidere sui costi legati all'assemblaggio e alla vinificazione quando il meteo produce uve più

mature con livelli alcolici più alti. Per il più ampio settore delle bevande, la stagione è un altro segnale che la volatilità climatica sta diventando un problema operativo diretto per i produttori di vini premium e di altre bevande che dipendono da un approvvigionamento agricolo stabile.

I produttori di Champagne si sono affidati a lungo alle scorte di riserva per attenuare annate come questa, e questo meccanismo dovrebbe aiutare a limitare le perturbazioni nel breve termine. Tuttavia, la combinazione di gelate, caldo, date di vendemmia anticipate e domanda in evoluzione lascia la regione a bilanciare due realtà molto diverse allo stesso tempo: meno vino con cui lavorare e uve che molti viticoltori ritengono possano dare alcune delle migliori bottiglie dell’anno.