vinetur

Chapel Down investirà 4,5 milioni di sterline per aumentare del 14,3% la capacità di produzione di spumante nella cantina del Kent

Il progetto destinerà una quota maggiore dello stesso raccolto alla produzione di spumante metodo classico; le prime vendite sono attese nel 2030

lunedì 9 novembre 2026



Chapel Down prevede di investire 4,5 milioni di sterline nella propria cantina di Tenterden, nel Kent, per aumentare del 14,3% la capacità di produzione di spumante metodo classico, mentre il produttore inglese destina una quota maggiore del raccolto alla produzione di spumanti.

In comunicati diffusi il 4 novembre, la società ha dichiarato che i fondi saranno utilizzati per presse, serbatoi e altri macchinari di cantina. Ipotizzando un raccolto medio, il progetto porterebbe la capacità annua di produzione di spumante metodo classico da 2,1 a 2,4 milioni di bottiglie, con un incremento di 300.000 bottiglie.

L’obiettivo dell’espansione non è tanto aumentare la produzione complessiva di vino, quanto modificare la tipologia di vini ottenuti da un determinato raccolto. La società ha dichiarato che una quota maggiore delle uve lavorate a Tenterden sarà destinata alla produzione di spumante metodo classico, che prevede una seconda fermentazione in bottiglia e un periodo di affinamento prolungato prima della vendita. In questo scenario, lo spumante metodo classico rappresenterebbe il 90% della produzione del sito, rispetto all’attuale 79%, con un aumento di 11 punti percentuali.

Questa distinzione è importante per interpretare i dati. L’aumento del 14,3% riguarda la capacità potenziale di produzione di spumante, a parità di raccolto medio. Non si tratta di un incremento delle vendite su base annua e non significa che la società preveda di aggiungere 300.000 bottiglie alla produzione totale attuale. Una parte del raccolto oggi destinata ad altri vini verrebbe invece impiegata per produrre spumante metodo classico.

Chapel Down ha dichiarato che le nuove attrezzature dovrebbero essere installate in tempo per la vendemmia 2027. Poiché lo spumante metodo classico deve affinare prima della commercializzazione, la società non prevede di avviare le prime vendite della produzione aggiuntiva prima del 2030. Tra l’investimento in conto capitale, il processo di vinificazione e il momento in cui le bottiglie supplementari inizieranno a generare ricavi passerà quindi un lungo periodo.

L’investimento arriva mentre Chapel Down punta a rafforzare la propria posizione nel settore del vino inglese, in cui lo spumante è diventato una categoria chiave. La società, con sede nel Kent, produce vini fermi e spumanti ed è uno dei nomi più noti del settore. Nel primo semestre del 2026, Chapel Down Group plc ha registrato vendite nette per 9,4 milioni di sterline.

Il finanziamento del progetto in cantina è legato a una più ampia raccolta di capitali. Chapel Down ha dichiarato che il finanziamento comprende un collocamento azionario per circa 5,5 milioni di sterline lordi, il cui esito è stato annunciato il 4 novembre. La società ha presentato la raccolta di capitali e l’investimento a Tenterden come parti dello stesso piano per sostenere la futura produzione e vendita di spumanti di maggior valore.

Per Chapel Down, il progetto punta a utilizzare diversamente i raccolti esistenti, anziché limitarsi a lavorare più uve. Aumentando la quota di produzione destinata allo spumante metodo classico, la società scommette che una parte maggiore della propria produzione dovrebbe rientrare nella categoria più strettamente associata ai vini inglesi di alta gamma. I tempi previsti, tuttavia, implicano che gli investitori dovranno attendere diversi anni prima che la capacità aggiuntiva si rifletta sulle vendite.

Il piano mette inoltre in evidenza una caratteristica fondamentale del settore degli spumanti, che non si applica allo stesso modo a molti vini fermi. Le spese per la gestione dei vigneti, la vendemmia, le attrezzature di cantina e la produzione vengono sostenute molto prima che le bottiglie finite arrivino nei negozi e nei ristoranti. Nel caso di Chapel Down, la società prevede che le attrezzature entrino in funzione con la vendemmia 2027, ma che i vantaggi commerciali della maggiore capacità di produzione di spumante si manifestino solo nel 2030.

Nelle sue comunicazioni, la società non ha presentato il progetto come una risposta a un improvviso aumento della domanda attuale. Lo ha descritto invece come un investimento nella capacità e nella composizione dell’offerta della cantina di Tenterden, volto a consentire nel tempo di trasformare una quota maggiore dello stesso raccolto in spumante metodo classico.