vinetur

I produttori di Champagne ripensano i vigneti per proteggere lo stile distintivo della regione

Le maison sperimentano il Voltis, riscoprono vitigni tardivi e bloccano la malolattica per preservare l’acidità nelle annate calde e secche

lunedì 23 novembre 2026



I produttori di Champagne puntano su nuovi materiali vegetali, misure più rigorose per la salute delle piante e modifiche alle pratiche di cantina, mentre il cambiamento climatico altera le condizioni che hanno a lungo caratterizzato la più nota regione francese delle bollicine, secondo quanto riportato da Decanter.

La svolta è diventata più urgente dopo una serie di annate insolite, tra cui la vendemmia 2025, che la chef de cave di Perrier-Jouët, Séverine Frerson, ha definito a Decanter diversa da qualsiasi altra avesse mai visto. La sua valutazione riflette una preoccupazione più ampia in Champagne, dove i produttori cercano di preservare la freschezza, il tenore alcolico moderato e l'elevata acidità che storicamente hanno reso i vini della regione adatti al metodo classico.

La sfida riguarda il cuore stesso dell'identità dello Champagne. La regione si è costruita una reputazione in un clima settentrionale fresco e umido, dove i vini fermi erano spesso troppo spigolosi e leggeri per imporsi da soli, ma risultavano particolarmente adatti alla spumantizzazione. Con stagioni più calde, che anticipano la maturazione delle uve e ne aumentano il contenuto zuccherino, viticoltori e maison valutano fin dove sia possibile adattarsi senza modificare lo stile che definisce lo Champagne.

Un ambito di intervento riguarda la genetica della vite. Nel 2022 l'INAO, l'autorità francese per le denominazioni, ha autorizzato la varietà resistente alle malattie Voltis per la sperimentazione nella denominazione Champagne. Secondo Decanter, l'autorizzazione prevede limiti rigorosi: al massimo il 5% della superficie vitata di ciascuna azienda e non oltre il 10% di ogni assemblaggio finito. La sperimentazione sarà sottoposta a revisione nel 2032. I primi impianti sono stati realizzati nel 2023 e, a maggio 2026, erano stati piantati circa 10 ettari, pari a circa lo 0,03% della superficie vitata totale dello Champagne.

I produttori stanno inoltre riscoprendo vitigni regionali più antichi, come Petit Meslier e Arbane, noti per l'elevata acidità e la maturazione tardiva. In un clima più caldo, queste caratteristiche possono rallentare l'accumulo di zuccheri e preservare la freschezza. La loro presenza resta comunque molto limitata: secondo Decanter, nel complesso rappresentano meno dello 0,1% della superficie vitata dello Champagne.

Presso il Comité Champagne, o CIVC, le potenziali nuove varietà vengono vinificate in piccoli lotti sperimentali per valutare se possano rientrare nel profilo sensoriale atteso per lo Champagne. Pierre Naviaux, responsabile dello sviluppo sostenibile del CIVC, ha spiegato a Decanter che i vini ottenuti da queste prove possono essere molto diversi tra loro: alcuni presentano note aromatiche intense, lontane dal carattere relativamente discreto associato a Pinot Noir, Chardonnay e Meunier. Ha aggiunto che le nuove varietà fanno parte degli strumenti a disposizione della regione, ma non sono quello principale.

Molti produttori di primo piano stanno invece investendo su una maggiore diversità all'interno dei vitigni tradizionali dello Champagne. Louis Roederer da anni raccoglie e reimpianta selezioni massali, ossia materiale viticolo geneticamente diversificato prelevato da vigneti esistenti, anziché cloni commerciali standardizzati. Il maître de chai della maison, Jean-Baptiste Lécaillon, ha riferito a Decanter che l'obiettivo è recuperare materiale vegetale che potrebbe richiedere una stagione di crescita più lunga e adattarsi meglio al caldo.

Il programma di Roederer è iniziato nel 2002 con selezioni provenienti da alcune delle sue viti più vecchie, precedenti alla diffusione dei cloni e piantate prima del 1960 in quella che oggi è la tenuta Domaine Cristal. Con il sostegno di specialisti della vite e del team aziendale che si occupa dei vigneti, la maison ha selezionato le talee ritenute più promettenti per qualità e resilienza e le ha reimpiantate in quattro conservatori di propagazione. Decanter riferisce che oggi vengono propagate oltre 100 varianti, perlopiù di Pinot Noir, ma anche di altri vitigni tradizionali dello Champagne.

Lo stesso lavoro viene svolto sui portinnesti, importanti perché una bassa diversità genetica può rendere i vigneti più vulnerabili agli stress climatici e alle malattie. Lécaillon ha spiegato a Decanter che mescolare materiale genetico all'interno dello stesso appezzamento può migliorarne la resilienza, perché non tutte le viti raggiungono contemporaneamente fasi vulnerabili, come la fioritura.

Anche a livello regionale sta prendendo forma un'iniziativa più ampia. Il CIVC partecipa a Qanopée, un progetto da 10 milioni di euro con Borgogna, Beaujolais e Jura, volto a garantire la sostenibilità a lungo termine di oltre 20 varietà di uva e a tutelare la

diversità genetica. In Champagne il progetto comprende una serra bioclimatica di 4.500 metri quadrati, protetta dagli insetti, a Oger, nel dipartimento della Marna, dove si può preparare materiale viticolo esente da malattie per innesti e portinnesti. In precedenza questo lavoro veniva svolto in pieno campo, ma, secondo Decanter, i rischi sanitari e le pressioni climatiche hanno reso il processo più vulnerabile.

Moët & Chandon segue una strategia di conservazione simile con il progetto Essentia, parte del più ampio programma Natura Nostra, lanciato nel 2021. Nel 2022 l'azienda ha piantato un vigneto di quattro ettari, descritto come una biblioteca vivente di viti geneticamente diversificate appartenenti a diverse varietà, con materiale proveniente anche da vecchie viti.

La pressione delle malattie contribuisce a spingere questi investimenti. Una delle principali preoccupazioni della regione è la flavescenza dorata, una malattia batterica trasmessa dalle cicaline. Decanter riferisce che l'aumento delle temperature ha favorito la diffusione della malattia dalla Francia meridionale verso nord, raggiungendo anche zone come lo Champagne, mentre primavere anticipate fanno schiudere prima le uova degli insetti. Lo sviluppo più rapido degli insetti e le temperature più alte possono inoltre favorire la malattia stessa.

Questa minaccia sta modificando il modo in cui i produttori considerano gli interventi a favore della biodiversità. La piantumazione di alberi e la creazione di siepi, un tempo promosse soprattutto per aumentare la diversità del paesaggio e migliorare i microclimi locali, sono sempre più viste come un modo per attirare uccelli e pipistrelli che potrebbero contribuire a contenere le popolazioni di insetti. Moët & Chandon ha realizzato nella regione 20 chilometri di corridoi ecologici e prevede di ampliare notevolmente questa rete. I corridoi dovrebbero collegare le aree di biodiversità già esistenti e favorire le specie in grado di contribuire al controllo dei parassiti.

Le pressioni non riguardano soltanto il vigneto. I produttori cercano anche di gestire la composizione dei vini delle annate più calde una volta che le uve arrivano in cantina. Frerson ha dichiarato a Decanter che pratiche rigenerative come le colture di copertura possono ridurre il calore a livello del suolo e, in alcuni appezzamenti, hanno abbassato il tenore alcolico di 0,3 punti. Negli anni secchi, però, queste pratiche comportano dei

compromessi, perché le colture di copertura possono competere con la vite per l’acqua. Decanter ha indicato il 2025 e il 2026 come annate particolarmente secche, che hanno reso più difficile gestire questo equilibrio.

In cantina, alcune maison stanno modificando pratiche consolidate per preservare l’acidità. Perrier-Jouët, che in precedenza svolgeva sempre la fermentazione malolattica, ora sceglie di bloccare questa trasformazione in alcuni vini. Il processo converte l’acido malico, più pungente, in acido lattico, più morbido. Impedendolo, i produttori possono mantenere un profilo acido più fresco negli anni in cui le uve arrivano più mature rispetto al passato. Frerson ha dichiarato a Decanter che, tra gli strumenti disponibili in cantina, bloccare la fermentazione malolattica è uno di quelli che producono gli effetti più marcati.

Altri interventi comprendono la riduzione del dosaggio, la soluzione zuccherina aggiunta prima della messa in commercio, l’impiego di ceppi di lievito diversi e la modifica dei tempi di affinamento. Secondo Decanter, i produttori considerano sempre più i lieviti e gli altri microrganismi una frontiera importante dell’adattamento climatico. Al Robert-Jean de Vogüé Research Centre di Moët Hennessy, Moët & Chandon lavora con un proprio ceppo di lievito e ne sviluppa altri che potrebbero gestire meglio tenori alcolici elevati e una minore disponibilità di nutrienti nei mosti delle annate più calde. Il direttore della ricerca dell’azienda, Marc Brevot, ha spiegato a Decanter che la microbiologia potrebbe trovare applicazione anche al di là della fermentazione, per esempio nella salute del suolo e delle piante, nel riciclo e persino nei materiali per il packaging.

La posta in gioco va ben oltre una singola regione vinicola francese. Lo Champagne resta una delle aree vitivinicole più redditizie della Francia e un punto di riferimento per il settore mondiale degli spumanti. Il modo in cui reagirà all’aumento delle temperature, alla pressione delle malattie e ai cambiamenti nei ritmi di maturazione potrebbe influenzare gli investimenti dei produttori, la gestione della salute dei vigneti e le aspettative dei consumatori nei confronti degli spumanti di fascia alta. Queste scelte potrebbero inoltre orientare le decisioni in altri comparti dell’industria delle bevande, mentre gruppi vinicoli, viticoltori e fornitori si preparano ad affrontare le stesse pressioni.