vinetur

Os produtores de champanhe pretendem estabelecer um limite temporário de 15 % de teor alcoólico para a colheita de 2026

O setor afirma que o calor levou algumas uvas a ultrapassar o limite atual de 13%, o que coloca em risco a produção de champanhe espumante, podendo resultar na produção de vinho tranquilo.

quinta-feira, 3 de setembro de 2026



Os viticultores e produtores de champanhe estão a solicitar às autoridades reguladoras francesas que aumentem temporariamente um limite-chave de teor alcoólico que, atualmente, restringe a forma como parte da colheita de 2026 pode ser engarrafada, depois de uma época de crescimento invulgarmente quente ter levado a maturação das uvas a níveis elevados em toda a região.

O pedido, apresentado ao Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) da França, visa levantar o limite atual de 13% aplicável ao champanhe após a segunda fermentação em garrafa e permitir o engarrafamento até 15%, o máximo permitido pelas normas europeias para vinhos não fortificados. A alteração proposta ainda não foi aprovada e não está, de momento, em vigor. Espera-se uma decisão a 8 de setembro.

A questão surge num momento em que a vindima de 2026 na região de Champagne avançou de forma invulgarmente precoce devido ao calor, com a maturação das uvas a atingir níveis que estão a criar questões práticas e comerciais para os produtores. De acordo com a WineNews, citando uma reportagem da publicação francesa Vitisphere, algumas casas já estão a separar os mostos com mais de 13% de álcool potencial e a ponderar se esses vinhos devem ser desviados da produção de champanhe espumante para a de vinhos tranquilos vendidos sob a denominação de origem Coteaux Champenois.

Isso representaria uma mudança notável numa região predominantemente associada ao vinho espumante. A Coteaux Champenois continua a ser uma categoria pequena e complementar na região de Champagne, mas as condições quentes da colheita de 2026 estão a levar alguns produtores a considerar um maior recurso a essa alternativa para uvas que possam já não se enquadrar no perfil esperado para as suas misturas de espumantes.

Odilon de Varine, mestre de adega da Gosset em Épernay, disse à Vitisphere que a decisão na sua casa estava «90%» tomada, talvez mais, no sentido de separar os mostos com teor alcoólico potencial superior a 13% e prová-los após a fermentação antes de decidir a sua utilização final. Afirmou que esses vinhos poderiam revelar-se demasiado distantes da frescura e mineralidade que a casa procura para os seus champanhes Brut Sans Année não vintage e, por isso, poderiam ser redirecionados

para os Coteaux Champenois.

De acordo com a reportagem, a Gosset já ajustou o seu trabalho de adega em antecipação a essa possibilidade, aumentando a extração nos tintos e intensificando o bâtonnage nos brancos, a fim de produzir vinhos tranquilos de alta qualidade, caso seja necessário. A reportagem referiu que a casa não é a única a considerar essa opção.

Maxime Toubart, presidente do Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, a principal organização de viticultores da região, também descreveu 2026 como um ano especialmente favorável para a produção de Coteaux Champenois. Afirmou que a qualidade das uvas oferece a oportunidade de produzir vinhos tranquilos de alto nível, deixando claro, no entanto, que não se espera que esta categoria ultrapasse ou desafie fundamentalmente o papel central do champanhe espumante na região.

O pedido dos viticultores ao INAO visa evitar esse tipo de reatribuição, uma vez que os produtores continuam a querer engarrafar a colheita como Champagne. Toubart afirmou que o objetivo é eliminar uma restrição que impede o engarrafamento de vinhos com teor alcoólico superior a 13% após a refermentação em garrafa e alinhar a denominação com a regulamentação europeia mais abrangente, que permite até 15% para vinhos que não tenham sido enriquecidos. Afirmou que a alteração ajudaria os produtores que não conseguem equilibrar os vinhos de 2026 com vinhos de reserva de anos anteriores, ou que pretendem produzir Blanc de Blancs de colheita, e que, de outra forma, poderiam ver-se impossibilitados de prosseguir.

Em jogo não está apenas uma regra técnica, mas sim a forma como a região gere uma colheita quente sem obrigar os viticultores e as casas produtoras a rebaixar a qualidade ou a redirecionar a fruta do seu produto de maior valor. Se a isenção for recusada, mais uvas que, em condições normais, seriam destinadas ao champanhe espumante poderão, em vez disso, acabar em vinhos tranquilos, alterando a composição comercial da colheita de 2026, mesmo que apenas marginalmente.

O debate reflete também uma pressão mais ampla sobre a região de Champagne devido a temporadas quentes repetidas. O calor pode antecipar as datas de vindima e aumentar os níveis de açúcar nas uvas, o que, por sua vez, aumenta o álcool potencial. Para os produtores de vinhos espumantes, isso pode criar tensão com o estilo que

procuram preservar, especialmente em vinhos baseados na tensão, na acidez e na flexibilidade de lotes. Em anos de maturação muito elevada, o modelo tradicional pode tornar-se mais difícil de manter dentro das regras de denominação existentes.

Não foram publicados números sobre a quantidade de fruta que poderia mudar de categoria caso o pedido não seja deferido, nem foram apresentadas estimativas relativas a volumes, preços ou à percentagem da colheita que poderá ser afetada. Por enquanto, o mercado aguarda a decisão da entidade reguladora, enquanto os produtores prosseguem com a vindima e avaliam se os lotes mais maduros ainda podem ser utilizados para o champanhe ou se são mais adequados para os Coteaux Champenois.