vinetur

Champagne registou a vindima mais precoce da sua história moderna após a maturação disparar de 4,5% para 8,3% numa semana

O organismo setorial disse que as condições secas mantiveram a fruta saudável, com os rendimentos muito aquém da meta de 8.800 kg.

quarta-feira, 16 de setembro de 2026



Os produtores de Champagne, no nordeste de França, concluíram uma vindima de 2026 que o organismo setorial da região descreveu como diferente de todas as anteriores, com as uvas colhidas logo na primeira semana de agosto, após uma súbita aceleração da maturação, boa sanidade da fruta e rendimentos inferiores ao previsto.

Numa avaliação divulgada na terça-feira, o Comité Champagne, conhecido em França como Comité Champagne, disse que a campanha se destacou pelo calendário, pelo estado das uvas e pelo equilíbrio observado nos mostos. Os copresidentes do grupo, David Chatillon e Maxime Toubart, e o diretor de investigação, Sébastien Debuisson, disseram que a região viveu a sua vindima mais precoce de sempre.

O ritmo de maturação acelerou fortemente no final de julho e obrigou o setor a alterar o calendário em tempo real. Segundo Debuisson, medições efetuadas em quase 600 parcelas de vinha mostravam um álcool potencial médio de 4,5% em 27 de julho. Em 3 de agosto, esse valor já tinha subido para 8,3%. O salto levou o organismo interprofissional a antecipar o início oficial da vindima, com a primeira apanha a começar em 12 de agosto e a maior parte das vinhas a arrancar por volta de 17 de agosto.

Algumas zonas avançaram ainda mais. Em Montgueux, no departamento de Aube, a apanha começou a 6 de agosto. Debuisson disse que foi preciso recuar até 1893 para encontrar uma data de vindima tão precoce, notando, porém, que nessa altura as práticas vitícolas e as castas eram diferentes. Nessa base, acrescentou, 2026 pode ser considerado a vindima mais precoce que a região conheceu na sua história moderna.

A rapidez da campanha surpreendeu viticultores, casas e equipas técnicas, mas responsáveis de Champagne disseram que o setor se adaptou com rapidez suficiente para evitar grandes perturbações no terreno. Chatillon disse que a mudança pôs à prova a logística em toda a região, da mão de obra e dos horários de apanha às operações de prensagem, mas que os produtores conseguiram responder.

Em termos de qualidade, os primeiros sinais são fortes. O comité disse que o álcool potencial médio da colheita rondava os 11,8%, com o Chardonnay perto dos 12,3%. Ao mesmo tempo, os cachos e os bagos eram mais pequenos do que o habitual. O peso médio do cacho era de cerca de 100 gramas, face a cerca de 135 gramas nos últimos anos. As condições secas ajudaram a manter baixa a pressão das doenças, deixando a fruta no que o comité chamou de notável estado sanitário.

Debuisson disse que as primeiras provas de mosto apontavam para frescura, fruta, textura e finesse. O método de produção de Champagne pode ter ajudado a preservar essas qualidades. A região continua a recorrer à vindima manual, o que mantém os cachos intactos até chegarem à prensa. Os produtores usam depois um processo de prensagem suave, preciso e segmentado, concebido para extrair o mosto sem comprometer o equilíbrio.

Essa combinação tem levado a comparações com algumas das colheitas mais respeitadas da região, embora os responsáveis de Champagne se tenham abstido de fazer afirmações firmes tão cedo. Debuisson disse que o equilíbrio entre maturação e acidez evocava um pequeno número de anos notáveis do século passado, incluindo 1921, 1947 e 1959. Acrescentou também que era demasiado cedo para classificar 2026 como uma colheita lendária, mas que o estado da fruta e a qualidade dos mostos davam aos enólogos uma base sólida.

A principal fragilidade do ano foi o volume. O rendimento médio fixou-se em 7.000 kg por hectare, muito abaixo do patamar de 8.800 kg por hectare definido anteriormente pelo setor. Como na maioria dos anos, as condições variaram por toda a região, e o défice não foi uniforme de uma aldeia ou vinha para outra.

Espera-se que o sistema de reservas de Champagne atenue parte desse impacto. No modelo usado na região, os produtores podem recorrer a vinhos armazenados de anos anteriores para ajudar a cumprir a quantidade que pode ser comercializada, mesmo quando a colheita agrícola fica aquém. Chatillon disse que esse mecanismo há muito permite a Champagne separar o rendimento comercializável do rendimento agronómico e preencher lacunas quando necessário. Disse que algumas explorações individuais continuarão a enfrentar situações difíceis, mas que, a nível macroeconómico, não esperava que o défice de 2026 se tornasse um problema de monta.

Ainda assim, Toubart disse que o modelo da região está sob pressão crescente. Disse que Champagne se habituou a um ritmo operacional estável que permitia aos viticultores e às casas absorver as oscilações meteorológicas, continuando a produzir, investir, inovar e pagar aos trabalhadores. Esse ritmo está a tornar-se mais difícil de manter, disse, e o setor terá de rever a forma como apoia a cadeia de abastecimento nos próximos 10, 15 e 20 anos. Acrescentou que, para os viticultores, 8.800 kg por hectare deve ser considerado um piso.

A menor colheita importa para lá da vinha porque as casas de Champagne dependem de um equilíbrio cuidadoso entre a produção nova, os stocks de reserva e os planos de expedição. Uma vindima muito abaixo do objetivo pode ser absorvida em parte através das reservas, mas, se padrões semelhantes se mantiverem, poderá forçar decisões mais precisas sobre a utilização de stocks, os volumes de venda e os preços em todo o negócio dos vinhos espumantes premium.

Por agora, o foco está a passar da vinha para a cave, onde cooperativas, produtores independentes e casas de Champagne estão a iniciar a fermentação e os primeiros trabalhos sobre os vinhos de uma vindima que chegou várias semanas antes do calendário habitual.