vinetur

Produtores de Champagne esperam uma vindima de 2026 48% menor após geadas e ondas de calor.

As provas iniciais sugerem uvas sãs e maduras, com acidez suficiente para sustentar vinhos de grande qualidade.

quinta-feira, 17 de setembro de 2026



Os produtores de Champagne estão a recolher uma das vindimas mais pequenas dos últimos anos, mas responsáveis do setor dizem que a colheita de 2026 está a revelar uma qualidade forte, apesar do clima extremo e da vindima invulgarmente precoce em toda a região, no nordeste de França.

O Comité Champagne, a entidade setorial que representa mais de 16.000 viticultores e 350 maisons de Champagne, disse esta semana que as provas iniciais e as avaliações nas vinhas apontam para uvas em muito bom estado sanitário, com equilíbrio e frescura que poderão sustentar vinhos de gama alta. O grupo disse que ainda é cedo para definir a colheita com certeza, mas acrescentou que a vindima já apresenta as características necessárias para vinhos muito sólidos e, possivelmente, excecionais.

A perspetiva positiva em termos de qualidade surge quando se espera um volume muito mais baixo. Segundo estimativas publicadas pela Agreste, o serviço de estatísticas do ministério francês da Agricultura, a produção de Champagne era projetada em 1,3 milhões de hectolitros a 1 de setembro. Isso representaria uma queda de 48% face a 2025 e de 46% abaixo da média de 2021-2025.

A colheita menor segue uma campanha marcada por perturbações significativas. Champagne foi atingida por geadas severas na primavera, floração muito precoce e cinco ondas de calor no verão. Os produtores enfrentaram também seca, que reduziu o tamanho dos cachos e limitou os rendimentos. O Comité Champagne disse que o rendimento agronómico médio deverá manter-se moderado sobretudo porque os cachos eram mais pequenos.

Mesmo com o volume mais baixo, o grupo setorial disse que o estado da fruta se destacou. Indicou que as uvas atingiram a maturação em condições sanitárias invulgares mas favoráveis e que os mostos apresentam um perfil raramente visto em Champagne: muito maduros, mas ainda com a acidez e a frescura necessárias para os espumantes tradicionais da região.

A vindima de 2026 também está a estabelecer um recorde em termos de calendário. As primeiras uvas foram cortadas a 6 de agosto e o início oficial da vindima foi declarado a 12 de agosto. A partir de 17 de agosto, a colheita tornou-se generalizada em toda a denominação. Isso colocou a vindima quase duas semanas antes da data

esperada para 2025, tornando-a a mais precoce de sempre em Champagne.

David Chatillon, presidente da Union des Maisons de Champagne e copresidente do Comité Champagne, disse que a região conseguiu organizar rapidamente a vindima precoce e recolher a fruta em boas condições. Disse que a colheita revelou qualidade notável e refletiu a capacidade do setor para ajustar as suas operações com pouca antecedência. Descreveu as uvas como sãs, maduras e adequadas para produzir Champagne a um nível elevado.

Maxime Toubart, copresidente do Comité Champagne pela parte dos viticultores, disse que a colheita baralhou os pontos de referência habituais para o trabalho na vinha e obrigou os produtores a adaptar-se ao longo de toda a campanha. Disse que a capacidade de reação dos viticultores foi decisiva para lidar com uma campanha invulgar que avançou mais depressa do que o previsto.

Como a maturação acelerou tão depressa, viticultores, equipas e adegas tiveram de reorganizar os calendários quase em tempo real. As equipas de vindima foram mobilizadas mais cedo do que o habitual e o trabalho foi concluído rapidamente. Durante o período mais quente no início da colheita, os produtores ajustaram os horários de trabalho e reforçaram as medidas preventivas para proteger os trabalhadores nas vinhas. As temperaturas aliviaram após 17 de agosto, segundo a entidade setorial.

O calor teve outro efeito para além do calendário. As autoridades francesas concederam uma derrogação temporária para a vindima deste ano, permitindo que os vinhos sejam comercializados com teores alcoólicos acima de 13%, até um máximo de 15%. A medida reflete o facto de que as estações mais quentes podem elevar os níveis de açúcar e o álcool potencial acima dos padrões com que a região historicamente tem trabalhado.

Os mestres de cave enfrentam agora as próximas grandes decisões, à medida que a prensagem e a vinificação avançam. O Comité Champagne disse que os mostos estão a revelar frescura, concentração, fruta e finura apesar do elevado grau de maturação. Acrescentou que a vindima manual cuidadosa de cachos inteiros, a prensagem suave e a separação detalhada dos mostos ajudaram a preservar a integridade das uvas e a

acidez num ano notavelmente quente.

Essa matéria-prima também será avaliada em comparação com os vinhos de reserva de colheitas recentes. O grupo setorial assinalou o contraste entre as três últimas colheitas: 2024 foi chuvosa e marcada pela frescura, 2025 foi quente e 2026 foi extremamente quente e diferente dos anos anteriores. Essas diferenças poderão dar às equipas de cave uma ampla gama de opções de assemblagem à medida que moldam futuros cuvées sem ano e cuvées de prestígio.

As condições também reabriram a discussão sobre a forma como alguma da fruta poderá ser utilizada. Com o calor intenso a afetar não só o ritmo de maturação mas também o caráter das uvas, algumas casas estão a considerar destinar parte da fruta que normalmente seria usada para Champagne a vinhos tranquilos sob a denominação Coteaux Champenois. Essa categoria tem atraído renovada atenção à medida que as alterações climáticas tornam, em alguns anos, mais fácil amadurecer uvas para estilos de vinho tranquilo numa região há muito definida pela produção de espumantes.

Para Champagne, a vindima de 2026 está a tornar-se outro caso de estudo sobre como a pressão climática está a mudar a gestão da vinha, o planeamento da mão de obra, o calendário da vindima e até as regras legais sobre a composição do vinho. Numa região construída em torno do equilíbrio, da acidez e de rotinas há muito estabelecidas, os produtores estão agora a ajustar-se a ciclos de maturação mais rápidos e a extremos mais frequentes enquanto preparam os vinhos que acabarão por chegar ao mercado.