vinetur

Produtores de Champagne autorizam vinhos até 15% de álcool pela primeira vez

Uma campanha vitícola excecionalmente quente e seca obrigou a uma derrogação temporária, reavivando receios de que as alterações climáticas possam alterar o estilo definidor de Champagne.

quinta-feira, 17 de setembro de 2026



A indústria de Champagne, em França, autorizou uma exceção que permitirá, pela primeira vez, que as garrafas ultrapassem os 13% de álcool, depois de uma campanha muito quente e seca ter aumentado os níveis de açúcar nas uvas e elevado o teor alcoólico potencial dos vinhos da região.

A medida, noticiada pelo Courrier International a partir de cobertura em jornais britânicos, incluindo o The Times, aplica-se à vindima deste ano e permite vinhos até 15% de álcool ao abrigo de uma derrogação temporária às regras da denominação Champagne. Em condições normais, o champagne não deve ultrapassar 13%.

A mudança reabriu um debate sensível para os produtores do nordeste de França, porque o champagne tem sido historicamente comercializado como um vinho espumante definido pela frescura, bolhas finas e um teor alcoólico relativamente moderado. Um produto mais forte pode ser mais difícil de posicionar junto dos consumidores numa altura em que muitos compradores, especialmente nos mercados do vinho premium, dizem procurar estilos mais leves e bebidas com menor teor alcoólico.

A causa imediata são as alterações climáticas. Temperaturas mais elevadas e condições de seca produziram uvas com concentrações de açúcar invulgarmente altas. Durante a fermentação, as leveduras convertem esse açúcar em álcool. Em anos em que o calor e a secura são especialmente intensos, o resultado pode ser vinhos-base que terminam naturalmente com níveis de álcool acima do limite fixado pelas regras da denominação.

De acordo com a reportagem citada pelo Courrier International, as condições deste ano foram suficientemente extremas para o Comité Champagne conceder a derrogação. A decisão é significativa porque sugere que um problema outrora tratado como excecional pode tornar-se mais comum se os verões mais quentes continuarem. Isso tem implicações regulamentares para além de uma única vindima. Também levanta questões comerciais para uma indústria de bebidas mais ampla, já a ajustar-se à pressão climática, à mudança dos gostos dos consumidores e a um maior escrutínio da rotulagem e do estilo do produto no vinho, na cerveja e nas bebidas espirituosas.

O debate não é apenas sobre o teor alcoólico. É também sobre a identidade. Os produtores de Champagne vendem uma bebida associada ao equilíbrio e à elegância, e qualquer movimento em direção a vinhos mais ricos e mais fortes arrisca colidir com essa imagem. Jane Anson, especialista em vinhos sediada em Bordéus e citada na reportagem, disse que o fosso entre o que os consumidores querem cada vez mais e o que a natureza agora oferece pode tornar-se uma fonte séria de tensão para os produtores.

Ao mesmo tempo, alguns produtores argumentam que o impacto poderá ser menos dramático do que os títulos sugerem. Didier Gimonnet, produtor em Cuis, no Marne, disse ao The Times que a maioria das casas de Champagne provavelmente conseguirá gerir a questão através do loteamento. O champagne é tipicamente produzido pela combinação de vinhos de diferentes parcelas, castas e, muitas vezes, de anos distintos. Os produtores podem usar essa flexibilidade para suavizar o efeito de fruta especialmente madura e preservar o equilíbrio no vinho final.

Isso significa que a derrogação não implica automaticamente que as prateleiras dos supermercados venham em breve a encher-se de champagne visivelmente mais forte. A vindima de 2026 não deverá chegar às lojas antes de 2028, porque o champagne tem de envelhecer pelo menos 15 meses, e muitas vezes mais, antes de ser colocado no mercado. Os produtores ainda têm, por isso, tempo para tomar decisões de loteamento e de estilo antes de os consumidores verem o resultado final.

Ainda assim, a exceção está a ser acompanhada de perto porque pode moldar futuras regras e a estratégia de marketing. Se as colheitas mais quentes se tornarem a norma, os produtores poderão ter de decidir se aceitam um teor alcoólico mais elevado como parte de um novo perfil de champagne, se recorrem mais fortemente às ferramentas de assemblage ou se ajustam as práticas na vinha e na adega para preservar o estilo que os consumidores esperam. Isso também pode influenciar a forma como outras regiões de vinho espumante apresentam os seus próprios produtos, sobretudo as que competem pela frescura e por um menor teor alcoólico.

A discussão também alimentou comparações com regiões vinícolas mais frescas fora de França. Comentadores britânicos citados no artigo do Courrier International observaram que as vinhas do sul de Inglaterra podem ganhar atratividade à medida que as condições climáticas aí continuam mais favoráveis para vinhos espumantes mais leves. Isso não enfraquece a posição atual de Champagne no mercado, mas sublinha como as tendências climáticas estão a começar a reconfigurar as vantagens competitivas no negócio dos vinhos espumantes.

Por agora, a região está a lidar com duas realidades ao mesmo tempo. Por um lado, os produtores enfrentam os efeitos diretos de épocas mais quentes na composição das uvas e nas normas regulamentares. Por outro, continuam a ouvir que a colheita de 2026 poderá ser de qualidade excecional. O desafio será saber se Champagne consegue manter essa qualidade preservando a frescura e o perfil moderado que ajudaram a construir a sua reputação global.