vinetur

França autoriza produtores de Champagne a vender vinhos com até 15% de álcool após calor recorde

A alteração temporária eleva o limite habitual de 13% após um verão que levou os níveis de açúcar para além da faixa normal de Champagne.

sexta-feira, 18 de setembro de 2026



Os produtores de Champagne em França foram autorizados este ano a vender vinhos com teores alcoólicos até 15%, acima do limite habitual de 13%, depois de um verão excecionalmente quente ter elevado os níveis de açúcar nas uvas, segundo a publicação agrícola sueca Jordbruksaktuellt.

A mudança aplica-se à campanha de 2026 em Champagne, onde os viticultores enfrentaram calor recorde durante a estação de crescimento. Mais açúcar na fruta pode traduzir-se em maior teor alcoólico durante a fermentação, e as condições invulgarmente quentes empurraram a região para além da sua faixa normal.

A colheita deste ano foi também a mais precoce de sempre registada em Champagne, referiu a notícia. As primeiras uvas foram apanhadas a 6 de agosto e, quando a vindima se alargou pela região, estava cerca de duas semanas adiantada face a 2025, que já tinha sido considerada invulgarmente precoce.

A Jordbruksaktuellt, citando a France 24, noticiou que Maxime Toubart, copresidente do Comité Champagne, disse que este tipo de colheita poderá tornar-se normal dentro de 10 a 15 anos. Ligou a mudança às alterações climáticas, que têm vindo a alterar cada vez mais os padrões de maturação e o momento da vindima nas regiões vitivinícolas francesas.

A decisão é relevante para o negócio global das bebidas porque Champagne é uma das categorias mais acompanhadas do setor do vinho. Um aumento temporário do nível alcoólico permitido pode afetar os controlos de produção, as práticas de rotulagem e a forma como os vinhos da região são apresentados nos mercados de exportação. Pode também alimentar um debate mais amplo no setor sobre como os padrões alcoólicos e as regras das denominações devem adaptar-se à medida que as épocas mais quentes se tornam mais comuns.

A vindima precoce e a autorização para um teor alcoólico mais elevado apontam para o mesmo problema: as uvas estão a amadurecer mais depressa e a acumular mais açúcar antes de os produtores começarem tradicionalmente a colher. Para os produtores, isso pode criar um difícil equilíbrio entre preservar a frescura esperada em Champagne e gerir os vinhos base mais encorpados que condições mais quentes podem produzir.

O desenvolvimento surge num momento em que as regiões vitivinícolas europeias continuam a ajustar-se à pressão climática que está a alterar calendários agrícolas há muito estabelecidos. Em Champagne, onde as regras de produção são rigorosamente definidas e o estilo da região depende de elevada acidez e teor alcoólico moderado, até um ajuste técnico como este chama a atenção de produtores, reguladores e compradores em todo o comércio de bebidas.

A Jordbruksaktuellt publicou a sua reportagem na sexta-feira, descrevendo a medida como resposta ao verão francês de calor recorde e ao ritmo invulgar da vindima de 2026.