vinetur

# França eleva o limite máximo de álcool do Champagne após o calor extremo fazer algumas garrafas de 2026 aproximarem-se dos 15%

A derrogação temporária aplica-se a vinhos engarrafados em 2027 que combinam vinhos de 2026 afetados pelo calor com vinhos de reserva, ao abrigo de uma regra inédita

terça-feira, 3 de novembro de 2026



França autorizou uma exceção temporária ao limite de longa data de 13% de álcool no Champagne, depois de uma época de crescimento excecionalmente quente em 2026 ter elevado tanto os níveis de açúcar das uvas que algumas garrafas poderão atingir os 15%.

A alteração foi oficializada por uma portaria publicada a 28 de outubro no Journal officiel, depois de o Comité Champagne, organismo que rege o setor, ter obtido uma derrogação temporária do Instituto Nacional da Origem e da Qualidade, conhecido como INAO, no início de setembro. A exceção aplica-se aos vinhos engarrafados em 2027 que combinam vinhos de 2026 com vinhos de reserva mais antigos.

Até agora, as garrafas de Champagne não podiam exceder os 13% de álcool depois de concluída a elaboração do espumante. Ao abrigo da nova medida, será permitido que determinados lotes ultrapassem esse limite após a segunda fermentação na garrafa, a etapa que cria as bolhas. É uma estreia para a denominação, uma das mais rigorosamente regulamentadas do mundo do vinho.

Segundo Maxime Toubart, copresidente do Comité Champagne, prevê-se que apenas um número limitado de viticultores seja afetado. O INAO, porém, afirmou que esse número não é nem marginal nem excessivo, o que sugere que a questão é suficientemente significativa para exigir uma resposta regulamentar.

A exceção surge na sequência de um ano de condições meteorológicas extremas em Champagne. Os produtores do Marne começaram a vindimar os primeiros cachos a 6 de agosto, a data mais precoce alguma vez registada na denominação, segundo a notícia original. A vindima generalizou-se a 17 de agosto, cerca de duas semanas antes do que em 2025.

A época de 2026 foi marcada por cinco ondas de calor, geadas primaveris históricas e uma floração muito precoce, seguidas de seca. A produção de Champagne caiu para cerca de 7.000 quilogramas por hectare, face aos 9.900 quilogramas por hectare em 2025, segundo a notícia. Com menos uvas nas videiras e o calor intenso do verão a acelerar a maturação, os bagos chegaram à vindima com concentrações de açúcar invulgarmente elevadas.

Isto é importante porque o açúcar das uvas se transforma em álcool durante a fermentação. As leveduras consomem os açúcares do mosto e produzem álcool e dióxido de carbono. Em Champagne, há ainda uma segunda fermentação na garrafa, durante a qual os produtores adicionam leveduras e cerca de 20 a 25 gramas de açúcar por litro para criar a efervescência do vinho. Este processo acrescenta normalmente cerca de 1,2 a 1,5 graus de álcool, o que significa que um vinho-base já invulgarmente alcoólico pode fazer com que a garrafa final ultrapasse o limite de 13%.

Assim, algumas cuvées de 2026 poderão chegar aos 14,5% ou 15%, segundo viticultores citados na notícia francesa.

A alteração não se prende apenas com o teor alcoólico. As temperaturas elevadas também reduzem a acidez das uvas, sobretudo o ácido málico, uma fonte essencial de frescura no Champagne. À medida que as uvas amadurecem em condições mais quentes, o açúcar acumula-se mais depressa, enquanto a acidez diminui. Produtores e especialistas em vinhos afirmam que esta combinação pode dar origem a vinhos de paladar mais amplo e menos vivo, com consequências para o estilo e o potencial de envelhecimento pelos quais o Champagne é conhecido.

Um escanção citado pela Agence France-Presse afirmou que os vinhos de 2026 poderão ser «atípicos», possivelmente menos ácidos e percecionados como mais doces. O Comité Champagne afirmou que ainda é demasiado cedo para avaliar a qualidade final dos vinhos.

A alteração regulamentar põe em evidência um problema mais amplo com que os produtores de vinho se deparam à medida que as alterações climáticas afetam a maturação das uvas. Em Champagne, onde o estilo depende há muito de níveis moderados de açúcar e de uma acidez elevada, os verões mais quentes estão a desequilibrar essa relação. Toubart afirmou que condições de vindima como estas poderão tornar-se a norma dentro de 10 a 15 anos.

Os produtores já estão a debater medidas de adaptação. Segundo a notícia, alguns viticultores estão a plantar videiras com menor densidade e a testar castas mais resistentes à seca. As casas de Champagne estão também a estudar a vindima noturna, a adaptação dos horários de trabalho e maquinaria adequada à colheita de

cachos inteiros durante as ondas de calor.

Para o setor das bebidas, a decisão poderá constituir um precedente importante. Mostra como uma denominação protegida pode ser obrigada a ajustar as suas regras técnicas quando o calor aumenta o teor alcoólico natural das uvas, uma questão que também começa a surgir noutras regiões vitivinícolas. Mesmo que a medida continue a ser limitada e temporária, é um sinal de que a pressão climática começa a atingir os quadros regulamentares que definem como os vinhos podem ser produzidos e comercializados.

Esta perspetiva tem suscitado cautela em Champagne. O presidente dos Viticultores Independentes de Champagne afirmou que a derrogação deve continuar a ser excecional e que a região deve concentrar-se em soluções a longo prazo, em vez de recorrer repetidamente a isenções.

O problema imediato, porém, é a colheita de 2026. Num ano normal, os produtores enriquecem frequentemente o mosto para atingir um determinado teor alcoólico, num processo conhecido como chaptalização, e os vinhos de reserva usados nos lotes podem já ter sido enriquecidos dessa forma. Quando esses vinhos mais antigos são combinados com vinhos de 2026 naturalmente ricos em açúcar, o teor alcoólico final pode subir ainda mais.

O resultado é que o limite de álcool, até agora uma regra estável para o Champagne, já não se adequa a todas as garrafas produzidas num ano de calor extremo. A decisão de França de permitir uma exceção reflete a rapidez com que as condições climáticas estão a mudar numa das regiões vitivinícolas do país mais acompanhadas.