vinetur

Produtores de Champagne reformulam as vinhas para proteger o estilo distintivo da região

Casas de Champagne testam Voltis, recuperam castas de maturação tardia e bloqueiam a fermentação maloláctica para preservar a acidez.

segunda-feira, 23 de novembro de 2026



Os produtores de Champagne estão a recorrer a novo material vitícola, a medidas mais rigorosas de sanidade vegetal e a alterações técnicas na adega, à medida que as alterações climáticas modificam as condições que há muito definem a mais conhecida região francesa de espumantes, segundo uma reportagem da Decanter.

A mudança tornou-se mais urgente após uma sucessão de épocas invulgares, incluindo a vindima de 2025, que Séverine Frerson, chefe de cave da Perrier-Jouët, descreveu à Decanter como diferente de tudo o que já tinha vivido. A sua avaliação refletiu uma preocupação mais ampla em Champagne, onde os produtores procuram preservar a frescura, o teor alcoólico moderado e a acidez elevada que, historicamente, tornaram os vinhos da região adequados ao método tradicional de produção de espumante.

Este desafio toca no cerne da identidade de Champagne. A região construiu a sua reputação num clima setentrional frio e húmido, onde os vinhos tranquilos eram muitas vezes demasiado ácidos e leves para se destacarem por si só, mas revelavam-se muito adequados à produção de espumante. Com as épocas mais quentes a anteciparem a maturação das uvas e a aumentarem a acumulação de açúcar, viticultores e casas produtoras ponderam até que ponto podem adaptar-se sem alterar o estilo que define Champagne.

A genética das castas é uma das áreas em análise. Em 2022, o INAO, organismo francês responsável pelas denominações de origem, aprovou a casta resistente a doenças Voltis para utilização experimental na denominação Champagne. Segundo a Decanter, a autorização foi concedida com limites rigorosos: no máximo 5% da área de vinha de cada propriedade e não mais de 10% em qualquer lote final. A experiência deverá ser reavaliada em 2032. As primeiras plantações tiveram início em 2023 e, em maio de 2026, tinham sido plantados cerca de 10 hectares, aproximadamente 0,03% da área total de vinha de Champagne.

Os produtores estão também a reavaliar castas regionais mais antigas, como Petit Meslier e Arbane, conhecidas pela acidez elevada e pela maturação tardia. Num clima mais quente, estas características podem ajudar a abrandar a acumulação de açúcar e a preservar a frescura. A sua presença continua a ser muito reduzida. A Decanter refere que, em conjunto, representam menos de 0,1% da área de vinha de Champagne.

No Comité Champagne, ou CIVC, potenciais novas castas estão a ser vinificadas em pequenos lotes experimentais para avaliar se podem integrar o perfil sensorial esperado em Champagne. Pierre Naviaux, responsável pelo desenvolvimento sustentável do CIVC, disse à Decanter que os vinhos destas experiências podem variar bastante, com alguns a apresentarem notas aromáticas intensas, distantes do caráter relativamente contido associado a Pinot Noir, Chardonnay e Meunier. Segundo Naviaux, as novas castas fazem parte do leque de ferramentas da região, mas não são a principal.

Em vez disso, muitos dos principais produtores estão a investir numa maior diversidade dentro das castas já estabelecidas em Champagne. A Louis Roederer há vários anos que recolhe e replanta seleções massais, ou seja, material vitícola geneticamente diverso, proveniente de vinhas existentes, em vez de clones comerciais uniformizados. Jean-Baptiste Lécaillon, chefe de cave da casa, disse à Decanter que o objetivo é recuperar material vitícola que possa necessitar de uma época de crescimento mais longa e ter maior capacidade para lidar com o calor.

O programa da Roederer começou em 2002, com seleções de algumas das suas vinhas mais antigas, plantadas antes de 1960 no que é hoje o Domaine Cristal. Com o apoio de especialistas em viticultura e da equipa de vinha da empresa, a casa selecionou estacas consideradas mais promissoras em termos de qualidade e resistência e replantou-as em quatro viveiros de conservação. A Decanter refere que estão agora a ser propagadas mais de 100 variantes, sobretudo de Pinot Noir, mas também de algumas das outras castas tradicionais de Champagne.

O mesmo trabalho está a ser desenvolvido nos porta-enxertos, importantes porque uma baixa diversidade genética pode deixar as vinhas mais expostas a choques climáticos e doenças. Lécaillon disse à Decanter que a combinação de material genético na mesma parcela pode aumentar a resiliência, uma vez que nem todas as videiras atingem ao mesmo tempo fases vulneráveis, como a floração.

Está também a ganhar forma um esforço mais amplo, à escala regional. O CIVC integra o Qanopée, um projeto de 10 milhões de euros com a Borgonha, o Beaujolais e o Jura, destinado a garantir a viabilidade a longo prazo de mais de 20 castas e a proteger a

diversidade genética. Em Champagne, o projeto inclui uma estufa bioclimática de 4.500 metros quadrados, protegida contra insetos, em Oger, no departamento do Marne, onde pode ser preparado material vitícola isento de doenças para enxertos e porta-enxertos. Este trabalho era anteriormente realizado ao ar livre, mas a Decanter refere que os riscos fitossanitários e a pressão climática tornaram o processo mais vulnerável.

A Moët & Chandon está a seguir uma estratégia de conservação semelhante através do projeto Essentia, integrado no programa mais amplo Natura Nostra, lançado em 2021. Em 2022, a empresa plantou uma vinha de quatro hectares que descreve como uma biblioteca viva de videiras geneticamente diversas, provenientes de diferentes castas, incluindo material de vinhas antigas.

A pressão das doenças está a impulsionar estes investimentos. Uma das principais preocupações da região é a flavescência dourada, uma doença bacteriana transmitida por cigarrinhas. A Decanter refere que as temperaturas mais elevadas contribuíram para a propagação da doença do sul de França para zonas como Champagne, enquanto primaveras mais precoces estão a fazer com que os ovos dos insetos eclodam mais cedo. O desenvolvimento mais rápido dos insetos e as temperaturas mais altas também podem favorecer a própria doença.

Esta ameaça está a mudar a forma como os produtores encaram as medidas de biodiversidade. A plantação de árvores e a criação de sebes, antes promovidas sobretudo para melhorar a diversidade da paisagem e os microclimas locais, são cada vez mais vistas como formas de atrair aves e morcegos que podem ajudar a controlar as populações de insetos. A Moët & Chandon plantou 20 quilómetros de corredores ecológicos na região e planeia ampliar significativamente essa rede. Os corredores destinam-se a ligar áreas de biodiversidade já existentes e a favorecer espécies que podem ajudar a regular as pragas.

A pressão não se limita à vinha. Os produtores procuram também gerir a composição dos vinhos de colheitas mais quentes quando as uvas chegam à adega. Frerson disse à Decanter que práticas regenerativas, como as culturas de cobertura, podem reduzir o calor ao nível do solo e, em algumas parcelas, diminuir o teor alcoólico em 0,3 pontos. Estas práticas implicam, porém, compromissos em anos secos, porque as culturas de

cobertura também podem competir com as videiras pela água. A Decanter apontou 2025 e 2026 como épocas particularmente secas, que tornaram esse equilíbrio mais difícil de gerir.

Na adega, algumas casas estão a alterar práticas de longa data para preservar a acidez. A Perrier-Jouët, que anteriormente concluía sempre a fermentação maloláctica, opta agora por bloquear essa conversão em alguns vinhos. O processo transforma o ácido málico, mais vivo, em ácido láctico, mais suave. Ao impedi-lo, os produtores podem manter um perfil ácido mais fresco nos anos em que as uvas chegam mais maduras do que no passado. Frerson disse à Decanter que, entre as ferramentas disponíveis na adega, interromper a fermentação maloláctica é uma das que tem maior impacto.

Outros ajustes incluem reduzir o dosage, a solução açucarada adicionada antes do lançamento, utilizar diferentes estirpes de leveduras e alterar os tempos de estágio. Segundo a Decanter, os produtores consideram cada vez mais as leveduras e outros microrganismos uma área importante de adaptação climática. No Centro de Investigação Robert-Jean de Vogüé da Moët Hennessy, a Moët & Chandon trabalha com uma estirpe própria de levedura e desenvolve outras que poderão lidar melhor com teores alcoólicos elevados e com a menor disponibilidade de nutrientes nos mostos de épocas mais quentes. Marc Brevot, diretor de investigação da empresa, disse à Decanter que a microbiologia poderá também ter aplicações para além da fermentação, incluindo na saúde dos solos e das plantas, na reciclagem e até nos materiais de embalagem.

O que está em jogo vai muito além de uma região vitivinícola francesa. Champagne continua a ser uma das regiões vinícolas mais rentáveis de França e uma referência para o setor mundial dos espumantes. A forma como responder ao aumento das temperaturas, à pressão das doenças e à alteração dos padrões de maturação poderá influenciar os locais onde os produtores investem, a gestão da saúde das vinhas e as expectativas dos consumidores em relação aos espumantes de gama alta. Estas escolhas poderão também moldar decisões noutras áreas da indústria das bebidas, à medida que grupos vitivinícolas, viticultores e fornecedores se preparam para enfrentar as mesmas pressões.