vinetur

Производители шампанского добиваются введения временного ограничения содержания алкоголя на уровне 15 % для урожая 2026 года

Представители отрасли заявляют, что из-за жары у части винограда содержание алкоголя превысило действующий предел в 13 %, что создает риск перехода от производства игристого шампанского к производству тихого вина.

четверг, 3 сентября 2026 г.



Виноградари и производители шампанского обращаются к французским регулирующим органам с просьбой временно повысить ключевой предельный уровень содержания алкоголя, который в настоящее время ограничивает возможности розлива части урожая 2026 года, поскольку необычно тёплый вегетационный период привёл к высокому уровню зрелости винограда по всему региону.

Запрос, направленный во французский Национальный институт происхождения и качества (INAO), направлен на отмену действующего ограничения в 13%, применимого к шампанскому после вторичного брожения в бутылке, и разрешение розлива с содержанием алкоголя до 15% — максимального уровня, разрешенного европейскими правилами для некрепленого вина. Предлагаемое изменение пока не одобрено и не вступило в силу. Решение по этому вопросу ожидается 8 сентября.

Этот вопрос актуален в связи с тем, что урожай 2026 года в Шампани созрел необычно рано из-за жары, а степень зрелости винограда достигла уровня, который создает практические и коммерческие проблемы для производителей.

Как сообщает WineNews со ссылкой на французское издание Vitisphere, некоторые дома уже отделяют сусло с потенциальным содержанием алкоголя более 13% и рассматривают возможность перенаправления этих вин из производства игристого шампанского в производство тихих вин, продаваемых под апелласьоном Coteaux Champenois.

Это стало бы заметным сдвигом в регионе, который в подавляющем большинстве ассоциируется с игристым вином. «Кото Шампенуа» по-прежнему остаётся небольшой и дополняющей категорией в Шампани, однако тёплые погодные условия урожая 2026 года побуждают некоторых производителей рассмотреть возможность более широкого использования этого направления для винограда, который, возможно, больше не соответствует профилю, ожидаемому для их игристых купажей.

Одилон де Варин, главный винодел дома Gosset в Эперне, сообщил Vitisphere, что в его доме решение было принято «на 90%», а возможно, и в большей степени, о том, чтобы отделить сусло с потенциальным содержанием алкоголя выше 13% и продегустировать его после ферментации, прежде чем принимать окончательное решение о его использовании. По его словам, эти вина могут оказаться слишком далекими от той свежести и минеральности, которые дом стремится добиться в своих шампанских «Брют Санс Анне» (Brut Sans Année) без указания года урожая, и поэтому могут быть перенаправлены на производство вин «Кото Шампенуа» (Coteaux Champenois).

Согласно отчёту, дом Gosset уже скорректировал работу в погребах в ожидании такой возможности, увеличив экстракцию для красных вин и усилив батоннаж для белых, чтобы при необходимости производить высококачественные тихие вина. В отчёте отмечается, что этот дом не единственный, кто рассматривает такой вариант.

Максим Тубар, президент Syndicat Général des Vignerons de la Champagne — главной организации виноградарей региона — также охарактеризовал 2026 год как особенно благоприятный для производства Coteaux Champenois. Он отметил, что качество винограда дает возможность производить тихие вина высокого

уровня, при этом четко указав, что не ожидается, что эта категория превзойдет или существенно пошатнет центральную роль игристого шампанского в регионе.

Просьба виноградарей к INAO направлена на то, чтобы избежать такого рода перераспределения, если производители по-прежнему хотят разливать урожай как шампанское. Тубар отметил, что цель состоит в отмене ограничения, запрещающего розлив вин с содержанием алкоголя выше 13% после вторичного брожения в бутылке, и приведении апелласьона в соответствие с более широким европейским правилом, допускающим содержание алкоголя до 15% для вин, не подвергшихся обогащению. По его словам, это изменение поможет производителям, которые не могут сбалансировать вина урожая 2026 года с резервными винами предыдущих лет или которые хотят изготовить винтажное «Блан де Блан», и в противном случае могут оказаться в ситуации, когда производство станет невозможным.

На карту поставлено не просто техническое правило, а то, как регион справится с жарким урожаем, не вынуждая виноградарей и дома шампанского понижать класс или перенаправлять урожай с их наиболее ценного продукта. Если в исключении будет отказано, больше винограда, который в нормальных условиях пошел бы на производство игристого шампанского, может вместо этого оказаться в тихих винах, изменив коммерческий состав урожая 2026 года, пусть даже незначительно.

Эта дискуссия также отражает более широкое давление на Шампань со стороны повторяющихся теплых сезонов. Жара может ускорить сроки сбора урожая и повысить уровень сахара в винограде, что, в свою очередь, увеличивает потенциальный уровень алкоголя. Для производителей игристых вин это может создать противоречие со стилем, который они пытаются сохранить, особенно в винах, построенных на балансе, кислотности и гибкости купажирования. В годы очень высокой зрелости винограда традиционную модель становится все сложнее поддерживать в рамках существующих правил апелласьона.

Не было опубликовано никаких данных о том, какой объём урожая может перейти в другую категорию, если запрос не будет удовлетворен, и не было дано никаких оценок объёмов, цен или доли урожая, которая может оказаться

затронутой. Пока что рынок ожидает решения регулирующего органа, в то время как производители продолжают сбор урожая и оценивают, можно ли использовать наиболее зрелые партии для производства шампанского или они лучше подходят для вин «Кот-де-Шампенуа».