vinetur

Франция повысила предельное содержание алкоголя в шампанском до 15 % из-за того, что сильная жара ускорила созревание винограда

Временное правило отменяет обычный 13-процентный лимит на урожай этого года, что отражает влияние климатических условий на стандарты виноделия в регионе.

пятница, 11 сентября 2026 г.



В этом году французские власти временно разрешили производителям шампанского использовать вина с крепостью до 15%, повысив обычный предел в 13% после того, как сильная жара ускорила созревание винограда в регионе и привела к повышению содержания сахара в ягодах.

Это решение было принято после вегетационного периода в Шампани, на северо-востоке Франции, который отличался сильной жарой, вынудившей виноградарей начать сбор урожая раньше обычного. Жаркая погода способствует более быстрому накоплению сахара в винограде, что приводит к повышению уровня алкоголя после того, как в процессе ферментации этот сахар превращается в спирт.

Для производителей шампанского это изменение является практическим ответом на год, когда погода опередила правила. Деятельность в регионе строго регулируется, а содержание алкоголя входит в число стандартов, определяющих порядок производства и сбыта вина. Разрешив временное повышение, Франция дает производителям возможность работать с урожаем этого года, не выходя за рамки обычных требований к данному наименованию.

Эта мера не обязательно означает, что потребители вдруг увидят все шампанское с содержанием алкоголя 15%. На практике у производителей по-прежнему есть выбор в погребе, в том числе решения по купажированию, которые могут повлиять на конечный профиль вина. Однако повышение верхнего предела признает тот факт, что в очень жаркий год исходные условия на винограднике изменились.

Эта проблема отражает более широкий вызов, стоящий перед одним из самых известных винодельческих регионов мира. Шампань долгое время зависела от относительно прохладного климата, который помогает сохранять кислотность и обеспечивает постепенное созревание. Этот баланс имеет решающее значение для стиля вин. Когда жара наступает раньше или длится дольше, виноград может созревать быстрее, уровень кислотности может снижаться, а потенциальный уровень алкоголя — повышаться ещё до того, как виноградари будут готовы к сбору урожая.

Эти изменения приобретают все большее значение по мере того, как изменение климата приводит к более частым и интенсивным периодам жары по всей Европе. В винодельческих регионах виноградарям приходится корректировать сроки сбора урожая, методы ведения виноградников и технологии виноделия, чтобы идти в ногу с меняющимися условиями. Шампань, несмотря на свою репутацию северного и исторически более прохладного региона, не застрахована от этого давления.

Изменения в законодательстве имеют значение не только для урожая этого года. Для сектора напитков это ещё один признак того, что климатический стресс больше не является абстрактной проблемой для производителей вина и игристого вина. Он может в режиме реального времени влиять на правила производства, стратегии купажирования, решения по маркировке и планирование сбора урожая. В годы экстремальных погодных условий производителям может потребоваться большая гибкость со стороны регулирующих органов, чтобы их вина соответствовали законодательным и коммерческим стандартам, сохраняя при этом стиль, которого ожидают потребители.

Это может иметь последствия для всей цепочки поставок. Раннее созревание винограда сокращает период сбора урожая и может потребовать от виноградарей более оперативной мобилизации рабочей силы и техники. Винодельням, возможно, придется адаптировать процесс управления брожением и решать, как сбалансировать степень зрелости, свежесть и содержание алкоголя. Если теплые сезоны станут более частым явлением, временные исключения могут стать более привычной частью работы отрасли.

Производители шампанского уже в последние годы приспосабливаются к более тёплым условиям. Более ранние сборы урожая стали более распространёнными, чем в прошлые десятилетия, что отражает устойчивое изменение климата в регионе. Некоторые виноградари и дома шампанского отреагировали на это изменениями в управлении кроной, выборе участков и сроках работ на виноградниках. Другие уделяют больше внимания тому, как сохранить кислотность и сдержать уровень алкоголя в погребах.

В то же время регион по-прежнему связан строгими ожиданиями в отношении стиля и самобытности. Шампанское продается не только как игристое вино, но и как продукт, тесно связанный с местом происхождения, методом производства и стабильным качеством. Любые изменения в нормативных требованиях, даже временные, привлекают внимание, поскольку демонстрируют, как изменения окружающей среды начинают оказывать давление на стандарты, разработанные для иных условий.

Решение французских регулирующих органов в этом году подчеркивает этот момент. Традиционный верхний предел в 13 % был установлен с учетом нормального диапазона, ожидаемого в регионе. Жара в этом сезоне затруднила соблюдение этого диапазона. Вместо того чтобы вынуждать производителей нарушать нормы из-за созревания, обусловленного погодными условиями, власти решили расширить предельное значение для текущего урожая.

Этот шаг, вероятно, будет внимательно отслеживаться другими винодельческими регионами и производителями во всей индустрии напитков. Когда правительства и органы, регулирующие апелласьоны, меняют технические правила в ответ на жару, они сигнализируют о том, что климатические

изменения теперь влияют не только на сельское хозяйство в полевых условиях, но и на правовые и коммерческие системы, регулирующие то, что попадает в бутылку.