vinetur

# Производителям шампанского впервые разрешили вина крепостью до 15%

Исключительно жаркий и сухой сезон вынудил временно отступить от правил и возродил опасения, что изменение климата может изменить фирменный стиль Шампани.

четверг, 17 сентября 2026 г.



Индустрия шампанского во Франции утвердила исключение, которое впервые позволит бутылкам превышать 13% алкоголя: после очень жаркого и сухого сезона уровень сахара в винограде вырос, а потенциальная крепость вин региона повысилась.

Как сообщает Courrier International со ссылкой на британские газеты, включая The Times, эта мера касается нынешнего урожая и позволяет выпускать вина крепостью до 15% в рамках временного отступления от правил аппелласьона Champagne. По обычным стандартам шампанское не должно превышать 13%.

Это изменение вновь открыло чувствительную для производителей на северо-востоке Франции дискуссию, поскольку шампанское давно продвигается как игристое вино, определяемое свежестью, тонкими пузырьками и относительно умеренной крепостью. Более крепкий продукт может оказаться сложнее для позиционирования среди потребителей в тот момент, когда многие покупатели, особенно на рынках премиального вина, говорят, что хотят более легкие стили и напитки с низким содержанием алкоголя.

Непосредственная причина — изменение климата. Более высокие температуры и засушливые условия привели к появлению винограда с необычно высокой концентрацией сахара. Во время ферментации дрожжи превращают этот сахар в алкоголь. В годы, когда жара и сухость особенно сильны, в результате могут получаться базовые вина, которые естественным образом выходят на уровень алкоголя выше лимита, установленного правилами аппелласьона.

Как следует из публикации, на которую ссылается Courrier International, в этом году условия были настолько экстремальными, что Comité Champagne предоставил дерогацию. Это решение важно, потому что оно показывает: проблема, которую раньше считали исключительной, может стать более распространенной, если теплые лета продолжатся. Это имеет регуляторные последствия не только для одного урожая. Кроме того, это поднимает коммерческие вопросы для более широкой индустрии напитков, которая уже адаптируется к климатическому давлению, меняющимся вкусам потребителей и более пристальному вниманию к маркировке и стилю продукции в сегментах

вина, пива и крепких напитков.

Спор идет не только об уровне алкоголя. Речь также об идентичности. Производители шампанского продают напиток, ассоциирующийся с балансом и элегантностью, и любой сдвиг в сторону более насыщенных и крепких вин рискует вступить в противоречие с этим образом. Винный эксперт из Бордо Джейн Ансон, упомянутая в публикации, сказала, что разрыв между тем, чего все чаще хотят потребители, и тем, что теперь дает природа, может стать для производителей серьезным источником напряжения.

В то же время некоторые виноделы утверждают, что влияние может оказаться менее драматичным, чем это выглядит по заголовкам. Дидье Жимонне, производитель из Кюи в департаменте Марна, сказал The Times, что большинство домов шампанского, вероятно, справятся с проблемой за счет ассамбляжа. Шампанское обычно делают, смешивая вина с разных участков, из разных сортов винограда и часто разных годов. Производители могут использовать эту гибкость, чтобы смягчить эффект особенно спелого винограда и сохранить баланс в конечном вине.

Это означает, что дерогация не обязательно приведет к тому, что полки супермаркетов вскоре заполнятся заметно более крепким шампанским. Урожай 2026 года, как ожидается, не появится в магазинах раньше 2028 года, поскольку шампанское перед выпуском должно выдерживаться не менее 15 месяцев, а часто и дольше. У производителей, таким образом, еще есть время принять решения по ассамбляжу и стилю до того, как потребители увидят конечный результат.

Тем не менее за этим исключением внимательно следят, поскольку оно может повлиять на будущие правила и маркетинговую стратегию. Если более теплые винтажи станут нормой, производителям, возможно, придется решить, принимать ли более высокий уровень алкоголя как часть нового профиля шампанского, активнее полагаться на инструменты ассамбляжа или корректировать практики в виноградниках и погребах, чтобы сохранить стиль, которого ожидают потребители. Это также может повлиять на то, как другие

регионы игристых вин будут представлять свою продукцию, особенно те, что конкурируют за счет свежести и более низкой крепости.

Дискуссия также породила сравнения с более прохладными винодельческими регионами за пределами Франции. Британские комментаторы, упомянутые в статье Courrier International, отметили, что южные виноградники Англии могут стать более привлекательными, поскольку климатические условия там остаются более благоприятными для более легких игристых вин. Это не ослабляет нынешние позиции Champagne на рынке, но подчеркивает, как климатические тенденции начинают менять конкурентные преимущества в сегменте игристых вин.

Пока регион сталкивается сразу с двумя реалиями. С одной стороны, производители ощущают прямое влияние более жарких сезонов на состав винограда и на нормативные стандарты. С другой — им по-прежнему говорят, что урожай 2026 года может оказаться исключительного качества. Вопрос в том, сумеет ли Шампань сохранить это качество, не утратив свежесть и умеренный профиль, которые помогли ей завоевать мировую репутацию.