vinetur

Франция разрешила производителям шампанского продавать вина крепостью до 15% после рекордной жары

Временное изменение снимает обычный 13%-ный предел после лета, из-за которого уровень сахара в Шампани вышел за пределы обычного диапазона.

пятница, 18 сентября 2026 г.



Производителям шампанского во Франции в этом году разрешили продавать вина с содержанием алкоголя до 15% — выше обычного лимита в 13% — после исключительно жаркого лета, повысившего уровень сахара в винограде, сообщает шведское сельскохозяйственное издание Jordbruksaktuellt.

Изменение распространяется на сезон 2026 года в Шампани, где виноградари столкнулись с рекордной жарой в период вегетации. Более высокое содержание сахара в ягодах может привести к более высокому уровню алкоголя при ферментации, а необычно теплые условия вывели регион за пределы его обычного диапазона.

Как говорится в сообщении, урожай этого года также стал самым ранним за всю историю наблюдений в Шампани. Первые гроздья собрали 6 августа, а когда сбор расширился на весь регион, он был примерно на две недели раньше, чем в 2025 году, который и без того считался необычно ранним.

Jordbruksaktuellt, ссылаясь на France 24, сообщил, что Максим Тубар, сопредседатель Comité Champagne, заявил: такой тип сбора урожая может стать нормой в течение 10–15 лет. Он связал этот сдвиг с изменением климата, которое все заметнее меняет сроки созревания и сбора урожая в винодельческих регионах Франции.

Это решение имеет значение для мирового напиткового бизнеса, поскольку Шампань — одна из наиболее пристально отслеживаемых категорий винодельческой отрасли. Временное повышение допустимого уровня алкоголя может повлиять на производственный контроль, практику маркировки и то, как вина из региона представлены на экспортных рынках. Оно также может усилить более широкую отраслевую дискуссию о том, как стандарты алкоголя и правила апелласьонов должны адаптироваться по мере того, как более жаркие сезоны становятся все более обычным явлением.

Ранний сбор и разрешение на более высокий уровень алкоголя указывают на одну и ту же проблему: виноград созревает быстрее и накапливает больше сахара еще до того, как виноградари традиционно начинают сбор. Для производителей это может создавать сложный баланс между сохранением

свежести, ожидаемой от шампанского, и управлением более крепкими базовыми винами, которые способны формировать жаркие условия.

Это развитие происходит на фоне того, как европейские винодельческие регионы продолжают приспосабливаться к климатическому давлению, меняющему давно устоявшиеся сельскохозяйственные календарные сроки. В Шампани, где правила производства строго определены, а стиль региона зависит от высокой кислотности и умеренного алкоголя, даже такое техническое изменение привлекает внимание производителей, регуляторов и покупателей по всей отрасли напитков.

Jordbruksaktuellt опубликовало материал в пятницу, охарактеризовав меру как ответ на рекордно жаркое французское лето и необычные темпы урожая 2026 года.