

Lo Champagne alza il grado mentre il settore parla di leggerezza

scritto da Stefano Montibeller | 23 Settembre 2026



La Champagne ha ottenuto per la vendemmia 2026 una deroga che innalza al 15% il limite massimo del titolo alcolometrico. La misura risponde a un'annata eccezionalmente calda, non a una strategia commerciale. I dati di Circana e Signorvino mostrano intanto che la ricerca di moderazione convive ancora con la tenuta dei vini a piena gradazione.

Nel suo articolo ["Champagne Hits Record Alcohol Levels"](#), pubblicato su *Wine-Searcher*, Oliver Styles racconta una decisione che sembra andare nella direzione opposta rispetto a una delle tendenze più discusse nel settore. Per i vini della vendemmia 2026 la Champagne ha ottenuto una deroga che porta **dal 13 al 15% il limite massimo del titolo**

alcolometrico.

Non significa che le future bottiglie raggiungeranno normalmente questa gradazione. **La modifica è temporanea** e dovrebbe interessare soltanto pochi produttori le cui uve, a causa della maturazione particolarmente avanzata, rischiavano di generare vini superiori al precedente limite.

La stagione ha portato cinque ondate di calore, una fioritura molto anticipata e la vendemmia più precoce mai registrata nella regione. Il Comité Champagne parla comunque di mosti maturi ma ancora dotati di freschezza e buoni equilibri. Il 15% rappresenta quindi **un margine tecnico per gestire un'annata anomala**, non un nuovo posizionamento commerciale.

Rimane la domanda posta da questa decisione. **Se il mercato cerca davvero vini meno alcolici, uno Champagne più potente rischia di allontanarsi dai consumatori?**

La risposta più prudente è che **la tendenza verso la moderazione esiste, ma non può ancora essere interpretata come una preferenza uniforme**. C'è anche un problema di misurazione. Le rilevazioni della GDO distinguono colori, tipologie, prezzi e formati, ma raramente permettono di ordinare le vendite in base alla gradazione. La crescita dei bianchi o degli spumanti non può quindi essere tradotta automaticamente in una domanda di meno alcol.

La ricerca Circana presentata a Vinitaly 2026 offre comunque alcune indicazioni. Nel 2025 la GDO italiana ha venduto **737 milioni di litri di vino e spumanti, con un calo del 2,7% a volume**. I rossi hanno perso il 4,2%, ma conservano la quota più alta del mercato, pari al 36%. **Gli spumanti sono invece cresciuti dell'1,5% a volume e dell'1,2% a valore**.

In questo quadro acquistano un significato più preciso anche i dati di Signorvino. In una recente [intervista pubblicata da Wine Meridian](#), l'amministratore delegato Federico Veronesi ha osservato che **il settore potrebbe stare correndo più**

velocemente del consumatore nella ricerca di vini sempre più snelli.

Nelle vendite dell'insegna **i rossi rappresentano ancora il 41% dei volumi e il 45% del valore.** Le bollicine generano il 32% del fatturato, con **lo Champagne primo per incasso e il Prosecco per quantità.** Non è un campione rappresentativo dell'intero mercato italiano, ma è un riscontro aziendale coerente con la fotografia della GDO. I consumi stanno cambiando senza procedere tutti nella stessa direzione.

Questi dati dimostrano che **la gradazione non agisce da sola.** Nella scelta contano anche prezzo, riconoscibilità, stile e occasione di consumo. Un vino più alcolico può risultare equilibrato, mentre una gradazione inferiore non garantisce automaticamente bevibilità o successo commerciale.

Per la Champagne la questione riguarda quindi **la capacità di conservare il proprio profilo mentre il clima modifica la maturazione delle uve.** La deroga offre una soluzione per il 2026, ma potrebbe diventare insufficiente se annate simili si ripetessero con maggiore frequenza. **Il mercato, nel frattempo, chiede moderazione senza avere abbandonato i vini a piena gradazione.** È una convivenza meno semplice di quanto suggeriscano le tendenze raccontate come definitive.

Punti chiave

1. **Deroga 2026:** in Champagne il limite massimo del titolo alcolometrico sale temporaneamente dal 13 al 15%.
2. **Annata anomala:** cinque ondate di calore e maturazione avanzata hanno reso necessario un margine tecnico più ampio.
3. **GDO italiana:** nel 2025 vino e spumanti calano del 2,7% a volume, mentre gli spumanti crescono dell'1,5%.

4. **Signorvino:** i rossi restano al 41% dei volumi; lo Champagne guida le bollicine per incasso.
5. **Moderazione:** la gradazione inferiore non garantisce automaticamente bevibilità o successo commerciale.