Lo Champagne rallenta volontariamente: il Comité riduce le rese

Il Comité Champagne ha deciso di ridurre le rese autorizzate per la vendemmia 2026, fissando il limite a 9.000 chilogrammi di uva per ettaro. La decisione, riportata da **Beverfood**, nasce dall'esigenza di adattare la produzione a una domanda internazionale che continua a mostrare segnali di rallentamento dopo gli anni del forte rimbalzo post-pandemia. Si tratta di una scelta che conferma una delle caratteristiche distintive dello Champagne: gestire l'offerta per preservare l'equilibrio del mercato. Limitare i volumi significa evitare eccedenze che potrebbero comprimere prezzi e valore del prodotto, tutelando sia i viticoltori sia le maison. La misura arriva in un contesto complesso, caratterizzato da consumi più prudenti, tensioni economiche internazionali e maggiore selettività negli acquisti dei consumatori. In questo scenario il Comité preferisce rinunciare a una parte della produzione piuttosto che alimentare un eccesso di disponibilità destinato a pesare sulle quotazioni future. La decisione rappresenta anche una lezione di governo della filiera. In un mercato dove spesso si rincorrono i volumi, lo Champagne continua a privilegiare la sostenibilità economica di lungo periodo, ricordando che, per un prodotto premium, difendere il valore può essere più importante che massimizzare la quantità prodotta.