Champagne: positivo il primo bilancio della vendemmia 2014

champagne-82d1782f

La Giornata Champagne 2014, fissata per martedì 7 ottobre presso la prestigiosa cornice di Palazzo Borghese a Firenze, cade in prossimità della conclusione della stagione della vendemmia 2014 nella regione dello Champagne. Vendemmia che, iniziata tra l'otto e il venti settembre, (a seconda del grado di maturazione dei vigneti), si è infatti conclusa da poco più di una settimana.

Logo 2 Un iter, quello di maturazione delle uve di Champagne, che quest'anno tra aprile e luglio ha fatto registrare tempi di crescita record, ben oltre la media decennale. Exploit in parte rallentato da un agosto freddo e umido, ma riconquistato grazie alla forte escursione termica tra il giorno e la notte che ha caratterizzato il clima nei giorni precedenti la raccolta. Le forti piogge di agosto hanno provocato un significativo aumento del peso dei grappoli, ma non hanno compromesso in alcun modo la salute delle uve. I vigneti, infatti, hanno permesso di raggiungere l'obiettivo di resa disponibile pari a 10.100 kg, consentendo di selezionare solo le migliori uve raccolte. Infine, i mosti mostrano una buona alcolicità potenziale media, acidità pronunciata e promettenti proprietà sensoriali, suggerendo un buon futuro per la vendemmia di quest'anno, in particolare per lo Chardonnay.

«Le rese per ettaro della vendemmia 2014 sono invariate rispetto a quelle dello scorso anno - afferma Thibaut Le Mailloux, direttore della comunicazione del Comité Champagne presente a Firenze in occasione della Giornata Champagne -. Si tratta della conferma di una visione di lungo periodo che privilegia la qualità e non i volumi».

La Giornata Champagne di quest'anno festeggia anche la decisione della Francia di proporre ufficialmente la candidatura di "Coteaux, Maison e cantine della Champagne" al Patrimonio mondiale dell'Umanità dell'Unesco di cui è atteso il pronunciamento in occasione della riunione annuale del Comitato Unesco che si terrà nell'estate del 2015.

La Giornata Champagne, che è anche social con l'hashtag #giornatachampagne, quest'anno conta su 38 marchi e più di 100 cuvée presentate. È organizzata dal Bureau du Champagne in Italia, che

rappresenta il Comité Champagne con sede a Epernay, l'organismo semipubblico istituito nel 1941 che riunisce tutte le maison e tutti i viticoltori della Champagne. Il Bureau du Champagne in Italia è parte di una rete di 14 uffici di rappresentanza del Comité Champagne attivi nei principali mercati all'export. Dal Giappone agli Stati Uniti, dall'Australia alla Cina, la missione di questa rete di "Ambasciate dello Champagne" è di difendere e promuovere la denominazione Champagne.