Champagne, vendemmia al via. Il raccolto sarà di buona qualità

20230905120531vendemmia-b162fa33

La **vendemmia in Champagne è iniziata il 2 settembre**. Nonostante le condizioni climatiche difficili durante il periodo di maturazione, la regione **prevede un raccolto di grande qualità**. Mentre nei settori più precoci la raccolta è appena iniziata, nella maggior parte dei vigneti partirà nei prossimi giorni. La vendemmia, interamente manuale, dei circa **34.000 ettari** della denominazione **coinvolgerà tra le 100.000 e le 120.000 persone e durerà tra le due e le tre settimane.**

Dall'inizio dell'anno fino alla fine di luglio, la stagione viticola è stata particolarmente tranquilla, con pochissime gelate o grandinate e **peronospora** e oidio contenuti; solo il rifornimento d’acqua dei suoli, dopo un inverno particolarmente secco, poteva destare preoccupazione.

Il **clima di agosto è stato più incerto**, caldo e insolitamente umido e ha portato alla comparsa di focolai di botrite. Fortunatamente, questo clima ha favorito anche *“il peso eccezionale dei grappoli, più di 220 grammi in media, cosa mai vista in Champagne”*, ha spiegato **Maxime Toubart**, Presidente dei Vigneron e co-Presidente del Comité Champagne, che aggiunge: *“questi grappoli numerosi e generosi ci permetteranno di selezionare solo quelli perfettamente sani”.*

“Gli Champenois organizzeranno i loro percorsi di raccolta per garantirsi uve di grande qualità”, ha confermato **David Chatillon**, Presidente delle Maison di Champagne Presidente dei Vigneron e co-Presidente del Comité Champagne, che aggiunge: *“tenuto conto del carico d’uva nei vigneti, anche selezionando solo i grappoli migliori, tutti i professionisti dovrebbero raggiungere senza difficoltà la resa disponibile, fissata a 11.400 kg/ha”.*