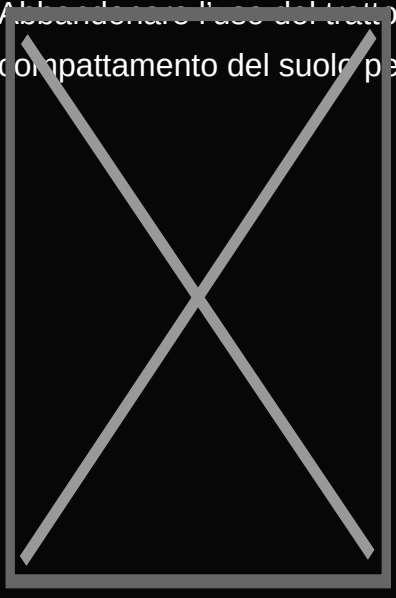
Champagne de Sousa presenta il Cuvée Mycorhize

cuvee-mycorhize-champagne-de-sousa-copia-0b0c2957

Presentata la cuvée imbottigliata a luglio 2011 e ha dato origine a 1212 bottiglie di Grand Cru 100% chardonnay prodotto da diverse parcelle coltivate dal 1999 in biodinamica e da 3 anni arate a cavallo. Abbandonare l'uso del trattore in queste parcelle, spiegano dalla azienda de Sousa, significa ridurre il compattamento del suolo per un terroir davvero preservato.



Più i suoli sono compatti, fanno sapere dal meno la vite potrà svilupparvi le proprie radici. La sua rete di radichette non potrà infiltrarsi in profondità e di conseguenza produrre il terroir dal quale essa trae nutrimento. È essenziale sviluppare la diversità dei microrganismi presenti nel suolo attraverso pratiche naturali rispettose dei terroir: biodinamica e aerazione del suolo. Tra queste pratiche, il passaggio di un aratro trainato da un cavallo permette di ridurre al minimo il compattamento del suolo, contribuendo allo sviluppo delle micorizze e migliorando così l'alimentazione della vite e quindi la qualità dei suoi frutti.

Anzi, più le radici potranno esplorare il sottosuolo e assorbirne i nutrimenti necessari al suo sviluppo e migliore sarà la struttura dello champagne prodotto. I diserbanti, i prodotti chimici contro la

peronospora e l’oidio così come i pesticidi e altri acaricidi sono più che nefasti per la vigna, ma non dimentichiamo che il compattamento del suolo è altrettanto deleterio. Grazie alle micorrize che dissolvono la roccia madre, le radici possono assorbire i loro nutrimenti: gli oligoelementi.

Le micorrize fungono da “cinghia di trasmissione” tra il suolo, il sottosuolo e la vite. Grazie a esse, le uve sono più ricche, arrivando a una migliore maturazione. Lo champagne acquista maggiore mineralità. Una micorriza è il frutto dell’unione simbiotica tra i funghi e le radici delle piante.