

Moët & Chandon, filari larghi e vitigni PIWI: strade per ripensare la Champagne

scritto da Emanuele Fiorio | 3 Ottobre 2025



Moët & Chandon avvia una sperimentazione su 53 ettari per adattare la Champagne al cambiamento climatico: filari a 2 metri con viti allevate a 80 cm, impiego di cuttings storici e vitigni PIWI. I primi riscontri mostrano benefici agronomici e minore rischio di gelo, ma gli enologi richiedono dati più solidi e valutazioni sensoriali.

La svolta annunciata da Moët & Chandon non è soltanto una questione di ettari vitati: è una sfida culturale e tecnica che tenta di coniugare **resilienza climatica**, sostenibilità agronomica e mantenimento della tipicità. Nel cuore della Champagne, la maison ha convertito **53 ettari** dei suoi **1.300 ha** complessivi in un impianto caratterizzato da filari più

larghi, con una spaziatura di **2 metri** invece del metro tradizionale; le viti sono state inoltre inserite ad una altezza superiore, posizionando il primo filo a **80 cm** invece dei consueti **60 cm**.

Questo schema – noto come **“vignes semi-large”** e inserito nelle possibilità regolamentari dell’AOC Champagne a partire dal 2022 – risponde a più esigenze:

- **maggior spazio per le colture di copertura** (cover crop),
- miglior aerazione,
- **minore vulnerabilità alle gelate**,
- maggiori quantità per ceppo, compensando così la ridotta densità,
- riduzione dello sforzo fisico degli operatori durante la vendemmia, un elemento non trascurabile in aree dove la raccolta manuale è ancora molto diffusa.

Accanto alla riorganizzazione spaziale, Moët affianca l’utilizzo di **materiale vegetale storico** (da viti antiche) e l’introduzione sperimentale di vitigni **PIWI** a maggiore resistenza fungina che promettono una riduzione dei trattamenti chimici. Questa scelta prende forma come una **strategia complementare**: ridurre la pressione fitosanitaria e aumentare la biodiversità genetica dell’azienda.

I risultati preliminari sono incoraggianti: secondo il report, le viti allevate più in alto hanno mostrato una **maggior acidità** (un incremento di **1 mg/l**) e una tendenza a sopportare meglio il gelo. Tuttavia, su questo specifico punto tecnico è opportuno essere cauti: le analisi enologiche standard misurano normalmente l’acidità in **g/L** e i valori fisiologici delle uve rientrano tipicamente in una forbice molto più ampia; pertanto, il valore citato andrebbe precisato e validato con dati analitici estesi.

Non tutte le voci sono concordi: gli enologi della maison esprimono riserve legittime – in particolare sulla necessità che il nuovo assetto garantisca **resa e qualità enologica** in linea con gli standard storici dell'azienda. Inoltre, i test condotti su vigneti in forte pendenza hanno dato esiti meno confortanti, suggerendo che la soluzione a filari larghi potrebbe non essere universalmente applicabile nell'intero territorio vitato.

Cosa significa tutto questo per la Champagne e per la viticoltura francese?

- **Sperimentazione strutturale:** il passaggio a “vignes semi-large” è una risposta pratica al cambiamento climatico e può ridurre il rischio di stress termico e di compattamento del suolo grazie a minore traffico meccanico.
- **Ricorso a varietà resistenti:** l'adozione di PIWI potrebbe abbattere l'uso di fitofarmaci, ma richiede dialogo con i regolatori e con i consumatori per tutelare l'identità dell'AOC.
- **Necessità di dati:** affinché la pratica entri stabilmente nei protocolli, servono più annate di prova, confronti analitici e valutazioni sensoriali condotte da panel terzi.

In sintesi, l'approccio di Moët & Chandon è **pragmatico e misurato**: coniuga tradizione (materiale storico) e innovazione (filari più larghi, vitigni PIWI) tentando di costruire resilienza senza compromettere la qualità che definisce Champagne. Il percorso è appena iniziato: il dialogo tra viticoltori, enologi, istituzioni e consumatori sarà la variabile decisiva per capire se queste misure diventeranno parte stabile del paesaggio produttivo della Champagne.

Punti chiave:

1. **53 ettari convertiti** a impianto a filari larghi (2 m) e viti allevate più in alto (primo filo a 80 cm).
2. **Benefici agronomici:** spazio per cover crop, possibile aumento di resa per ceppo e minore vulnerabilità al gelo.
3. **Segnalazione di acidità maggiore** (dato citato: +1 mg/L)
– dato da verificare nelle unità e nella significatività analitica.
4. **Uso di cuttings storici e PIWI** per ridurre fitofarmaci e diversificare il materiale genetico.
5. **Riserve degli enologi** e limiti su vigneti in pendenza: servono più annate, dati analitici e prove organolettiche.