

Vendemmia Champagne 2023: una storia di sfide e contrasti

scritto da Emanuele Fiorio | 7 Novembre 2023



La vendemmia 2023 in Champagne ha segnato un'annata di profondi contrasti, da un lato, alcuni produttori hanno investito nella sostenibilità, nel benessere dei lavoratori e nella qualità dell'uva, mentre dall'altro, l'avidità e la massimizzazione del reddito hanno portato a notevoli problematiche. Per offrire uno sguardo completo su ciò che è accaduto, andrò ad approfondire le sfaccettature contrastanti di questa vendemmia, dalle questioni legate alle condizioni di lavoro al problema della muffa.

Pessime condizioni di lavoro

Uno dei problemi più gravi emersi durante la vendemmia del 2023 è stato il trattamento disumano dei lavoratori. **Cinque**

persone hanno perso la vita e quattro capannoni utilizzati come dormitori per gli operai agricoli sono stati posti sotto sequestro dalla polizia e dalle autorità locali per le condizioni inaccettabili in cui erano tenuti.

Questa non è una situazione inedita, già nel 2018 erano stati scoperti casi simili. Sabine Dumenil della CGT (Confédération générale du travail, la sigla sindacale più rappresentativa in Francia, ndr) ha dichiarato che **finché i produttori e le maison di Champagne non saranno ritenuti responsabili delle condizioni di lavoro e di vita disumane imposte dalle ditte esterne che si occupano della manodopera, la situazione peggiorerà ulteriormente.**

Difficoltà nel reperire manodopera qualificata

Negli ultimi anni, la ricerca di vendemmiatori qualificati è diventata sempre più difficile. Il lavoro di raccolta in Champagne è duro e scarsamente retribuito e la **disponibilità di manodopera è limitata, specialmente a settembre, quando gli studenti tornano a scuola.** Molti vendemmiatori provengono dall'Europa orientale e spesso vengono impiegati da subappaltatori con standard discutibili.

Problemi con la muffa

La vendemmia del 2023 è stata complicata dalla presenza di muffa. Grappoli insolitamente grandi e un raccolto abbondante hanno ostacolato la maturazione dell'uva. In combinazione con **i focolai di muffa causati dalle frequenti piogge e dall'alta umidità, la situazione è diventata critica.** Tuttavia, la gestione della muffa è stata problematica, molti produttori hanno **trascurato la selezione accurata dell'uva.**

Crisi export

Le ultime cifre delle esportazioni di Champagne, pubblicate da CIVC, mostrano una tendenza al ribasso. Le vendite di agosto 2023 ammontano a 21 milioni di bottiglie, 3 milioni in meno rispetto a agosto 2022, il che corrisponde a una diminuzione del 12,6%. Per quanto riguarda le cifre annuali, stanno scendendo a 314,5 milioni di bottiglie, 22,8 milioni in meno rispetto alla cifra registrata alla fine di agosto 2022, **equivalente a una diminuzione del 7,2%**. Questa tendenza all'abbassamento potrebbe portare le vendite di Champagne a raggiungere **il livello più basso dal 2002**, escludendo il calo del 2020 causato dalla pandemia. Questo solleva molte preoccupazioni sul futuro dell'industria.

Produttori orientati alla qualità e al rispetto dei lavoratori

Tuttavia non tutto è negativo, è importante sottolineare che non tutti in Champagne sono guidati dall'avidità. **Ci sono ancora molti produttori, cooperative e maison orientati alla qualità che quest'anno hanno fatto uno sforzo extra.** Conoscono l'importanza di selezionare solo le migliori uve e quindi investono nel loro team di vendemmia. I vendemmiatori sono alloggiati e nutriti bene, le ore di raccolta sono adattate alle condizioni climatiche e le uve sono attentamente selezionate, spesso direttamente nella vigna e nuovamente quando vengono versate nelle cassette.

Il controllo aggiuntivo è necessario secondo Melanie Tarlant di Champagne Tarlant, perché i vendemmiatori non smettano di individuare la muffa nel caso ce ne sia troppa: "Per capire la psiche di un vendemmiatore, bisogna raccogliere un'intera fila. È così che ci si rende conto che dopo un po' il vendemmiatore non noterà più la muffa. **È quindi importante che diverse persone controllino i cesti prima che entrino nei**

cassoni.” Secondo Tarlant ci vuole un po’ di tempo prima che vendemmiatori e selezionatori trovino lo stesso ritmo, ma una volta che ci riescono, il processo funziona molto bene.

Champagne David Léclapart, quest’anno ha **iniziato la vendemmia alle 5 del mattino, in modo che i raccoglitori potessero finire alle 12 per evitare il sole cocente.** Alcuni altri produttori hanno scelto di raccogliere in base alle condizioni meteorologiche e sono stati molto attenti alle uve che hanno raccolto.

Franck Pascal, di Champagne Franck Pascal, ha stimato che **la scrupolosa selezione per raccogliere solo uve sane e mature aggiungerà un terzo al tempo di raccolta.** Essere attenti nella fase di raccolta e aggiungere persone per fare una selezione aggiuntiva ha un costo, ma nessuno di coloro che hanno adottato questo processo si è pentito, anzi sono soddisfatti di questa scelta.

Alcune altre grandi case come **Taittinger, Bollinger e persino Moët & Chandon hanno aumentato il personale nei loro vigneti per monitorare le squadre di raccolta** e, se necessario, riesaminare le uve. Sembra che abbiano imparato dalla debacle del 2017 e stiano investendo pesantemente nella salvaguardia delle loro cuvée di alta qualità.

La vendemmia di Champagne 2023 rappresenta una storia di sfide e contrasti. Emergono problemi diffusi legati alle condizioni di lavoro e alla muffa, ma ci sono anche produttori che si impegnano per la qualità delle uve e il benessere dei lavoratori. **Il futuro dell’industria dello Champagne potrebbe dipendere da un cambio di rotta e dal controllo sulle imprese esterne** che si occupano della manodopera per la vendemmia. Speriamo che gli insegnamenti di questa vendemmia portino a miglioramenti significativi.