

# 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.