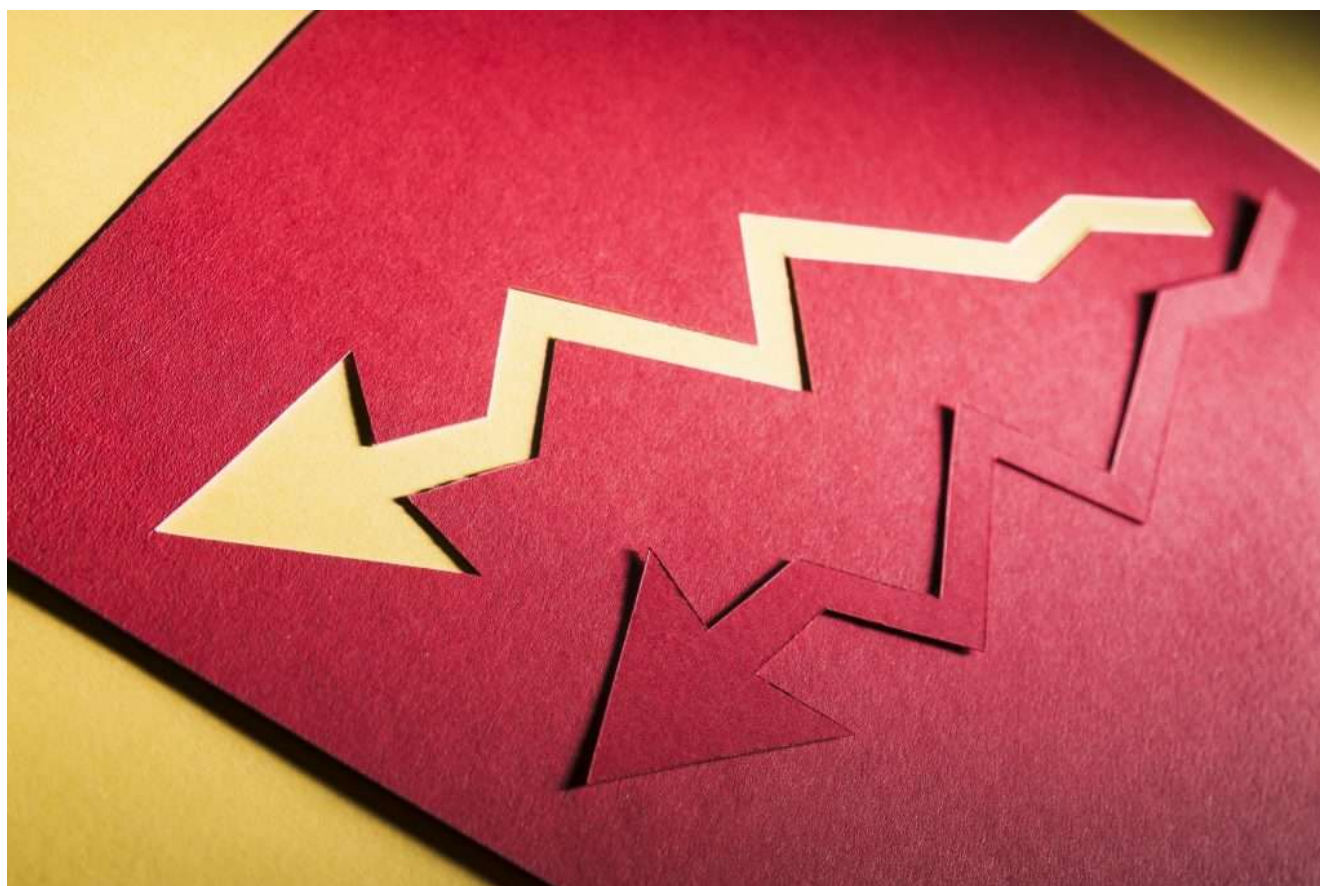


Champagne: fissata resa massima crisi senza precedenti

scritto da Emanuele Fiorio | 2 Settembre 2020



Il presidente del CIVC Jean-Marie Barillère ha annunciato che la resa massima consentita nello Champagne è di **8.000 kg per ettaro – equivalente a 230m di bottiglie.**

“Lo Champagne sta attraversando una **grave crisi di proporzioni senza precedenti dalla seconda guerra mondiale**“, ha dichiarato Barillère.

Questa nuova resa è di **2.200 kg in meno** rispetto al massimo consentito nel 2019, che era di 10.200 kg/ha. In anni abbondanti, le rese massime raggiungono i 15.500 kg/ha e sono autorizzate dalla normativa AOC (l'equivalente della nostra DOC, ndr).

Secondo quanto riporta Wine Business International, sia il CIVC che l'Union des Maisons de Champagne (UMC) hanno condotto una campagna per ridurre drasticamente il volume delle uve raccolte nel 2020, alla luce del calo globale delle spedizioni.

Il presidente congiunto del CIVC e dell'UMC aveva precedentemente dichiarato di volere che la resa massima fosse fissata a 7.000 kg/ha. Questa proposta è stata ferocemente contrastata dal Syndicat Général des Vignerons de la Champagne (SVG), un'unione di produttori influente. Tuttavia, dopo una serie di lunghe discussioni, entrambe le parti hanno raggiunto un compromesso a 8.000 kg/ha.

Ironia della sorte, i coltivatori si aspettavano già un raccolto fortemente ridotto, indipendentemente dall'annuncio ufficiale della resa.

“Abbiamo deciso ieri di ritardare il nostro raccolto a Philipponnat, dato che la **terribile siccità** (ancora più secca rispetto a quella del 2019) **ha rallentato la crescita e la maturazione**“, ha spiegato Charles Philipponnat.

Ha aggiunto che la controversia sulla decisione del CIVC è stata un po' impropria, in quanto le condizioni metereologiche non hanno favorito rese generose.

“Raccoglieremo e onoreremo tutti i nostri contratti con i coltivatori“, ha dichiarato Charles Philipponnat. “Come sempre, l'uva che va oltre il massimale di resa ufficiale della AOC (qualora sussista) può essere vinificata, distillata o trasformata in aceto un anno dopo”.

Il grave declino del commercio globale del settore hospitality ha colpito duramente lo Champagne.

Il CIVC ha pubblicato un comunicato nel quale **si prevede che nel 2020 il calo globale delle spedizioni potrebbe essere di 100 milioni di bottiglie in meno rispetto al 2019.**