

# Champagne: la viticoltura biologica è

scritto da Emanuele Fiorio | 8 Aprile 2021



Intervenendo, durante il lancio nel Regno Unito di [Perrier-Jouët](#) Belle Epoque 2013, Simms ha affermato: “Essere biologici sarebbe il nirvana, ma è quasi impossibile nella Champagne. La muffa è un problema così grande nella provincia che l’unica soluzione è l’irrorazione con prodotti chimici appropriati.

“Si può fare il biologico su piccoli appezzamenti in Champagne, ma **la muffa è un problema troppo grande per poter praticare la viticoltura biologica in tutta la provincia**”.

Secondo quanto riportato da [The Drinks Business](#), nonostante le sfide che i produttori di Champagne devono affrontare per diventare “green”, **Perrier-Jouët sta facendo di tutto per minimizzare il suo impatto sull’ambiente:**

- la tenuta, 65 ettari di vigneti di cui 55ha di terreno

“grand cru”, ha iniziato a monitorare la sua impronta di carbonio nel 2009 e da allora **ha ridotto le sue emissioni di carbonio del 55%**;

- tutti i sottoprodotti del processo di vinificazione – vinaccioli, bucce e feccia – sono riutilizzati come **compost** o trasformati in oli essenziali per cosmetici e in oli da cucina per cibo;
- l’anno scorso ha attuato una politica di **zero erbicidi** sui propri appezzamenti, anticipando l’obiettivo del 2025 per tutta la provincia dello Champagne;
- nel 2016, il 100% dei vigneti Perrier-Jouët ha ottenuto una **doppia certificazione**: “Sustainable Viticulture in Champagne” e “High Environmental Value” (HEV);
- la maison ed i suoi vigneti soddisfano anche le **norme “Quality Safety Environment”** (QSE) che riconoscono l’impegno per un miglioramento continuo della qualità del prodotto, così come il rispetto dell’ambiente e il benessere dei suoi dipendenti;
- dal 2014 P-J ha piantato alberi, arbusti e siepi e installato alveari per aumentare la **biodiversità** nei suoi vigneti;
- un anno dopo ha introdotto, in alternativa agli insetticidi, la **confusione sessuale** nei suoi vigneti per interrompere la riproduzione di due specie dannose di falena;
- l’azienda sta anche sperimentando **fertilizzanti “green”**, trattamenti alternativi, irrorazione confinata e carrelli elettrici per la potatura;
- tutti i siti P-J usano elettricità da **fonti rinnovabili** e si convertiranno al biogas quest’anno;
- la tenuta ha anche alleggerito del 7% le sue bottiglie da collezione classiche e dell’8% le bottiglie Belle Epoque. Le sue bottiglie sono fatte per l’**85% di vetro riciclato**;
- i suoi nuovi imballaggi da trasporto sono prodotti con **carta riciclata**, le scatole da regalo sono prodotte con fibre naturali al 100%, provenienti da foreste

certificate FSC, con inchiostro e colla privi di oli minerali;

- Perrier-Jouët mira a far sì che tutta la sua offerta di regali sia **ecocompatibile entro il 2022**.

“Tutte queste iniziative sono incoraggianti, sono passi positivi che speriamo si estendano ai nostri coltivatori e partners e ai loro processi di produzione”, ha riferito Simms.

Per quanto riguarda l'**export**, gli Stati Uniti sono ora il mercato principale per Perrier-Jouët, seguiti dal Regno Unito. Il Giappone rappresenta il mercato numero uno per Belle Epoque.

Simms ha sottolineato che: “In Giappone si sono davvero innamorati del Belle Epoque per la storia che c'è dietro e per il suo legame con la natura attraverso il disegno del fiore dell'anemone che piace molto ai consumatori giapponesi. Lo stile morbido e gentile del vino si adatta anche al cibo e ai palati giapponesi”.

Simms ha ribadito che **lo Champagne ha dimostrato di essere “davvero resistente”** durante uno degli anni più difficili della sua storia recente: “Le vendite nei supermercati a Natale hanno avuto un boom grazie ai regali. La sfida attuale per noi nel Regno Unito è quella di lavorare duramente per assicurarci che la passione per lo Champagne sia tornata e si traduca nelle vendite del settore Horeca. Spero che avremo un'estate dedicata allo Champagne nel Regno Unito”.