Vendemmia in Champagne

Questa è la consueta nota stampa pervenuta dalla Maison Jacquart, a proposito della prossima vendemmia 2015 nella regione della Champagne.

Dopo un inizio dell'annata viticola senza problemi particolari, l'assenza di precipitazioni a partire da fine maggio ha causato un rilevante deficit idrico nei vigneti; se a ciò si aggiungono periodi di vera e propria canicola nei mesi di giugno e luglio, si spiega come la crescita di grappoli abbia subito un sensibile rallentamento. Gli acini sono ancora piccoli, la vite ha sofferto per la mancanza di pioggia ma in compenso la situazione sanitaria delle uve è ottimale.

Al momento, si può stimare che l'inizio della vendemmia potrà avere luogo attorno al 15 settembre 2015.

La vendemmia in Champagne è ancora di tipo tradizionale, ed è svolta interamente a mano: i vincoli imposti ai vigneron sono ancora quelli stabiliti nel XVIII secolo. I grappoli devono essere raccolti interi e intatti, e interi e intatti devono arrivare alla spremitura, in cassette speciali che ne impediscano la macerazione. Per evitare un trasporto troppo lungo, gli impianti di spremitura sono situati in prossimità dei vigneti.

Il periodo della vendemmia copre un arco temporale di circa tre settimane, con le tre varietà classiche (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) che arrivano a maturazione quasi simultaneamente.

Nel periodo della vendemmia vengono oggi impiegati in Champagne circa 120mila vendemmiatori (cioè 4 per ettaro vendemmiato); di questi 120mila, 100mila circa sono stagionali. I 100mila stagionali vengono alloggiati nel periodo della vendemmia dai vigneron e dalle grandi maison: sono in prevalenza studenti, amici delle famiglie della zona, disoccupati o extracomunitari. Possono essere remunerati a orario o a cottimo.

Piero Valdiserra

24 agosto 2015.

Aiutaci ad informarti meglio visitando il sito: www.rivista.lagazzettaonline.info