



Bollicine pigre e tristi per lo Champagne 2016

Dalle prime analisi dei tecnici della Maison Jacquart, l'anno 2016 si preannuncia tutt'altro che buono. Si spera in un'inversione di tendenza in queste ultime settimane pre vendemmia.



Questo 2016 si sta caratterizzando come *annus horribilis* per il **vino spumantizzato** più famoso al mondo. Ad attestare una non certo entusiasmante situazione per la vendemmia che si appresta a partire in terra di Francia (15-29 settembre) c'è il gruppo **Alliance Champagne** (Maison Jacquart*). I tecnici del terzo gruppo cooperativo più importante della Champagne, lo precedono solo **Nicolas Feuillatte** e **Union Champagne**, evidenziano una serie di fattori che non giocano a favore di questa raccolta. Clima, fioritura tardiva e soprattutto muffe (peronospora) sono i principali protagonisti in negativo.

Chi non se la passa tanto bene sono soprattutto le regioni della Champagne meridionale, la «Côte des Bars». Qui pioggia, gelo, grandine e temporali della primavera e prima estate stanno portando ad una significativa riduzione della resa in vigna. Ma è soprattutto la proliferazione del «**Mildiou**» (muffa) a non far dormire sonni tranquilli. Tra i cugini vigneroni d'Oltralpe, soprattutto per chi segue metodi bio, sta addirittura prendendo piede l'ipotesi, ad esempio in alcuni settori dell'**Aube** **, di rinunciare alla raccolta, visto il bassissimo potenziale. Evento di fatto mai avvenuto negli ultimi 30 anni. Ma anche nella Valle della Marna e nell'Aisne, la situazione non è serena. A causa del gelo arrivato in primavera ci si aspetta un rendimento sui 7.500 – 8.000 kg/ha (la resa massima autorizzata raggiunge i 12.000 kg per ettaro).

Tra le cause di questa possibile *débâcle* c'è anche la fioritura tardiva. Quest'anno, per tutte le varietà (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay), questa è arrivata il 25 giugno: 10 giorni di ritardo rispetto alla media degli ultimi dieci anni. Questa variabile non è secondaria. Anzi. Grazie alla data di fioritura, infatti, è possibile stimare la data di vendemmia attraverso una "equazione" semplice: Fiore pieno + 96 giorni.

Altro fattore da *knock out* per le bolle d'Oltralpe è la forte pressione parassitaria. A causa delle pessime condizioni meteo dei primi sei mesi dell'anno si è sviluppato il fungo «Mildiou». Parassita che non ha alleggerito la sua morsa sui grappoli nemmeno durante il mese di luglio che è stato relativamente asciutto. In aiuto del fungo ci sono state invece rugiada mattutina, elevata umidità e temporali frequenti. Ora siamo in una fase abbastanza avanzata di maturazione delle uve. C'è cambiamento cromatico e inizio della loro maturazione. Fase strategica per la creazione di quello che sarà il bouquet finale a causa dell'accumulo di zuccheri negli acini.

Ad oggi, la vendemmia è stimata nella **Côte des Bar** il 15-20 settembre, nella **Valle della Marna** e nell'**Aisne** il 20 settembre, al 24 settembre nella **Côte des Blancs** e nel **Nord della Montagne de Reims** il 29 settembre.

In definitiva si preannuncia una raccolta meno abbondante del 2015, ma un potenziale di rendimento commerciabile per il 2016 grazie ai vini di riserva sbloccati, in leggero aumento rispetto all'anno scorso. Il tempo delle prossime settimane resta decisivo. In questo periodo è molto soleggiato, asciutto, caldo e con buone escursioni tra giorno e notte. L'ottimismo, per i produttori, che la stagione possa sterezare verso qualcosa di buono rimane.

(*) La Maison Jacquart rappresenta oltre 1.800 operatori con una produzione di 2.400 ettari di vigneti disseminati tra la Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Côte des Bar.

(**) Dipartimento francese della regione Alsazia-Champagne-Ardenne-Lorena.

Data di creazione

04/09/2016

Autore

riccardo-isola