



Comunicato stampa

Champagne: cinque motivi per guardare con fiducia al 2024 Gli impegni di una filiera proattiva

Milano, 13 febbraio 2024 - In occasione della conferenza stampa tenutasi oggi a Wine Paris & Vinexpo Paris, David Chatillon e Maxime Toubart, co-presidenti del Comité Champagne, hanno espresso il proprio ottimismo verso il futuro: insieme, Vigneron e Maison della Champagne hanno saputo prendere decisioni strutturali e hanno avviato numerosi progetti per garantire l'equilibrio della filiera e il successo della denominazione in tutto il mondo. Impegni in tema di normativa e responsabilità sociale, adozione di un nuovo quadro di riferimento per i rapporti contrattuali tra Vigneron e Maison, innalzamento del plafond della riserva, ma anche la realizzazione di un nuovo centro di ricerca e sviluppo a Epernay sono tutte iniziative che dimostrano la determinazione della filiera e la sua fiducia nel futuro.

1 – Una filiera impegnata e responsabile

Per affrontare direttamente le sfide connesse con il reclutamento dei vendemmiatori, l'interprofessione ha chiesto espressamente alle autorità di **condannare severamente le condotte devianti** osservate durante l'ultima vendemmia.

Il Comité ha inoltre aperto quattro tavoli di lavoro strategici:

- accoglienza
- condizioni di lavoro, salute e sicurezza dei vendemmiatori
- garanzie sull'offerta dei prestatori di servizi
- agevolazione del reclutamento

I primi progressi saranno comunicati prima della vendemmia 2024.

“Siamo impegnati a inquadrare più compiutamente questo momento cruciale e a lavorare sui problemi di fondo. L'obiettivo è assicurare lo svolgimento fluido della vendemmia, che, ogni anno, mobilita 100mila stagionali”, dichiara **Maxime Toubart, presidente del Syndicat général des vigneron e co-presidente del Comité Champagne.**

Su altri fronti, **l'accordo di riferimento sulla contrattualizzazione della compravendita delle uve in Champagne è stato rinnovato per 5 anni.** Si tratta dello strumento che garantisce l'approvvigionamento dei mercati e consolida il meccanismo di compartecipazione al valore.

2 – Un'interprofessione innovativa

Da tempo la Champagne agisce e innova per adattarsi a nuove sfide e contesti inediti. Nell'ambito del piano nazionale di tutela del vigneto, il Comité partecipa attivamente alla lotta contro le nuove patologie, in particolare la flavescenza dorata, e si dota di strumenti per assicurare la perennità della viticoltura e a preservare la tipicità e l'eccellenza dello Champagne, quali:

- **la realizzazione di una serra “insect-proof”.** Sarà costruita una serra di nuova generazione, nell'ambito del progetto QANOPÉE, che vede coinvolta la Champagne oltre alle regioni viticole del Beaujolais e della Borgogna; l'obiettivo è garantire la produzione di viti per il quadrante nord-orientale della Francia. L'inaugurazione è prevista per l'estate del 2024.

- **L'ampliamento del centro di ricerca, sviluppo e innovazione con sede nella futura Maison de la Champagne a Epernay.** I lavori, annunciati lo scorso anno, prenderanno presto il via. Il centro contribuirà alla realizzazione di azioni a favore della qualità e dello sviluppo sostenibile della filiera, grazie ad attrezzature all'avanguardia.
- **L'innalzamento del plafond della riserva interprofessionale.** Strumento cruciale per la modulazione della produzione in Champagne, la riserva permette di conservare una parte dei vini prodotti nelle annate favorevoli per essere utilizzati in caso di vendemmie deficitarie. Allo scopo di garantire stabilità nella produzione commercializzabile annualmente e di favorire ulteriormente la resilienza della filiera, il plafond della riserva è stato portato da 8.000 kg/ha a 10.000 kg/ha.

3 - Una denominazione forte

Da oltre 120 anni, i Vignerons e le Maisons della Champagne lavorano fianco a fianco per tutelare la denominazione e assicurarne il successo ovunque nel mondo. In linea con la volontà di ampliare la rete mondiale di "ambasciate", **un nuovo Bureau du Champagne aprirà i battenti a Stoccolma in aprile.** L'ufficio di rappresentanza della filiera presso i Paesi nordici (Svezia, Norvegia, Finlandia e Danimarca), sarà l'interlocutore locale per i media, i professionisti del settore, gli importatori e le istituzioni. L'espansione è giustificata dall'importanza crescente di questi mercati, dove la domanda è in costante ascesa da un decennio (+67%).

I **professionisti del settore vinicolo** di tutto il mondo dimostrano un forte entusiasmo per lo Champagne. Un recente studio qualitativo ha messo in luce una profonda relazione emotiva con il prodotto, sottolineandone l'unicità. Per rafforzare il loro legame con la denominazione, la formazione riveste un ruolo indispensabile. Per questo **il Comité Champagne ha creato un programma completo di certificazione, "Champagne Education", che punta a formare i professionisti del vino e a potenziarne il ruolo di prescrittori.** Il programma è già in via di attuazione, in partnership con scuole di fama internazionale.

Infine, prosegue la lotta per il riconoscimento e la tutela della denominazione Champagne. Nel 2023, dopo numerose e significative vittorie legali contro l'abuso della denominazione, in particolare in Canada e in Italia, **lo Champagne ha ottenuto lo status di "nome notorio" in Cina, primo fra le denominazioni estere nel paese.** Si tratta di un progresso di portata eccezionale, che rafforza la tutela contro gli usi fraudolenti del termine Champagne per qualsiasi prodotto, anche laddove figurino i caratteri cinesi.

"I nostri investimenti e i nostri impegni in termini di resilienza sono una priorità assoluta nell'assicurarci gli strumenti con cui garantire l'equilibrio di lungo termine sui mercati e per far sì che lo Champagne rimanga un vino d'eccezione", commenta **David Chatillon, presidente dell'Union des Maisons de Champagne e co-presidente del Comité Champagne.**

4 - Champagne resta il punto di riferimento

Lo Champagne resta incontestabilmente il riferimento principale per i consumatori. Secondo una ricerca di IPSOS del 2023, lo Champagne incarna sempre lusso e prestigio e gode di un'immagine senza eguali. I consumatori gli attribuiscono un potere emozionale unico, rendendolo la scelta ideale quale simbolo di eleganza e una presenza caratterizzante nei momenti importanti.

5 - I consumi e i mercati si rinnovano

L'ottimismo degli champenois è motivato anche dall'evoluzione dei consumi e dei mercati. Oltre ai *brut sans année*, i consumatori cercano oggi maggior varietà negli assemblaggi e nei dosaggi. La domanda di **Champagne rosé** all'estero si è quintuplicata nel giro di 20 anni. A fine 2022, questa tipologia rappresenta più del 10% dell'export con 20 milioni di bottiglie.

Anche gli Champagne a **basso dosaggio** (extra brut e pas dosé) fanno segnare un avanzamento, con un incremento dei volumi di quasi 70 volte nell'arco di due decenni (6,4 milioni di bottiglie esportate nel 2022).

L'export rappresenta ormai oltre il 60% del totale delle spedizioni (con 171,7 milioni di bottiglie), contro il 45% di dieci anni fa, sebbene restino da conquistare ancora molti mercati. Se l'80% dello Champagne è tuttora venduto in soli 8 paesi (compresa la Francia), i nuovi mercati, come Canada, Sudafrica e Corea del Sud, mostrano un interesse crescente verso lo Champagne e hanno registrato notevoli progressioni nel corso degli ultimi anni.

Il Comité Champagne, creato dalla legge francese del 12 aprile 1941, ha sede a Epernay e riunisce tutti i viticoltori e tutte le Maison di Champagne. L'organizzazione interprofessionale rappresenta uno strumento di sviluppo economico, tecnico e ambientale. Il Comité Champagne mette le due professioni in relazione tra loro e conduce una politica di qualità costante e di valorizzazione del patrimonio comune della denominazione.

Risorse online:

Champagne MOOC: www.champagne-mooc.com

Fototeca Champagne: www.phototheque.champagne.fr/index_fr.php

Facebook: www.facebook.com/champagneofficialpage/

Instagram: https://www.instagram.com/champagne_officiel/

Web: www.champagne.it

Per ulteriori informazioni: **Bureau du Champagne in Italia** - Tel. 02 4399 5767- info@champagne.it