



BUREAU DU CHAMPAGNE
ÖSTERREICH & DEUTSCHLAND

PRESSEMITTEILUNG

Sehr gute Champagne-Lese 2019

Épernay / Stuttgart, 26. September 2019

Die Klimaerwärmung ist in der Champagne messbar: die Durchschnittstemperatur stieg um 1,1°C in 30 Jahren. Dieser Anstieg hat sich bisher positiv auf die Qualität der Champagne-Weine ausgewirkt. Das Weinjahr 2019 bestätigt dies: Es war geprägt von Frühjahrsfrösten, die einen Teil der Knospen zerstörten, vor allem aber von Hitzewellen, insbesondere im Juni und Juli, die zu Verbrennungen führten und mehr als 10 Prozent des Ertragspotenzials schädigten. Darüber hinaus erlebte die Champagne in diesem Jahr mit 42,9°C am 25. Juli die höchste jemals registrierte Temperatur.

Das heiße und sonnige Wetter im August und September, kombiniert mit kühlen Nächten im Vorfeld der Ernte, ermöglichte den Reben eine außergewöhnliche Reifedynamik. Die gerade gewonnenen Moste weisen ein Gleichgewicht zwischen Säure- und Zuckergehalt auf sowie eine aromatische Konzentration, die für zukünftige Jahrgänge vielversprechend ist.

Das Netzwerk zum Monitoring des Reifeverlaufs ermöglichte es den Champagne-Winzern, ihre Lese so anzupassen, dass nur Trauben mit optimaler Reife gelesen werden.

Die Lese, die bereits in den ersten Septembertagen begann, steht nun kurz vor dem Abschluss. Trotz einer starken Heterogenität in den Unterregionen der AOC Champagne sollte der Hektarertrag im Durchschnitt mehr als 10.000 kg betragen. Dies entspricht in etwa dem wirtschaftlich notwendigen Ertrag, der für die Deckung der globalen Nachfrage erforderlich sein wird.

Aufgrund der außergewöhnlich guten und ertragreichen Lese 2018, die ermöglichte, die "Champagne-Reserve" (die als Klimaversicherung zum Ausgleich möglicher Ernteaufälle dient) aufzufüllen, gingen die Winzer und Häuser mit großer Gelassenheit an diese Lese heran.

Die Champagne, die sich seit Beginn der 2000er Jahre einer Politik nachhaltiger Entwicklung verschrieben hat, reduzierte ihren ökologischen Fußabdruck stark und setzte sich zwei Hauptziele: Den völligen Verzicht auf Herbizide ab 2025 und 100 Prozent umweltzertifizierte Champagne-Erzeuger im Jahr 2030. Darüber hinaus bereiten sich Winzer und Häuser mit einem "Werkzeugkasten" auf die Zukunft vor, um den Weinbau an die globale Erwärmung anzupassen.

Rechtefreie Fotos finden Sie hier:

<https://www.panama-pr.de/download/Champagne-Lese-2019-Fotos.zip>



BUREAU DU CHAMPAGNE
ÖSTERREICH & DEUTSCHLAND

Medienkontakt:

Christian Josephi

Bureau du Champagne für Deutschland & Österreich

Gerokstraße 4, 70188 Stuttgart

Telefon: +49 - 711 - 664759720

E-Mail: info@champagne.de

www.champagne.de und www.champagne.at

www.facebook.com/ChampagneBureauDE

CHRISTIAN JOSEPHI, REPRÄSENTANT DES COMITE INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE CHAMPAGNE, ÉPERNAY FÜR DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH
Gerokstraße 4 - 70188 Stuttgart - Tel.: +49 (0)711 664 7597 20 - Fax: +49 (0)711 6647597 30 - E-Mail: info@champagne.de - www.champagne.de

Panama PR GmbH: Gerokstraße 4, 70188 Stuttgart
Handelsregister Stuttgart HRB 25437 - Geschäftsführer Christian Josephi und Meike Grisson - UST-ID-NR. DE243487430
Baden-Württembergische Bank Stuttgart - Konto 2 498 744 - BLZ 600 501 01 - IBAN DE88 6005 0101 0002 4987 44 - BIC SOLADEST