



EL CICLO VEGETATIVO

Inactividad	Brote	Floración	Cuajado	Envero	Maduración	Agregación	Senescencia
Descanso de la vid	Inicio del desarrollo de los brotes	Aparición de las inflorescencias y polinización	Transformación de las flores en frutos	Crecimiento de las uvas y cambio de color de las bayas	Aumento de los azúcares y disminución de la acidez en las bayas	Transformación de la rama en sarmiento que se vuelve marrón y se endurece	Decoloración y luego caída de las hojas

LOS TRABAJOS DEL VITICULTOR

Poda	Atado	Protección de la vid	Desbrotes	Levantamiento	Empalzamamiento	Recorte	Seguimiento de la maduración	Vendimias
Cortar las maderas inútiles para permitir un buen equilibrio vigor/fertilidad y construir la arquitectura de la vid	Atar los sarmientos en los hilos de sujeción para garantizar la futura repartición del follaje y de los racimos	Aplicar tratamientos, de manera orientada y razonada, para luchar contra los ataques parásitarios	Eliminar los brotes y crecimientos no fructíferos o mal colocados	Levantar las ramas y mantenerlas en posición vertical con la ayuda de hilos de elevación	Separar y mantener las ramas para una mejor exposición de las hojas y una mejor ventilación de los racimos	Cortar el extremo de las ramas demasiado desarrolladas para controlar la altura y el espesor de la vegetación	Tomar muestras de racimos o de bayas para controlar la evolución de su concentración de azúcares, ácidos y otros compuestos para afinar la fecha de cosecha	Cosechar manualmente los racimos de uvas

“CHAMPAGNE ES UNA REGIÓN SEVERA, SOMETIDA A INVIERNOS FRÍOS, DEVASTADA POR LAS GUERRAS. Y, A PESAR DE TODO, HA CONSEGUIDO CREAR UN VINO FESTIVO QUE HABLA A TODO EL MUNDO.”

DANIEL RONDEAU (ACADÉMIE FRANÇAISE)

Más información: champagne-mooc.com