



IL CICLO VEGETATIVO

Dormienza	Germogliazione	Fioritura	Allegazione	Invaiaura	Maturazione	Agostamento	Agostamento
Riposo della vite	Inizio dello sviluppo delle gemme	Comparsa delle infiorescenze e impollinazione	Trasformazione dei fiori in frutti	Ingrandimento dei grappoli e cambio di colore degli acini	Aumento degli zuccheri e diminuzione dell'acidità negli acini	Trasformazione del ramoscello in tralcio di vite che diventa marrone e si irrigidisce	Scolorimento seguito da caduta delle foglie

I LAVORI DELLA VIGNA

Potatura	Potatura	Protezione della vite	Scacchiatura	Sollevamento	Palizzamento	Rifilatura	Monitoraggio della maturazione	Vendemmia
Tagliare le parti legnose non necessarie per consentire un buon equilibrio tra vigore e fertilità e costruire l'architettura del ceppo	Legare i tralci di vite sui fili di legatura per garantire la futura distribuzione del fogliame e dei grappoli	Applicare i trattamenti, in modo mirato e ragionato, per combattere gli attacchi dei parassiti	Rimuovere i getti e i germogli non fruttiferi o fuori posto	Sollevarre i rami e mantenerli in posizione verticale grazie ai cavi di sollevamento	Separare e sistemare i ramoscelli per una migliore esposizione delle foglie e una migliore aerazione dei grappoli	Tagliare le estremità dei rami troppo sviluppati per controllare l'altezza e lo spessore della vegetazione	Prelevare grappoli o acini per verificare l'evoluzione della loro concentrazione in zuccheri, acidi e altri composti, e per regolare la data di raccolta	Raccogliere manualmente i grappoli d'uva

“ LA CHAMPAGNE È UNA REGIONE DURA, SOGGETTA A INVERNI FREDDI, SOLCATA DALLE GUERRE. E NONOSTANTE TUTTO, È RIUSCITA A INVENTARE UN VINO DELLA FESTA CHE PARLA A TUTTO IL MONDO. ”

DANIEL RONDEAU (ACADÉMIE FRANÇAISE)

Per saperne di più: champagne-mooc.com