



LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (AOC) CHAMPAGNE

1935

CREAZIONE DEL CONCETTO DI DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA (AOC O AOP SU SCALA EUROPEA)

i cui inizi risalgono al principio del XX secolo

TERROIR DELIMITATO

AOC

SAVOIR-FAIRE RICONOSCIUTO

conferiscono al prodotto le sue caratteristiche

OBIETTIVI DELLA AOC

- Ricerca costante della qualità
- Difesa della tipicità e identità di prodotto
- Garanzia di tracciabilità



PRODUTTORI

- Il **rispetto delle regole** per la viticoltura e la vinificazione
- **Patrimonio** collettivo e utilizzo esclusivo della AOC
- Apporto di un valore aggiunto al prodotto



CONSUMATORI

- Punto di riferimento e **fiducia**
- **Doppia garanzia:** qualità e autenticità
 - ▶ **Qualità:** disciplinare rigoroso, soggetto a procedure di controllo
 - ▶ **Autenticità:** riflesso di savoir-faire e tradizioni

1936

DECRETO DI RICONOSCIMENTO DELLA AOC CHAMPAGNE

PRINCIPALI DISPOSIZIONI DEL DISCIPLINARE AOC CHAMPAGNE

- Area geografica rigorosamente delimitata
- 7 vitigni autorizzati
- 4 potature consentite
- Resa per ettaro limitata, definita ogni anno prima della vendemmia
- Resa di pressatura limitata
- Gradazione alcolica potenziale minima alla vendemmia
- Rifermentazione in bottiglia (presa di spuma)
- Invecchiamento in cantina:
 - ▶ **Non millesimati:** minimo 15 mesi
 - ▶ **Millesimati:** minimo 36 mesi

1941

CREAZIONE DEL COMITÉ CHAMPAGNE

Uno dei suoi ruoli fondativi è la tutela della denominazione Champagne, in tutto il mondo



- ▶ Le prime azioni collettive per la difesa del nome "Champagne" iniziarono già nel 1843, quasi un secolo prima dell'istituzione della AOC!

Ulteriori informazioni : champagne.education