



CHAMPAGNE UNA TRADICIÓN DE INNOVACIÓN

Ante el cambio climático, preservar la excelencia de los vinos de Champagne reduciendo el impacto medio ambiental del sector es un gran desafío.

Vignerons y Maisons, a través de investigaciones del Comité Champagne y sus colaboradores, innovan y actualizan soluciones colectivas y duraderas.

1

ASEGURAR LA SOSTENIBILIDAD DEL VIÑEDO, A TRAVÉS DE UNA VITICULTURA DE PRECISIÓN



DESARROLLAR UN MATERIAL VEGETAL* INNOVADOR

- Crear variedades resistentes, de calidad y adaptadas al cambio climático (Ej: CEPINNOV, ResDur...)
- Evaluar los porta-injertos para su mejor adaptación al terreno

* variedades de viña + porta injertos



(RÉ) ANALIZAR LAS FORMAS EN QUE SE CONDUCE LA VIÑA

- Densidad de plantación de las viñas
- Agroecología
- Biodiversidad
- Enyerbar



DESPLIEGAR INNOVACIONES TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS

- Máquinas autónomas y/o inteligentes, que utilizan energía libre de carbono (tractores, drones, IA...)
- Sensores (agua, supervisión de peligros bio, calidad de la uva...)
- Herramientas digitales para favorecer la participación colectiva (ej : red de maduración, portal meteorológico, portal medio ambiental...)

“ EL PROGRESO DE TODOS TIENE MÁS VALOR QUE LAS PROEZAS INDIVIDUALES. ”

2

REFORZAR EL LIDERAZGO DE LOS VINOS DE CHAMPAGNE PRESERVANDO SU EXCELENCIA Y TIPICIDAD



CALIDAD DE LA UVA

- Herramientas de control de la maduración
- Selección de las fechas de vendimia (modelo)
- Selección de las uvas por imagen



PRECISIÓN DEL PRENSADO

- Certificación de nuevos materiales
- Certificación de centros de prensado
- Garantía de calidad de extracción
- Valorización de los sub productos



CONTROL DE LAS FERMENTACIONES

- Selección de levaduras
- Solución de vinificación
- Consejos de vinificación adaptados al millésime



CONTROL DEL ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA

- Modelo de micro oxigenación del vino y las pérdidas de presión
- Caracterización de los elementos del taponado



MEJORA CONTINUADA DE MATERIAS SECAS*

- Evaluación de elementos
- Relación y edición de los estándares de calidad para una seguridad alimentaria total

* tapones, etiquetas, botellas...

3

AVANZAR/PREPARAR EL FUTURO



FORMAR

Compartir el conocimiento para el desarrollo de herramientas y sesiones de formación



PROTEGER

Asegurar la calidad y trazabilidad de los vinos de Champagne

Preservar una buena cohabitación con los ribereños



REVALORIZAR

Promover la economía circular y el uso de energías limpias en todas las partes y procesos del sector