



CHAMPAGNE: UNA TRADIZIONE FATTA DI INNOVAZIONE

Dinanzi al cambiamento climatico, preservare l'eccellenza dei vini della Champagne riducendo, al contempo, l'impatto ambientale della filiera e delle aziende agricole è una sfida enorme.

Vignerons e Maisons, sostenuti dal lavoro di ricerca del Comité Champagne e dei suoi partner, innovano costantemente per attuare soluzioni collettive e sostenibili.

1

ASSICURARE LA PERENNITÀ DEL PATRIMONIO VITIVINICOLO CON LA VITICOLTURA DI PRECISIONE



SVILUPPARE MATERIALE VEGETALE* INNOVATIVO

- Creare varietà resistenti, di elevata qualità e adattate al cambiamento climatico (es.: CEPINNOV, ResDur...)
- Valutare i portainnesti più adattabili al terreno

* vitigni + portainnesti



(RI)METTERE IN DISCUSSIONE I METODI DI CONDUZIONE DEL VIGNETO

- Densità di impianto
- Inerbimento
- Agroecologia
- Biodiversità



INTRODURRE INNOVAZIONI TECNICHE E TECNOLOGICHE

- **Macchinari autonomi e/o intelligenti**, che impieghino energie a emissioni zero (trattori scavallanti, droni, IA, ecc.)
- **Sensori** (acqua, monitoraggio dei parassiti e delle crittogame, qualità delle uve, ecc.)
- **Strumenti digitali** per favorire la partecipazione collaborativa (es.: rete monitoraggio maturazione, portale meteo, portale ambiente)

“ I PROGRESSI DI TUTTI VALGONO PIÙ DEGLI EXPLOIT DI POCHI. ”

2

CONSOLIDARE LA LEADERSHIP DEI VINI DI CHAMPAGNE PRESERVANDONE ECCELLENZA E TIPICITÀ



QUALITÀ DELLE UVE

- **Strumenti di controllo** della maturazione
- **Scelta delle date della vendemmia** (modellizzazione)
- **Selezione delle uve** mediate imaging



PRECISIONE IN PRESSATURA

- **Validazione** di nuove tecnologie
- **Abilitazione dei centri** di pressatura
- **Garanzia di qualità** nell'estrazione
- **Valorizzazione** dei sottoprodotti



GESTIONE DELLE FERMENTAZIONI

- **Selezione dei lieviti**
- **Soluzioni di vinificazione** a bassi input
- **Consulenza sulle vinificazioni** in base all'annata



GESTIONE DELL'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

- **Modellizzazione** delle microossigenazioni del vino e delle perdite di pressione
- **Caratterizzazione** delle forniture di tappi



MIGLIORAMENTO CONTINUO DEI MATERIALI DA IMBALLAGGIO*

- **Valutazione** delle varie forniture
- **Definizione e revisione** degli standard di qualità in vista della sicurezza alimentare totale

* tappi, etichette, bottiglie, ecc.

3

ANDARE OLTRE / PREPARARSI PER IL FUTURO



FORMARE

Condividere conoscenze attraverso lo sviluppo di strumenti e corsi di formazione



TUTELARE

Assicurare la qualità e la tracciabilità dei vini della Champagne

Coltivare una coesistenza equilibrata con gli abitanti e i frequentatori della zona



VALORIZZARE

Promuovere l'economia circolare e l'impiego di energie pulite presso tutti gli stakeholder della filiera