



CHAMPAGNE AUS TRADITION INNOVATIV

Angesichts des Klimawandels ist es eine große Herausforderung, die Exzellenz der Champagne-Weine zu wahren und gleichzeitig die Branche und die Betriebe umweltfreundlicher zu gestalten.

Champagne-Häuser, -Winzerinnen und -Winzer befinden sich in einem ständigen Innovationsprozess, um kollektive und nachhaltige Lösungen umzusetzen. Unterstützt werden sie dabei durch die Forschungsarbeiten des Comité Champagne und seiner Partner.

1

GEWÄHRLEISTUNG DES FORTBESTANDS DES WEINBAUGEBIETS DURCH PRÄZISIONSWEINBAU



ENTWICKLUNG VON INNOVATIVEM PFLANZENMATERIAL*

- Züchtung **widerstandsfähiger, qualitativ hochwertiger, an den Klimawandel angepasster Rebsorten** (Beispiel: CEPINNOV, ResDur...).
- Evaluierung der **Unterlagsreben** für eine bessere **Anpassung an den Boden**

* Rebsorten + Unterlagsreben



(ERNEUTE) HINTERFRAGUNG DER ANBAUMETHODEN

- Pflanzdichte
- Agrarökologie
- Begrünung
- Biodiversität



EINSATZ TECHNISCHER UND TECHNOLOGISCHER INNOVATIONEN

- **Autonome und/oder intelligente Geräte**, die CO2-freie Energien nutzen (Stelzentraktoren, Drohnen, KI ...)
- **Sensoren** (Wasser, Schädlingsüberwachung, Traubenqualität...)
- **Digitalisierte Tools** zur Förderung der kollaborativen Beteiligung (z.B.: das Netzwerk "MATU" ("Maturation" = Reifung), Wetterportal, Umweltportal...)

“ DER FORTSCHRITT ALLER IST MEHR WERT
ALS DER ERFOLG EINZELNER. ”

2

STÄRKUNG DER SPITZENSTELLUNG DER CHAMPAGNE-WEINE DURCH WAHRUNG VON EXZELLENZ UND TYPIZITÄT



QUALITÄT DER TRAUBEN

- Tools zur Überwachung der Reifung
- Festlegung der **Lesezeitpunkte** (Simulation)
- Traubenauswahl durch Bilddaten



PRÄZISION DES PRESSVERFAHRENS

- **Zulassung** von neuem Material
- **Autorisierung** von Kelterzentren
- **Garantie** der Extraktionsqualität
- **Verwertung** der Nebenprodukte



GÄRKONTROLLE

- **Hefeauswahl**
- **Ressourcenschonende** Weinbereitungslösung
- Jahrgangsspezifische **Beratung zur Weinbereitung**



KONTROLLE DER FLASCHENREIFUNG

- Simulation der Mikrooxygenation des Weins und der Druckverluste
- Charakterisierung der Korkenlieferungen



KONTINUIERLICHE VERBESSERUNG DER AUSSTATTUNG*

- **Evaluierung der verschiedenen Lieferungen**
- **Listing und Herausgabe** von Qualitätsstandards für eine absolute Lebensmittelsicherheit

* Korken, Etiketten, Flaschen...

3

EINEN SCHRITT WEITERGEHEN/DIE ZUKUNFT VORBEREITEN



SCHULUNGEN

Weitergabe von Wissen durch die Entwicklung von Schulungstools und -veranstaltungen



SCHUTZMASSNAHMEN

Gewährleistung der Qualität und Rückverfolgbarkeit der Champagne-Weine
Wahrung einer guten Partnerschaft mit den Anrainern



AUFWERTUNG

Förderung der Kreislaufwirtschaft und Einsatz sauberer Energien bei allen Beteiligten der Branche