



LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA CHAMPAGNE

1935

CREACIÓN DEL CONCEPTO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA (AOC O AOP A ESCALA EUROPEA)

cuyos inicios se remontan a principios del siglo XX

TERRUÑO DELIMITADO

AOC

CONOCIMIENTOS TÉCNICOS RECONOCIDOS

dan sus características al producto

OBJETIVOS DE LA AOC

- Búsqueda permanente de la calidad
- Defensa de la tipicidad e identidad del producto
- Garantía de la trazabilidad

PRODUCTORES

- **Respeto a las reglas** para la viticultura y la elaboración del vino
- **Patrimonio** colectivo y utilización exclusiva de la AOC
- Aportación de un **valor añadido al producto**

CONSUMIDORES

- Punto de referencia y garantía de **confianza**
- **Doble garantía:** calidad y autenticidad
 - **Calidad:** pliego de condiciones estrictos, sujetos a procedimientos de control
 - **Autenticidad:** un reflejo de los conocimientos y de las tradiciones

1936

DECRETO QUE RECONOCE LA AOC CHAMPAGNE

PRINCIPALES DISPOSICIONES DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA AOC CHAMPAGNE

- | | |
|---|--|
| • Área geográfica estrictamente delimitada | • Grado mínimo de alcohol potencial por vendimia |
| • 8 cepas autorizadas + 1 VIFA * | • Segunda fermentación en botella (toma de espuma) |
| • 4 podas autorizadas | • Envejecimiento en bodegas: |
| • Rendimiento por hectárea limitado, definido cada año antes de las vendimias | ► Sin añada: 15 meses mínimo |
| • Rendimiento en el prensado limitado | ► Con añada: 36 meses mínimo |

*VIFA = Variedad de interés en proceso de adaptación

1941

CREACIÓN DEL COMITÉ CHAMPAGNE

Una de cuyas funciones fundacionales es la protección de la denominación Champagne en todo el mundo



- Las primeras acciones colectivas para la defensa del nombre « Champagne » comenzaron en 1843, o sea casi un siglo antes del establecimiento de la AOC!

Más información : champagne.education