



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
- 7 cepas autorizadas
- 4 podas autorizadas
- Rendimiento por hectárea limitado, definido cada año antes de las vendimias
- Rendimiento en el prensado limitado
- Grado mínimo de alcohol potencial por vendimia
- Segunda fermentación en botella (toma de espuma)
- Envejecimiento en bodegas:
 - ▶ Sin añada: 15 meses mínimo
 - ▶ Con añada: 36 meses mínimo

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