

Örebro Universitet  
Restaurang- och hotellhögskolan,  
Grythytte Akademi

# **Expansionen av området Champagne och områdets påverkan av den ekonomiska krisen**

Datum:2009-12-16

Kurs: MÅ1431

Författare: Azelius, Sofia

Antal ord: 1654

Handledare: Pontus Jennerholm

Godkänd den:

Betyg:

## Innehållsförteckning

1. Inledning.....	3
2. Syfte.....	4
3. Metod.....	4
4. Resultat.....	4
4.1. Utvidgningen av Champagneområdet .....	4
4.2. Champagneområdets påverkan av den ekonomiska krisen .....	5
5. Slutsats .....	6
6. Referenslista.....	8

# 1. Inledning

Champagneområdet i sig har funnits i flera tusen år och dess vinhistoria likaså. Redan på Ceasars tid, omkring år 50 f.kr planterades vinrankor för vinodling. Andra ledare och folkgrupper har sedan påverkat vinodlingar och stoppat och startat odlingarna och tillverkningen fram och tillbaka under åren. I området tillverkades länge stilla viner, som främst ägdes av kyrkorna under lång tid. Det stilla vinet blev sedan känt utanför landet på 1100-talet. Det var då som dess prestigefulla rykte började sprida sig ordentligt och det stilla vinet började drickas av sofistikerade människor runt om i världen vid olika festligheter. I slutet av 1200-talet blev Champagneområdet Franskt på grund av ett giftermål och efter detta bröllop har området genomgått ett flertal upp och ned gångar. Krig, sjukdomar, religioner och väder påverkade området väldigt mycket men dess rykte om det stilla vinet försvann aldrig helt. På 1500-talet kom Pinot Noir druvan till området, men inte förrän på 1600-talet gjordes vitt vin av den blå druvan. Annars tillverkades både rött och vitt stilla vin i området och det vita vinet på Pinot Noir kallades för grått vin. På 1700-talet började tillverkningen av Champagne på riktigt. Det var nu som mousserande vin började produceras i området. På grund av lagen om förbud att transportera vin i flaskor kunde man innan 1724 inte sälja mousserande vin till omvärlden, och jäsningen skedde ofta på fat vilket gjorde att den mousserande karaktären försvann väldigt snabbt. 1724 försvann flakslagen och mousserande vin kunde börja säljas till världens alla hörn. Dom Pérignon har haft ett stort inflytande på tillverkningen av mousserande vin i Champagne. Det var inte han som uppfann Champagne, men han utvecklade tekniker, blandningar och glasmaterial med mera vilket hade stort inflytande på produktionen. (prova-champagne, 2009). Champagnehuset Veuve Clicquot har även haft stort inflytande på Champagne. Det var här som en viss träställning att förvara Champagne på under den andra jäsningen uppfanns. Detta gjorde det möjligt att industrialisera produkten. Även här uppfanns tillsättningen av liqueur de tirage för att få igång den andra jäsningen i flaskan. På mitten av 1800-talet började försäljningen av Champagne växa enormt, mycket på grund av tyskar som flyttade till Champagne. Dessa tyskar tillverkade prestigefulla Champagner och presterade bättre än Frankrikes dåvarande producenter av Champagne. Dessa tyskar skapade Champagnehus som än i dag ligger på topp, vilka bland annat är Krug, Bollinger och Röderer. (Dominé, 2008).

## **2. Syfte**

Syftet med det här arbetet är att få en inblick om vad som har grundat beslutet om Champagneområdets utvidgning och om Champagneområdets påverkan av den pågående ekonomiska krisen i världen.

## **3. Metod**

För att få information till arbetet har internetkällor, mejlkontakt, litteratur och muntliga källor använts som sedan tolkats och sammanställts till arbetet.

## **4. Resultat**

Nedan kommer utvidgningen av Champagneområdet och Champagnes påverkan av den ekonomiska krisen att tas upp.

### ***4.1. Utvidgningen av Champagneområdet***

Vid mejlkontakt med Batonnet 1,(2009), anställd på CIVC, skriver hon att enligt branschorganisationen Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, hädanefter kallat CIVC, finns det olika anledningar till varför Champagnedistriktet behöver en utvidgning. Batonnet 1, (2009) skriver att det är organisationen INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) som tar alla beslut kring den pågående utvidgningen och att de bestämt områdets blivande karta men att CIVC också arbetar aktivt med allt gällande Champagne. Batonnet 1, (2009) skriver också att arbetet med utvidgningen har pågått i flera år och kommer heller inte vara färdigt på ett antal år framöver. Batonnet 1, (2009) skriver vidare om utvidgningen att en av de största anledningarna till utvidgningen bygger på att den globala marknaden ökar. Enligt en rapport från Svt's "Rapport"(2008), skedde en försäljningsökning på tio miljoner flaskor Champagne mellan år 2006 och 2007. Batonnet 3,(2008) skriver också att CIVC påpekar att syftet med hela utvidgningen har som målsättning att behålla det unika med Champagne och dess kvalitet. De menar på att utan utvidgning och med den höga efterfrågan kommer inte det nuvarande området att klara av att producera den höga kvalitet som krävs. Förmodligen beror det på att Champagneproducenterna skulle vara tvungna att ta ut högre skördeuttag och andra faktorer skulle påverkas för att möta efterfrågan. Batonnet 3,(2008) skriver att CIVC också tar upp att lagen från 1927 behövde revideras och ta hänsyn till om vad dagsläget säger om situationen. I andra källor som till exempel Sveriges television (2008) och Wine-pages (2009) diskuteras mycket kring Champagnes utvidgning, och det tas upp om

expanderingen egentligen beror på att de stora Champagnehusen vill producera mer, om de helt enkelt är giriga? Batonnet 3,(2008) skriver att CIVC uttrycker sig om att revideringen och utvidgningen fortfarande bygger på att behålla en jämn kvalitets nivå och att Champagnehusen inte är giriga. Batonnet 3,(2008) skriver att CIVC påpekar att när det gäller inverkan på kvaliteten av Champagne så kommer den inte att påverkas utan snarare tvärtom. Hela revisionen är noggrant undersökt och har som mål att ta hänsyn till alla kvalitetsfaktorer som till exempel terroir och skördeuttag. Revisionen och utvidgningen ska istället för att sänka Champagnes kvalité, se till att skydda den och dess ursprung.

#### ***4.2. Champagneområdets påverkan av den ekonomiska krisen***

Vid mejlkontakt med Batonett 2,(2009) skriver hon att Champagneproduktionen har påverkat av den pågående ekonomiska krisen genom en minskad försäljning i hela världen. Jämfört med försäljningen 2007 så har försäljningen under 2009 minskat med nästan 100 miljoner flaskor. Batonett 2,(2009) skriver att på grund av detta valde CIVC att tillkännage nya åtgärder som gäller reglering av skördeuttaget av druvor och ett försök att minska lagren av Champagne i hela området. Bevis på åtgärderna är att skördeuttaget f r 2009 nästan halverades jämfört med 2008 skriver Halldén (2009), initiativtagare och VD på Champagneklubben Spruce up. Enligt Batonett 2, (2009)  r anledningen till de nya åtgärderna att förhoppningsvis minska effekterna av konjkturedg ngen i Champagne. CIVC (2009) påpekar att priserna på Champagne har påverkats av den ekonomiska krisen genom att minskas. Dessutom kommer priserna att minskas ännu mer på grund av den minskade försäljningen. Sjödin (2009) berättar vid en föreläsning att han vid winefutures m ssa i Rioja i november fick höra om Champagne och dess påverkan av den ekonomiska krisen. Sjödin berättar att ”Lågkonjunkturen har drabbat Champagne och mousserande vin hårdast på grund av att man oftast firar med Champagne. Priset kan komma att sjunka med cirka 11 euro per flaska, men Champagne  r billigare utomlands, speciellt i England” (Sjödin, 2009). Vid vidare research på internet kan andra påståenden upptäckas om att Champagne fortfarande går bra. Mervy- Manner (2009), reporter på branschtidningen Restauratören, skriver att Champagne säljer bra trots finanskrisen och att Champagneområdet ligger högst på oms ttningsstoppen av världens vinområden. Även i Sverige utvecklas nya pubar och restauranger kring Champagne, vilket indirekt bevisar motsatsen på att Champagne  r väldigt påverkat av den ekonomiska krisen. Linderoth (2009), reporter på tidningen vinvin skriver om hur Champagneexperten Richard Juhlin öppnar en ny Champagneklubb med fäste i Göteborg.

Han skriver även att krögaren Peter Nordin öppnar upp en ny Champagnebar i Stockholm. Mörtberg (2009), upphovskvinna till e-handelsföretaget Bubbles Unlimited, säger i en intervju med Wownews (2009) att trots finanskrisen så är tillfället perfekt för deras koncept om att starta en internetmarknad med fokus på Champagne. Hon påpekar att hon är medveten om försäljningsnedgången, men berättar att företaget vill satsa på de små och billigare Champagneproducenterna och att hon tror att det är de stora Champagnehusen som kommer att ta största smällen av finanskrisen. Mörtberg (2009) menar också att på längre sikt så är Champagne en tillväxtmarknad.

## 5. Slutsats

Eftersom ämnet är så aktuellt har det varit svårt att få fram konkreta svar på vad som egentligen är rätt. I den situationen som pågår handlar det om vad människor tycker och tänker och inte riktigt om vad som är rätt eller fel. Den ekonomiska krisen pågår fortfarande och det är omöjligt att veta vad resultatet blir om ett par år. Att utvidgningen har fått så mycket uppmärksamhet tror jag beror på att den sker i dessa hårda tider. Det var inte allt för länge sen som Fontaine-sur-Aÿ blev tillhörande Champagne AOC. Denna ”utvidgning” medförde inte alls samma diskussioner som den som sker idag. Självklart påverkas Champagneproduktionen av den ekonomiska krisen, med nedgång i försäljning och speciella åtgärder vidtas, men samtidigt är det nog viktigt att väga in vad andra människor gör med Champagne och att det inte är bara produktionen som påverkas. Jag skulle säga att Champagne i sig har påverkats både positivt och negativt av krisen. Nedgång i försäljning är aldrig bra, men detta kanske kan öppna upp för mindre Champagnehus och för producenter av mousserande vin i övriga världen också. Konkurens är inte alltid fel, utan ett sätt att kunna visa sin överlägsenhet på. Gällande utvidgningen så tror jag att det finns en del ”fuffens” bakom det hela. Jag är övertygad om att de stora Champagnehusen ser utvidgningen som en merförsäljningsaspekt och att även de har varit med och påverkat besluten på något vis. Jag menar inte att CIVC och andra kontrollorgan inte ansvarar för orsaken bakom utvidgningen, för i grund och botten är det säkert att behålla kvaliteten och möta efterfrågan som styr, men jag tror att många utnyttjar situationen på ett snyggt sätt. Gällande Champagneområdets framtid så är jag inte orolig. Jag är övertygad om att Champagne har en ljus framtid. Jag tror att området kan må bra av utvidgningen och på så vis höja sitt rykte och sin qualité ännu mer. Jag tror inte att drycken i sig får några problem i framtiden heller. Hela världen är på något vis medveten om Champagne, och den kommer förmodligen alltid användas som en lyxvara. Lyx

får vi människor aldrig nog av och speciellt inte när den kommer i en trevlig bubblande form. Som nämnt tidigare öppnar allt fler Champagnebarer - och klubbar i Sverige och jag är övertygad om att det kommer att fortsätta här i landet och i övriga världen. Även handeln av Champagne ligger i goda händer och utvecklas trots den ekonomiska krisen. Enligt min uppfattning så tror jag att både området och drycken Champagne har en lysande framtid.

## 6. Referenslista

Battonet 1,(2009) *Mail kontakt med Batonnet med svar på frågor*. Frankrike; CIVC. Mail med frågor och svar finns bevarade hos författaren Sofia Azelius, Varbergagatan 169, 703 52, Örebro

Battonet 2, (2009) Worddokument; *Champagne: a promising harvest and a constructive vision for the future* . Frankrike; CIVC. Mail med worddokument finns bevarade hos författaren Sofia Azelius, Varbergagatan 169, 703 52, Örebro

Battonet 3,(2008) Pdf; *Revision of the delimited Champagne production area Questions and Answers*. Frankrike; CIVC. Mail med Pdf finns bevarade hos författaren Sofia Azelius, Varbergagatan 169, 703 52, Örebro

CIVC (2009). Comte Champagne. Hämtad 2009-11-12 från <http://www.champagne.fr/fr/comitechampagne.aspx>

Dominé, André (2008). *Vin*. Tyskland: Tandem Verlag GmbH s.156-157

Halldén, Kåre. Spruce up (2009). Största dramatiken på över femton år. Hämtad 2009-11-12 från <http://spruceupchampagne.blogspot.com/2009/09/storsta-dramatiken-pa-over-femton-ar-html>

Linderoth, Joel. Vin Vin (2009). Champagnen flodar trots pengakris. Hämtad 2009- 11-12 från <http://vinvin.se/vvarticle/1.18266/champagnen-flodar-trots-pengakris>

Mervy-Manner, Nathalie. Restauratören (2009). Champagne säljer bra trots finanskrisen. Hämtad 2009-11-15 från <http://restaratoren.se/zino.aspx?articleID=15248>

Prova Champagne (2009). Champagnes historia. Hämtad 2009-11-17 från

<http://www.prova-champagne.se/champagne-historia.htm> Hämtad 2009-11-17

Sjödén, Ulf (2009). *Mousserande vin*. Föreläsning i kursen "Världens vin och sprit 2", Örebro Universitet, Grythyttte Akademi. [2009-11-23]

Stevenson, Tom (2008). Champagne expansion, part I. Hämtad 2009-11-12 från

<http://www.wine-pages.com/guests/tom/champagne-expansion.htm>

Stevenson, Tom (2008). Champagne expansion, part II. Hämtad 2009-11-12 från

<http://www.wine-pages.com/guests/tom/champagne-expansion-p2.htm>

SVT (2008). Frankrikes Champagneområde växer. Hämtad 2009-11-15 från

[http://svt.se/2.22584/1.1085842/frankrikes\\_champagneomrade\\_vaxer?lid=is\\_search527895&lpos=6&queryArt527895=champagne&sortOrder527895=0&doneSearch=true&sd=47225&from=siteSearch&pageArt527895=0](http://svt.se/2.22584/1.1085842/frankrikes_champagneomrade_vaxer?lid=is_search527895&lpos=6&queryArt527895=champagne&sortOrder527895=0&doneSearch=true&sd=47225&from=siteSearch&pageArt527895=0)

Wow News (2009). Ny e-handel med Champagne i fokus. Hämtad 2009-11-12 från

<http://www.wownews.se/?a=6770&search>