vinetur

Champagne prüft Orellis: Rebsorte könnte Fungizideinsatz um bis zu 90 % senken

Die Appellationsorganisation bereitet ein Dossier vor: Erste Untersuchungen zeigen, dass Orellis Mehltau widersteht und kräftige Säure bewahrt

Dienstag, 24. November 2026



Die Appellationsorganisation der Champagne bereitet ein Dossier vor, um die krankheitsresistente Rebsorte Orellis auf ihre mögliche Verwendung in der Region zu prüfen. Die Erzeuger wägen ab, ob die neue weiße Rebsorte dazu beitragen könnte, die Säure in Grundweinen zu bewahren und zugleich den Fungizideinsatz deutlich zu senken.

Wie Réussir Vigne in einem am Montag, dem 23. November, veröffentlichten Bericht schrieb, zeigte Orellis in ersten Untersuchungsergebnissen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Falschen Mehltau und eine vollständige Resistenz gegen Echten Mehltau. Zudem lieferte die Sorte aromatische Weißweine mit kräftiger Säure. Dieses Profil weckt in der Champagne Interesse, wo Säure für die Herstellung von Schaumwein entscheidend ist und die Winzer unter Druck stehen, Pflanzenschutzmittel weniger häufig einzusetzen.

Orellis ist eine von sechs Rebsorten aus dem Züchtungsprogramm ResDur 3 unter Leitung des französischen Forschungsinstituts Inrae. Laut Bericht verfügt die Sorte über zwei Resistenzfaktoren gegen Falschen Mehltau und drei gegen Echten Mehltau. Vincent Dumas, Forschungsingenieur bei Inrae Colmar, sagte, die Rebe biete eine sehr gute Widerstandsfähigkeit gegen Falschen Mehltau und eine vollständige Resistenz gegen Echten Mehltau.

Gegenüber allen wichtigen Krankheiten ist die Sorte jedoch nicht vollständig resistent. Wie Réussir Vigne berichtete, besitzt Orellis zwar auch zwei Resistenzfaktoren gegen Schwarzfäule, Rgb1 und Rgb3, der Schutz dagegen sei aber weiterhin nur teilweise wirksam und für sich genommen nicht ausreichend. Unter Bedingungen mit hohem Krankheitsrisiko sei ein Fungizidschutz weiterhin nötig, sagte Dumas; dabei seien zwei Behandlungen rund um die Blütezeit vorzusehen. Er ergänzte, dass eine solche Behandlung auch dazu beitrage, die langfristige Wirksamkeit der Resistenzfaktoren gegen Falschen und Echten Mehltau zu erhalten.

Trotz dieser Einschränkung wird die Einsparung von Fungiziden laut Bericht auf 80 bis 90 % gegenüber einer anfälligen Rebsorte geschätzt. Sollten sich diese Zahlen in kommerziell bewirtschafteten Weinbergen bestätigen, könnte die Sorte auch über die Champagne hinaus Bedeutung gewinnen, da sie einen geringeren Behandlungsbedarf

mit einer für Schaumwein geeigneten Säure verbindet. Damit könnte sie anderen Weinbauregionen als Orientierung dienen, die angesichts von Krankheitsdruck und wärmeren Anbaubedingungen über eine Anpassung ihrer Rebsortenzusammensetzung nachdenken.

Das Interesse der Champagne bleibt zurückhaltend. Géraldine Uriel, Leiterin für Pflanzenmaterial und Produktion beim Comité Champagne, sagte gegenüber Réussir Vigne, das agronomische Verhalten von Orellis habe sich bislang vielversprechend gezeigt. Das habe ODG Champagne dazu veranlasst, ein Dossier für die Aufnahme der Sorte in das Appellationsregelwerk als Teil des Anpassungsrahmens der Region vorzubereiten. Als nächsten Schritt gelte es, weitere Daten unter realen, für die Appellation Champagne spezifischen Produktionsbedingungen zu erheben und das Wissen über das agronomische Potenzial und die Eignung der Sorte für den Ausbau im Laufe der Zeit zu verfeinern.

Die Versuchsergebnisse aus der Champagne für den Zeitraum von 2021 bis 2025 zeigen einen Wachstumszyklus, der dem von Chardonnay, der wichtigsten weißen Rebsorte der Region, ähnelt, aber einige Unterschiede aufweist. Laut den von Réussir Vigne zitierten VATE-Versuchen trieb Orellis im Durchschnitt fünf Tage später aus als Chardonnay und erreichte zwei Tage später die Reife. Ein späterer Austrieb kann in frostgefährdeten Gebieten von Vorteil sein, während die geringfügig spätere Reife darauf hindeutet, dass sich die Sorte weiterhin in den bestehenden Produktionskalender der Champagne einfügen könnte.

Die Sorte gilt als mittelstark wachsend und ertragsmäßig leicht über Chardonnay liegend. Laut Réussir Vigne war der Ertrag in den Versuchen etwa 10 % höher als bei der Kontrollsorte. Orellis bildet mittelgroße bis große Trauben und mittelgroße Beeren. Zudem verfügt die Sorte über eine dicke Schale, die zu einer guten Widerstandsfähigkeit gegen Graufäule beiträgt.

Auf der önologischen Seite scheint Orellis klar auf die Herstellung von Weißwein ausgerichtet zu sein. Der Bericht zufolge lassen sich daraus aromatische Weißweine mit Frucht- und Blumennoten, einem strukturierten Gaumen und kräftiger Säure erzeugen. In den VATE-Versuchen waren die Zuckerwerte zum Reifezeitpunkt ähnlich wie bei

Chardonnay, während der Säuregehalt der Beeren gleich hoch oder leicht höher ausfiel. Dumas zufolge ist diese Säure für die Erzeuger in der Champagne bei Grundweinen von Interesse; zugleich scheint die Sorte auch für aromatische, stille Weißweine geeignet zu sein.

Damit ist Orellis Teil einer umfassenderen Initiative in Frankreich und Europa, Rebsorten zu züchten, die weniger anfällig für Mehltau sind, ohne Abstriche bei der Weinqualität zu machen. Laut Bericht wurde die Sorte von Inrae und Agroscope entwickelt und 2026 hervorgebracht. Ihre Abstammung vereint mehrere resistente Zuchtlinien, und ihre Resistenz beruht auf mehreren Genen statt auf einer einzigen Schutzquelle. Dies gilt allgemein als Möglichkeit, die Dauerhaftigkeit der Resistenz zu verbessern. Forschende betonen jedoch weiterhin, wie wichtig eine sorgfältige Bewirtschaftung der Weinberge ist, um einen Verlust der Resistenz zu verhindern.

Vorerst steht Orellis noch ganz am Anfang der kommerziellen Verbreitung. Wie Réussir Vigne berichtete, beträgt die Anbaufläche in Europa weniger als 1 Hektar und beschränkt sich in Frankreich auf Versuchsflächen. Die Sorte ist als weiß klassifiziert, verfügt über ein gutes Ertragspotenzial und wird über das französische Netzwerk für Rebenpflanzgut vertrieben. Ihre Klonreferenz lautet 1420.

Die Prüfung in der Champagne erfolgt zu einem Zeitpunkt, an dem französische Weinbauregionen weiterhin neue Rebsorten erproben, die ihnen helfen könnten, auf Krankheitsdruck, veränderte Wettermuster und strengere Umwelterwartungen zu reagieren. In diesem Zusammenhang fällt Orellis durch eine Kombination auf, die für Schaumweinerzeuger kaum zu übergehen ist: die Aussicht, die Frische der Trauben zu bewahren und zugleich einen großen Teil der Fungizidbehandlungen einzusparen. Ob die Sorte den Schritt von vielversprechenden Versuchsergebnissen zu einem festen Platz in den Weinbergen der Champagne schafft, hängt von den Praxistests ab, die die Appellation nun durchführen lassen will.