vinetur

Champagne genehmigt erstmals eine krankheitsresistente Rebsorte

Der Schritt der Region signalisiert einen vorsichtigen Kurswechsel, da die Winzer Entlastung von Pilzdruck und Klimastress suchen

Mittwoch, 22. April 2026



Champagne, die französische Region, deren Name seit Langem für Kontinuität und strenge Regeln steht, hat erstmals in ihrer modernen Geschichte eine krankheitsresistente Rebsorte zugelassen. Der Schritt zeigt, wie sich eine der am strengsten geschützten Weinappellationen der Welt allmählich an den Druck des Klimawandels, Pilzkrankheiten und die wachsende Sorge um Pflanzenschutzmaßnahmen anpasst.

Bei der Rebsorte handelt es sich um Voltis, eine von Forschern des französischen Agrarforschungsinstituts INRAE und des Julius Kühn-Instituts in Deutschland entwickelte Hybride. Sie wurde 2022 im Rahmen des französischen VIFA-Systems zugelassen, das

es erlaubt, neue Rebsorten innerhalb von Appellationen zu testen, bevor sie breiter eingesetzt werden. Die Entscheidung von Champagne, sie zuzulassen, markiert einen bemerkenswerten Wandel für eine Region, die traditionell auf eine eng begrenzte Zahl zugelassener Rebsorten gesetzt hat und ihre Regeln nur langsam ändert.

Voltis ist kein konventioneller Hybrid im alten Sinn. Er besteht zu rund 95 % aus genetischem Material von Vitis vinifera, der Art, die mit klassischen Keltertrauben verbunden ist. Dieses Detail war wichtig, weil die französischen Behörden Hybriden bei Appellationsweinen historisch skeptisch gegenüberstehen. Mit dem Erreichen dieser Schwelle wurde Voltis für den Einsatz in Champagne unter streng kontrollierten Bedingungen zugelassen.

Das Interesse der Region an der Rebsorte hängt mit praktischen Problemen im Weinberg zusammen. Das kühle und feuchte Klima in Champagne macht die Region besonders anfällig für Falschen Mehltau und Echten Mehltau, zwei Pilzkrankheiten, die Reben schädigen und die Winzer dazu zwingen können, während der Saison wiederholt zu spritzen. Diese Behandlungen verursachen zusätzliche Kosten und werfen Umweltfragen auf, vor allem in Weinbergen in der Nähe von Wohngebieten oder an steilen Hängen, wo das Spritzen schwieriger ist.

Nach den neuen Regeln darf Voltis auf höchstens 5 % der Rebfläche eines Weinbergs gepflanzt und in einem Endverschnitt bis zu 10 % verwendet werden. Die Begrenzungen sollen die Rebsorte in einer experimentellen Rolle halten und zugleich Stil und Identität der Champagner bewahren. Das Comité Champagne, die Branchenorganisation, die die Appellation überwacht, hat erklärt, Voltis solle bestehende Sorten ergänzen und sie nicht ersetzen.

Erste Versuche geben den Winzern Gründe, weiterzutesten. Champagne Drappier pflanzte 2023 Voltis-Reben in der Côte des Bar auf Kimmeridgium-Böden, die sich von früheren Versuchsflächen nahe Épernay unterscheiden. Die Ernte 2025 brachte nur rund 114 Liter hervor, doch die Winzer berichteten von keinem sichtbaren Krankheitsdruck, kräftigem Wuchs und Blättern, die länger als üblich bis in die Saison hinein aktiv blieben. Diese längere Blattaktivität könnte den Reben helfen, mehr Energie für künftiges Wachstum und mehr Widerstandskraft zu speichern.

Erste Verkostungen deuten darauf hin, dass Weine mit Voltis ein recht neutrales Aromaprofil haben. In Champagne, wo das Verschnittprinzip zentral für die Produktion ist, kann diese Neutralität eher nützlich als einschränkend sein. Winzer suchen oft nach Trauben, die Struktur liefern können, ohne einen Blend zu dominieren.

Die Rebsorte hat auch über die Weinbergswissenschaft hinaus soziale Implikationen. Einige Produzenten haben sie in der Nähe von Wohngebieten gepflanzt, um den Fungizideinsatz zu verringern und auf öffentliche Sorgen über landwirtschaftliche Spritzungen zu reagieren. Auch Öko-Winzer könnten einen weiteren Vorteil sehen: Voltis könnte den Einsatz kupferbasierter Mittel reduzieren, die zwar weiterhin zu den wenigen gegen Falschen Mehltau zugelassenen Optionen gehören, in Frankreich wegen Umweltbedenken aber zunehmend kritisch betrachtet werden.

Das Comité Champagne hat für Voltis einen Bewertungszeitraum von zehn Jahren festgelegt und signalisiert damit, dass jede breitere Rolle der Rebsorte von langfristigen Ergebnissen abhängen wird und nicht allein von anfänglicher Begeisterung. Das Interesse wächst dennoch. Bei Blindverkostungen im Jahr 2023 mit fast 700 Experten wurden Verschnitte mit 5 % Voltis als runder, einfacher und zugänglicher beschrieben.

Rund 170 Versuchsparzellen wurden bereits bei Genossenschaften, großen Häusern und unabhängigen Winzern angelegt. Zwei weitere krankheitsresistente Sorten, Aurelis und Cérélis, werden ebenfalls geprüft und könnten bis 2027 zugelassen werden. Gleichzeitig untersucht eine Initiative namens CEPINOV fast 400 experimentelle Kreuzungen mit Chardonnay und Pinot Noir auf der Suche nach resistenten Rebsorten für Champagne und Burgund.

Trotz dieser Entwicklungen schützt Champagne seine Traditionen weiterhin sehr genau. 2025 wurde Chardonnay Rosé erneut zugelassen – eine historische Sorte, die wegen eines Verwaltungsversehens ausgeschlossen worden war. Die ersten kommerziellen Champagner mit Voltis werden zwischen 2027 und 2028 erwartet und geben den Winzern damit noch mehrere Jahre Zeit zu testen, wie weit diese neue Rebsorte in einer der konservativsten Regionen des Weinbaus gehen kann.