vinetur

Champagne pone a prueba la variedad orellis por su resistencia y acidez

El comité tramita su ensayo en viñedo y bodega tras ver un ahorro potencial de fungicidas del 80% al 90%

martes 24 de noviembre de 2026



El Comité Champagne prepara un expediente para ensayar la variedad de vid orellis dentro del dispositivo Vifa de la denominación, con el objetivo de medir su comportamiento en viñedo y en bodega en condiciones reales de producción. La decisión llega después de los primeros resultados obtenidos en Champagne, donde esta obtención de Inrae y Agroscope ha mostrado un perfil que interesa a la zona: resistencia alta a varias enfermedades fúngicas y una acidez de la uva equivalente o algo superior a la del chardonnay.

Orellis forma parte de la serie ResDur 3 de Inrae, junto a elaris, florisia, serelis, taranis y valpesia. De acuerdo con los datos presentados por el instituto francés, incorpora dos factores de resistencia al mildiu y tres al oídio. Esa combinación le da una resistencia muy buena frente al mildiu y total frente al oídio. También cuenta con los factores Rgb1 y Rgb3 para black rot, aunque en este caso la protección es solo parcial y no basta por sí sola.

Vincent Dumas, ingeniero de estudios de Inrae Colmar, precisa que, cuando hay riesgo de black rot, sigue siendo necesario aplicar fungicidas, con dos tratamientos alrededor de la floración. Dumas añade que esa protección también ayuda a conservar la eficacia de los factores de resistencia frente al mildiu y al oídio. Con ese manejo, Inrae estima un ahorro de fungicidas de entre el 80% y el 90% en comparación con una variedad sensible.

Ese posible recorte de tratamientos es uno de los puntos con más interés para el sector de bebidas. En el vino espumoso, donde la regularidad de la materia prima y el control sanitario del viñedo pesan mucho en la calidad final, una variedad capaz de reducir aplicaciones y mantener acidez puede convertirse en una vía útil de adaptación si los ensayos confirman los primeros datos.

Las pruebas realizadas en Champagne dentro del ensayo Vate, entre 2021 y 2025, sitúan a orellis algo por detrás del chardonnay en calendario vegetativo. La brotación se produjo, de media, cinco días más tarde, y la maduración llegó dos días después. Ese retraso moderado puede resultar útil en zonas donde las fechas de vendimia se adelantan, siempre que se mantenga el equilibrio entre azúcar y acidez.

Desde el punto de vista agronómico, Inrae describe orellis como una variedad de vigor medio y con un nivel de producción algo superior al chardonnay. En el ensayo de Champagne, la producción fue alrededor de un 10% mayor que la del testigo. La variedad forma racimos de tamaño medio a grande y bayas medias. Su piel gruesa aporta, además, una buena resistencia a la podredumbre gris.

El Comité Champagne considera que ese comportamiento agronómico justifica dar el siguiente paso. Géraldine Uriel, responsable del servicio de material vegetal y producción del organismo, explica que la denominación quiere reunir referencias complementarias bajo el sistema Vifa para precisar de forma progresiva el potencial agronómico y enológico de orellis en las condiciones propias de Champagne. El objetivo no es autorizar de inmediato su uso generalizado, sino comprobar en campo cómo responde la variedad en parcelas de producción y cómo se comporta en la elaboración.

En el plano enológico, los ensayos apuntan a vinos blancos aromáticos, con notas frutales y florales y buena estructura en boca. A madurez, la riqueza en azúcares se sitúa al nivel del chardonnay, mientras que la acidez de las bayas es equivalente o ligeramente superior. Para una región centrada en vinos espumosos, ese dato tiene especial valor, ya que la acidez es una de las bases del equilibrio de los vinos que después pasan por la segunda fermentación y la crianza.

Dumas subraya que esa acidez interesa a los elaboradores de Champagne para los vinos base y añade que orellis también permite obtener blancos aromáticos con bouquet. Esa doble aptitud abre la puerta tanto a su uso en ensamblajes como a una evaluación más amplia de su interés en estilos distintos dentro del vino blanco.

La ficha técnica de la variedad sitúa su obtención en 2026 y señala que, por ahora, su superficie cultivada en Europa no llega a una hectárea, con ensayos en Francia. Su difusión corre a cargo del polo de material vegetal del IFV y figura con el clon 1420. Sus parentales son IRAC-1933, procedente de bronner blanc y cornalin du Valais noir, y col-2024G, resultado de villaris blanc y Mtp 3159-2-12.

Si el expediente del Comité Champagne sigue adelante, orellis se someterá a una fase de observación más amplia en la denominación. Para otras zonas productoras, el caso también puede servir como referencia: combina resistencia a enfermedades muy

vigiladas en viticultura con una acidez que puede resultar útil en vinos base de espumoso y en blancos frescos, dos rasgos que el sector sigue con atención cuando valora nuevas variedades.