vinetur

Champagne autoriza por primera vez una uva PIWI resistente a enfermedades

Voltis entra con límites estrictos para reducir tratamientos sin alterar el perfil de los vinos

miércoles 22 de abril de 2026



La denominación de Champagne ha autorizado por primera vez el uso de Voltis, una variedad PIWI híbrida resistente a enfermedades que se incorpora con límites muy precisos y tras varios años de ensayos. La decisión abre una nueva fase para una de las regiones vitícolas más reguladas de Francia, que busca reducir tratamientos en el viñedo sin alterar el perfil de sus vinos.

Voltis fue aprobado en 2022 dentro del marco VIFA, el sistema francés que permite probar nuevas variedades en denominaciones de origen. Su particularidad es que conserva alrededor del 95% de material genético de Vitis vinifera, el grupo al que pertenecen las variedades tradicionales de uva para vino. Ese porcentaje permitió a las

autoridades francesas admitirla como apta para vinos con denominación, algo que durante años había sido una barrera para este tipo de cruces.

La medida responde a dos presiones que pesan sobre Champagne desde hace tiempo: la enfermedad y el clima. El viñedo de la región, marcado por un entorno fresco y húmedo, sufre con frecuencia mildiu y oídio. Eso obliga a realizar tratamientos repetidos en la viña, con un impacto ambiental y económico que los productores quieren reducir. Voltis ofrece resistencia natural frente a esos hongos y puede rebajar el uso de productos fitosanitarios.

El Comité Champagne ha subrayado que la variedad no llega para sustituir a las uvas tradicionales, sino para convivir con ellas como parte de una estrategia de adaptación. La integración será limitada. La normativa permite plantar Voltis en hasta un 5% de la superficie del viñedo y usarlo en un máximo del 10% del ensamblaje final. Con esas cifras, la denominación busca mantener su estilo mientras comprueba cómo responde la variedad en distintas parcelas y condiciones.

Entre los primeros elaboradores que han trabajado con ella figura Champagne Drappier, que plantó cepas en 2023 en la Côte des Bar. En ese caso, las vides se situaron sobre suelos kimmeridgianos, distintos de los usados en otras pruebas cercanas a Épernay. La vendimia de 2025 dio un lote experimental pequeño, de unos 114 litros, pero con resultados que los técnicos consideran alentadores: no se observaron síntomas visibles de enfermedad, las plantas mostraron vigor y las hojas mantuvieron actividad hasta final de campaña.

Ese comportamiento puede tener efectos prácticos en el viñedo. Una planta que conserva actividad fotosintética durante más tiempo puede acumular reservas con mayor facilidad, algo que puede influir en la producción futura y en la capacidad de recuperación tras campañas difíciles. Para los viticultores, además, la reducción de tratamientos resulta útil en parcelas próximas a zonas habitadas o en laderas donde trabajar es más complejo.

Las primeras catas apuntan a un perfil aromático neutro. En Champagne eso no se interpreta como un problema. El ensamblaje es una parte central del trabajo en bodega y una base discreta puede servir para construir equilibrio y complejidad junto a otras

variedades. En este tipo de vinos, la función de cada uva no siempre pasa por aportar aromas marcados; también cuenta su capacidad para integrarse en el conjunto.

La llegada de Voltis también tiene una lectura social. Algunas casas han plantado esta variedad cerca de áreas residenciales para reducir el uso de fungicidas y responder a una sensibilidad cada vez mayor sobre los tratamientos agrícolas. En producción ecológica, además, puede aliviar la dependencia del cobre, uno de los pocos recursos autorizados frente al mildiu pero sometido a restricciones cada vez mayores en Francia por motivos ambientales.

El Comité Champagne prevé un periodo de evaluación de diez años para medir el comportamiento real de Voltis antes de fijar su papel definitivo. En pruebas ciegas realizadas en 2023 con casi 700 expertos, los ensamblajes con un 5% de Voltis fueron descritos como más redondos, simples y fáciles de beber. En estos momentos hay alrededor de 170 parcelas experimentales repartidas entre cooperativas, maisons y viticultores independientes.

La apertura hacia Voltis no es el único movimiento en marcha. Otras dos variedades resistentes, Aurelis y Cérélis, están también bajo evaluación y podrían recibir luz verde antes de 2027. Al mismo tiempo, la iniciativa CEPINOV estudia cerca de 400 cruces experimentales entre Chardonnay y Pinot Noir para obtener nuevas variedades resistentes adaptadas tanto a Champagne como a Borgoña.

Pese a estos cambios, la región mantiene su apego a las variedades históricas. Un ejemplo reciente fue la reautorización del Chardonnay Rosé en 2025, una variedad antigua que había quedado fuera por una omisión administrativa. La incorporación de Voltis se inscribe así en una línea muy controlada: introducir herramientas nuevas sin alterar la identidad del vino ni el marco técnico que ha definido a Champagne durante décadas.

Los primeros champanes comerciales elaborados con Voltis se esperan entre 2027 y 2028. Hasta entonces, la denominación seguirá midiendo su comportamiento en viña y bodega mientras intenta ajustar tradición y adaptación climática en un escenario cada vez más exigente para el viñedo europeo.

La variedad Voltis es una uva blanca que pertenece a la familia de las variedades PIWI (acrónimo del alemán pilzwiderstandsfähig, que significa "variedades de vid resistentes a los hongos"). Fue creada como un híbrido complejo desarrollado conjuntamente por el INRAE (Francia) y el Instituto Julius Kühn (Alemania) dentro del programa de investigación ResDur.Está genéticamente diseñada para ofrecer una resistencia total al oídio y una resistencia muy alta al mildiu. Esto es fundamental para la viticultura sostenible, ya que permite reducir drásticamente (o incluso eliminar) los tratamientos químicos y fitosanitarios en el viñedo.