vinetur

La Champagne avvia le valutazioni su Orellis, un vitigno che potrebbe ridurre fino al 90% l’uso di fungicidi

L’organismo della Champagne prepara un dossier dopo i primi studi: il vitigno a bacca bianca resiste alla peronospora e mantiene un’acidità sostenuta

martedì 24 novembre 2026



L’organismo dell’appellazione della Champagne sta preparando un dossier per valutare il possibile impiego nella regione del vitigno resistente alle malattie Orellis. I produttori vogliono capire se questa nuova uva a bacca bianca possa contribuire a preservare l’acidità dei vini base e, al contempo, ridurre drasticamente l’uso di fungicidi.

In un articolo pubblicato lunedì 23 novembre, Réussir Vigne ha riferito che, secondo i primi risultati della ricerca, Orellis ha mostrato un’elevata resistenza alla peronospora e una resistenza totale all’oidio, producendo inoltre vini bianchi aromatici con un’acidità sostenuta. Queste caratteristiche hanno attirato l’attenzione in Champagne, dove l’acidità è fondamentale per la produzione di spumanti e i viticoltori sono sotto pressione per ridurre i trattamenti fitosanitari.

Orellis è una delle sei varietà ottenute dal programma di selezione ResDur 3, coordinato dall’istituto di ricerca francese Inrae. Secondo l’articolo, il vitigno possiede due fattori di resistenza alla peronospora e tre all’oidio. Vincent Dumas, ingegnere ricercatore presso Inrae Colmar, ha dichiarato che offre un’ottima resistenza alla

peronospora e una resistenza totale all’oidio.

La varietà non è pienamente resistente a tutte le principali malattie. Réussir Vigne ha riferito che Orellis possiede anche due fattori di resistenza al marciume nero, Rgb1 e Rgb3, ma la protezione contro questa malattia rimane solo parziale e insufficiente da sola. In condizioni di elevato rischio, ha spiegato Dumas, sarebbe comunque necessario ricorrere alla protezione fungicida, con due trattamenti in prossimità della fioritura. Ha aggiunto che questi trattamenti contribuiscono anche a preservare nel lungo periodo l’efficacia dei fattori di resistenza alla peronospora e all’oidio.

Nonostante questo limite, secondo l’articolo il risparmio di fungicidi è stimato tra l’80% e il 90% rispetto a una varietà suscettibile. Se i dati saranno confermati nei vigneti commerciali, il vitigno potrebbe avere rilevanza anche al di fuori della Champagne, perché coniugherebbe un minor ricorso ai trattamenti con un livello di acidità utile per la produzione di spumanti. Potrebbe così diventare un riferimento per altre regioni viticole che valutano come adattare il proprio patrimonio varietale alla pressione delle malattie e a condizioni di coltivazione più calde.

L’interesse della Champagne resta prudente. Géraldine Uriel, responsabile del materiale vegetale e della produzione presso Comité Champagne, ha dichiarato a Réussir Vigne che finora il comportamento agronomico di Orellis è apparso promettente e che ciò ha spinto ODG Champagne a preparare un dossier per includerla nel disciplinare dell’appellazione, nell’ambito del quadro di adattamento della regione. Ha spiegato che il passo successivo consiste nel raccogliere più dati in condizioni di produzione reali e specifiche della Champagne e nel definire meglio, nel tempo, il potenziale agronomico ed enologico della varietà.

I risultati delle prove condotte in Champagne dal 2021 al 2025 indicano un ciclo vegetativo simile a quello dello Chardonnay, principale uva bianca della regione, ma con alcune differenze. Secondo le prove VATE citate da Réussir Vigne, Orellis ha germogliato in media cinque giorni dopo lo Chardonnay e ha raggiunto la maturazione due giorni più tardi. Una germogliazione tardiva può essere un vantaggio nelle aree esposte alle gelate, mentre il lieve ritardo di maturazione suggerisce che la varietà potrebbe essere compatibile con l’attuale calendario produttivo della Champagne.

La varietà è descritta come mediamente vigorosa, con una produzione leggermente superiore a quella dello Chardonnay. Réussir Vigne ha riferito che nelle prove la resa è stata di circa il 10% superiore a quella della varietà di controllo. Produce grappoli da medi a grandi e acini di media grandezza; inoltre, la buccia spessa contribuisce a una buona resistenza alla muffa grigia.

Sul piano enologico, Orellis sembra destinata soprattutto alla produzione di vini bianchi. Secondo l'articolo, può dare vini bianchi aromatici, con note fruttate e floreali, un palato strutturato e un'acidità elevata. Nelle prove VATE, il tenore zuccherino alla maturazione era simile a quello dello Chardonnay, mentre l'acidità degli acini variava da equivalente a leggermente superiore. Dumas ha affermato che questa acidità è interessante per i produttori della Champagne, che la utilizzerebbero nei vini base, e che la varietà sembra inoltre adatta a produrre vini bianchi fermi aromatici.

Queste caratteristiche inseriscono Orellis nel più ampio impegno, in Francia e in Europa, per selezionare varietà di vite meno vulnerabili alla peronospora senza rinunciare alla qualità nel bicchiere. Secondo l'articolo, la varietà è stata sviluppata da Inrae e Agroscope e ottenuta nel 2026. La sua genealogia combina diverse linee di selezione resistenti e la sua architettura di resistenza è poligenica, cioè si basa su più geni anziché su un'unica fonte di protezione. In genere, questo approccio è considerato utile per aumentare la durabilità della resistenza, anche se i ricercatori sottolineano che resta necessario gestire attentamente il vigneto per evitarne il cedimento.

Per ora Orellis è ancora in una fase molto iniziale di diffusione commerciale. Réussir Vigne ha riferito che la superficie vitata in Europa è inferiore a 1 ettaro ed è limitata alla sperimentazione in Francia. La varietà è classificata a bacca bianca, con un buon potenziale produttivo, ed è distribuita attraverso la rete francese del materiale di propagazione della vite. Il riferimento del clone è 1420.

La valutazione in Champagne si inserisce in una fase in cui le regioni viticole francesi continuano a sperimentare nuovi vitigni che potrebbero aiutarle a rispondere alla pressione delle malattie, ai cambiamenti dei regimi meteorologici e a requisiti ambientali più stringenti. In questo contesto, Orellis si distingue per una combinazione difficile da ignorare per i produttori di spumanti: la possibilità di preservare la freschezza delle uve riducendo al contempo una quota consistente dei trattamenti

fungicidi. La possibilità che passi da risultati promettenti nelle prove a una presenza stabile nei vigneti della Champagne dipenderà dalle valutazioni sul campo che l’appellazione intende ora condurre.