vinetur

Champagne prepara ensaios com Orellis, uma casta que pode reduzir o uso de fungicidas até 90%

Champagne prepara um processo após estudos iniciais indicarem que a casta branca resiste ao míldio e mantém uma acidez firme

terça-feira, 24 de novembro de 2026



A organização da denominação de Champagne está a preparar um processo para testar a casta resistente a doenças Orellis, tendo em vista a sua possível utilização na região. Os produtores avaliam se esta nova casta branca poderá ajudar a preservar a acidez dos vinhos-base e, ao mesmo tempo, reduzir significativamente o uso de fungicidas.

Num artigo publicado na segunda-feira, 23 de novembro, a Réussir Vigne refere que, nos primeiros resultados de investigação, a Orellis revelou elevada resistência ao míldio e resistência total ao oídio, além de produzir vinhos brancos aromáticos com acidez firme. Estas características despertaram o interesse em Champagne, onde a acidez é fundamental para a produção de espumantes e os viticultores estão sob pressão para reduzir os tratamentos fitossanitários.

A Orellis é uma das seis castas do programa de melhoramento ResDur 3, liderado pelo instituto francês de investigação Inrae. Segundo o artigo, a casta possui dois fatores de resistência ao míldio e três ao oídio. Vincent Dumas, engenheiro de investigação no Inrae Colmar, afirmou que a casta apresenta uma resistência muito elevada ao míldio e resistência total ao oídio.

A casta não é totalmente resistente a todas as principais doenças. A Réussir Vigne refere que a Orellis possui também dois fatores de resistência à podridão negra, Rgb1 e Rgb3, mas que a proteção contra esta doença continua a ser apenas parcial e insuficiente por si só. Em condições de elevado risco, afirmou Dumas, continuaria a ser necessário recorrer a fungicidas, com dois tratamentos programados em torno da floração. Acrescentou que esses tratamentos também ajudam a preservar, a longo prazo, a eficácia dos fatores de resistência ao míldio e ao oídio.

Apesar dessa limitação, a redução do uso de fungicidas é estimada entre 80% e 90%, em comparação com uma casta suscetível, segundo o artigo. Se estes valores forem confirmados em vinhas comerciais, a casta poderá ter relevância para além de Champagne, por combinar a necessidade de menos tratamentos com um nível de acidez útil para a produção de espumantes. Poderá, assim, servir de referência para outras regiões vitivinícolas que ponderam adaptar as castas cultivadas face à pressão das doenças e a condições de cultivo mais quentes.

O interesse de Champagne permanece cauteloso. Géraldine Uriel, responsável pelo material vegetal e pela produção no Comité Champagne, disse à Réussir Vigne que o comportamento agronómico da Orellis se tem revelado promissor até ao momento e que isso levou a ODG Champagne a preparar um processo para a sua inclusão no caderno de especificações da denominação, no âmbito do quadro de adaptação da região. Segundo afirmou, o próximo passo consiste em recolher mais dados em condições reais de produção específicas da denominação de Champagne e aprofundar, ao longo do tempo, o conhecimento do potencial agronómico e enológico da casta.

Os resultados dos ensaios realizados em Champagne entre 2021 e 2025 mostram um ciclo vegetativo semelhante ao da Chardonnay, a principal casta branca da região, embora com algumas diferenças. Nos ensaios VATE citados pela Réussir Vigne, a Orellis abrolhou, em média, cinco dias mais tarde do que a Chardonnay e atingiu a maturação dois dias depois. Um abrolhamento mais tardio pode ser uma vantagem em zonas sujeitas a geadas, enquanto o ligeiro atraso na maturação sugere que a casta poderá adaptar-se ao calendário de produção atual de Champagne.

A casta é descrita como moderadamente vigorosa, com uma produção ligeiramente superior à da Chardonnay. A Réussir Vigne refere que, nos ensaios, a produção foi cerca de 10% superior à da casta de controlo. Produz cachos de dimensão média a grande e bagos de tamanho médio, além de ter uma película espessa, que contribui para uma boa resistência à podridão cinzenta.

No que respeita à vinificação, a Orellis parece estar claramente orientada para a produção de vinhos brancos. Segundo o artigo, pode dar origem a vinhos brancos aromáticos, com notas frutadas e florais, uma estrutura marcada e acidez elevada. Nos ensaios VATE, os níveis de açúcar à maturação foram semelhantes aos da Chardonnay, enquanto a acidez dos bagos variou entre valores equivalentes e ligeiramente superiores. Dumas afirmou que essa acidez interessa aos produtores de Champagne para a elaboração de vinhos-base e que a casta também parece ter potencial para produzir vinhos brancos tranquilos aromáticos.

Estas características fazem da Orellis parte de um esforço mais amplo, em França e na Europa, para criar castas menos vulneráveis ao míldio sem comprometer a qualidade do vinho. Segundo o artigo, a casta foi desenvolvida pelo Inrae e pela Agroscope e obtida em 2026. A sua ascendência combina várias linhas de melhoramento resistentes, e a sua arquitetura de resistência é poligénica, o que significa que depende de vários genes, em vez de uma única fonte de proteção. Em geral, esta abordagem é considerada uma forma de aumentar a durabilidade da resistência, embora os investigadores continuem a sublinhar a necessidade de uma gestão cuidada da vinha para evitar que esta se perca.

Por enquanto, a Orellis encontra-se numa fase muito inicial de implantação comercial. A Réussir Vigne refere que a área plantada na Europa é inferior a 1 hectare e se limita a ensaios em França. A casta está classificada como branca, apresenta bom potencial produtivo e é distribuída através da rede francesa de material de propagação da videira. A referência do seu clone é 1420.

A avaliação em Champagne decorre enquanto as regiões vitivinícolas francesas continuam a testar novas castas que possam ajudá-las a responder à pressão das doenças, às alterações dos padrões meteorológicos e a exigências ambientais mais rigorosas. Neste contexto, a Orellis destaca-se por oferecer uma combinação difícil de ignorar para os produtores de espumantes: a possibilidade de preservar a frescura da uva e, ao mesmo tempo, reduzir uma parte significativa das aplicações de fungicidas. A sua passagem de resultados promissores nos ensaios para uma presença estável nas vinhas de Champagne dependerá das avaliações em condições reais que a denominação pretende agora realizar.