vinetur

Bruichladdich ने इस्ले पर The Botanist gin के लिए अपना वार्षिक हाथ से कटाई अभियान शुरू किया

फॉरेजर्स हर वसंत में 22 जंगली द्वीपीय वनस्पतियाँ इकट्ठा करते हैं, एक मौसम-निर्भर प्रक्रिया में जो इस स्पिरिट के स्वाद और पहचान को आकार देती है

बुधवार, 10 जून 2026



हर मई, जब स्कॉटिश द्वीप इस्ले पर वसंत पूरी तरह आ जाता है, Bruichladdich Distillery The Botanist gin बनाने के सबसे श्रमसाध्य हिस्सों में से एक शुरू करती है : द्वीप के अटलांटिक परिदृश्य में उगने वाली 22 जंगली स्थानीय वनस्पतियों की हाथ से कटाई।

यह वार्षिक संग्रह इस्ले पर होता है, जो स्कॉटलैंड के पश्चिमी तट से दूर स्थित है, जहाँ Bruichladdich 1881 से संचालित हो रही है। 2011 में लॉन्च किया गया यह gin Islay Dry Gin के रूप में बनाया जाता है और औद्योगिक उत्पादन के लिए उगाई गई खेती की सामग्री के बजाय द्वीप पर फॉरेज किए गए पौधों पर आधारित है। कंपनी के अनुसार,

यह कटाई टिकाऊ तरीके से की जाती है और प्रत्येक पौधे की वृद्धि तथा फूल आने की प्राकृतिक समय-सीमा का पालन करती है।

2018 से इस काम का नेतृत्व James Donaldson कर रहे हैं, जो The Botanist के आधिकारिक फॉरेजर हैं; अब उनके साथ Kate Hannett भी जुड़ गई हैं। कई हफ्तों तक वे द्वीप भर में घूमते हुए फूल, पत्तियाँ और सुगंधित जड़ी-बूटियाँ उस अवस्था में इकट्ठा करते हैं जिसे डिस्टिलरी उनके विकास का आदर्श चरण बताती है। Donaldson ने कहा कि सावधानीपूर्वक समय-निर्धारण आवश्यक है क्योंकि तोड़े जाने के बाद हर पौधा अलग तरह से व्यवहार करता है। कुछ को बस समान रूप से सुखाया जा सकता है, जबकि कुछ को सुखाने से पहले अधिक नाज़ुक तरीके से संभालना पड़ता है। उदाहरण के लिए, एल्डरफ्लावर को फूल-दर-फूल हाथ से तैयार करना पड़ता है।

यह काम इस्ले की जलवायु से प्रभावित होता है। द्वीप पर साल में लगभग 200 बरसाती दिन दर्ज होते हैं, जिससे यह तय करने में मौसम एक निरंतर कारक बन जाता है कि प्रत्येक वनस्पति को कब और कैसे इकट्ठा किया जाए। यह प्रक्रिया केवल पौधों तक पहुँच पर ही नहीं, बल्कि स्थानीय परिस्थितियों और आवासों की गहरी समझ पर भी निर्भर करती है।

कटाई के बाद वनस्पतियों को डिस्टिलरी लाया जाता है और केवल प्राकृतिक वेंटिलेशन का उपयोग करते हुए अटारी में धीरे-धीरे सुखाया जाता है। Bruichladdich का कहना है कि इसमें न तो गर्मी का उपयोग किया जाता है और न ही तेज़ औद्योगिक सुखाने की विधियों का। इसके बजाय, पौधों को लकड़ी की रैक पर फैलाया जाता है और उनके आवश्यक तेलों तथा सुगंधित चरित्र को बनाए रखने में मदद के लिए दिन में कई बार हाथ से पलटा जाता है। कुछ विशेष रूप से नाज़ुक सामग्री, जिनमें hawthorn और elder flowers शामिल हैं, टिंचर में बदली जाती हैं ताकि उन सुगंधों को पकड़ा जा सके जो अन्यथा जल्दी फीकी पड़ सकती हैं।

22 जंगली Islay वनस्पतियों को gin की नौ और पारंपरिक सामग्रियों के साथ मिलाया जाता है, जिनमें berries, seeds, bark और peels शामिल हैं। फिर इन्हें संशोधित Lomond still में धीरे-धीरे डिस्टिल किया जाता है, जो आम तौर पर whisky उत्पादन से जुड़ा उपकरण है लेकिन यहाँ gin के लिए अनुकूलित किया गया है। डिस्टिलरी के अनुसार, परिणाम एक बहुस्तरीय स्पिरिट होता है जो जुनिपर को द्वीप की वनस्पति से प्राप्त हर्बल, फ्लोरल, सिट्रस और मसालेदार नोट्स के साथ जोड़ता है।

Bruichladdich The Botanist को Islay के terroir से गहराई से जुड़ा उत्पाद बताती है, एक ऐसा शब्द जो आम तौर पर wine पर लागू होता है ताकि यह बताया जा सके कि स्थान स्वाद को कैसे प्रभावित करता है। इस मामले में, कंपनी gin की प्रोफ़ाइल को द्वीप के जंगली भूभाग, समुद्री मौसम और देशज पौध जीवन से जोड़ती है। इस स्थिति ने इसे एक भीड़भाड़ वाले प्रीमियम gin बाज़ार में अलग पहचान दिलाने में मदद की है, जहाँ कई ब्रांड आयातित वनस्पतियों और मानकीकृत व्यंजनों पर निर्भर रहते हैं।

यह gin 46% ABV पर बोतलबंद किया जाता है और डबल डिस्टिलेशन के माध्यम से उत्पादित होता है। Bruichladdich का कहना है कि उसका दृष्टिकोण सामग्री की पारदर्शिता, स्थानीय स्रोतों, समुदायिक संबंधों और स्थिरता पर आधारित है। 2020 में डिस्टिलरी ने कहा था कि वह यूरोप की पहली whisky और gin डिस्टिलरी बन गई जिसे B Corp प्रमाणन मिला, जो सामाजिक और पर्यावरणीय मानकों को मान्यता देने के लिए दिया जाने वाला दर्जा है।

हर मई कटाई पर नया ध्यान इस बात की याद भी दिलाता है कि कुछ प्रीमियम स्पिरिट्स के पीछे कितना मैनुअल कृषि श्रम अब भी मौजूद है। The Botanist के मामले में उत्पादन किसी गोदाम या ब्लेंडिंग रूम में नहीं, बल्कि एक ऐसे द्वीप पर बाहर शुरू होता है जहाँ बारिश, ऋतु-चक्र और पौधों के चक्र अभी भी कार्यक्रम का एक हिस्सा तय करते हैं। Bruichladdich के लिए यह मौसमी लय gin की पहचान और उसकी व्यावसायिक कहानी—दोनों का केंद्रीय तत्व है।

हाथ से फॉरेज की गई वनस्पतियों पर यह ज़ोर ऐसे समय आता है जब स्पिरिट्स क्षेत्र में उपभोक्ता ऐसे उत्पादों की तलाश कर रहे हैं जिनकी उत्पत्ति पता लगाने योग्य हो और उत्पादन विधियाँ स्पष्ट हों। Islay पर Bruichladdich ने इस

मांग को स्थानीय भूगोल और शिल्प श्रम पर आधारित एक कथा में बदल दिया है। कंपनी का संदेश यह है कि The Botanist केवल Islay पर डिस्टिल नहीं किया गया बल्कि हर वसंत वहाँ हाथ से इकट्ठी की गई सामग्रियों से बनाया गया है।

यह दावा ब्रांड को एक मजबूत पर्यटन आयाम भी देता है। Islay पहले से ही अपने peated single malt whiskies के लिए अंतरराष्ट्रीय स्तर पर जाना जाता है, और Bruichladdich ने The Botanist का उपयोग उस छवि को केवल whisky से आगे बढ़ाने के लिए किया है। द्वीप भर में मिलने वाले जंगली पौधों से gin को जोड़कर यह आगंतुकों को स्वाद, भू-दृश्य और ऋतु-चक्र के माध्यम से Islay को समझने का एक और तरीका देता है।

फिलहाल मई उस चक्र के प्रमुख क्षणों में से एक बना हुआ है। यह ऐसी कटाई की शुरुआत का संकेत देता है जो किसी भी spirit के still तक पहुँचने से पहले मौसम की खिड़कियों, धैर्यपूर्वक सुखाने और विस्तृत वनस्पति ज्ञान पर निर्भर करती है। पैमाने और निरंतरता से अक्सर परिभाषित होने वाले उद्योग में The Botanist अपनी उत्पादन प्रक्रिया को अब भी ऐसे रूप में प्रस्तुत करता है जो सबसे पहले इस बात से आकार लेती है कि Islay पर स्वयं क्या उग रहा हो सकता है।