vinetur

पाले से संभावित उत्पादन का 43% नष्ट होने के बाद Champagne उत्पादकों ने अब तक की सबसे जल्दी कटाई शुरू की

लू, सूखा और वसंत का पाला पकने की प्रक्रिया को हफ्तों आगे ले गया, जिससे उत्पादकों के पास Champagne के विशिष्ट संतुलन को बचाए रखने के लिए बहुत कम समय बचा।

गुरुवार, 20 अगस्त 2026



फ्रांस के उत्तर-पूर्व में Champagne उत्पादकों ने उस कटाई की शुरुआत कर दी है, जिसे उद्योग अधिकारियों के अनुसार क्षेत्र में अब तक की सबसे जल्दी दर्ज कटाई कहा जा रहा है। वसंत के पाले, बार-बार आई लू और सूखे ने अंगूरों को पुराने मौसमी पैटर्न से हफ्तों पहले पका दिया और संभावित फसल को बुरी तरह घटा दिया।

कटाई आधिकारिक तौर पर 12 अगस्त और 17 अगस्त के बीच, नगरपालिका और अंगूर की किस्म के अनुसार, शुरू हुई। व्यावहारिक तौर पर इसका मतलब यह हुआ कि तोड़ाई की शुरुआत Champagne में लंबे समय से सामान्य मानी जाने वाली तारीख से करीब एक महीने पहले हो गई। उत्पादक अब फल को जल्द से जल्द लाने में जुटे हैं, ताकि गर्मी और पानी

की कमी शर्करा, अम्लता और मात्रा के उस संतुलन को और न बदल दें, जो इस क्षेत्र की स्पार्कलिंग वाइन की शैली के केंद्र में है।

Union of Champagne Houses के अध्यक्ष डेविड शाटियॉन ने कहा कि सबसे बड़ा झटका वसंत में लगा। उन्होंने बताया कि जल्दी कल्ले फूटने के बाद आया पाला क्षेत्र की संभावित उत्पादन क्षमता का 43% नष्ट कर गया, और बाद के सूखे ने उपज में गिरावट को और बढ़ा दिया। यह आंकड़ा अंतिम कटाई परिणाम ज्ञात होने से पहले हुए संभावित उत्पादन नुकसान को दर्शाता है। उन्होंने बोतलों या हेक्टोलिटर में क्षेत्रीय उत्पादन का कोई निश्चित पूर्वानुमान नहीं दिया, और उत्पादकों का कहना है कि लगातार शुष्क परिस्थितियां अंतिम नतीजे को अभी भी बदल सकती हैं।

नुकसान की शुरुआत देर सर्दियों और शुरुआती वसंत के हल्के मौसम से हुई, जिसने बेलों को जल्दी विकसित होने पर मजबूर किया। जब मार्च के अंत में पाला पड़ा, तब उन युवा कोपलों में से कई खुली हुई स्थिति में थे। इसके बाद चार लू चलीं, जिससे पहले से ही पानी की कमी झेल रहे दाखबागानों पर और दबाव पड़ा। उत्पादकों का कहना है कि इस मिश्रण ने फूल आने और कटाई के बीच का समय घटा दिया है और वह खिड़की संकरी कर दी है, जिसमें अंगूर सही समय पर तोड़े जा सकें।

Champagne उत्पादन के ऐतिहासिक केंद्रों में से एक Hautvillers में, दलों ने दिन के सबसे गर्म हिस्से से बचने के लिए खड़ी दाखबारी ढलानों पर सुबह 6:30 बजे काम शुरू किया। पारिवारिक स्वामित्व वाले Gobillard & Fils हाउस के उत्पादन निदेशक अलेक्ज़ांद्र गोबियार ने कहा कि अगस्त के मध्य में कटाई शुरू होना कभी असंभव-सा लगता। उन्होंने कहा कि जब उन्होंने 30 साल पहले इस एस्टेट में काम शुरू किया था, तब अगस्त का मध्य अभी भी छुट्टी का समय माना जाता था, कटाई का नहीं।

गोबियार ने कहा कि बेल की लय पीढ़ियों के साथ बदल गई है। उनके अनुसार, उनके दादा की पीढ़ी फूल आने के लगभग 100 दिन बाद कटाई करती थी, उनके पिता की पीढ़ी लगभग 90 दिन बाद, और मौजूदा परिस्थितियों ने इस अंतराल को घटाकर करीब 80 दिन कर दिया है। इस साल Champagne के कुछ हिस्सों में जून का तापमान 104 डिग्री फ़ारेनहाइट तक पहुंच गया, जिससे अंगूरों में शर्करा का संकेंद्रण तेज हुआ, क्योंकि बेलें जीवित रहने के लिए पानी खर्च करती रहीं।

40 हेक्टेयर, यानी लगभग 100 एकड़, में खेती करने वाले और साल में करीब 1.5 million bottles बनाने वाले Gobillard & Fils में गर्मी का असर कुछ प्लॉटों में साफ दिखा। गोबियार ने कहा कि फल का एक हिस्सा धूप से झुलसकर आंशिक रूप से भूरा हो गया था, ऐसी बात उन्होंने पहले बहुत कम देखी थी। उस एस्टेट में उन्होंने अनुमान लगाया कि लगभग 10% अंगूर सनबर्न के कारण खो सकते हैं। उन्होंने कहा कि इस तरह का नुकसान मुख्य रूप से मात्रा घटाता है, गुणवत्ता को अपने-आप नहीं गिराता, बशर्ते बचा हुआ फल जल्दी तोड़ा और छांटा जाए।

यह तात्कालिकता दाखबारी में जितनी है, उतनी ही प्रेस में भी फैसलों को प्रभावित कर रही है। Champagne में ताजगी और संयम की जरूरत होती है, ऊंची अल्कोहल मात्रा की नहीं, इसलिए उत्पादक अंगूर के रस में शर्करा स्तर को बहुत करीब से जांच रहे हैं। शर्करा का तेजी से बढ़ना उत्पादकों को दो विकल्पों के बीच चुनने पर मजबूर कर सकता है : अम्लता बचाने के लिए जल्दी तोड़ाई करना या पकने के अन्य पहलुओं के लिए और इंतजार करना, इस जोखिम के साथ कि और अधिक फल गर्मी और निर्जलीकरण से खो जाए।

यह जल्दी कटाई ऐसे क्षेत्र में श्रम और लॉजिस्टिक्स की समस्याएं भी पैदा कर रही है, जहां Champagne के नियम और परंपराएं अब भी हाथ से कटाई पर निर्भर हैं। आम तौर पर कई मौसमी कामगार बाद की कटाई के लिए रखे जाते हैं, और उनमें से कुछ अभी भी अगस्त के मध्य में गर्मी की छुट्टियों पर होते हैं। जब शुरुआत का समय इतनी तेजी से आगे खिसकता है, तो परिवहन और आवास की व्यवस्था करना और कठिन हो जाता है। गोबियार ने कहा कि उनके एस्टेट को करीब 120 कामगारों की जरूरत है, जिनमें से अधिकांश फ्रांस के अन्य हिस्सों और पोलैंड से आते हैं, और उन्हें उम्मीद है कि वे लगभग नौ दिन में कटाई पूरी कर लेंगे।

कंपनी के वाणिज्यिक निदेशक ज्योफ्री बोनट-गोबियार ने कहा कि समय में यह बदलाव उत्पादकों को यह फिर से सोचने पर मजबूर कर रहा है कि अधिक अस्थिर मौसम में हाथ से कटाई की व्यवस्था कैसे काम कर सकती है। Champagne उत्पादकों को बहुत छोटी अवधि में बड़ी मौसमी टीमों के रहने, भोजन और परिवहन की व्यवस्था करनी पड़ती है, और जब कटाई बाद के मौसम के बजाय अगस्त में शुरू होती है, तो यह और कठिन हो जाता है। उन्होंने कहा कि कृषि तकनीक में सुधार के साथ ये दबाव अंततः लंबे समय से चली आ रही प्रथाओं पर बहस को फिर से खोल सकते हैं, भले ही हाथ से कटाई अपेलेशन की एक परिभाषित विशेषता बनी हुई है।

क्षेत्र के लिए आर्थिक दांव बहुत बड़े हैं। Comité Champagne की 2026 उद्योग रिपोर्ट के अनुसार, पिछले साल फ्रांस और विदेशों में 266.1 million bottles भेजी गईं, जिससे 5.7 billion euros, यानी लगभग $6.6 billion की बिक्री हुई। निर्यात ने शिपमेंट का 56.5% हिस्सा बनाया। मात्रा के हिसाब से Champagne ने वैश्विक स्पार्कलिंग वाइन खपत का लगभग 8% हिस्सा लिया, लेकिन मूल्य के हिसाब से यह 31% था, जो दर्शाता है कि कारोबार गुणवत्ता और ब्रांड स्थिति दोनों को बनाए रखने पर कितना निर्भर है।

Comité Champagne के अनुसार, यह क्षेत्र लगभग 30,000 प्रत्यक्ष नौकरियों का समर्थन करता है और कटाई के दौरान करीब 100,000 मौसमी कामगारों पर निर्भर रहता है। अंगूर की किसी भी बड़ी कमी का असर उस प्रणाली पर पड़ सकता है, जो साल-दर-साल होने वाले अंतर को संतुलित करने के लिए reserve wines पर भी निर्भर करती है, जबकि श्रमिकों की कमी और संकुचित तोड़ाई कार्यक्रम कटाई लागत बढ़ा सकते हैं।

अभी के लिए उत्पादक कम उपज को लेकर चिंता और कुछ प्लॉटों में गुणवत्ता को लेकर सतर्क आशावाद के बीच संतुलन साध रहे हैं। गोबियार ने कहा कि कुछ दाखबागानों में उन्होंने जिन गुच्छों की जांच की, वे गर्मियों की शुरुआत में उनकी आशंका से ज्यादा उत्साहजनक थे, जब सूखे ने यह चिंता बढ़ा दी थी कि गुच्छे बहुत हल्के रह जाएंगे। फिर भी उन्होंने कहा कि देरी की गुंजाइश बहुत कम है, क्योंकि लगातार गर्मी में फल की स्थिति तेजी से बदल सकती है।

2026 अभियान Champagne में बदलते जलवायु पैटर्न का एक और संकेत बनता जा रहा है। उद्योग अधिकारियों ने कहा कि उत्पादक वर्षों से अनुसंधान और अनुकूलन में निवेश कर रहे हैं, जिसमें ऐसी अंगूर किस्मों पर काम भी शामिल है जो देर से पकती हैं या बीमारी और तनाव के प्रति अधिक प्रतिरोध दिखाती हैं। लेकिन इस मौसम ने इन प्रयासों को बेहद स्पष्ट रूप से सामने ला दिया है, क्योंकि जो कटाई कैलेंडर कभी असाधारण माना जाता था, वह अब क्षेत्र की योजना के केंद्र की ओर बढ़ रहा है।