vinetur

Champagne उत्पादक 2026 की फसल के लिए अस्थायी 15% अल्कोहल सीमा की मांग कर रहे हैं

उद्योग का कहना है कि गर्मी ने कुछ अंगूरों को मौजूदा 13% सीमा से ऊपर पहुँचा दिया, जिससे स्पार्कलिंग Champagne से स्थिर वाइन में बदलाव का जोखिम है।

गुरुवार, 3 सितंबर 2026



Champagne के अंगूर-उत्पादक और निर्माता फ्रांसीसी नियामकों से एक प्रमुख अल्कोहल सीमा को अस्थायी रूप से बढ़ाने की मांग कर रहे हैं, जो अब 2026 की फसल के कुछ हिस्से को बोतलबंद करने के तरीके को सीमित करती है। असामान्य रूप से गर्म बढ़वार मौसम के बाद पूरे क्षेत्र में अंगूरों की पकावट बहुत ऊँचे स्तर तक पहुँच गई है।

फ्रांस के Institut National de l'Origine et de la Qualité, या INAO, को की गई यह अपील मौजूदा 13% की सीमा को हटाने की मांग करती है, जो बोतल में दूसरी किण्वन के बाद Champagne पर लागू होती है, और 15% तक बोतलबंदी की अनुमति देने का अनुरोध करती है, जो गैर-अप्रबलित वाइन के लिए यूरोपीय नियमों के तहत अधिकतम अनुमत स्तर है। प्रस्तावित बदलाव को मंजूरी नहीं मिली है और यह अभी प्रभावी नहीं है। निर्णय 8 सितंबर को अपेक्षित है।

यह मुद्दा ऐसे समय सामने आया है जब Champagne में 2026 की फसल गर्मी के कारण असामान्य रूप से जल्दी आगे बढ़ी है, और अंगूरों की परिपक्वता ऐसे स्तरों तक पहुँच गई है जो उत्पादकों के लिए व्यावहारिक और व्यावसायिक सवाल खड़े कर रही है। WineNews के अनुसार, और फ्रांसीसी प्रकाशन Vitisphere की रिपोर्टिंग का हवाला देते हुए, कुछ हाउसेज़ पहले ही 13% से अधिक संभावित अल्कोहल वाले मस्ट को अलग कर रहे हैं और यह विचार कर रहे हैं कि क्या उन वाइनों को स्पार्कलिंग Champagne से हटाकर Coteaux Champenois appellation के तहत बेची जाने वाली स्थिर वाइनों में भेजा जाना चाहिए।

यह उस क्षेत्र में एक उल्लेखनीय बदलाव होगा, जिसकी पहचान मुख्यत: स्पार्कलिंग वाइन से है। Coteaux Champenois Champagne में एक छोटा और पूरक श्रेणी बना हुआ है, लेकिन 2026 की विंटेज की गर्म परिस्थितियाँ कुछ उत्पादकों को इस विकल्प का अधिक उपयोग करने पर विचार करने के लिए प्रेरित कर रही हैं, उन अंगूरों के लिए जो अब उनकी स्पार्कलिंग ब्लेंड्स के अपेक्षित प्रोफ़ाइल में फिट नहीं बैठ सकते।

Epernay स्थित Gosset के cellar master Odilon de Varine ने Vitisphere को बताया कि उनके हाउस में निर्णय “90%” हो चुका था, शायद उससे भी अधिक, कि 13% से ऊपर संभावित अल्कोहल वाले मस्ट को अलग कर लिया जाए और किण्वन के बाद उन्हें चखकर उनके अंतिम उपयोग पर निर्णय लिया जाए। उन्होंने कहा कि ये वाइन उस ताज़गी और खनिजता से बहुत दूर साबित हो सकती हैं, जिसे हाउस अपने non-vintage Brut Sans Année Champagnes के लिए चाहता है, और इसलिए उन्हें Coteaux Champenois की ओर मोड़ा जा सकता है।

रिपोर्ट के अनुसार, Gosset ने इस संभावना को ध्यान में रखते हुए अपना cellar काम पहले ही समायोजित कर लिया है, लाल वाइनों के लिए extraction बढ़ाया है और श्वेत वाइनों के लिए bâtonnage को तीव्र किया है, ताकि जरूरत पड़ने पर उच्च-गुणवत्ता की स्थिर वाइन तैयार की जा सके। रिपोर्ट में कहा गया कि यह विकल्प विचार करने में हाउस अकेला नहीं है।

Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, जो क्षेत्र का मुख्य growers संगठन है, के अध्यक्ष Maxime Toubart ने भी 2026 को Coteaux Champenois बनाने के लिए विशेष रूप से अनुकूल वर्ष बताया। उन्होंने कहा कि अंगूरों की गुणवत्ता उच्च स्तर की स्थिर वाइन बनाने का अवसर देती है, लेकिन यह भी स्पष्ट किया कि इस श्रेणी से यह अपेक्षा नहीं है कि वह क्षेत्र में स्पार्कलिंग Champagne की केंद्रीय भूमिका को पीछे छोड़ दे या मूल रूप से चुनौती दे।

INAO को उत्पादकों की यह अपील इसी तरह की पुनर्निर्देशन से बचने के उद्देश्य से है, जब उत्पादक फिर भी फसल को Champagne के रूप में बोतलबंद करना चाहते हैं। Toubart ने कहा कि लक्ष्य उस प्रतिबंध को हटाना है जो बोतल के भीतर पुन:किण्वन के बाद 13% अल्कोहल से ऊपर की वाइनों की बोतलबंदी को रोकता है, और appellation को व्यापक यूरोपीय नियम के अनुरूप करना है, जो बिना enrichment वाली वाइनों के लिए 15% तक की अनुमति देता है। उन्होंने कहा कि यह बदलाव उन उत्पादकों की मदद करेगा जो 2026 की वाइनों को पहले के वर्षों की reserve wines के साथ संतुलित नहीं कर सकते, या जो vintage Blanc de Blancs बनाना चाहते हैं, और जो अन्यथा आगे बढ़ने में असमर्थ हो सकते हैं।

दांव पर केवल एक तकनीकी नियम नहीं है, बल्कि यह भी है कि क्षेत्र एक गर्म विंटेज को कैसे प्रबंधित करता है, बिना किसानों और हाउसेज़ को अपने सबसे मूल्यवान उत्पाद से अंगूरों को डाउनग्रेड करने या दूसरी दिशा में मोड़ने के लिए मजबूर किए। यदि छूट नहीं दी जाती, तो सामान्य परिस्थितियों में जो अधिक अंगूर स्पार्कलिंग Champagne में जाते, वे इसके बजाय स्थिर वाइनों में जा सकते हैं, जिससे 2026 की फसल का व्यावसायिक मिश्रण, भले ही सीमित स्तर पर ही सही, बदल जाएगा।

यह बहस Champagne पर बार-बार आने वाले गर्म मौसम के व्यापक दबाव को भी दर्शाती है। गर्मी फसल की तारीखें आगे खिसका सकती है और अंगूरों में शर्करा स्तर बढ़ा सकती है, जिससे संभावित अल्कोहल भी बढ़ता है। स्पार्कलिंग वाइन उत्पादकों के लिए, इससे उस शैली के साथ तनाव पैदा हो सकता है जिसे वे बनाए रखना चाहते हैं, खासकर उन वाइनों में

जो tension, acidity और blending flexibility के इर्द-गिर्द बनी होती हैं। बहुत अधिक परिपक्वता वाले वर्षों में, पारंपरिक मॉडल मौजूदा appellation नियमों के भीतर बनाए रखना अधिक कठिन हो सकता है।

यदि अनुरोध मंजूर नहीं होता, तो कितनी मात्रा में फल श्रेणियाँ बदल सकती हैं, इसके कोई आंकड़े प्रकाशित नहीं किए गए हैं, और न ही मात्रा, कीमतों या फसल के उस हिस्से के अनुमान दिए गए हैं जो प्रभावित हो सकता है। फिलहाल, बाज़ार नियामक के निर्णय का इंतज़ार कर रहा है, जबकि उत्पादक कटाई जारी रखते हैं और यह आकलन करते हैं कि क्या सबसे अधिक पके हुए लॉट अभी भी Champagne के लिए इस्तेमाल किए जा सकते हैं या Coteaux Champenois के लिए अधिक उपयुक्त हैं।