vinetur

# अत्यधिक गर्मी से पकने की रफ्तार बढ़ने पर फ्रांस ने शैम्पेन की अल्कोहल सीमा 15% तक बढ़ाई

यह अस्थायी नियम इस साल की फसल के लिए सामान्य 13% सीमा को बढ़ाकर 15% कर देता है, और क्षेत्र के वाइन-निर्माण मानकों पर जलवायु दबाव को दर्शाता है।

शुक्रवार, 11 सितंबर 2026



फ्रांसीसी अधिकारियों ने इस साल शैम्पेन उत्पादकों को अस्थायी रूप से ऐसे वाइनों के साथ काम करने की अनुमति दी है जिनमें अल्कोहल 15% तक हो सकता है, क्योंकि अत्यधिक गर्मी ने क्षेत्र में पकने की प्रक्रिया तेज कर दी और अंगूरों में शर्करा का स्तर बढ़ा दिया।

यह फैसला उत्तर-पूर्वी फ्रांस के शैम्पेन क्षेत्र में ऐसे बढ़ते मौसम के बाद आया है, जो तीव्र गर्मी से प्रभावित रहा और जिसके चलते उत्पादकों को सामान्य से पहले फसल काटनी पड़ी। गर्म परिस्थितियों में अंगूर तेजी से शर्करा जमा कर सकते हैं, और जब किण्वन उन शर्कराओं को अल्कोहल में बदलता है, तो अल्कोहल स्तर बढ़ जाता है।

शैम्पेन निर्माताओं के लिए यह बदलाव उस साल की एक व्यावहारिक प्रतिक्रिया है, जिसमें मौसम नियमों से ज्यादा तेजी

से आगे बढ़ गया। यह क्षेत्र कड़ाई से विनियमित है, और अल्कोहल स्तर उन मानकों का हिस्सा हैं जो तय करते हैं कि वाइन कैसे बनाई और बेची जाती है। अस्थायी बढ़ोतरी की अनुमति देकर फ्रांस उत्पादकों को इस साल के अंगूरों को संभालने की गुंजाइश दे रहा है, बिना एपेलासियोन के सामान्य ढांचे से बाहर गए।

इस कदम का यह मतलब जरूरी नहीं कि उपभोक्ताओं को अचानक 15% अल्कोहल वाली सारी शैम्पेन दिखाई देने लगेगी। व्यवहार में, उत्पादकों के पास अभी भी सेलर में कई विकल्प हैं, जिनमें ब्लेंडिंग से जुड़े फैसले भी शामिल हैं, जो वाइन के अंतिम स्वरूप को प्रभावित कर सकते हैं। लेकिन ऊपरी सीमा बढ़ाना यह स्वीकार करता है कि बहुत गर्म साल में दाखबारी में शुरुआती स्थिति बदल गई है।

यह मुद्दा दुनिया के सबसे प्रसिद्ध वाइन क्षेत्रों में से एक के सामने मौजूद व्यापक चुनौती को दर्शाता है। शैम्पेन लंबे समय से अपेक्षाकृत ठंडी जलवायु पर निर्भर रहा है, जो अम्लता को बनाए रखने और पकने की प्रक्रिया को धीरे-धीरे आगे बढ़ाने में मदद करती है। यह संतुलन इन वाइनों की शैली का केंद्रीय हिस्सा है। जब गर्मी पहले आ जाती है या लंबी चलती है, तो अंगूर तेजी से परिपक्व हो सकते हैं, अम्लता का स्तर गिर सकता है, और उत्पादकों के कटाई के लिए तैयार होने से पहले ही अल्कोहल की संभावित मात्रा बढ़ सकती है।

यूरोप भर में जलवायु परिवर्तन के कारण गर्मी की अवधि अधिक बार और अधिक तीव्र होने लगी है, और इन बदलावों का महत्व भी बढ़ गया है। वाइन क्षेत्रों में, उत्पादकों को बदलती परिस्थितियों के साथ तालमेल रखने के लिए कटाई की तारीखों, दाखबारी की प्रक्रियाओं और वाइननिर्माण तकनीकों में बदलाव करने पड़े हैं। शैम्पेन, अपनी उत्तरी और ऐतिहासिक रूप से ठंडी क्षेत्र की छवि के बावजूद, इस दबाव से अछूता नहीं है।

नियामकीय बदलाव का महत्व इस साल की फसल से आगे भी है। पेय क्षेत्र के लिए यह इस बात का एक और संकेत है कि जलवायु दबाव अब वाइन और स्पार्कलिंग वाइन उत्पादकों के लिए कोई अमूर्त चिंता नहीं रह गया है। यह उत्पादन नियमों, ब्लेंडिंग रणनीतियों, लेबलिंग फैसलों और कटाई की योजना को वास्तविक समय में प्रभावित कर सकता है। अत्यधिक मौसम वाले वर्षों में, उत्पादकों को अपने वाइनों को कानूनी और वाणिज्यिक मानकों के भीतर रखते हुए उपभोक्ताओं की अपेक्षित शैली बनाए रखने के लिए नियामकों से अधिक लचीलेपन की जरूरत पड़ सकती है।

इसका असर आपूर्ति श्रृंखला के कई हिस्सों पर पड़ सकता है। जो अंगूर पहले पकते हैं, वे कटाई की अवधि को छोटा कर देते हैं और उत्पादकों को श्रम तथा उपकरण को तेजी से जुटाने की जरूरत पड़ सकती है। वाइनरी को किण्वन प्रबंधन में बदलाव करना पड़ सकता है और यह तय करना पड़ सकता है कि पकाव, ताजगी और अल्कोहल के बीच कैसे संतुलन बनाया जाए। अगर गर्म मौसम अधिक आम हो जाते हैं, तो अस्थायी अपवाद इस क्षेत्र के संचालन का और अधिक नियमित हिस्सा बन सकते हैं।

शैम्पेन उत्पादक पिछले कुछ वर्षों में पहले ही गर्म परिस्थितियों के अनुसार खुद को ढाल रहे हैं। पिछले दशकों की तुलना में अब पहले कटाई करना अधिक आम हो गया है, जो क्षेत्र की जलवायु में लगातार हो रहे बदलाव को दर्शाता है। कुछ उत्पादक और घराने कैनोपी प्रबंधन, स्थल चयन और दाखबारी की समय-सारिणी में बदलाव कर इसके अनुरूप प्रतिक्रिया दे रहे हैं। अन्य लोग सेलर में अम्लता बनाए रखने और अल्कोहल को नियंत्रित रखने के तरीकों पर अधिक ध्यान दे रहे हैं।

साथ ही, यह क्षेत्र शैली और पहचान को लेकर मजबूत अपेक्षाओं से बंधा हुआ है। शैम्पेन सिर्फ एक स्पार्कलिंग वाइन के रूप में नहीं, बल्कि स्थान, विधि और स्थिरता से गहराई से जुड़े उत्पाद के रूप में बेचा जाता है। किसी भी नियामकीय समायोजन, चाहे वह अस्थायी ही क्यों न हो, पर ध्यान जाता है, क्योंकि यह दिखाता है कि पर्यावरणीय बदलाव उन मानकों पर दबाव डालने लगे हैं जो अलग परिस्थितियों के लिए बनाए गए थे।

इस साल फ्रांसीसी नियामकों का फैसला इसी बात को रेखांकित करता है। पारंपरिक 13% सीमा क्षेत्र में अपेक्षित सामान्य दायरे को ध्यान में रखकर तय की गई थी। इस मौसम की गर्मी ने उस दायरे को बनाए रखना कठिन बना दिया। मौसम से

प्रेरित पकने की प्रक्रिया के कारण उत्पादकों को नियमों के उल्लंघन के लिए मजबूर करने के बजाय, अधिकारियों ने मौजूदा विंटेज के लिए सीमा बढ़ाने का विकल्प चुना।

यह कदम संभवत: अन्य वाइन क्षेत्रों और पेय उद्योग के उत्पादकों द्वारा भी करीब से देखा जाएगा। जब सरकारें और एपेलासियोन निकाय गर्मी के जवाब में तकनीकी नियम बदलते हैं, तो वे संकेत देते हैं कि जलवायु प्रभाव अब सिर्फ खेतों में कृषि को ही नहीं, बल्कि बोतल तक पहुंचने वाले उत्पाद को नियंत्रित करने वाली कानूनी और वाणिज्यिक प्रणालियों को भी आकार दे रहे हैं।