vinetur

चरम गर्मी से अंगूरों में शक्कर सघन होने पर शैम्पेन नियामकों ने 2026 की अल्कोहल सीमा 15% तक बढ़ाई

अस्थायी छूट सामान्य 13% की सीमा हटाती है, ऐसे मौसम के लिए जिसे उत्पादक रिकॉर्ड में दर्ज किसी भी फसल से पहले शुरू हुआ बता रहे हैं।

सोमवार, 14 सितंबर 2026



फ्रांस के शैम्पेन उत्पादकों को इस साल की फसल के लिए स्पार्कलिंग वाइनों में अल्कोहल की मात्रा 15% तक बढ़ाने की अस्थायी अनुमति दी गई है, क्योंकि रिकॉर्ड गर्मी और सूखे ने अंगूरों में शक्कर का स्तर असामान्य रूप से ऊंचा कर दिया है, Comite Champagne उद्योग संघ के अनुसार।

यह बदलाव सामान्य नियामकीय सीमा 13% को ऊपर ले जाता है, जो क्षेत्र में फल, अम्लता और अल्कोहल के पारंपरिक संतुलन को दर्शाती है। उद्योग अधिकारियों ने कहा कि यह उपाय असाधारण है और केवल 2026 की फसल तक सीमित है। यह फैसला ऐसे बढ़ते मौसम के बाद आया है, जिसमें चरम मौसम ने किण्वन शुरू होने से पहले ही फल की रासायनिक

संरचना बदल दी।

Comite Champagne की एक प्रवक्ता ने BBC को बताया कि केवल वाइनों के एक छोटे हिस्से के प्रभावित होने की उम्मीद है। उन्होंने कहा, "इस फसल की बहुत कम संख्या वाली वाइनें दूसरे किण्वन के दौरान, जो शैम्पेन में बुलबुले पैदा करता है, 13% की नियामकीय सीमा को थोड़ा पार कर सकती थीं और लगभग 13.1% या 13.2% तक पहुंच सकती थीं।" इसी आधार पर, उन्होंने कहा, नियामकों ने इस साल के लिए ही सीमा को "असाधारण रूप से और अस्थायी रूप से" 15% तक बढ़ाने पर सहमति दी।

इस बढ़ोतरी का मतलब यह नहीं है कि 2026 की फसल से बनी शैम्पेन बड़े पैमाने पर 15% अल्कोहल के करीब पहुंचेगी। उद्योग समूह के अनुसार, ऊंची सीमा मुख्यत: उन बोतलों के लिए एक कानूनी और तकनीकी सुरक्षा-प्रावधान है, जो उस साल की असामान्य फल-संरचना के कारण पुरानी सीमा से थोड़ी ऊपर जा सकती हैं। इसका तात्कालिक कारण वाइनमेकिंग में शक्कर और अल्कोहल के बीच संबंध है : जब अंगूर गर्म, शुष्क परिस्थितियों में पकते हैं, तो शक्कर का स्तर बढ़ जाता है, और खमीर बाद में किण्वन के दौरान उस शक्कर को अल्कोहल में बदल देता है।

यही प्रक्रिया इस फैसले को केवल शैम्पेन से आगे भी महत्वपूर्ण बनाती है। वाइन उत्पादकों और व्यापक पेय उद्योग के लिए, गर्म बढ़ते मौसम सेलर तक पहुंचने से पहले ही कच्चे माल को सीधे बदल सकते हैं, जिससे मस्ट की रसायन-रचना, किण्वन प्रबंधन और अंतिम अल्कोहल स्तर प्रभावित होते हैं। व्यावहारिक रूप से, इससे उत्पादकों और नियामकों को लंबे समय से चली आ रही नियमावली और उत्पादन विधियों में समायोजन करने के लिए मजबूर होना पड़ सकता है, भले ही अल्कोहल में अंतिम बदलाव छोटा ही क्यों न हो।

2026 की फसल अगस्त की शुरुआत में शुरू हुई और महीने के मध्य तक फैल गई, जिसे संघ ने शैम्पेन में अब तक दर्ज सबसे शुरुआती फसल बताया। यह समय उस क्षेत्र में खास महत्व रखता है जिसकी पहचान लंबे समय से ठंडी जलवायु और धीमी पकने की अवधि से जुड़ी रही है। उसी साल वसंत में भीषण पाला पड़ा, जिससे गर्मी के चरम पर पहुंचने से पहले ही दाख की बाड़ियों पर तनाव की एक और परत जुड़ गई।

Comite Champagne ने 2026 के बढ़ते मौसम को इस क्षेत्र के इतिहास के सबसे असामान्य मौसमों में से एक बताया। पाला, लू और सूखे का यह संयोजन इस बात को लेकर चिंताओं को और तीखा करता है कि जलवायु परिवर्तन फ्रांस के सबसे कड़े नियमन वाले और अंतरराष्ट्रीय स्तर पर मान्यता प्राप्त वाइन क्षेत्रों में से एक को कैसे प्रभावित कर रहा है। संघ ने कहा कि इस तरह की शुरुआती फसलें 10 से 15 वर्षों के भीतर सामान्य हो सकती हैं, जो इस संकेत के बराबर है कि उत्पादकों को उन शैलियों और मानकों पर बार-बार दबाव का सामना करना पड़ सकता है जो दशकों से स्थिर रहे हैं।

शैम्पेन पर अंगूर की किस्मों, दाखबारी प्रथाओं और वाइन-निर्माण तरीकों, जिनमें अल्कोहल सीमा भी शामिल है, को कवर करने वाले कड़े उत्पादन नियम लागू होते हैं। ये नियम उस अपेलेशन की पहचान का हिस्सा हैं और नाम से जुड़ी विशिष्टता की रक्षा करते हैं। इसलिए सीमा में अस्थायी समायोजन केवल एक तकनीकी विवरण से कहीं अधिक है। यह दिखाता है कि चरम मौसम किसी संरक्षित वाइन क्षेत्र की नियामकीय रूपरेखा तक पहुंच सकता है, सिर्फ दाखबारी तक नहीं।

उपभोक्ताओं के लिए व्यावहारिक असर सीमित हो सकता है। प्रवक्ता की टिप्पणियां संकेत देती हैं कि अधिकांश प्रभावित वाइनें पुरानी सीमा को केवल थोड़ा ही पार करेंगी। फिर भी, अल्कोहल में मामूली बढ़ोतरी भी बनावट, संतुलन और इसका असर महसूस होने की रफ्तार को बदल सकती है, खासकर उस शैली में जो ताजगी और संयम के लिए जानी जाती है। पीने वाले फर्क महसूस करेंगे या नहीं, यह बोतल और हाउस स्टाइल पर निर्भर कर सकता है, लेकिन यह बदलाव दिखाता है कि मौसम बदलने के साथ एकसमान प्रोफाइल बनाए रखने के लिए उत्पादकों पर कितना दबाव है।

यह मुद्दा उन पेय उत्पादकों के लिए भी व्यापक निहितार्थ रखता है जो जलवायु से प्रभावित कृषि-इनपुट पर निर्भर हैं। खासकर वाइन में, अल्कोहल उत्पादन के अंत में केवल जोड़ा या समायोजित नहीं किया जाता ; यह फसल के समय

अंगूरों की स्थिति में निहित होता है। जब गर्मी प्राकृतिक शक्कर बढ़ाती है, तो यह किण्वन की प्रक्रिया को बदल सकती है और नियमों के भीतर रहने वाली वाइन तथा कानूनी सीमाओं से बाहर जाने वाली वाइन के बीच का अंतर कम कर सकती है। इससे वाइनरी में तकनीकी अनुकूलन और निगरानी निकायों से नीति-लचीलेपन की मांग बढ़ सकती है।

शैम्पेन के लिए किसी व्यापक स्थायी नियम परिवर्तन की घोषणा नहीं की गई है। यह उपाय केवल इस साल की वाइनों पर लागू है, और उद्योग अधिकारियों ने इसके सीमित दायरे पर जोर दिया है। लेकिन इस छूट की जरूरत पड़ना ही इस क्षेत्र में बदलाव की गति की ओर ध्यान खींचता है, जो पारंपरिक रूप से अपनी विशिष्ट शैली के लिए ठंडी उत्तरी जलवायु पर निर्भर रहा है।

इस फैसले पर उन अन्य फ्रांसीसी वाइन क्षेत्रों की भी करीबी नजर रहेगी जो समान मौसमीय चरम स्थितियों का सामना कर रहे हैं। यदि और क्षेत्रों को बार-बार लू, उच्च शर्करा स्तर और पहले होने वाली फसल का सामना करना पड़े, तो उत्पादक इसी तरह की नियामकीय राहत मांग सकते हैं। फिलहाल, शैम्पेन की 2026 की विंटेज इस बात का स्पष्ट उदाहरण है कि पाला, सूखा और रिकॉर्ड गर्मी से प्रभावित मौसम किस तरह दाखबारी से आगे बढ़कर नियम-पुस्तिका तक पहुंच सकता है।