vinetur

एक हफ्ते में पकने की रफ्तार 4.5% से 8.3% बढ़ने के बाद Champagne में आधुनिक इतिहास की सबसे जल्दी कटाई दर्ज

व्यापार निकाय ने कहा कि शुष्क परिस्थितियों ने अंगूरों को स्वस्थ रखा, जबकि पैदावार 8,800 किग्रा के लक्ष्य से काफी कम रही

बुधवार, 16 सितंबर 2026



उत्तरी-पूर्वी फ्रांस के Champagne उत्पादकों ने 2026 की ऐसी फसल पूरी कर ली है, जिसे क्षेत्र के व्यापार निकाय ने रिकॉर्ड में बेजोड़ बताया, क्योंकि अचानक पकने की रफ्तार बढ़ने, फल की अच्छी सेहत और अनुमान से कम पैदावार के चलते अंगूर अगस्त के पहले सप्ताह में ही तोड़े गए।

मंगलवार को जारी आकलन में Champagne Committee, जिसे फ्रांस में Comité Champagne के नाम से जाना जाता है, ने कहा कि यह सीजन अपने समय, अंगूरों की स्थिति और रसों में दिखे संतुलन के कारण अलग था। समूह के सह-अध्यक्ष David Chatillon और Maxime Toubart, तथा शोध निदेशक Sébastien Debuisson ने कहा कि क्षेत्र ने अपनी अब तक

की सबसे जल्दी कटाई देखी है।

जुलाई के अंत में पकने की रफ्तार अचानक तेज़ हो गई और उद्योग को अपना कार्यक्रम वास्तविक समय में बदलना पड़ा। Debuisson के अनुसार, लगभग 600 दाख़बारी प्लॉटों में लिए गए मापों से 27 जुलाई को औसत संभावित अल्कोहल 4.5% पाया गया। 3 अगस्त तक यह आंकड़ा 8.3% तक पहुंच चुका था। इस छलांग के कारण अंतर-व्यावसायिक निकाय को कटाई की आधिकारिक शुरुआत आगे लानी पड़ी, जिसमें पहली तुड़ाई 12 अगस्त को शुरू हुई और अधिकांश दाख़बारियाँ लगभग 17 अगस्त से शुरू हुईं।

कुछ इलाकों में काम और भी पहले शुरू हो गया। Aube विभाग के Montgueux में तुड़ाई 6 अगस्त को शुरू हुई। Debuisson ने कहा कि इतनी जल्दी की कटाई की तारीख का पता लगाने के लिए Champagne को 1893 तक पीछे जाना पड़ता है, हालांकि उस समय दाख़बारी की पद्धतियाँ और अंगूर की किस्में अलग थीं। इसी आधार पर उन्होंने कहा कि 2026 को क्षेत्र के आधुनिक इतिहास की सबसे जल्दी कटाई माना जा सकता है।

सीजन की रफ्तार ने उत्पादकों, वाइन हाउसों और तकनीकी टीमों को चौंका दिया, लेकिन Champagne के अधिकारियों ने कहा कि क्षेत्र ने इतनी तेज़ी से तालमेल बिठा लिया कि खेत में बड़े व्यवधान से बचा जा सका। Chatillon ने कहा कि इस बदलाव ने पूरे क्षेत्र में लॉजिस्टिक्स की परीक्षा ली, मजदूरों और तुड़ाई के कार्यक्रमों से लेकर प्रेस संचालन तक, लेकिन उत्पादक जवाब दे पाए।

गुणवत्ता के लिहाज़ से शुरुआती संकेत मज़बूत हैं। समिति ने कहा कि फसल में औसत संभावित अल्कोहल लगभग 11.8% था, जबकि Chardonnay लगभग 12.3% पर थी। साथ ही, गुच्छे और दाने सामान्य से छोटे थे। औसत गुच्छे का वजन लगभग 100 ग्राम था, जबकि हाल के वर्षों में यह करीब 135 ग्राम रहा है। शुष्क परिस्थितियों ने रोग के दबाव को कम रखा, जिससे फल समिति के शब्दों में असाधारण रूप से स्वस्थ अवस्था में रहा।

Debuisson ने कहा कि शुरुआती रस-चखने से ताजगी, फल, बनावट और नफ़ासत का संकेत मिला। Champagne की उत्पादन पद्धति ने संभवत: इन गुणों को सुरक्षित रखने में मदद की। क्षेत्र में अभी भी हाथ से तुड़ाई होती है, जिससे गुच्छे प्रेस तक पहुंचने तक साबुत रहते हैं। इसके बाद उत्पादक एक कोमल, सटीक और चरणबद्ध प्रेसिंग प्रक्रिया अपनाते हैं, जिसका उद्देश्य संतुलन को नुकसान पहुंचाए बिना रस निकालना होता है।

इस संयोजन ने क्षेत्र की कुछ सबसे प्रतिष्ठित विंटेजों से तुलना को प्रेरित किया है, हालांकि Champagne के अधिकारियों ने इतनी जल्दी कोई पक्के दावे करने से परहेज़ किया। Debuisson ने कहा कि पकने और अम्लता के बीच संतुलन ने पिछली सदी के कुछ उल्लेखनीय वर्षों की याद दिलाई, जिनमें 1921, 1947 और 1959 शामिल हैं। उन्होंने यह भी कहा कि 2026 को अभी पौराणिक विंटेज कहना जल्दबाज़ी होगी, लेकिन फल की स्थिति और रस की गुणवत्ता ने वाइनमेकर्स को एक मज़बूत आधार दिया है।

वर्ष की मुख्य कमजोरी मात्रा रही। औसत उपज 7,000 किग्रा प्रति हेक्टेयर रही, जो उद्योग द्वारा पहले तय किए गए 8,800 किग्रा प्रति हेक्टेयर स्तर से काफी कम है। अधिकांश वर्षों की तरह, परिस्थितियाँ पूरे क्षेत्र में अलग-अलग रहीं, और कमी एक गाँव या दाख़बारी से दूसरी में समान नहीं थी।

Champagne की रिज़र्व प्रणाली से इस झटके का कुछ हिस्सा कम होने की उम्मीद है। क्षेत्र में इस्तेमाल किए जाने वाले मॉडल के तहत, उत्पादक पहले के वर्षों में संग्रहीत वाइनों का उपयोग उस मात्रा को पूरा करने के लिए कर सकते हैं जिसे बाज़ार में उतारा जा सकता है, भले ही कृषि-उपज कम रही हो। Chatillon ने कहा कि यह व्यवस्था लंबे समय से Champagne को बाज़ार में उतारी जा सकने वाली उपज और कृषि-उपज को अलग रखने तथा जहाँ ज़रूरत हो वहाँ कमी पूरी करने की सुविधा देती रही है। उन्होंने कहा कि कुछ व्यक्तिगत परिचालनों को अभी भी कठिन परिस्थितियों का सामना करना पड़ेगा, लेकिन समष्टि-आर्थिक स्तर पर उन्हें नहीं लगता कि 2026 की कमी बड़ी समस्या बनेगी।

फिर भी, Toubart ने कहा कि क्षेत्र का मॉडल बढ़ते दबाव में है। उन्होंने कहा कि Champagne एक स्थिर संचालन-लय का

आदी हो गया है, जो उत्पादकों और वाइन हाउसों को मौसम के उतार-चढ़ाव को सहते हुए भी उत्पादन, निवेश, नवाचार और कर्मचारियों को वेतन देने की अनुमति देती थी। उन्होंने कहा कि उस लय को बनाए रखना अब कठिन होता जा रहा है, और आने वाले 10, 15 और 20 वर्षों में आपूर्ति शृंखला को किस तरह सहारा दिया जाए, इस पर क्षेत्र को फिर से विचार करना होगा। उन्होंने जोड़ा कि उत्पादकों के लिए 8,800 किग्रा प्रति हेक्टेयर को न्यूनतम स्तर माना जाना चाहिए।

कम फसल का असर दाख़बारी से बाहर भी पड़ता है, क्योंकि Champagne के वाइन हाउस नए उत्पादन, रिज़र्व स्टॉक और शिपमेंट योजनाओं के बीच सावधान संतुलन पर निर्भर करते हैं। लक्ष्य से काफी कम फसल को आंशिक रूप से रिज़र्व के ज़रिए समायोजित किया जा सकता है, लेकिन अगर ऐसे पैटर्न जारी रहते हैं तो प्रीमियम स्पार्कलिंग वाइन कारोबार में इन्वेंटरी उपयोग, बिक्री मात्रा और मूल्य निर्धारण पर और सटीक फैसले लेने पड़ सकते हैं।

अभी ध्यान दाख़बारी से सेलर की ओर खिसक रहा है, जहाँ सहकारी समितियाँ, स्वतंत्र उत्पादक और Champagne के वाइन हाउस ऐसे सीजन की वाइनों पर किण्वन और शुरुआती काम शुरू कर रहे हैं, जो सामान्य कैलेंडर से कई हफ्ते पहले आ गई थी।