vinetur

पाला और हीटवेव के बाद Champagne उत्पादकों को 2026 की फसल 48% घटने की उम्मीद

शुरुआती चखने से स्वस्थ, पके अंगूरों का संकेत मिलता है, जिनमें मजबूत विंटेज वाइनों के लिए पर्याप्त अम्लता है।

गुरुवार, 17 सितंबर 2026



Champagne उत्पादक हाल के वर्षों की सबसे छोटी फसलों में से एक की कटाई कर रहे हैं, लेकिन उद्योग अधिकारियों का कहना है कि उत्तर-पूर्वी फ्रांस के इस क्षेत्र में 2026 की फसल अत्यधिक मौसम और सामान्य से बहुत पहले शुरू हुई तुड़ाई के बावजूद मजबूत गुणवत्ता दिखा रही है।

16,000 से अधिक उत्पादकों और 350 Champagne houses का प्रतिनिधित्व करने वाला व्यापार निकाय Comité Champagne ने इस सप्ताह कहा कि शुरुआती चखने और दाखबारी आकलन से पता चलता है कि अंगूर बहुत अच्छी हालत में हैं, जिनमें संतुलन और ताजगी है जो उच्च-स्तरीय वाइन का आधार बन सकती है। समूह ने कहा कि विंटेज को निश्चित रूप से परिभाषित करना अभी बहुत जल्दी है, लेकिन जोड़ा कि फसल में पहले से ही वे गुण हैं जो बहुत मजबूत, और संभवत: असाधारण, वाइन के लिए चाहिए।

गुणवत्ता का यह सकारात्मक आकलन तब आया है जब मात्रा में तेज गिरावट की उम्मीद है। फ्रांस के कृषि मंत्रालय की सांख्यिकी सेवा Agreste द्वारा प्रकाशित अनुमानों के अनुसार, 1 सितंबर तक Champagne उत्पादन 1.3 मिलियन हेक्टोलिटर रहने का अनुमान था। यह 2025 से 48% कम और 2021-2025 के औसत से 46% नीचे होगा।

छोटी फसल उस बढ़ती मौसम के बाद आई है जिसमें बड़े व्यवधान रहे। Champagne को वसंत में भीषण पाला, बहुत जल्दी फूल आने और गर्मियों की पांच हीटवेवों का सामना करना पड़ा। उत्पादकों को सूखे का भी सामना करना पड़ा, जिससे गुच्छों का आकार घट गया और पैदावार सीमित रही। Comité Champagne ने कहा कि औसत कृषि-उपज मुख्यत: इसलिए मध्यम बनी रहनी चाहिए क्योंकि गुच्छे छोटे थे।

कम मात्रा के बावजूद, व्यापार समूह ने कहा कि फल की स्थिति खास रही है। उसके अनुसार, अंगूर असामान्य लेकिन अनुकूल स्वच्छता स्थितियों में परिपक्व हुए और मस्ट में Champagne में शायद ही कभी दिखने वाला प्रोफ़ाइल है : बहुत पके, लेकिन फिर भी क्षेत्र की पारंपरिक स्पार्कलिंग वाइनों के लिए जरूरी अम्लता और ताजगी को बनाए हुए।

2026 की फसल समय-निर्धारण के लिहाज से भी रिकॉर्ड बना रही है। पहली अंगूर-तोड़ 6 अगस्त को हुई, और कटाई की आधिकारिक शुरुआत 12 अगस्त को घोषित की गई। 17 अगस्त के बाद से, अपेलासियोन भर में तुड़ाई व्यापक हो गई। इससे फसल 2025 की अपेक्षित तारीख से लगभग दो सप्ताह पहले शुरू हुई, और Champagne के लिए यह अब तक की सबसे जल्दी फसल बन गई।

Union des Maisons de Champagne के अध्यक्ष और Comité Champagne के सह-अध्यक्ष David Chatillon ने कहा कि क्षेत्र ने शुरुआती फसल को तेजी से संगठित किया और फल को अच्छी हालत में इकट्ठा किया। उन्होंने कहा कि फसल ने उल्लेखनीय गुणवत्ता दिखाई और यह क्षेत्र की कम समय में अपनी कार्यप्रणाली को ढालने की क्षमता को दर्शाती है। उन्होंने अंगूरों को स्वस्थ, पका हुआ और उच्च स्तर पर Champagne बनाने के लिए उपयुक्त बताया।

Comité Champagne के growers co-president Maxime Toubart ने कहा कि इस विंटेज ने दाखबारी के काम के सामान्य संदर्भ बिंदुओं को उलट दिया और उत्पादकों को पूरे मौसम में अनुकूलन करने के लिए मजबूर किया। उन्होंने कहा कि ऐसी असामान्य मुहिम से निपटने में उत्पादकों की प्रतिक्रिया-क्षमता निर्णायक थी, जो उम्मीद से कहीं तेज चली।

क्योंकि परिपक्वता इतनी तेजी से बढ़ी, उत्पादकों, दलों और वाइनरी को लगभग वास्तविक समय में कार्यक्रमों का पुनर्गठन करना पड़ा। कटाई दलों को सामान्य से पहले तैनात किया गया, और काम तेजी से पूरा किया गया। तुड़ाई की शुरुआत में सबसे गर्म अवधि के दौरान, उत्पादकों ने काम के घंटे समायोजित किए और दाखबारी में काम करने वालों की सुरक्षा के लिए निवारक उपाय मजबूत किए। व्यापार निकाय के अनुसार, 17 अगस्त के बाद तापमान में नरमी आई।

गर्मी का कैलेंडर से परे एक और असर पड़ा है। फ्रांसीसी अधिकारियों ने इस वर्ष की फसल के लिए एक अस्थायी छूट दी है, जिससे 13% से ऊपर, अधिकतम 15% तक अल्कोहल स्तर वाली बोतलों को बाज़ार में लाया जा सकेगा। यह कदम इस तथ्य को दर्शाता है कि अधिक गर्म मौसम चीनी स्तर और संभावित अल्कोहल को उन मानकों से ऊपर धकेल सकता है जिनके साथ क्षेत्र ऐतिहासिक रूप से काम करता रहा है।

प्रेसिंग और विनिफिकेशन आगे बढ़ते ही अब सेलर मास्टरों के सामने अगले बड़े फैसले हैं। Comité Champagne ने कहा कि अधिक पकने के स्तर के बावजूद रस में ताजगी, सघनता, फल और नफ़ासत दिख रही है। उसने कहा कि पूरे गुच्छों की सावधानीपूर्वक हाथ से तुड़ाई, कोमल प्रेसिंग और रस का विस्तृत पृथक्करण असाधारण रूप से गर्म वर्ष में अंगूर की अखंडता और अम्लता को बनाए रखने में मददगार रहा।

इस कच्चे माल का मूल्यांकन हाल की फसलों से बनी रिज़र्व वाइनों के मुकाबले भी किया जाएगा। व्यापार समूह ने पिछले तीन विंटेजों के बीच अंतर की ओर इशारा किया : 2024 बरसाती और ताजगी से चिह्नित था, 2025 गर्म था, और 2026 बेहद गर्म रहा और पिछले वर्षों से अलग था। ये अंतर सेलर टीमों को भविष्य की नॉन-विंटेज और प्रतिष्ठित क्यूवी तैयार करते समय मिश्रण के व्यापक विकल्प दे सकते हैं।

स्थितियों ने इस बात पर बहस भी फिर से खोल दी है कि कुछ फल का उपयोग कैसे किया जा सकता है। उच्च गर्मी ने न केवल परिपक्वता की गति को प्रभावित किया है बल्कि अंगूरों के चरित्र को भी, इसलिए कुछ हाउस उस फल के एक हिस्से को, जिसे सामान्यतः Champagne के लिए इस्तेमाल किया जाता, Coteaux Champenois अपेलासियोन के तहत शांत वाइन में बदलने पर विचार कर रहे हैं। इस श्रेणी ने फिर से ध्यान खींचा है, क्योंकि जलवायु परिवर्तन कुछ वर्षों में उन अंगूरों को शांत वाइन शैलियों के लिए पकाना आसान बना रहा है, ऐसे क्षेत्र में जो लंबे समय से स्पार्कलिंग उत्पादन से परिभाषित रहा है।

Champagne के लिए, 2026 की फसल इस बात का एक और केस स्टडी बन रही है कि जलवायु दबाव दाखबारी प्रबंधन, श्रम योजना, कटाई के समय और यहां तक कि वाइन संरचना से जुड़े कानूनी नियमों को कैसे बदल रहा है। संतुलन, अम्लता और लंबे समय से चली आ रही दिनचर्याओं पर बनी इस क्षेत्र में, उत्पादक अब तेज़ परिपक्वता चक्रों और अधिक बार आने वाली चरम परिस्थितियों के अनुरूप खुद को ढाल रहे हैं, क्योंकि वे उन वाइनों की तैयारी कर रहे हैं जो अंततः बाज़ार तक पहुंचेंगी।