vinetur

शैम्पेन उत्पादकों ने पहली बार 15% अल्कोहल तक की वाइन की अनुमति दी

अत्यधिक गर्म और शुष्क बढ़वार मौसम ने एक अस्थायी छूट मजबूरन लागू कराई, जिससे यह आशंका फिर उभरी कि जलवायु परिवर्तन शैम्पेन की पहचान बदल सकता है।

गुरुवार, 17 सितंबर 2026



फ्रांस के शैम्पेन उद्योग ने एक अपवाद को मंजूरी दी है, जिसके तहत पहली बार बोतलों में 13% से अधिक अल्कोहल हो सकेगा। बहुत गर्म और शुष्क बढ़वार मौसम ने अंगूरों में शर्करा स्तर बढ़ा दिए और इस क्षेत्र की वाइनों की संभावित अल्कोहल मात्रा ऊपर धकेल दी।

यह कदम, जिसे Courrier International ने The Times सहित ब्रिटिश अख़बारों की रिपोर्टिंग के हवाले से बताया, इस साल की फसल पर लागू होगा और शैम्पेन अपेलासियन के नियमों में एक अस्थायी छूट के तहत 15% अल्कोहल तक की वाइनों की अनुमति देता है। सामान्य मानकों के तहत, शैम्पेन 13% से ऊपर नहीं जाना चाहिए।

यह बदलाव उत्तर-पूर्वी फ्रांस के उत्पादकों के लिए एक संवेदनशील बहस फिर खोल देता है, क्योंकि शैम्पेन को लंबे समय

से एक ऐसी स्पार्कलिंग वाइन के रूप में बाज़ार में बेचा गया है, जिसकी पहचान ताजगी, महीन बुलबुलों और अपेक्षाकृत मध्यम अल्कोहल से होती है। अधिक मजबूत उत्पाद को उपभोक्ताओं के सामने पेश करना कठिन हो सकता है, जबकि कई खरीदार, खासकर प्रीमियम वाइन बाज़ारों में, हल्की शैलियों और कम-अल्कोहल पेयों की मांग कर रहे हैं।

तत्काल कारण जलवायु परिवर्तन है। अधिक तापमान और सूखे की स्थितियों ने अंगूरों में असामान्य रूप से उच्च शर्करा सान्द्रता पैदा की है। किण्वन के दौरान, खमीर उस शर्करा को अल्कोहल में बदल देता है। जिन वर्षों में गर्मी और शुष्कता विशेष रूप से तीव्र होती है, उनमें परिणाम ऐसे बेस वाइन हो सकते हैं जो स्वाभाविक रूप से अपेलेशन नियमों में तय सीमा से ऊपर अल्कोहल स्तर पर समाप्त होती हैं।

Courrier International द्वारा उद्धृत रिपोर्टिंग के अनुसार, इस साल की परिस्थितियाँ Comité Champagne को यह छूट देने के लिए पर्याप्त रूप से चरम थीं। यह फैसला इसलिए महत्वपूर्ण है क्योंकि यह संकेत देता है कि जो मुद्दा कभी असाधारण माना जाता था, वह गर्मियाँ जारी रहने पर अधिक आम हो सकता है। इसके एक फसल से आगे भी नियामकीय असर होंगे। यह व्यापक पेय उद्योग के लिए व्यावसायिक सवाल भी उठाता है, जो पहले से जलवायु दबाव, बदलती उपभोक्ता रुचियों और वाइन, बीयर तथा स्पिरिट्स में लेबलिंग और उत्पाद शैली की अधिक कड़ी निगरानी के अनुसार खुद को ढाल रहा है।

यह बहस सिर्फ अल्कोहल की मात्रा को लेकर नहीं है। यह पहचान का सवाल भी है। शैम्पेन उत्पादक ऐसा पेय बेचते हैं जो संतुलन और शिष्टता से जुड़ा है, और अधिक समृद्ध, अधिक मजबूत वाइनों की ओर कोई भी बदलाव उस छवि से टकराने का जोखिम रखता है। Bordeaux-आधारित वाइन विशेषज्ञ Jane Anson, जिनका इस कवरेज में उल्लेख किया गया, ने कहा कि उपभोक्ता जो increasingly चाहते हैं और प्रकृति अब जो दे रही है, उसके बीच का अंतर उत्पादकों के लिए तनाव का गंभीर स्रोत बन सकता है।

साथ ही, कुछ वाइनमेकरों का तर्क है कि इसका असर सुर्खियों जितना नाटकीय नहीं होगा। Marne के Cuis में उत्पादक Didier Gimonnet ने The Times को बताया कि अधिकांश शैम्पेन हाउसेस इस मुद्दे को ब्लेंडिंग के ज़रिए संभालने की संभावना रखते हैं। शैम्पेन आम तौर पर अलग-अलग प्लॉटों, अंगूर किस्मों और अक्सर अलग-अलग वर्षों की वाइनों को मिलाकर बनाई जाती है। उत्पादक इस लचीलेपन का उपयोग विशेष रूप से पके फल के प्रभाव को कम करने और अंतिम वाइन में संतुलन बनाए रखने के लिए कर सकते हैं।

इसका मतलब यह है कि यह छूट अपने-आप यह नहीं दर्शाती कि सुपरमार्केट की अलमारियाँ जल्द ही स्पष्ट रूप से अधिक मजबूत शैम्पेन से भर जाएँगी। 2026 की फसल के 2028 से पहले दुकानों तक पहुँचने की उम्मीद नहीं है, क्योंकि शैम्पेन को जारी किए जाने से पहले कम से कम 15 महीने, और अक्सर उससे भी अधिक, परिपक्व होना पड़ता है। इसलिए उत्पादकों के पास अभी भी ब्लेंडिंग और शैली से जुड़े फैसले करने का समय है, इससे पहले कि उपभोक्ता अंतिम नतीजा देखें।

फिर भी, इस अपवाद पर करीबी नजर रखी जा रही है क्योंकि यह भविष्य के नियम-निर्माण और मार्केटिंग रणनीति को आकार दे सकता है। यदि गर्म vintages सामान्य हो जाते हैं, तो उत्पादकों को यह तय करना पड़ सकता है कि उच्च अल्कोहल को एक नए शैम्पेन प्रोफ़ाइल का हिस्सा मान लें, ब्लेंडिंग टूल्स पर अधिक निर्भर रहें, या वाइनयार्ड और सेलर की प्रक्रियाओं में बदलाव करें ताकि उपभोक्ताओं की अपेक्षित शैली को बनाए रखा जा सके। इसका असर अन्य स्पार्कलिंग वाइन क्षेत्रों के अपने उत्पाद पेश करने के तरीके पर भी पड़ सकता है, खासकर उन क्षेत्रों पर जो ताजगी और कम अल्कोहल के आधार पर प्रतिस्पर्धा करते हैं।

इस बहस ने फ्रांस के बाहर के ठंडे वाइन क्षेत्रों से तुलना को भी हवा दी है। Courrier International लेख में उद्धृत ब्रिटिश टिप्पणीकारों ने कहा कि इंग्लैंड के दक्षिणी वाइनयार्ड्स की अपील बढ़ सकती है, क्योंकि वहाँ की जलवायु स्थितियाँ हल्की स्पार्कलिंग वाइनों के लिए अभी भी अधिक अनुकूल बनी हुई हैं। इससे शैम्पेन की मौजूदा बाज़ार स्थिति कमजोर नहीं होती, लेकिन यह रेखांकित करता है कि जलवायु रुझान स्पार्कलिंग वाइन व्यापार में प्रतिस्पर्धात्मक बढ़तों को किस

तरह बदलना शुरू कर रहे हैं।

फिलहाल, यह क्षेत्र एक साथ दो वास्तविकताओं से जूझ रहा है। एक ओर, उत्पादक गर्म मौसमों के अंगूर संरचना और नियामकीय मानकों पर सीधे प्रभाव का सामना कर रहे हैं। दूसरी ओर, उन्हें अभी भी यह बताया जा रहा है कि 2026 की फसल असाधारण गुणवत्ता की हो सकती है। चुनौती यह होगी कि शैम्पेन उस गुणवत्ता को बनाए रखते हुए भी ताजगी और मध्यम प्रोफ़ाइल को कैसे बरकरार रखे, जिसने उसकी वैश्विक प्रतिष्ठा बनाई।