vinetur

रिकॉर्ड गर्मी के बाद फ्रांस ने Champagne उत्पादकों को 15% तक अल्कोहल वाली वाइन बेचने की अनुमति दी

अस्थायी बदलाव सामान्य 13% सीमा को हटाता है, उस गर्मियों के बाद जिसने शर्करा स्तर को Champagne की सामान्य सीमा से ऊपर धकेल दिया।

शुक्रवार, 18 सितंबर 2026



फ्रांस में Champagne उत्पादकों को इस वर्ष 15% तक अल्कोहल स्तर वाली वाइन बेचने की अनुमति दी गई है, जो सामान्य 13% सीमा से अधिक है, क्योंकि असाधारण रूप से गर्म गर्मियों ने अंगूरों में शर्करा स्तर बढ़ा दिया, स्वीडिश कृषि प्रकाशन Jordbruksaktuellt के अनुसार।

यह बदलाव Champagne में 2026 के सीज़न पर लागू होता है, जहाँ बढ़ते मौसम के दौरान उत्पादकों को रिकॉर्ड गर्मी का सामना करना पड़ा। फल में अधिक शर्करा किण्वन के दौरान अधिक अल्कोहल में बदल सकती है, और असामान्य रूप से गर्म परिस्थितियों ने क्षेत्र को उसकी सामान्य सीमा से बाहर धकेल दिया।

रिपोर्ट के अनुसार, इस वर्ष की फसल Champagne में अब तक की सबसे जल्दी दर्ज की गई फसल भी थी। पहले अंगूर 6 अगस्त को तोड़े गए, और जब कटाई पूरे क्षेत्र में फैली, तो यह 2025 की तुलना में लगभग दो सप्ताह पहले थी, जिसे पहले ही असामान्य रूप से जल्दी माना गया था।

Jordbruksaktuellt ने France 24 का हवाला देते हुए रिपोर्ट किया कि Comité Champagne के सह-अध्यक्ष Maxime Toubart ने कहा कि इस तरह की फसल 10 से 15 वर्षों में सामान्य हो सकती है। उन्होंने इस बदलाव को जलवायु परिवर्तन से जोड़ा, जिसने फ्रांस के शराब क्षेत्रों में पकने के पैटर्न और कटाई के समय को लगातार बदल दिया है।

वैश्विक पेय कारोबार के लिए यह निर्णय महत्वपूर्ण है, क्योंकि Champagne वाइन क्षेत्र की सबसे बारीकी से देखी जाने वाली श्रेणियों में से एक है। अनुमेय अल्कोहल स्तर में अस्थायी बढ़ोतरी उत्पादन नियंत्रण, लेबलिंग प्रथाओं और निर्यात बाजारों में इस क्षेत्र की वाइन को प्रस्तुत करने के तरीके को प्रभावित कर सकती है। यह व्यापक उद्योग बहस को भी बढ़ा सकती है कि जैसे-जैसे अधिक गर्म मौसम सामान्य होते जा रहे हैं, अल्कोहल मानकों और अपेलेशन नियमों को कैसे अनुकूलित किया जाना चाहिए।

जल्दी कटाई और अधिक अल्कोहल की अनुमति एक ही समस्या की ओर इशारा करते हैं: अंगूर सामान्यतः कटाई शुरू करने से पहले ही तेजी से पक रहे हैं और अधिक शर्करा जमा कर रहे हैं। उत्पादकों के लिए, इसका मतलब Champagne में अपेक्षित ताजगी को बनाए रखने और गर्म परिस्थितियों से पैदा होने वाली अधिक ताकतवर बेस वाइन के प्रबंधन के बीच एक कठिन संतुलन हो सकता है।

यह घटनाक्रम ऐसे समय आया है जब यूरोपीय वाइन क्षेत्र जलवायु दबाव के अनुरूप ढलते जा रहे हैं, जो लंबे समय से स्थापित कृषि कैलेंडरों को बदल रहा है। Champagne में, जहाँ उत्पादन नियम कड़े हैं और क्षेत्र की शैली उच्च अम्लता और मध्यम अल्कोहल पर निर्भर करती है, इस तरह का तकनीकी समायोजन भी उत्पादकों, नियामकों और पेय व्यापार के खरीदारों का ध्यान खींचता है।

Jordbruksaktuellt ने शुक्रवार को अपनी रिपोर्ट प्रकाशित की, जिसमें इस उपाय को रिकॉर्ड-गर्म फ्रांसीसी गर्मी और 2026 की फसल की असामान्य गति के जवाब के रूप में वर्णित किया गया।