vinetur

बढ़ती गर्मी के बावजूद इतालवी वाइन अपनी ताजगी बनाए रखती हैं, रिपोर्ट में खुलासा

Gambero Rosso कहता है कि कैनोपी कवरेज, मिट्टी की देखभाल और लचीला कटाई समय उत्पादकों को अम्लता, संतुलन, सुगंधीय स्पष्टता बनाए रखने में मदद करते हैं।

सोमवार, 21 सितंबर 2026



इतालवी शराब उत्पादक अब ज्यादा गर्म ग्रीष्मकाल, सूखे और अंगूरबाग में तेज़ पकने की चुनौती से जूझ रहे हैं, लेकिन बोतल में नतीजा हमेशा वह भारी, कम ताज़ा वाइन नहीं होता जिसकी कई लोगों ने उम्मीद की थी। Gambero Rosso की एक हालिया रिपोर्ट कहती है कि कई मामलों में इसके उलट तस्वीर दिख रही है : तेज़ गर्मी के बावजूद, कई इतालवी वाइन अभी भी अम्लता, संतुलन और सुगंध की स्पष्टता बनाए रख पा रही हैं।

यह वाइन के बारे में एक आम धारणा के खिलाफ है। गर्म हालात आम तौर पर अंगूरों में चीनी को अधिक तेज़ी से जमा करते हैं। सरल शब्दों में, इसका अक्सर मतलब होता है अधिक संभावित अल्कोहल, अधिक पके हुए स्वाद और यह जोखिम कि वाइन चौड़ी या भारी महसूस होगी। यही परिस्थितियाँ तकनीकी परिपक्वता और अम्लता के नुकसान के बीच का समय भी घटा सकती हैं, जिससे कटाई का सही समय तय करना कठिन हो जाता है। वर्षों से, ये दबाव इस बहस के केंद्र

में रहे हैं कि जलवायु परिवर्तन यूरोपीय वाइन को किस तरह बदल रहा है।

Gambero Rosso जिस बात पर ज़ोर देता है, वह यह है कि केवल गर्मी के आधार पर वाइन की शैली का अनुमान लगाने की तुलना में अंगूरबाग में किया गया काम कहीं अधिक महत्वपूर्ण साबित हो रहा है। लेख में बेल की सुरक्षा, कैनोपी और मिट्टी, साथ ही कटाई के फैसलों को वे मुख्य उपकरण बताया गया है जो उत्पादकों को ताजगी बनाए रखने में मदद करते हैं। मूल विचार यह है कि उत्पादक तनाव कम करके, पकने में असंतुलन की गति धीमी करके और फल को नियंत्रित तरीके से खुला रखकर, पौधे की चरम मौसम के प्रति प्रतिक्रिया को प्रभावित कर सकते हैं, बजाय इसके कि उसे ज्यादा गरम होने दें।

कैनोपी प्रबंधन इस प्रयास का केंद्रीय हिस्सा है। पत्तियाँ गुच्छों के लिए एक सुरक्षात्मक आवरण का काम करती हैं, और उनका उपयोग धूप के संपर्क और अंगूर के तापमान—दोनों को प्रभावित कर सकता है। बहुत गर्म अवधि में, अत्यधिक एक्सपोज़र से धूप से झुलसने और तेज़ निर्जलीकरण का जोखिम बढ़ सकता है। अधिक सुरक्षात्मक कैनोपी सबसे गर्म घंटों में फल को ढकने में मदद कर सकती है और उस गति को कम कर सकती है, जिस गति से अंगूर अपना संतुलन खोते हैं। मिट्टी प्रबंधन भी महत्वपूर्ण है, क्योंकि जो मिट्टियाँ अधिक स्वस्थ होती हैं और नमी बनाए रखने में बेहतर सक्षम होती हैं, वे सूखे दौर में बेल को सहारा दे सकती हैं, बिना पौधे को गंभीर तनाव में धकेले।

कटाई का समय एक और कारक है। गरम होते मौसम में, पारंपरिक तुड़ाई तिथि तक इंतज़ार करना जोखिम भरा हो सकता है अगर चीनी, फेनोलिक और सुगंधीय परिपक्वता की तुलना में तेज़ी से बढ़ती है। पहले तोड़ना एक संभव प्रतिक्रिया है, लेकिन Gambero Rosso के विवरण में व्यापक बात यह है कि निर्णय तय कैलेंडर से नहीं, बल्कि अंगूरबाग की वास्तविक स्थिति से जुड़ा होना चाहिए। जो उत्पादक मौसम को बारीकी से पढ़ते हैं, वे वाइन में तनाव और पीने की सहजता बनाए रखने में बेहतर सक्षम हो सकते हैं।

रिपोर्ट यह भी संकेत देती है कि मुख्य जवाब यह नहीं है कि अंगूर के सेलर में पहुँचने के बाद वाइन को 'ठीक' किया जाए। यह अंतर महत्वपूर्ण है क्योंकि यह ध्यान को एनोलॉजिकल समायोजन से हटाकर खेत-स्तर के फैसलों पर ले आता है। व्यावहारिक रूप से, इसका मतलब है कि अंतिम उत्पाद की गुणवत्ता विनिफ़िकेशन के दौरान असंतुलन को सुधारने की तुलना में अंगूरबाग में पहले से उस असंतुलन से बचने पर अधिक निर्भर हो सकती है। उत्पादकों और वाइनमेकरों के लिए, इसमें अधिक अवलोकन, प्लॉट-दर-प्लॉट अधिक अनुकूलित काम और कुछ मामलों में लंबे समय से चली आ रही आदतों पर पुनर्विचार शामिल हो सकता है।

यह मुद्दा पेय कारोबार के लिए व्यापक महत्व रखता है, क्योंकि वाइन की शैली सीधे व्यावसायिक स्थिति से जुड़ी होती है। अगर उत्पादक अधिक गर्म विंटेज में भी ताजगी और सुगंधीय परिभाषा बनाए रख पाते हैं, तो वे appellations की पहचान को बचाए रखने, अधिक संतुलित वाइन की उपभोक्ता माँग पूरी करने और एक-सी भारी प्रोफ़ाइल की ओर झुकाव से बचने में बेहतर स्थिति में हो सकते हैं। वाइनरी, आयातकों और वितरकों के लिए, इसका असर सोर्सिंग, मूल्य निर्धारण और बाज़ार में वाइन को पेश करने के तरीके पर पड़ सकता है। यह स्टिल और स्पार्कलिंग वाइन के उत्पादकों को भी व्यावहारिक मार्गदर्शन देता है, जिन्हें अधिक अस्थिर बढ़ती परिस्थितियों में अम्लता और सटीकता की रक्षा करनी होती है।

यह संदेश खास तौर पर इटली में प्रासंगिक है, जहाँ वाइन क्षेत्र बहुत अलग-अलग जलवायु और ऊँचाइयों में फैले हैं, लेकिन वे सभी, अलग-अलग स्तरों पर, गर्मी के असर से जूझ रहे हैं। ऐसे संदर्भ में, चर्चा केवल इस बारे में नहीं है कि तापमान बढ़ रहा है या नहीं, बल्कि इस बारे में भी है कि कौन-सी कृषि प्रतिक्रियाएँ प्रभावी साबित हो रही हैं। Gambero Rosso का विवरण इस सरल धारणा से अधिक सूक्ष्म तस्वीर पेश करता है कि गर्म मौसम अपने आप भारी वाइन पैदा कर देता है।

इसका मतलब यह नहीं कि जलवायु परिवर्तन का दबाव कम हो गया है। गर्मी और जल-तनाव अब भी बड़े जोखिम बने हुए हैं, और तेज़ पकना कई अंगूरबागों के लिए एक संरचनात्मक समस्या बना हुआ है। लेकिन Gambero Rosso द्वारा

वर्णित अनुभव दिखाता है कि परिणाम पहले से तय नहीं है। अंगूरबाग की सुरक्षा, मिट्टी की देखभाल और समय पर कटाई के फैसले अभी भी यह तय करने में निर्णायक फर्क ला सकते हैं कि वाइन ताजगी बनाए रखती है या उसे खो देती है। ऐसे क्षेत्र के लिए जो क्षेत्रीय चरित्र छोड़े बिना खुद को ढालने की कोशिश कर रहा है, यह मैदान में मिलने वाले सबसे महत्वपूर्ण व्यावहारिक सबकों में से एक बनता जा रहा है।