vinetur

पर्यटन, तकनीक और ऊर्जा उपयोग पर वाइनरियों को प्रशिक्षित करने के लिए Sicilia DOC ने अकादमी शुरू की

कंसोर्टियम द्वारा वित्तपोषित पाठ्यक्रम Sicilia DOC क्षेत्र के पेशेवरों के लिए आतिथ्य, वाइनमेकिंग नवाचार और ऊर्जा दक्षता को कवर करेंगे।

शुक्रवार, 25 सितंबर 2026



Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia ने शुक्रवार को कहा कि वह अपने सदस्य वाइनरियों के लिए एक नया प्रशिक्षण कार्यक्रम शुरू कर रहा है, जिसे समूह के अनुसार सिसिली के उत्पादकों को पर्यटन, उत्पादन तकनीक और ऊर्जा उपयोग में बदलावों के अनुरूप ढलने में मदद करने के लिए तैयार किया गया है।

DOC Sicilia Academy नामक यह कार्यक्रम कंसोर्टियम द्वारा वित्तपोषित होगा और Sicilia DOC वाइन क्षेत्र में काम करने वाले पेशेवरों के लिए उपलब्ध कराया जाएगा। संगठन ने कहा कि पाठ्यक्रम तीन मुख्य क्षेत्रों पर केंद्रित होंगे : वाइन पर्यटन और आतिथ्य, वाइनरी नवाचार और वाइनमेकिंग तकनीक, तथा ऊर्जा दक्षता और स्थिरता।

यह घोषणा पालेर्मो में कंसोर्टियम द्वारा की गई, जो Sicilia DOC पदनाम का प्रतिनिधित्व करता है। समूह के निदेशक Camillo Pugliesi ने कहा कि बदलती उपभोक्ता मांग, बढ़ते परिचालन दबाव और अधिक प्रतिस्पर्धी बाजार के बीच प्रशिक्षण आवश्यक हो गया है। उन्होंने कहा कि अकादमी का उद्देश्य वाइनरियों को सामान्य मार्गदर्शन के बजाय व्यावहारिक उपकरण देना है, विशेषकर प्रत्यक्ष बिक्री, आगंतुक अनुभव और उत्पादन प्रदर्शन से जुड़े क्षेत्रों में।

कार्यक्रम का बड़ा हिस्सा वाइन पर्यटन पर केंद्रित होगा, जिसे कंसोर्टियम ने सिसिली की वाइनरियों के लिए तेजी से महत्वपूर्ण होता व्यापारिक क्षेत्र बताया। पाठ्यक्रमों में आतिथ्य प्रबंधन, व्यवसाय विकास और नए बाजारों तक पहुंच शामिल होने की उम्मीद है। कंसोर्टियम ने कहा कि वह चाहता है कि वाइनरियां आगंतुकों का स्वागत उत्पादन के अतिरिक्त एक पहलू के रूप में नहीं, बल्कि व्यवसाय के एक मुख्य हिस्से के रूप में देखें।

यह फोकस द्वीप पर पर्यटन के व्यापक रुझानों को भी दर्शाता है। कंसोर्टियम ने इटली के पर्यटन मंत्रालय की एक रिपोर्ट का हवाला दिया, जिसमें अनुमान लगाया गया था कि सिसिली में आवासीय सुविधाओं की अधिभोग दर 15 जून से 15 सितंबर के बीच 63% तक पहुंच जाएगी, जो राष्ट्रीय औसत 58.9% से अधिक है। समूह ने कहा कि ये आंकड़े स्थानीय पहचान, भोजन और वाइन, तथा ग्रामीण गंतव्यों से जुड़े यात्रा अनुभवों की निरंतर मांग की ओर इशारा करते हैं।

कई वाइनरियों के लिए यह रुझान चखने कक्ष के आगंतुकों से मिलने वाले ट्रैफिक से आगे वित्तीय महत्व रखता है। आगंतुकों से प्रत्यक्ष संपर्क नए बिक्री चैनल बना सकता है, ब्रांड पहचान मजबूत कर सकता है और यात्रियों के घर लौटने के बाद दोबारा खरीद को प्रोत्साहित कर सकता है। सिसिली में, जहां वाइन उत्पादन क्षेत्रीय पहचान और परिदृश्य से गहराई से जुड़ा है, कंसोर्टियम का मानना है कि मजबूत आतिथ्य कौशल उत्पादकों को द्वीप की आगंतुक अर्थव्यवस्था से अधिक मूल्य हासिल करने में मदद कर सकते हैं।

अकादमी में वाइनरी संचालन के लिए तकनीकी प्रशिक्षण भी शामिल होगा। कंसोर्टियम के अनुसार, पाठ्यक्रम में वाइन दोषों की संवेदी पहचान, traditional method और Charmat स्पार्कलिंग वाइनों का उत्पादन और चखना, आधुनिक रोज़े और रेड वाइन बनाने की विधियां, तथा वाइन सुगंधों का आणविक आधार शामिल होगा। घोषित लक्ष्य वाइनरियों को तकनीकी ज्ञान अद्यतन करने और उत्पाद गुणवत्ता सुधारने में मदद करना है, ऐसे बाजार में जहां उपभोक्ता प्राथमिकताएं और उत्पादन मानक लगातार बदल रहे हैं।

पाठ्यक्रमों का एक अलग समूह ऊर्जा प्रबंधन और स्थिरता से जुड़े मुद्दों को संबोधित करेगा, जो उच्च उपयोगिता लागत और पर्यावरणीय प्रभाव कम करने के दबाव के बीच और अधिक महत्वपूर्ण हो गए हैं। कंसोर्टियम ने कहा कि इन मॉड्यूलों में ऊर्जा खपत की निगरानी, उत्पादन प्रक्रिया का अनुकूलन, फोटोवोल्टिक प्रणालियां, ऊर्जा भंडारण, ऊर्जा समुदाय और नए निवेशों की अर्थशास्त्र का आकलन कैसे किया जाए, यह शामिल होगा। यह कार्यक्रम वाइनरियों को लागत कम करने और परिचालन दक्षता सुधारने में मदद करने के लिए बनाया गया है, साथ ही कड़े पर्यावरणीय अपेक्षाओं के अनुरूप ढलने के लिए भी।

अकादमी की शुरुआत Sicilia DOC प्रणाली के आकार को भी दर्शाती है। कंसोर्टियम ने कहा कि इस पदनाम में लगभग 8,000 अंगूर उत्पादक और करीब 500 बोतलबंदकर्ता शामिल हैं। 2012 में गठित यह संगठन, उत्पादकों और उपभोक्ताओं दोनों के हित में, Sicilia DOC लेबल के प्रचार और संरक्षण के लिए जिम्मेदार है।

कंसोर्टियम ने कहा कि सिसिली इटली का सबसे बड़ा जैविक वाइन-उत्पादन क्षेत्र है, जो देश के कुल जैविक दाखबारी क्षेत्र का 30% है। उसने जोड़ा कि द्वीप पर जैविक या एकीकृत उत्पादन मानकों के तहत 42,000 हेक्टेयर से अधिक क्षेत्र है, और इस आधार पर यह सतत विटीकल्चर प्रथाओं का उपयोग करने वाले इतालवी क्षेत्रों में पहले स्थान पर है।

यह नया कार्यक्रम ऐसे समय में आया है जब इटली और अन्य जगहों के वाइन उत्पादकों पर राजस्व में विविधता लाने, दक्षता सुधारने और पर्यटन तथा उपभोग के बदलते पैटर्न के अनुरूप ढलने का दबाव है। सिसिली की वाइनरियों के लिए इसका मतलब है पारंपरिक उत्पादन को आगंतुक सेवाओं, तकनीकी उन्नयन और ऊर्जा योजना से जुड़ी नई मांगों के साथ संतुलित करना। अकादमी के जरिए, कंसोर्टियम इन मुद्दों को वाइनरी प्रबंधन के हाशिए से हटाकर रोजमर्रा के कारोबारी फैसलों के केंद्र में लाने की कोशिश कर रहा है।