vinetur

इटली के वाइन भंडार 5.6 अरब बोतलों तक बढ़े, पिएडमोंट के वाइन निर्माताओं ने Barbera उत्पादन घटाया

क्षेत्र ने 2026 की फसल से ऊंची मात्रा और मजबूत गुणवत्ता दर्ज की, जिससे बड़ी बिक्री के बजाय आपूर्ति पर कड़ा नियंत्रण करने का दबाव बना।

सोमवार, 28 सितंबर 2026



इटली के पिएडमोंट क्षेत्र के वाइन उत्पादक वर्षों में अपनी सबसे मजबूत फसलों में से एक दर्ज कर रहे हैं, असामान्य रूप से गर्म गर्मी के बावजूद, लेकिन कई उत्पादक उत्पादन घटा रहे हैं और बाजार में जारी करने की रफ्तार धीमी कर रहे हैं, क्योंकि पहले से ही बहुत अधिक वाइन भंडारण में है और मांग कमजोर पड़ गई है।

Agliano Terme के आसपास की पहाड़ियों में, जहाँ Barbera की बेलें परिदृश्य का बड़ा हिस्सा ढके हुए हैं, उत्पादक 2026 की फसल के आखिरी अंगूर बटोर रहे हैं, ऐसे हालात में जिन्हें कई लोग ऊँची पैदावार और मजबूत गुणवत्ता—दोनों देने वाला मानते हैं। Barbera d'Asti Consortium के प्रमुख Filippo Mobrici ने कहा कि फसल जुलाई के अंत में शुरू हुई,

जो सामान्य से काफी पहले था, और इस साल की पैदावार को “पांच सितारा फसल” बताया।

आल्प्स और पो वैली के बीच स्थित इस उत्तरी क्षेत्र में दर्ज सबसे गर्म गर्मी के बाद यह शुरुआती शुरुआत हुई। औसत तापमान 21.6 डिग्री सेल्सियस तक पहुंच गया, जबकि Agliano Terme के आसपास अधिकतम तापमान लगभग 40 डिग्री सेल्सियस रहा। इसके बावजूद, उत्पादकों का कहना है कि बेलें अच्छी तरह टिकी रहीं क्योंकि सर्दी और शुरुआती वसंत में इतनी बारिश हुई कि चरम गर्मी के आने से पहले मिट्टी में जल-भंडार बन गए।

Mobrici ने कहा कि हाल के महीनों में अत्यधिक तापमान के बावजूद इन भंडारों ने अंगूरों को अच्छी परिस्थितियों में पकने में मदद की। उत्पादकों ने फल की रक्षा के लिए दाखबारी की पद्धतियों में भी बदलाव किया, और अंगूरों को सीधी धूप से बचाने के लिए बेलों पर सामान्य से अधिक पत्तियाँ छोड़ीं।

हालांकि यह मजबूत फसल एक कठिन कारोबारी दौर में आई है। अन्य इतालवी वाइन क्षेत्रों की तरह पिएडमोंट भी कई वर्षों की बड़ी पैदावार के बाद अधिक आपूर्ति से जूझ रहा है। उत्पादक ऐसे बाज़ारों में बिक्री की कोशिश कर रहे हैं जो युद्धों, अमेरिकी शुल्कों और युवा उपभोक्ताओं की बदलती आदतों से अस्थिर हैं; ये उपभोक्ता पिछली पीढ़ियों की तुलना में कम पी रहे हैं।

इसी दबाव के कारण Barbera d'Asti के उत्पादकों ने इस साल प्रति हेक्टेयर 9 टन से घटाकर 8.5 टन की कटाई तय की। कुछ एस्टेट बिक्री के लिए कम वाइन भी जारी कर रहे हैं। यह कदम इटली के वाइन उद्योग में उस व्यापक प्रयास को दर्शाता है, जिसमें उत्पादन को मांग के अधिक करीब लाने की कोशिश की जा रही है, बजाय इसके कि भंडार लगातार बढ़ते रहें।

आधिकारिक आंकड़े बताते हैं कि यह चिंता क्यों बढ़ी है। जुलाई में, दुनिया के सबसे बड़े वाइन-उत्पादक देश इटली में वाइन भंडार एक साल पहले की तुलना में 6.9% बढ़े थे। भंडारण में मौजूद मात्रा 5.6 अरब से अधिक बोतलों के बराबर थी, जो लगभग एक पूरे साल के उत्पादन के बराबर है।

यह भंडार बढ़ना केवल पिएडमोंट की दाखबाड़ियों तक सीमित नहीं है। बड़े इन्वेंट्री वाइन की कीमतों पर दबाव डाल सकती हैं, यह तय करने को प्रभावित कर सकती हैं कि कितना उत्पाद वितरकों और खुदरा विक्रेताओं तक पहुंचे, और व्यापक यूरोपीय पेय व्यापार, खासकर थोक वाइन निर्यात, पर असर डाल सकती हैं। अगर अधिक आपूर्ति बनी रहती है, तो पेय क्षेत्र के उत्पादकों को कम मार्जिन और अधिक सतर्क कारोबारी योजना का सामना करना पड़ सकता है।

पिएडमोंट के कुछ उत्पादकों ने इस असंतुलन से निपटने के लिए पहले ही असामान्य कदम उठाए हैं। कुछ इलाकों में इस साल के उत्पादन का एक हिस्सा वाइन के रूप में बोतलबंद करने के बजाय सिरके में बदला जा रहा है। उद्योग नेता दीर्घकालिक उपायों पर भी बहस कर रहे हैं।

इटली के Wine Union, जिसे UIV के नाम से जाना जाता है, ने उत्पादन को बाजार की स्थितियों के अनुसार योजना बनाने का आह्वान किया है और नए दाखबारी रोपणों को मंजूरी न देने का आग्रह किया है। UIV अध्यक्ष Lamberto Frescobaldi ने इस साल की शुरुआत में कहा था कि उद्योग को पुरानी या अव्यवहार्य बेलों को हटाने पर भी विचार करना चाहिए, और तर्क दिया था कि उत्पादकों को कठिन फैसले लेने के लिए तैयार रहना होगा।

हर कोई इससे सहमत नहीं है। Agliano Terme में, Mobrici ने दाखबाड़ियों को उखाड़ने के विचार को खारिज कर दिया। उन्होंने कहा कि बेलें केवल उत्पादन का साधन नहीं हैं, बल्कि स्थानीय संस्कृति और इस बात का भी हिस्सा हैं कि जमीन कैसे आकार लेती और संरक्षित होती है।

San Marzano Oliveto में, कुछ किलोमीटर दक्षिण की ओर, वाइनमेकर Luca Garberoglio ने कहा कि वह भी फसल की गुणवत्ता से संतुष्ट हैं और उनका तर्क था कि अपेक्षाकृत छोटे Barbera d'Asti क्षेत्र में भंडार अभी भी संभालने लायक हैं। 41 वर्षीय Garberoglio उस परिवार का हिस्सा हैं जो Carussin estate चलाता है, जिसने विशेष रूप से स्कैंडिनेवियाई

निर्यात बाजारों में बेची जाने वाली जैविक वाइन बनाकर खुद को और अधिक प्रीमियम स्तर पर स्थापित किया है।

उनकी टिप्पणियाँ इतालवी वाइन में चल रहे एक और बदलाव की ओर इशारा करती हैं, जो भंडारों से कम और जलवायु से अधिक जुड़ा है। Garberoglio के अनुसार, गर्म होती बढ़वार परिस्थितियाँ पकने के पैटर्न को बदल रही हैं, जिससे Barbera d'Asti का स्वाद-प्रोफ़ाइल बदल रहा है। उन्होंने कहा कि पारंपरिक रूप से चेरी और प्लम नोट्स से पहचानी जाने वाली यह वाइन अब अधिक सघन ब्लैकबेरी और ब्लैककरंट सुगंध दिखा रही है।