vinetur

गर्मी ने एक इतालवी Prosecco उत्पादक को 17 अगस्त से रात में कटाई शुरू करने पर मजबूर किया

विटोरियो वेनेटो के पास, Sarah Dei Tos ने अम्लता, सुगंध और अंगूर की स्थिरता बचाने के लिए तुड़ाई सुबह 3 बजे शुरू की।

शनिवार, 3 अक्टूबर 2026

Prosecco क्षेत्र में, Vittorio Veneto के पास, उत्पादक Sarah Dei Tos ने इस साल की अंगूर की कटाई 17 अगस्त को शुरू की और फल का बड़ा हिस्सा रात में तोड़ रही हैं, जो उनके परिवार की पिछली परंपरा से साफ़ अलग कदम है। उनके दादा अक्टूबर में कटाई करते थे। इस साल, Gambero Rosso के अनुसार, उन्होंने काम को दिन के सबसे ठंडे घंटों में, लगभग सुबह 3 बजे से 8 बजे तक, आगे बढ़ाया ताकि अंगूरों की अम्लता और सुगंध सुरक्षित रहे।

यह बदलाव उत्तर-पूर्वी इटली के Vittorio Veneto नगरपालिका के एक गाँव Cozzuolo में हो रहा है, जहाँ Dei Tos Prosecco बनाती हैं। पहले शुरू करना और रात में काम करना दाखबारी में अधिक गर्म परिस्थितियों की प्रतिक्रिया है। सूर्योदय से पहले फसल लाकर, वाइनरी का लक्ष्य अंगूरों पर गर्मी के दबाव को सीमित करना और कटाई तथा शुरुआती हैंडलिंग चरणों के दौरान ऑक्सीकरण के जोखिम को कम करना है।

स्पार्कलिंग वाइन उत्पादकों के लिए, अम्लता शैली और संतुलन का केंद्रीय हिस्सा है। Prosecco में, यह ताज़गी बनाए रखने में मदद करती है और उपभोक्ताओं की अपेक्षित सुगंधित प्रोफ़ाइल को सहारा देती है। जब अंगूर ऊँचे तापमान में तोड़े जाते हैं, तो अम्लता तेज़ी से घट सकती है और नाज़ुक सुगंध प्रभावित हो सकती हैं। अँधेरे में या तड़के कटाई करने का मतलब यह भी है कि फल तहखाने तक कम तापमान पर पहुँचता है, जिससे तुरंत कूलिंग की ज़रूरत कम हो सकती है और रस अधिक स्थिर रह सकता है।

Dei Tos रात में होने वाली कटाई को केवल एक व्यावहारिक उपाय के रूप में नहीं देख रही हैं। Gambero Rosso ने बताया कि वह CREA, इटली के सार्वजनिक कृषि अनुसंधान निकाय, और Free University of Bolzano के साथ मिलकर यह भी अध्ययन कर रही हैं कि अँधेरे में तोड़े जाने पर अंगूर कैसे व्यवहार करते हैं। यह काम इस बात को समझने पर केंद्रित है कि क्या कटाई के दौरान रोशनी की अनुपस्थिति और कम तापमान अंगूर की रसायन-रचना को ऐसे तरीकों से प्रभावित कर सकते हैं जो वाइनमेकिंग के लिए उपयोगी हों।

यह शोध पक्ष कहानी को एक अकेली संपत्ति से आगे व्यापक महत्व देता है। कई वाइनरी गर्मियों के अधिक गर्म होने के साथ कटाई की तारीखें पहले ही आगे खिसका चुकी हैं, लेकिन रात में कटाई का फल पर मापने योग्य असर क्या होता है, यह अभी कम ज्ञात है। यदि शोध अम्लता, सुगंध संरक्षण और कम ऑक्सीकरण के लाभों की पुष्टि करता है, तो उन क्षेत्रों में यह तरीका अधिक आम हो सकता है जहाँ उत्पादक बदलती जलवायु परिस्थितियों में वाइन की शैली को बनाए रखने की कोशिश कर रहे हैं।

समय में यह बदलाव अपने आप में उल्लेखनीय है। जो कटाई कभी अक्टूबर में शुरू होती थी, वह अब अगस्त के मध्य में शुरू हो रही है। यह अंतर दिखाता है कि बढ़ने का मौसम कितना बदल गया है। रात में तुड़ाई का निर्णय अनुकूलन की एक

और परत जोड़ता है, क्योंकि इससे श्रम-सारिणी, लॉजिस्टिक्स, तहखाने तक परिवहन और प्रोसेसिंग के समय में बदलाव आता है। दाखबारी की टीमों को तड़के काम शुरू करना पड़ता है, और वाइनरी को भोर से पहले फल प्राप्त करने के लिए तैयार रहना पड़ता है।

पेय क्षेत्र के लिए यह मामला इसलिए महत्वपूर्ण है क्योंकि यह दिखाता है कि उत्पादक गुणवत्ता की रक्षा के लिए केवल खेती की तकनीक नहीं, बल्कि संचालन में भी बदलाव कर रहे हैं। वाइन में, अंगूर की रसायन-रचना में छोटे बदलाव भी अंतिम उत्पाद को बदल सकते हैं। यही दबाव ऊर्जा उपयोग, रेफ्रिजरेशन, स्टाफिंग और कटाई-योजना से जुड़े फैसलों पर भी असर डाल रहा है। ठंडे कटाई-खंड से आने वाले अंगूरों का तापमान कम रह सकता है और तहखाने में कुछ कूलिंग ज़रूरतें घट सकती हैं, लेकिन इससे संगठनात्मक लागत बढ़ सकती है और प्रकाश, परिवहन तथा रात के श्रम में नए निवेश की ज़रूरत पड़ सकती है।

इसके निहितार्थ खास तौर पर स्पार्कलिंग वाइनों और उन अन्य पेयों के लिए प्रासंगिक हैं जहाँ ताज़गी, अम्लता और सुगंध की सटीकता महत्वपूर्ण व्यावसायिक गुण हैं। यदि गरम होते मौसमों में शर्करा का संचय फेनोलिक और सुगंधित विकास से आगे निकलता रहता है, तो उत्पादकों को पहले कटाई करने, दाखबारी की प्रथाएँ बदलने, या अधिक काम रात में करने के बीच चुनाव करना पड़ सकता है। इसलिए Prosecco की पहाड़ियों में जो हो रहा है, वह अन्य वाइन क्षेत्रों के लिए और व्यापक रूप से उन पेय कंपनियों के लिए एक मॉडल बन सकता है जो तापमान-संवेदनशील कच्चे माल पर निर्भर हैं।

रात में कटाई कृषि में नई नहीं है, लेकिन जलवायु दबाव की सीधी प्रतिक्रिया के रूप में इसका उपयोग अधिक दिखाई देने लगा है। इस मामले में, यह प्रथा औपचारिक अवलोकन और वैज्ञानिक समर्थन के साथ जोड़ी जा रही है। इससे वाइनरी को इस बारे में अधिक स्पष्ट प्रमाण मिल सकते हैं कि लाभ मुख्यतः व्यावहारिक हैं, जैसे अंगूर का कम तापमान, या क्या संरचना और वाइन की गुणवत्ता पर भी मापने योग्य प्रभाव पड़ते हैं।

Gambero Rosso ने Dei Tos के फैसले को एक पारिवारिक उपलब्धि और इतालवी viticulture में व्यापक बदलाव के संकेत के रूप में प्रस्तुत किया। तस्वीर सरल है : एक पीढ़ी अक्टूबर में तोड़ती थी, दूसरी अब 17 अगस्त से शुरू करती है और सूर्योदय से पहले काम करती है। इस बदलाव के पीछे यूरोप भर के वाइन उत्पादकों के सामने मौजूद एक बड़ा सवाल है : जब जलवायु कटाई की गति और परिस्थितियाँ बदल रही हों, तब किसी उत्पाद की पहचान को कैसे बरकरार रखा जाए।