vinetur

गर्म और शुष्क गर्मी के बाद जर्मनी में अब तक की सबसे जल्दी अंगूर की कटाई शुरू

उत्पादकों के मुताबिक, खासकर नए अंगूर-बागों में पैदावार कम है, लेकिन सही समय पर कटाई से बेहतरीन गुणवत्ता की उम्मीद है।

शुक्रवार, 9 अक्टूबर 2026



जर्मनी के सभी वाइन उत्पादक क्षेत्रों में 2026 की अंगूर की कटाई अब तक के सबसे शुरुआती समय पर शुरू हुई। उत्पादकों और जर्मन वाइन संस्थान के अनुसार, गर्म और शुष्क गर्मी से अंगूर जल्दी पक गए और किसानों को पारंपरिक समय से कई सप्ताह पहले फसल तोड़नी पड़ी।

इस बदलाव से कई क्षेत्रों में पैदावार घटी है, खासकर नए अंगूर-बागों में। हालांकि, कई उत्पादकों का कहना है कि सही समय पर अंगूर तोड़े जाएं तो कम फसल से भी बेहतरीन गुणवत्ता वाली वाइन बन सकती है। कम मात्रा और संभावित रूप से बेहतर गुणवत्ता का यह मेल वाइनरी और खरीदारों के लिए आपूर्ति, कीमतों और वाइन की शैली से जुड़े फैसलों को प्रभावित कर सकता है। इससे देश और विदेश में दूसरी पेय श्रेणियों के मुकाबले जर्मन वाइन की प्रतिस्पर्धा पर भी असर पड़ सकता है।

जर्मन वाइन संस्थान के Ernst Büscher ने कहा कि कुछ उत्पादकों को अंगूर इतनी जल्दी तोड़ने पड़े कि उन्होंने अपनी छुट्टियां बीच में ही खत्म कर दीं। कई क्षेत्रों में मुख्य कटाई अगस्त के अंत तक शुरू हो चुकी थी। इस तरह जो काम पहले सितंबर और अक्टूबर में होता था, वह अब गर्मियों के चरम समय में आ गया।

राइनगाउ स्थित Geisenheim मौसम केंद्र में जर्मन मौसम सेवा ने जुलाई का औसत तापमान 22.8 डिग्री सेल्सियस दर्ज किया। 1885 में रिकॉर्ड शुरू होने के बाद से केवल दो जुलाई इससे अधिक गर्म या इतने ही गर्म रहे हैं। बारिश भी बेहद कम हुई—प्रति वर्ग मीटर केवल 4.9 लीटर।

राइनगाउ के Oestrich-Winkel में Dr. Corvers-Kauter एस्टेट के Matthias Corvers ने गर्मी को बहुत गर्म और बहुत शुष्क बताया। फिर भी, उनके बेटे Philipp Corvers का कहना है कि 2026 की विंटेज अब भी बहुत अच्छी साबित हो सकती है। यह वाइन उत्पादन की बार-बार सामने आने वाली हकीकत को दर्शाता है : जो परिस्थितियां पैदावार घटाती हैं, वे गुणवत्ता को जरूरी नहीं कि नुकसान पहुंचाएं।

इस मौसम की पहचान इसी तनाव ने तय की है। उत्पादकों का कहना है कि इस साल सबसे अहम फैसला कटाई का सही समय चुनना था। बहुत जल्दी अंगूर तोड़ने से वे पूरी तरह पक नहीं पाते, जबकि बहुत देर करने पर ताजगी घट सकती है, शर्करा का स्तर बढ़ सकता है और तैयार वाइन में अल्कोहल की मात्रा भी ज्यादा हो सकती है। कई वाइन निर्माताओं ने कहा कि इन दोनों स्थितियों के बीच का समय इस बार असामान्य रूप से कम था।

नेकर नदी के किनारे Esslingen में Maximilian Kusterer ने बताया कि उन्होंने 19 अगस्त को कटाई शुरू की—अपने एस्टेट का पिछला सबसे शुरुआती रिकॉर्ड तोड़ते हुए, जो पिछले साल 26 अगस्त को बना था। उन्होंने कहा कि दो दशक पहले उनके यहां कटाई आम तौर पर सितंबर के मध्य या आखिर में शुरू होती थी।

तेज गति से कटाई करने की अपनी कीमत भी रही। शुष्क मौसम के कारण कई अंगूर-बागों में फल छोटे रह गए, जिससे रस की मात्रा और कुल उत्पादन घटा। Kusterer ने कहा कि उनके Chardonnay की फसल एक-तिहाई से अधिक कम रही। Markt und Mittelstand द्वारा उद्धृत उत्पादकों के मुताबिक, दूसरे क्षेत्रों में भी ऐसी ही स्थिति देखने को मिली। नए पौधे सबसे अधिक प्रभावित हुए, क्योंकि उनकी जड़ें अभी मिट्टी में गहराई तक नहीं पहुंची हैं। Rheinhessen में पौधों पर दबाव कम करने के लिए कुछ नए अंगूर-बागों में कटाई जल्दी की गई।

कम फसल ऐसे समय आई है जब जर्मनी का वाइन क्षेत्र पहले से ही घरेलू खपत में गिरावट, बढ़ती लागत और नियामकीय बोझ के दबाव में है। पिछले साल देश के 13 वाइन क्षेत्रों में अंगूर के मस्ट की पैदावार 7.66 मिलियन हेक्टोलिटर रही, जो 2024 से 2% कम थी। एक और छोटी फसल उन उत्पादकों के लिए अच्छी खबर नहीं है जिनके मुनाफे का अंतर पहले ही घट रहा है—भले ही सीमित आपूर्ति से शीर्ष वाइन की कीमतों को सहारा मिल सकता है।

हालांकि, कुछ उत्पादकों का कहना है कि मौसम के चलते बीमारियों का दबाव भी कम रहा और अंगूर उल्लेखनीय रूप से स्वस्थ रहे। Baden में Weingut Hex vom Dasenstein के सेलर मास्टर Thomas Hirt ने कहा कि एस्टेट में अंगूर खास तौर पर स्वस्थ दिखे। Württemberg में Esslingen के Weingut Bayer के Adolf Bayer ने कहा कि गुणवत्ता असाधारण रूप से अच्छी लग रही है और सड़न की समस्या नहीं रही। हालांकि, उन्होंने यह भी कहा कि विंटेज पर अंतिम फैसला इस बात पर निर्भर करेगा कि सेलर में वाइन का विकास कैसा होता है।

गुणवत्ता की उम्मीद मुख्य रूप से अंगूर के आकार और फल में स्वाद-सुगंध की सघनता पर टिकी है। छोटे अंगूरों में गूदे की तुलना में छिलके का अनुपात अधिक होता है, जिससे रंग, टैनिन और सुगंध की तीव्रता बढ़ सकती है—खासकर रेड वाइन में। इससे Spätburgunder—Pinot Noir का जर्मन नाम—और गर्म परिस्थितियों में अच्छी प्रतिक्रिया देने वाली कुछ सफेद किस्मों, जैसे Chardonnay और Weißburgunder यानी Pinot Blanc, को लेकर उम्मीदें बढ़ी हैं।

कई उत्पादकों और उद्योग के जानकारों ने कहा कि जलवायु परिवर्तन धीरे-धीरे यह बदल रहा है कि जर्मन अंगूर-बागों के लिए कौन-सी किस्में सबसे उपयुक्त हैं। जो किस्में पहले यूरोप के दक्षिण में अधिक गर्म क्षेत्रों में ही अच्छी तरह पनपती

थीं, उन्हें अब जर्मनी के कुछ हिस्सों में बेहतर परिस्थितियां मिल रही हैं। कुछ एस्टेट ने पहले ही अपनी रोपाई में बदलाव कर लिया है।

इस बदलाव से निर्यात बाजारों में, खासकर प्रीमियम रेड वाइन के लिए, नए अवसर बन सकते हैं। जर्मन Pinot Noir की कीमत बरगंडी की कई वाइनों से अब भी कम है, जहां हाल के वर्षों में कीमतें तेजी से बढ़ी हैं। गुणवत्ता बनी रही तो कुछ उत्पादकों का मानना है कि जर्मनी इस श्रेणी में अपनी स्थिति मजबूत कर सकता है। हालांकि, किसी भी बढ़त का आधार लगातार अच्छी गुणवत्ता और यह होगा कि बाजार कम मात्रा में उपलब्ध, संभावित रूप से अधिक महंगी वाइन को कितना स्वीकार करता है।

गर्म मौसम एक व्यावसायिक चुनौती भी लेकर आया है। धूप अधिक होने से आम तौर पर अंगूरों में शर्करा बढ़ती है और शर्करा बढ़ने से किण्वन के बाद अल्कोहल की मात्रा भी बढ़ सकती है। यह कई बाजारों में हल्की वाइन की ओर बढ़ते उपभोक्ता रुझान और कम-अल्कोहल व बिना अल्कोहल वाले पेय पदार्थों में बढ़ती दिलचस्पी के उलट है। व्यापक पेय उद्योग के लिए इसका नतीजा अधिक जटिल बाजार हो सकता है : जलवायु की परिस्थितियां कुछ वाइनों को बेहतर बना सकती हैं, लेकिन साथ ही उन्हें उस स्वाद-प्रोफाइल और अल्कोहल स्तर से दूर भी ले जा सकती हैं जिसे कुछ उपभोक्ता फिलहाल पसंद करते हैं।

यह मुद्दा Riesling के लिए खास तौर पर संवेदनशील है। यह जर्मनी की प्रमुख वाइन है और इसकी पहचान तथा उम्र के साथ बेहतर होने की क्षमता के लिए ताजगी और अम्लता अहम हैं। उत्पादकों का कहना है कि गर्म मौसम में अंगूर पकने के साथ शर्करा बढ़ती है और अम्लता घटती है, इसलिए कटाई का समय बेहद अहम हो जाता है। कई अंगूर-बागों में अब सवाल यह नहीं है कि फल पकेंगे या नहीं, बल्कि यह है कि क्या उन्हें जरूरत से ज्यादा पकने से पहले तोड़ा जा सकता है।

Rheinhessen के Bechtheim में वाइन निर्माता Jochen Dreissigacker ने कहा कि इसी के अनुसार अंगूर-बागों में काम करने का तरीका बदल गया है। पहले अक्सर पत्तियां हटाई जाती थीं, ताकि अंगूरों तक अधिक धूप पहुंचे और वे पकें। अब, उनके मुताबिक, फलों को सीधी गर्मी से बचाने और धूप से झुलसने से रोकने के लिए पत्तियां तेजी से पौधों पर ही छोड़ी जा रही हैं। जर्मनी के अंगूर-बागों में छाया अब उत्पादन का एक औजार बन गई है।

इस साल यह भी साफ हुआ कि अंगूर-बागों का प्रदर्शन अब मिट्टी और पानी रोककर रखने की क्षमता पर कितना निर्भर करता है। उत्पादकों ने कहा कि जगह, बेलों की उम्र और सतह के नीचे की मिट्टी के आधार पर नतीजों में बड़ा अंतर रहा। गहरी जड़ों वाली पुरानी बेलों ने आम तौर पर गर्मी का बेहतर सामना किया। पानी को अच्छी तरह संचित करने वाली मिट्टी ने भी अंगूर-बागों को बढ़त दी।

यह हकीकत निवेश से जुड़े फैसलों को बदल रही है। Dreissigacker ने कहा कि मिट्टी में जैविक गतिविधि और पानी रोकने की क्षमता बेहतर करने के लिए वे अंगूर के अवशेषों, चिकनी मिट्टी, गाय के गोबर, चट्टानी आटे, हरे कचरे और चारकोल से बनी खाद का इस्तेमाल करते हैं। Rheinhessen के Flörsheim-Dalsheim में वाइन निर्माता Klaus Peter Keller की रणनीति अलग है : वे कुछ भूखंडों में बहुत घनी रोपाई करते हैं, ताकि बेलें पानी के लिए प्रतिस्पर्धा करें और उनकी जड़ें जमीन में और गहराई तक जाएं। ऐसे उपायों के पूरे नतीजे सामने आने में कई साल या दशक लग सकते हैं। इससे जाहिर होता है कि वाइन क्षेत्र में जलवायु के अनुकूल ढलना अब केवल मौसमी खेती का फैसला नहीं, बल्कि दीर्घकालिक पूंजी निवेश का मामला बन रहा है।

खरीदारों, खुदरा विक्रेताओं और आयातकों के लिए 2026 की फसल की तस्वीर मिली-जुली हो सकती है। मांग वाले उत्पादकों की वाइन की आपूर्ति कम हो सकती है, क्योंकि पैदावार घटी है—खासकर Chardonnay जैसी किस्मों में। वहीं, इस विंटेज में रेड वाइन और उन ठंडे या अधिक ऊंचाई वाले स्थानों की सफेद वाइन की गुणवत्ता मजबूत हो सकती है, जहां अम्लता बेहतर बनी रही। इससे न केवल बोतलों की उपलब्धता और कीमतों पर, बल्कि बीयर, स्पिरिट और बिना अल्कोहल वाले विकल्पों के मुकाबले जर्मन वाइन की बाजार में स्थिति पर भी असर पड़ सकता है। पेय बाजार में

उपभोक्ता शैली, अल्कोहल की मात्रा और कीमत के लिहाज से तेजी से अधिक चुनिंदा हो रहे हैं।