vinetur

Tempos Vega Sicilia ने जारी की Deiva 2024, कंपनी की पहली स्पेनिश व्हाइट वाइन

Rías Baixas की 100% Albariño से बनी Deiva 2024, 20 मिलियन यूरो की परियोजना का नतीजा है ; पहली विंटेज में करीब 32,000 बोतलें तैयार हुईं

शनिवार, 7 नवंबर 2026



Tempos Vega Sicilia ने 27 अक्टूबर को बताया कि वह Deiva 2024 जारी कर रही है। वर्षों तक दाख की बारियां खरीदने, अनुसंधान और वाइन बनाने के काम के बाद यह कंपनी के इतिहास की पहली स्पेनिश व्हाइट वाइन है। यह परियोजना गैलिसिया के Rías Baixas अपीलीय क्षेत्र में शुरू की गई थी।

यह वाइन 100% Albariño से बनी है और Pontevedra प्रांत में उत्तर-पश्चिमी स्पेन के Rías Baixas के दो उपक्षेत्रों—Condado do Tea और Val do Salnés—की दाख की बारियों से तैयार की गई है। कंपनी के मुताबिक, परियोजना की बुनियाद इन दोनों इलाकों के अलग-अलग गुणों को मिलाना है: Condado do Tea से पकाव और संरचना मिलती है, जबकि Val do Salnés ताजगी और अम्लता जोड़ता है।

यह रिलीज उस परियोजना का पहला व्यावसायिक नतीजा है, जिसकी शुरुआत 2018 में दाख की बारियां खरीदने से हुई थी। Tempos Vega Sicilia ने बताया कि अब उसके पास Crecente में अपनी 24 हेक्टेयर दाख की बारियां और एक वाइनरी है। कंपनी के अनुसार, इस पहल में शुरुआती तौर पर 20 मिलियन यूरो का निवेश किया गया है।

Tempos Vega Sicilia के मुख्य कार्यकारी Pablo Álvarez ने कहा कि कंपनी एक स्पष्ट उद्देश्य के साथ गैलिसिया पहुंची थी, लेकिन उसे स्थानीय परिस्थितियों और इस क्षेत्र में लंबे अनुभव वाले उत्पादकों से सीखने की भी जरूरत थी। उन्होंने कहा कि Deiva इस प्रक्रिया का नतीजा होने के साथ-साथ दीर्घकालिक प्रयास की शुरुआत भी है।

अपनी घोषणा में कंपनी ने Deiva को ऐसी व्हाइट वाइन परियोजना के रूप में पेश किया, जिसका विकास धीरे-धीरे करने की योजना है, न कि तुरंत बड़े पैमाने पर उत्पादन की। कंपनी ने कहा कि लक्ष्य अपनी विशिष्ट पहचान, गहराई और समय के साथ विकसित होने की क्षमता वाली Albariño बनाना है। पहली विंटेज का उत्पादन सीमित है। कंपनी ने करीब 32,000 बोतलें बनने की जानकारी दी, जबकि रिलीज के साथ जारी तकनीकी विवरण में 32,877 बोतलों का आंकड़ा दिया गया।

दाख की बारियां Condado do Tea के Crecente और A Cañiza तथा Val do Salnés के Ribadumia, Cambados और Meis में फैली हैं। तकनीकी आंकड़ों के अनुसार, बेलों की औसत उम्र 20 वर्ष है और प्रति हेक्टेयर 1,000 बेलें लगाई गई हैं। उपज 8,000 किलोग्राम प्रति हेक्टेयर, यानी 52 हेक्टोलिटर प्रति हेक्टेयर दर्ज की गई।

Tempos Vega Sicilia ने बताया कि Deiva नाम Condado do Tea की Deva नदी से लिया गया है। कंपनी ने इस परियोजना को इलाके के भूदृश्य में पानी की भूमिका से भी जोड़ा। उसके मुताबिक, दाख की बारियों के कुछ हिस्सों तक पारंपरिक गैलिशियाई levadas यानी जल-नहरों से पानी पहुंचता है। पानी, मिट्टी और भूखंडों के आपसी संबंधों का अध्ययन वाइन बनाने के काम का हिस्सा रहा है।

कंपनी ने कहा कि Albariño की आनुवंशिक विविधता, स्थानीय सूक्ष्म जलवायु और रोगों की रोकथाम जैसे विषयों पर उसने CSIC—स्पेन की राष्ट्रीय अनुसंधान परिषद—सहित वैज्ञानिक संस्थानों के साथ काम किया है। इसमें mildew से संबंधित काम भी शामिल है। Rías Baixas जैसे नम अटलांटिक दाख क्षेत्र में यह बीमारी बड़ी चिंता का विषय है।

Deiva 2024 की तकनीकी विवरण-पत्रिका में 2024 के बढ़वार मौसम की शुरुआत को चुनौतीपूर्ण बताया गया है। गर्म और नम सर्दी के बाद बरसाती वसंत आया, जिससे कोंपलें जल्दी फूटीं, लेकिन फूल आने और अंगूर के दानों के विकास में भी मुश्किलें पैदा हुईं। कंपनी ने कहा कि इसके बाद दोनों उपक्षेत्रों में मौसम का रुख अलग-अलग रहा। अटलांटिक के प्रभाव के अधिक संपर्क में रहने वाले Val do Salnés में बढ़वार का चक्र धीमा और अधिक नम रहा। वहीं, अधिक गर्म और शुष्क परिस्थितियों वाले Condado do Tea में दाख की बारियों का विकास पहले आगे बढ़ा।

कंपनी के मुताबिक, अगस्त में मौसम बेहतर हुआ। गर्म और शुष्क परिस्थितियों ने बेलों का संतुलन बहाल करने, फल की सेहत सुधारने और पकाव में मदद की। कटाई से पहले की परिस्थितियां इतनी अनुकूल थीं कि अंगूर अपेक्षाकृत कम समय में तोड़े जा सके। 8 सितंबर से 20 सितंबर तक 12 किलोग्राम के बक्सों में हाथ से कटाई की गई। बोतलबंदी जून 2026 में हुई।

कंपनी की ओर से जारी वाइन बनाने के विवरण से पता चलता है कि किसी एक पात्र या विधि को वाइन की पहचान तय करने से बचने का प्रयास किया गया। Deiva 2024 स्टेनलेस स्टील, कंक्रीट, ग्रेनाइट और बड़े ओक fudres में बनाई गई। तकनीकी विवरण के अनुसार, वाइन का 60% हिस्सा स्टेनलेस स्टील में और 40% बड़े आकार के पात्रों में रखा गया। रिलीज से पहले इसे बोतल में छह से नौ महीने तक रखा गया। तैयार वाइन में 13.5% अल्कोहल है।

Tempos Vega Sicilia ने कहा कि भविष्य की विंटेज के लिए किसी तय नुस्खे का पालन करने का उसका इरादा नहीं है। इसके बजाय, हर साल की वाइन का तरीका फसल की प्रकृति और वाइन की जरूरतों के हिसाब से तय किया जाएगा। यह दृष्टिकोण उस तरह को दर्शाता है, जिसमें कंपनी इस लेबल को पेश कर रही है : एक ऐसी परियोजना के रूप में, जिसकी

शैली अवलोकन, स्थल पर काम और लगातार कई फसल चक्रों के जरिए अभी तय हो रही है।

इस रिलीज के साथ Tempos Vega Sicilia स्पेन के प्रमुख व्हाइट वाइन अपीलीय क्षेत्रों में से एक और देश के सबसे प्रसिद्ध Albariño उत्पादक क्षेत्र में प्रवेश कर रही है। कंपनी ने बताया कि वाइन स्पेन और अंतरराष्ट्रीय बाजारों में बेची जाएगी।

कंपनी की तकनीकी जानकारी के मुताबिक, Deiva 2024 को परिपक्व होने की क्षमता को ध्यान में रखकर बनाया गया है और उचित तहखाना परिस्थितियों में यह 15 साल से अधिक समय तक विकसित हो सकती है। कंपनी ने इसे 60% आर्द्रता और 12-14°C तापमान पर रखने की सलाह दी है। वाइन को 12°C पर परोसना सबसे अच्छा बताया गया है।