vinetur

बरगंडी ने फ़ोंतेन में रोग-प्रतिरोधी अंगूर की आठ संभावित किस्में लगाईं

Chardonnay और Pinot Noir से विकसित बेलों के स्वाद, टिकाऊपन और गर्मी सहने की क्षमता की जाँच होगी ; इन्हें 2035 के बाद ही जारी किया जा सकता है

सोमवार, 9 नवंबर 2026



बरगंडी ने Saône-et-Loire विभाग के फ़ोंतेन में एक नए परीक्षण भूखंड पर Chardonnay और Pinot Noir से विकसित अंगूर की आठ प्रायोगिक किस्में लगाई हैं। इससे ऐसी बेलें विकसित करने के लंबे प्रयास का नया चरण शुरू हुआ है, जो क्षेत्र की वाइन की पहचान बनाए रखते हुए फफूंदजनित रोगों का बेहतर प्रतिरोध कर सकें।

यह रोपण CEPInnov कार्यक्रम का हिस्सा है। इसका नेतृत्व बरगंडी की वाइन समिति (BIVB), शैम्पेन समिति, Colmar स्थित फ्रांस के राष्ट्रीय कृषि, खाद्य और पर्यावरण अनुसंधान संस्थान तथा फ्रांसीसी वाइन एवं अंगूर संस्थान का संयुक्त समूह कर रहा है। इस परियोजना में बरगंडी की विशिष्ट अंगूर किस्मों का प्राकृतिक रूप से प्रतिरोधी किस्मों के साथ संकरण कराया जाता है। इसमें आनुवंशिक रूप से संशोधित जीवों या जीनोम संपादन का इस्तेमाल नहीं होता।

फ़ोंतेन में लगाई गई शुरुआती आठ संभावित किस्मों में Chardonnay परिवार की तीन सफेद और Pinot Noir परिवार की पाँच लाल अंगूर किस्में शामिल हैं। इनका चयन डाउनी मिल्ड्यू और पाउडरी मिल्ड्यू के प्रतिरोध के आधार पर किया गया। ये दोनों रोग ऐसे हैं जिनके कारण दाख की बारियों में बार-बार उपचार करना पड़ सकता है और लागत बढ़ सकती है। Vitisphere के अनुसार, इन आठों पौधों में दोनों रोगों के लिए दो-दो प्रतिरोधी जीन हैं। इस तरीके का उद्देश्य प्रतिरोध को अधिक टिकाऊ बनाना है।

फ़ोंतेन का नया भूखंड 17 आर, यानी लगभग 0.42 एकड़ में फैला है और इसका उद्घाटन 25 सितंबर को हुआ। वहाँ हर संभावित किस्म की करीब 100 बेलें लगाई गई हैं। BIVB को उम्मीद है कि समय के साथ वहाँ लगभग 40 किस्मों का मूल्यांकन किया जाएगा।

अभी अध्ययन के तहत मौजूद ये आठ बेलें एक बहुत बड़ी चयन प्रक्रिया से आगे निकली शुरुआती किस्में हैं। संकरण 2015 में शुरू हुआ और इससे लगभग 16,000 बीज तैयार हुए। शुरुआती छंटाई के बाद, 2018 से बरगंडी के Côte Chalonnaise क्षेत्र में स्थित Aluze में लगभग 350 किस्में लगाई गईं; हर चयनित किस्म की पाँच बेलें थीं। वहाँ हुए परीक्षणों के बाद शुरुआती समूह को छाँटकर अब फ़ोंतेन लाया गया है। अगर अंततः लगभग 40 संभावित किस्में फ़ोंतेन के भूखंड तक पहुँचती हैं, तो इसका मतलब होगा कि मूल बीजों में से लगभग हर 400 में एक ही इस चरण तक आगे बढ़ा।

शोधकर्ताओं का कहना है कि बरगंडी में केवल रोग-प्रतिरोध पर्याप्त नहीं है ; मुख्य सवाल यह है कि क्या नई अंगूर किस्म ऐसी वाइन बना सकती है जिसका स्वाद पहचानने में बरगंडी की वाइन जैसा लगे। इन संभावित किस्मों से बहुत छोटे बैचों में वाइन बनाई जा चुकी है और उनका स्वाद मानक Chardonnay तथा Pinot Noir के साथ परखा गया है। BIVB में परियोजना प्रबंधक और पौध सामग्री विशेषज्ञ Marion Wimmer ने Vitisphere को बताया कि ब्लाइंड टेस्टिंग में अक्सर नियंत्रण वाइन की पहचान करना मुश्किल हो जाता था।

इन शुरुआती सूक्ष्म वाइन-निर्माण परीक्षणों में हर किस्म के केवल 5 से 10 किलोग्राम अंगूर इस्तेमाल किए गए थे। फ़ोंतेन में बड़े पैमाने पर रोपण का मकसद इस स्थिति को बदलना है। हर संभावित किस्म की लगभग 100 बेलों के साथ टीम को प्रति किस्म कम से कम 80 किलोग्राम अंगूर मिलने की उम्मीद है। इससे अधिक विस्तृत वाइन-निर्माण और अधिक विश्वसनीय सांख्यिकीय विश्लेषण संभव होगा। Wimmer ने कहा कि बड़े पैमाने के परीक्षणों से शोधकर्ता पानी की कमी के प्रति संवेदनशीलता भी जाँच सकेंगे।

2026 में यह मुद्दा और अधिक तात्कालिक हो गया है। फ्रांस की सांख्यिकी सेवा Agreste ने 1 नवंबर को अनुमान जताया कि बरगंडी-ब्यूजोलै क्षेत्र में कुल वाइन उत्पादन 2025 के मुकाबले 22% कम रहा। सूखे और ऊँचे तापमान से Pinot Noir पर खास असर पड़ा। ऐसे में अगली पीढ़ी की बेलों को न सिर्फ रोग-प्रतिरोध और स्वाद, बल्कि अधिक गर्म और शुष्क परिस्थितियों को झेलने की क्षमता के आधार पर भी परखा जा रहा है।

फ़ोंतेन का भूखंड फ्रांसीसी नियामकों के VATE नामक मूल्यांकन की आवश्यकताएँ पूरी करने के लिए भी बनाया गया है। किसी अंगूर किस्म को आधिकारिक सूची में दर्ज करने से पहले कृषि संबंधी, तकनीकी और पर्यावरणीय मूल्य का यह आकलन जरूरी है। प्रक्रिया में अभी समय लगेगा। नई बेलों को फल देने में लगभग तीन साल लगते हैं, जिसके बाद तीन साल तक निगरानी की जाती है। Vitisphere की खबर के अनुसार, प्रक्रिया तेजी से आगे बढ़ी तो 2032 में सूची में पंजीकरण शुरू हो सकता है। BIVB ने अधिक सतर्क रुख अपनाते हुए कहा है कि कोई भी किस्म 2035 से पहले उपलब्ध नहीं होगी।

इन अंगूरों के सभी पड़ाव पार कर लेने पर भी वे बरगंडी के अपीलेशनों में Chardonnay या Pinot Noir की जगह नहीं लेंगे। मौजूदा नियमों के तहत, इन्हें केवल रुचि की किस्मों के लिए बनी अनुकूलन व्यवस्था के तहत सहायक अंगूर के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है, और वह भी सिर्फ उन अपीलेशनों में जो इनका परीक्षण करना चुनें। मिश्रण में इनकी हिस्सेदारी अधिकतम 10% तक सीमित होगी।

यह सीमा उस संतुलन को दर्शाती है जिसे बरगंडी साधने की कोशिश कर रहा है। परियोजना का मकसद क्षेत्र की वाइन को नए सिरे से गढ़ना नहीं, बल्कि दुनिया के कुछ सबसे प्रसिद्ध वाइन अपीलेशनों की पहचान कायम रखते हुए फफूंदनाशक छिड़काव पर निर्भरता घटाने का व्यावहारिक तरीका खोजना है। व्यापक पेय उद्योग के लिए भी यह बरगंडी से कहीं आगे अहम हो सकता है, यदि इससे पता चले कि रोग-प्रतिरोधी किस्मों के प्रजनन से उपचार की जरूरत और लागत घटाई जा सकती है, बिना उस विशिष्टता को मिटाए जो प्रीमियम वाइन का मूल्य तय करती है।

शैम्पेन भी Marne विभाग के Chouilly स्थित Plumecoq प्रायोगिक एस्टेट में अलग मूल्यांकन भूखंड के जरिए अपनी अंगूर किस्मों पर यही काम कर रहा है। बरगंडी और शैम्पेन की परियोजनाएँ समानांतर आगे बढ़ रही हैं। फ्रांस के वाइन क्षेत्र रोगों के दबाव और जलवायु के तनाव के अनुकूल होने के तरीके तलाश रहे हैं, लेकिन उन अंगूर किस्मों की पहचान छोड़े बिना जिन पर उनके बाजार टिके हैं।