vinetur

Tedeschi के अनुसार, 2026 की Valpolicella फसल में पैदावार कम रही, लेकिन गुणवत्ता मजबूत

अगस्त की बारिश और ठंडी रातों से अंगूरों को अच्छी फेनोलिक परिपक्वता मिली ; कटाई 7 सितंबर को औसत से पहले शुरू हुई

शुक्रवार, 13 नवंबर 2026



Valpolicella की पारिवारिक वाइनरी Tedeschi ने अक्टूबर में बताया कि 2026 की फसल का समापन अंगूरों की कम पैदावार, लेकिन गुणवत्ता के मजबूत संकेतों के साथ हुआ। इस बढ़ते मौसम में गर्मियों की तपिश, अगस्त की बारिश और रात के ठंडे तापमान का असर रहा।

वाइनरी के अनुसार, कटाई 7 सितंबर को शुरू हुई—उसके अंगूर-बागों के औसत समय से पहले, हालांकि असामान्य रूप से नहीं। वाइनरी के वाइनमेकर Riccardo Tedeschi ने कहा कि इस मौसम में ऐसा सीधा-सादा क्रम नहीं था जिसमें गर्म मौसम लगातार अंगूरों को जल्दी पकने की ओर ले जाए। इसके बजाय, उन्होंने बताया कि तेज गर्मी के दौरों ने कभी-कभी पकने की प्रक्रिया धीमी की और गर्मियों की शुरुआत में बनी उम्मीदों को बदल दिया।

वाइनरी के मुताबिक, इससे अधिक अहम अगस्त में हुई बारिश और उसके बाद आई ठंडी रातें थीं। Tedeschi ने कहा कि इन दोनों के मेल से फलों को अच्छी फेनोलिक परिपक्वता हासिल करने में मदद मिली। वाइन निर्माता इस शब्द का इस्तेमाल एंथोसाइनिन और टैनिन जैसे यौगिकों की परिपक्वता के लिए करते हैं, जो रेड वाइन के रंग, बनावट और उम्र के साथ विकसित होने की क्षमता को आकार देते हैं। उन्होंने कहा कि एस्टेट के अंगूर-बाग ऊंची पहाड़ियों पर स्थित हैं,

जहां गर्म दिनों के बाद तापमान जल्दी संतुलित हो सकता है ; इससे यह असर और मजबूत हुआ।

“जब तक कटाई जारी रहती है, मुझे भविष्यवाणी करना पसंद नहीं,” Riccardo Tedeschi ने तुड़ाई पूरी होने के बाद जारी एक बयान में कहा। “मैं काम पूरा होने तक इंतजार करना, नतीजों को देखना और उसके बाद ही पूरी बात का आकलन करना पसंद करता हूं।”

उन्होंने कहा कि अंतिम तस्वीर ऐसी विंटेज की रही जिसमें “मात्रा कम थी, लेकिन सबसे बढ़कर अंगूरों की फेनोलिक परिपक्वता इष्टतम रही।” उन्होंने यह भी कहा कि तहखाने में मौजूद वाइन की बनावट मजबूत होने की संभावना दिखती है और कुछ पहलुओं में वे 2022 विंटेज जैसी लगती हैं, जिसे वाइनरी लंबे समय तक विकसित होने वाली रेड वाइन से जोड़ती है।

Tedeschi ने 2026 में उत्पादन कितना घटा, इसका कोई संख्यात्मक अनुमान नहीं दिया और न ही उन खास भूखंडों या किस्मों की पहचान की जहां सबसे बड़ी गिरावट आई। Valpolicella के उत्पादक मुख्य रूप से Corvina, Corvinone और Rondinella अंगूरों का इस्तेमाल करते हैं। इनसे ताजा रेड वाइन से लेकर Amarone तक की शैलियां बनाई जाती हैं; Amarone के लिए कटाई के बाद अंगूरों को सुखाना जरूरी होता है। वाइनरी ने कहा कि फसल के एक हिस्से के लिए यह प्रक्रिया अब जारी है। इसका मतलब है कि विंटेज की पूरी तस्वीर वाइन बनाने की प्रक्रिया के बाद और कुछ वाइनों के मामले में लंबी अवधि तक परिपक्व होने के बाद ही सामने आएगी।

वाइनरी के शुरुआती आकलन में एक विशिष्ट सुगंधित स्वरूप का भी जिक्र था। उसके मुताबिक, अंगूरों और नई वाइनों में करंट की तुलना में चेरी और काली चेरी की सुगंध अधिक स्पष्ट है, साथ ही वायलेट के फूलों जैसे नोट और मसालों का साफ, लेकिन संयमित, एहसास भी है। ये शुरुआती टिप्पणियां हैं, क्योंकि किण्वन, परिपक्वता और ब्लेंडिंग के दौरान नई वाइन में काफी बदलाव हो सकता है। फिर भी, इनसे यह शुरुआती संकेत मिलता है कि उत्पादक और वाइन निर्माता इस मौसम को किस तरह देख रहे हैं।

Tedeschi ने 2026 की फसल को उस व्यापक रुझान के संदर्भ में रखा जिसका जिक्र इटली के कई वाइन उत्पादक हाल के वर्षों में कर रहे हैं: बढ़ते मौसम का अधिक गर्म होना, वसंत, गर्मी और पतझड़ के बीच के बदलावों का कम स्पष्ट होना, और ऐसे मौसमी घटनाक्रम जो अंगूर-बागों के विकास को तेजी से बदल सकते हैं। वाइनरी के अनुसार, ऐसी स्थिति में अलग-अलग भूखंडों पर बारीकी से नजर रखना लगातार अधिक अहम हो गया है। एक ही अपीलेशन के भीतर भी अलग-अलग ढलान, ऊंचाई और मिट्टी की स्थितियों के कारण गर्मी और बारिश का असर अलग-अलग हो सकता है।

Valpolicella में हर भूखंड के हिसाब से काम करने का यह तरीका खास तौर पर प्रासंगिक है, क्योंकि पहाड़ी अंगूर-बागों में थोड़ी ही दूरी पर काफी अंतर हो सकता है। Tedeschi ने कहा कि 2026 के मौसम ने दिखाया कि स्थानगत भिन्नताएं पकने की रफ्तार और शर्करा के विकास तथा फेनोलिक परिपक्वता के बीच संतुलन को प्रभावित कर सकती हैं। व्यावहारिक तौर पर इसका मतलब है कि पूरे एस्टेट के लिए कटाई का समय किसी एक तारीख से तय करने के बजाय, बदलती परिस्थितियों के बीच अलग-अलग हिस्सों की बार-बार जांच पर अधिक निर्भर हो सकता है।

वाइनरी का नेतृत्व भाई-बहन Antonietta, Sabrina और Riccardo Tedeschi करते हैं। उनके साथ Antonietta के बेटे Enrico भी हैं, जो कारोबार की अगली पीढ़ी का प्रतिनिधित्व करते हैं। कटाई संबंधी अपने बयान में परिवार ने कहा कि इस मौसम ने ऐसी जलवायु में ऊंचाई, स्थानीय ज्ञान और लचीलेपन के महत्व को रेखांकित किया, जिसका एक साल से अगले साल तक अनुमान लगाना लगातार कठिन होता जा रहा है।

फिलहाल काम अंगूर-बाग से तहखाने में पहुंच गया है। सुखाने के लिए चुने गए अंगूरों पर नजर रखी जा रही है, जबकि दूसरी वाइनों के लिए निर्धारित लॉट वाइन बनाने की शुरुआती प्रक्रियाओं से गुजर रहे हैं। एस्टेट यह देख रहा है कि 7 सितंबर से तोड़े गए अंगूर किण्वन और शुरुआती परिपक्वता के दौरान कैसा प्रदर्शन करते हैं।