vinetur

शैम्पेन उत्पादक क्षेत्र की विशिष्ट शैली बचाने के लिए अंगूर-बागों में बदलाव कर रहे हैं

गर्म और शुष्क मौसमों में अम्लता बचाने के लिए शैम्पेन हाउस Voltis आजमा रहे हैं, देर से पकने वाली किस्में अपना रहे हैं और मैलोलैक्टिक किण्वन रोक रहे हैं

सोमवार, 23 नवंबर 2026



Decanter की रिपोर्ट के अनुसार, जलवायु परिवर्तन के कारण फ्रांस के सबसे प्रसिद्ध स्पार्कलिंग वाइन क्षेत्र की पहचान तय करने वाली परिस्थितियां बदल रही हैं। इसके जवाब में शैम्पेन उत्पादक नए अंगूर रोपण-सामग्री, पौधों के स्वास्थ्य के लिए कड़े उपायों और वाइनरी में तकनीकी बदलावों का सहारा ले रहे हैं।

असामान्य मौसमों के लगातार दौर के बाद यह बदलाव और जरूरी हो गया है। इनमें 2025 की फसल भी शामिल है, जिसे Perrier-Jouët की सेलर मास्टर Séverine Frerson ने Decanter से बातचीत में अपने अनुभव से बिल्कुल अलग बताया। उनका आकलन शैम्पेन में व्यापक चिंता को दर्शाता है : उत्पादक उस ताजगी, मध्यम अल्कोहल स्तर और उच्च अम्लता को बनाए रखने की कोशिश कर रहे हैं, जिनके कारण ऐतिहासिक रूप से इस क्षेत्र की वाइन पारंपरिक स्पार्कलिंग वाइन निर्माण विधि के लिए उपयुक्त रही हैं।

यह चुनौती शैम्पेन की पहचान के मूल से जुड़ी है। इस क्षेत्र ने ठंडी और नम उत्तरी जलवायु में अपनी प्रतिष्ठा बनाई, जहां बिना बुलबुलों वाली वाइन अक्सर इतनी तीखी और हल्की होती थी कि अकेले खास पहचान नहीं बना पाती थी, लेकिन स्पार्कलिंग वाइन के लिए बेहद उपयुक्त थी। गर्म मौसम के कारण अंगूर जल्दी पक रहे हैं और उनमें शर्करा बढ़ रही है। ऐसे में उत्पादक और हाउस यह तय करने की कोशिश कर रहे हैं कि शैम्पेन की विशिष्ट शैली बदले बिना वे किस हद तक अनुकूलन कर सकते हैं।

ध्यान का एक प्रमुख क्षेत्र अंगूरों की आनुवंशिकी है। 2022 में फ्रांस के अपीलीय प्राधिकरण INAO ने शैम्पेन अपीलेशन में परीक्षण के लिए रोग-प्रतिरोधी किस्म Voltis को मंजूरी दी। Decanter के अनुसार, इस अनुमति के साथ कड़ी सीमाएं तय की गईं: किसी भी एस्टेट के अंगूर-बाग के कुल क्षेत्र का अधिकतम 5% और तैयार मिश्रण में अधिकतम 10% ही Voltis हो सकता है। परीक्षण की समीक्षा 2032 में होनी है। पहली बेलें 2023 में लगाई गईं और मई 2026 तक लगभग 10 हेक्टेयर में रोपण हो चुका था, जो शैम्पेन के कुल अंगूर-बाग क्षेत्र का करीब 0.03% है।

उत्पादक क्षेत्र की पुरानी किस्मों, जैसे Petit Meslier और Arbane, को भी फिर अपना रहे हैं। ये उच्च अम्लता और देर से पकने के लिए जानी जाती हैं। गर्म जलवायु में इन गुणों से शर्करा का जमाव धीमा करने और ताजगी बनाए रखने में मदद मिल सकती है। हालांकि, इनका कुल रोपण क्षेत्र अब भी बहुत कम है। Decanter के मुताबिक, दोनों किस्मों को मिलाकर शैम्पेन के अंगूर-बाग क्षेत्र का 0.1% से भी कम हिस्सा है।

Comité Champagne, यानी CIVC, में संभावित नई किस्मों को छोटे परीक्षण बैचों में वाइन के रूप में तैयार किया जा रहा है, ताकि पता चले कि वे शैम्पेन से अपेक्षित स्वाद-प्रोफाइल के अनुरूप हैं या नहीं। CIVC के सतत विकास प्रबंधक Pierre Naviaux ने Decanter को बताया कि इन परीक्षणों की वाइन में काफी अंतर हो सकता है। कुछ में तेज सुगंधित विशेषताएं दिखती हैं, जो Pinot Noir, Chardonnay और Meunier से जुड़े अपेक्षाकृत संयमित स्वभाव से काफी अलग हैं। उन्होंने कहा कि नई किस्में क्षेत्र के उपलब्ध विकल्पों में शामिल हैं, लेकिन उसका मुख्य उपाय नहीं।

इसके बजाय, कई अग्रणी उत्पादक शैम्पेन की स्थापित अंगूर किस्मों के भीतर विविधता बढ़ाने में निवेश कर रहे हैं। Louis Roederer कई वर्षों से मासाल चयन एकत्र कर रहा है और उन्हें फिर से लगा रहा है। इसमें मानकीकृत व्यावसायिक क्लोन के बजाय मौजूदा अंगूर-बागों से ली गई आनुवंशिक रूप से विविध बेल-सामग्री का इस्तेमाल होता है। हाउस के सेलर मास्टर Jean-Baptiste Lécaillon ने Decanter को बताया कि इसका मकसद ऐसी बेल-सामग्री वापस लाना है जिसे बढ़ने के लिए अधिक समय की जरूरत पड़ सकती है और जो गर्मी को बेहतर सह सकती है।

Roederer का कार्यक्रम 2002 में शुरू हुआ। इसमें उसके कुछ सबसे पुराने, क्लोन-पूर्व दौर के अंगूर-बागों से चयन किए गए ; ये बेलें 1960 से पहले उस इलाके में लगाई गई थीं जो अब Domaine Cristal है। बेल विशेषज्ञों और कंपनी की अंगूर-बाग टीम की मदद से हाउस ने गुणवत्ता और मजबूती की दृष्टि से सबसे संभावनाशील समझी गई कलमें चुनीं और उन्हें बेलों के प्रसार के लिए बनाए गए चार संरक्षण केंद्रों में फिर लगाया। Decanter के अनुसार, अब 100 से अधिक रूपों का प्रसार किया जा रहा है। इनमें अधिकतर Pinot Noir हैं, लेकिन शैम्पेन की कुछ अन्य पारंपरिक किस्में भी शामिल हैं।

इसी तरह का काम रूटस्टॉक पर भी किया जा रहा है। यह अहम है, क्योंकि आनुवंशिक विविधता कम होने पर अंगूर-बाग जलवायु के झटकों और बीमारियों के प्रति अधिक संवेदनशील हो सकते हैं। Lécaillon ने Decanter को बताया कि एक ही भूखंड में अलग-अलग आनुवंशिक सामग्री मिलाने से मजबूती बढ़ सकती है, क्योंकि सभी बेलें एक ही समय पर फूल आने जैसी संवेदनशील अवस्था में नहीं पहुंचतीं।

क्षेत्रीय स्तर पर भी एक व्यापक पहल आकार ले रही है। CIVC, €10 million की Qanopée परियोजना का हिस्सा है, जिसमें Burgundy, Beaujolais और Jura भी शामिल हैं। इसका उद्देश्य 20 से अधिक अंगूर किस्मों की दीर्घकालिक व्यवहार्यता सुनिश्चित करना और आनुवंशिक विविधता की रक्षा करना है। शैम्पेन में इस परियोजना के तहत Marne विभाग के Oger में 4,500 वर्ग मीटर का कीट-रोधी जैव-जलवायवीय ग्रीनहाउस बनाया गया है, जहां ग्राफ्ट और रूटस्टॉक के लिए रोग-मुक्त बेल-सामग्री तैयार की जा सकती है। पहले यह काम खुले खेतों में किया जाता था, लेकिन

Decanter के अनुसार, स्वच्छता संबंधी जोखिमों और जलवायु के दबाव ने इस प्रक्रिया को अधिक असुरक्षित बना दिया है।

Moët & Chandon अपने Essentia प्रोजेक्ट के जरिए इसी तरह की संरक्षण रणनीति अपना रहा है। यह 2021 में शुरू हुए व्यापक Natura Nostra कार्यक्रम का हिस्सा है। कंपनी ने 2022 में चार हेक्टेयर का अंगूर-बाग लगाया, जिसे वह अलग-अलग अंगूर किस्मों की आनुवंशिक रूप से विविध बेलों का जीवंत संग्रह बताती है। इसमें पुरानी बेलों से ली गई सामग्री भी शामिल है।

बीमारियों का बढ़ता दबाव इन निवेशों को गति दे रहा है। क्षेत्र की प्रमुख चिंताओं में से एक फ्लेवेसेंस दोरी है, जो लीफहॉपर कीटों से फैलने वाला जीवाणुजनित रोग है। Decanter के अनुसार, गर्म तापमान ने इस रोग को दक्षिणी फ्रांस से उत्तर की ओर बढ़ने में मदद की है और अब यह शैम्पेन समेत कई इलाकों तक पहुंच गया है। वसंत का जल्दी आना कीटों के अंडों से जल्द निकलने का कारण भी बन रहा है। कीटों का तेजी से विकास और गर्म परिस्थितियां रोग के प्रसार के लिए भी अनुकूल हो सकती हैं।

इस खतरे के कारण उत्पादक जैव-विविधता से जुड़े उपायों को नए सिरे से देख रहे हैं। पेड़ लगाना और झाड़ियां लगाकर मेड़ बनाना पहले मुख्य रूप से भू-दृश्य की विविधता और स्थानीय सूक्ष्म जलवायु बेहतर करने के लिए प्रोत्साहित किया जाता था। अब इन्हें ऐसे पक्षियों और चमगादड़ों को आकर्षित करने का तरीका भी माना जा रहा है, जो कीटों की संख्या नियंत्रित करने में मदद कर सकते हैं। Moët & Chandon ने इस क्षेत्र में 20 किलोमीटर लंबे पारिस्थितिक गलियारे लगाए हैं और इस नेटवर्क का काफी विस्तार करने की योजना बनाई है। इन गलियारों का मकसद मौजूदा जैव-विविधता वाले इलाकों को जोड़ना और कीटों को नियंत्रित करने में मददगार प्रजातियों को सहारा देना है।

दबाव केवल अंगूर-बागों तक सीमित नहीं है। अंगूर वाइनरी पहुंचने के बाद, उत्पादक गर्म मौसम की फसलों की रासायनिक संरचना को भी संभालने की कोशिश कर रहे हैं। Frerson ने Decanter को बताया कि आवरण फसलें उगाने जैसी पुनर्योजी पद्धतियां मिट्टी के स्तर पर गर्मी कम कर सकती हैं और कुछ भूखंडों में अल्कोहल स्तर 0.3 अंक तक घटा चुकी हैं। लेकिन शुष्क वर्षों में इन पद्धतियों के साथ समझौते करने पड़ते हैं, क्योंकि आवरण फसलें पानी के लिए बेलों से प्रतिस्पर्धा भी कर सकती हैं। Decanter ने 2025 और 2026 को खास तौर पर शुष्क मौसम बताया, जिनमें यह संतुलन साधना अधिक कठिन हो गया।

वाइनरी के भीतर कुछ हाउस अम्लता बनाए रखने के लिए लंबे समय से चली आ रही पद्धतियां बदल रहे हैं। Perrier-Jouët पहले बिना अपवाद मैलोलैक्टिक किण्वन पूरा करता था, लेकिन अब कुछ वाइन में इस प्रक्रिया को रोकने का विकल्प चुन रहा है। इस प्रक्रिया में अधिक तीखे मैलिक अम्ल का रूपांतरण कम तीखे लैक्टिक अम्ल में होता है। इसे रोककर उत्पादक उन वर्षों में अम्लता को अधिक ताजा और जीवंत बनाए रख सकते हैं, जब अंगूर पहले की तुलना में अधिक पके हुए आते हैं। Frerson ने Decanter को बताया कि वाइनरी में उपलब्ध उपायों में मैलोलैक्टिक किण्वन रोकने का असर सबसे अधिक पड़ने वाले उपायों में से एक है।

अन्य बदलावों में डोज़ाज कम करना—बोतल जारी करने से पहले मिलाया जाने वाला शर्करा घोल—अलग यीस्ट स्ट्रेन का इस्तेमाल और वाइन को परिपक्व करने की अवधि में बदलाव शामिल हैं। Decanter की रिपोर्ट के अनुसार, उत्पादक जलवायु के अनुरूप ढलने में यीस्ट और अन्य सूक्ष्मजीवों को तेजी से महत्वपूर्ण क्षेत्र मान रहे हैं। Moët Hennessy के Robert-Jean de Vogüé Research Centre में Moët & Chandon अपने यीस्ट स्ट्रेन के साथ काम कर रहा है और ऐसे अन्य स्ट्रेन विकसित कर रहा है जो गर्म मौसम में तैयार मस्ट में अल्कोहल के ऊंचे स्तर और पोषक तत्वों की कम उपलब्धता को बेहतर ढंग से सह सकें। कंपनी के अनुसंधान निदेशक Marc Brevot ने Decanter को बताया कि सूक्ष्मजीव विज्ञान के उपयोग किण्वन से आगे भी हो सकते हैं—मिट्टी और पौधों के स्वास्थ्य, पुनर्चक्रण और यहां तक कि पैकेजिंग सामग्री में भी।

इसका दांव फ्रांस के एक वाइन क्षेत्र से कहीं आगे तक है। शैम्पेन फ्रांस के सबसे लाभदायक वाइन क्षेत्रों में से एक है और

वैश्विक स्पार्कलिंग वाइन कारोबार के लिए एक मानक भी। बढ़ते तापमान, रोगों के दबाव और अंगूरों के पकने के बदलते तौर-तरीकों पर यह क्षेत्र कैसी प्रतिक्रिया देता है, इससे यह प्रभावित हो सकता है कि उत्पादक कहां निवेश करें, अंगूर-बागों के स्वास्थ्य का प्रबंधन कैसे करें और उपभोक्ता प्रीमियम स्पार्कलिंग वाइन से क्या अपेक्षा रखें। ये फैसले पेय उद्योग के अन्य हिस्सों को भी प्रभावित कर सकते हैं, क्योंकि वाइन समूह, उत्पादक और आपूर्तिकर्ता उन्हीं दबावों के लिए तैयारी कर रहे हैं।