vinetur

इटली का वाइन क्षेत्र कम अल्कोहल वाले उत्पादों के लिए दो अलग रास्तों पर विचार कर रहा है

एक तरीके में किण्वन के बाद अल्कोहल हटाया जाता है, जबकि स्वाभाविक रूप से कम अल्कोहल वाली वाइन कानूनी वाइन श्रेणी में रहती है

सोमवार, 23 नवंबर 2026



17 नवंबर को Fiera Milano Rho में SIMEI के दौरान आयोजित एक कार्यशाला में उत्पादकों, शोधकर्ताओं और वकीलों ने बिना और कम अल्कोहल वाली वाइन बनाने के दो अलग-अलग रास्तों के बीच स्पष्ट अंतर बताया। इटली का वाइन क्षेत्र इस बात पर विचार कर रहा है कि कानूनी श्रेणियों या उत्पादन विधियों को लेकर भ्रम पैदा किए बिना, हल्के उत्पादों में बढ़ती दिलचस्पी का जवाब कैसे दिया जाए।

Millevigne द्वारा आयोजित इस कार्यक्रम में वक्ताओं ने दो अलग-अलग मॉडलों पर चर्चा की। एक है वाइनरी में वाइन से अल्कोहल हटाना, यानी उत्पादन के बाद उससे अल्कोहल निकालना। दूसरे में ऐसी वाइन बनाई जाती है जिसमें अंगूर के बाग और वाइन बनाने के दौरान लिए गए फैसलों के चलते शुरुआत से ही स्वाभाविक रूप से अल्कोहल का स्तर कम होता है। Millevigne की वैज्ञानिक निदेशक Alessandra Biondi Bartolini ने कहा कि इन उत्पादों के लिए वाइन कारोबार

के ऐसे हिस्से में योजना बनानी पड़ती है जिसमें बाजार की समझ, उपभोक्ताओं की अपेक्षाएं, नियमन और तकनीकी विकल्प शामिल हैं।

यह अंतर पेय उद्योग में निवेश के फैसलों को प्रभावित कर सकता है, खासकर उन वाइन कंपनियों के लिए जो कम अल्कोहल वाले उत्पादों के बाजार में उतरने पर विचार कर रही हैं। तकनीकी तरीका, कानूनी सीमाएं और अंतिम लेबलिंग नियम अलग-अलग हैं। इसलिए अंगूर के बाग और वाइनरी पर होने वाला खर्च इस बात पर निर्भर हो सकता है कि उत्पादक अल्कोहल स्वाभाविक रूप से कम करना चाहता है या किण्वन के बाद उसे हटाना।

IWSR के आंकड़ों का हवाला देते हुए Cantina Italia.ai के मुख्य कार्यकारी अधिकारी और कारोबार एवं मार्केटिंग सलाहकार Lorenzo Biscontin ने कहा कि बिना और कम अल्कोहल वाली वाइन का वैश्विक बाजार कुल 688,000 हेक्टोलिटर का है, जिसमें बिना अल्कोहल वाली वाइन की हिस्सेदारी अधिक है। उनके मुताबिक, 2023 में कुल खपत का 38% हिस्सा अमेरिका का था, जबकि यूरोप में इस श्रेणी में ब्रिटेन और जर्मनी आगे हैं। उन्होंने कहा कि कनाडा और जापान में सालाना वृद्धि की दर सबसे तेज़ है और बिना अल्कोहल वाले उत्पादों के खंड में यह करीब 30% तक पहुंच रही है।

Biscontin ने कहा कि बाजार के सामने अब भी तीन बड़ी बाधाएं हैं: कई उपभोक्ता सामान्य अल्कोहल स्तर वाले उत्पाद पसंद करते हैं, बिना और कम अल्कोहल वाली वाइन को कई अन्य पेय पदार्थों से प्रतिस्पर्धा करनी पड़ती है, और कई खरीदारों की नजर में स्वाद अब भी एक कमजोर पहलू है। उन्होंने Stella Rosa का उदाहरण दिया, जो इस समस्या से निपटने के लिए "स्वाद को प्राथमिकता" देने का तरीका अपना रहा है। इसमें पारदर्शिता, स्वाद में नए प्रयोग, उत्पाद को वाइन के वास्तविक विकल्प के रूप में पेश करना और गुणवत्ता में निरंतरता बनाए रखना शामिल है।

कानूनी पहलू पर Mantua के वकील और Union of Vine and Wine Jurists के उपाध्यक्ष Filippo Moreschi ने इस श्रेणी पर लागू मौजूदा यूरोपीय और इतालवी नियमों की जानकारी दी। उन्होंने European Union Regulation 2117/2021, 2024 और 2025 में जारी इतालवी मंत्रालयी आदेशों और Wine Package के नाम से जाने जाने वाले Regulation 471/2026 का उल्लेख किया। उन्होंने कहा कि इटली में भौगोलिक संकेतों वाली वाइन, जिनमें DOP और IGP वाइन शामिल हैं, से अल्कोहल हटाने पर अब भी प्रतिबंध है।

Moreschi ने यह भी कहा कि 19 सितंबर, 2027 से लेबलिंग के नियम बदल जाएंगे। अभी इस्तेमाल होने वाले "अल्कोहल-मुक्त" और "आंशिक रूप से अल्कोहल-मुक्त" जैसे विवरणों की जगह "शून्य अल्कोहल" या "0.0%" लिखा जाएगा, यदि अल्कोहल की मात्रा आयतन के हिसाब से 0.05% से अधिक न हो। आयतन के हिसाब से 0.5% से अधिक अल्कोहल वाले उत्पादों के लिए "कम अल्कोहल सामग्री" लिखा जाएगा। इन लेबलों पर "अल्कोहल हटाकर प्राप्त" शब्द भी लिखने होंगे।

उन्होंने कहा कि स्वाभाविक रूप से कम अल्कोहल वाली वाइन के लिए कानूनी रास्ता अलग है। यदि उत्पादक अल्कोहल हटाए बिना कृषि और वाइन बनाने की तकनीकों से उसका स्तर कम करते हैं, तो EU Regulation 1308/2013 के तहत उत्पाद कानूनी रूप से वाइन की श्रेणी में ही रहता है। उन्होंने कहा कि संबंधित उत्पादन नियमों में संशोधन किए जाने पर यह तरीका भौगोलिक संकेतों वाली वाइन के लिए भी अपनाया जा सकता है।

इस रणनीति के अंगूर-बाग से जुड़े पहलू पर Piacenza स्थित Catholic University of the Sacred Heart के Tommaso Frioni ने बात की। Frioni ने कहा कि मुख्य तकनीकी लक्ष्य अंगूर में शर्करा का संचय सीमित करना है, ताकि सुगंध का संतुलन या अम्लता प्रभावित न हो। उन्होंने वेराइज़न से पहले सख्त शीर्ष-कटाई और गुच्छों वाले क्षेत्र में प्राकृतिक एंटीट्रांसपिरेंट्स के इस्तेमाल को सुझाए गए तरीकों में गिनाया। उन्होंने कहा कि इन परीक्षणों से कम अल्कोहल वाली वाइन के लिए विशेष रूप से तैयार एक अलग अंगूर-बाग मॉडल की दिशा मिलती है, जिसमें पर्यावरणीय टिकाऊपन के साथ-साथ उत्पादकों के लिए आर्थिक व्यवहार्यता पर भी ध्यान दिया जाता है।

Asti स्थित CREA के Viticulture and Enology Research Center की Antonella Bosso, जो International Organisation of Vine and Wine में इटली की प्रतिनिधि भी हैं, ने अल्कोहल हटाने के लिए अब अनुमत वाइनरी तकनीकों की समीक्षा की। उन्होंने कहा कि उपलब्ध तरीकों में वैक्यूम इवैपोरेशन और वैक्यूम डिस्टिलेशन के साथ-साथ रिवर्स ऑस्मोसिस और ऑस्मोटिक डिस्टिलेशन जैसी मेम्ब्रेन-आधारित प्रणालियां शामिल हैं। Bosso ने कहा कि हर तरीके के अपने फायदे और समझौते हैं, जिनका आकलन उत्पादकों को गुणवत्ता, लागत और वाइन की अलग-अलग शैलियों के लिए उपयुक्तता के आधार पर करना होगा।

Bosso ने Interreg VI-A Italy-France ALCOTRA 2021-2027 कार्यक्रम के तहत चल रही सीमा-पार परियोजना DEVIN0 के शुरुआती काम की जानकारी भी दी। इस परियोजना में इतालवी अंगूर की किस्मों—Barbera, Dolcetto, Cortese, Moscato Bianco और Brachetto—के साथ-साथ फ्रांसीसी किस्मों—Grenache, Syrah, Vermentino और Cinsault—पर अल्कोहल हटाने की तकनीकों का परीक्षण किया जा रहा है।

SIMEI में हुई चर्चा से पता चला कि इटली में हल्की वाइन की ओर बढ़ता रुझान अब केवल मार्केटिंग की भाषा तक सीमित नहीं है। यह कानून, अंगूर-बाग के प्रबंधन और वाइनरी की तकनीक तक पहुंच रहा है। उत्पादकों को न केवल यह तय करना है कि वे किस तरह का उत्पाद बेचना चाहते हैं, बल्कि यह भी कि वे किस नियामक ढांचे और उत्पादन मॉडल को अपनाने के लिए तैयार हैं।