vinetur

शैम्पेन में Orellis का परीक्षण करने की तैयारी, कवकनाशी का इस्तेमाल 90% तक घटाने की क्षमता

शुरुआती शोध में मिल्ड्यू-प्रतिरोध और तेज़ अम्लता दिखने के बाद शैम्पेन का अपीलीय समूह Orellis के परीक्षण के लिए दस्तावेज़ तैयार कर रहा है

मंगलवार, 24 नवंबर 2026



शैम्पेन का अपीलीय संगठन रोग-प्रतिरोधी अंगूर किस्म Orellis के क्षेत्र में संभावित इस्तेमाल की जाँच के लिए दस्तावेज़ तैयार कर रहा है। उत्पादक इस बात का आकलन कर रहे हैं कि क्या यह नई सफेद किस्म बेस वाइन में अम्लता बनाए रखने के साथ-साथ कवकनाशी का इस्तेमाल काफी घटाने में मदद कर सकती है।

सोमवार, 23 नवंबर को प्रकाशित एक रिपोर्ट में Réussir Vigne ने बताया कि शुरुआती शोध नतीजों में Orellis ने डाउनी मिल्ड्यू के प्रति मज़बूत और पाउडरी मिल्ड्यू के प्रति पूर्ण प्रतिरोध दिखाया है। इससे तेज़ अम्लता वाली सुगंधित सफेद

वाइन भी बनती है। इस विशेषता ने शैम्पेन में ध्यान खींचा है, जहाँ स्पार्कलिंग वाइन बनाने के लिए अम्लता अहम है और उत्पादकों पर फसल-सुरक्षा उपचारों में कटौती का दबाव है।

Orellis, फ्रांसीसी शोध संस्थान Inrae के नेतृत्व वाले ResDur 3 प्रजनन कार्यक्रम की छह किस्मों में से एक है। रिपोर्ट के अनुसार, इस किस्म में डाउनी मिल्ड्यू के खिलाफ प्रतिरोध के दो और पाउडरी मिल्ड्यू के खिलाफ तीन कारक हैं। Inrae Colmar के शोध इंजीनियर Vincent Dumas ने कहा कि यह अंगूर डाउनी मिल्ड्यू के प्रति बहुत अच्छा और पाउडरी मिल्ड्यू के प्रति पूर्ण प्रतिरोध देता है।

यह किस्म सभी प्रमुख रोगों के प्रति पूरी तरह प्रतिरोधी नहीं है। Réussir Vigne के मुताबिक, Orellis में ब्लैक रॉट के प्रतिरोध के दो कारक, Rgb1 और Rgb3, भी हैं, लेकिन ब्लैक रॉट से सुरक्षा अब भी आंशिक है और अपने दम पर पर्याप्त नहीं। Dumas ने कहा कि अधिक जोखिम वाली स्थितियों में कवकनाशी से सुरक्षा की ज़रूरत बनी रहेगी और फूल आने के आसपास दो उपचार करने होंगे। उन्होंने यह भी कहा कि ऐसे उपचार डाउनी मिल्ड्यू और पाउडरी मिल्ड्यू के खिलाफ प्रतिरोधी कारकों की दीर्घकालिक प्रभावशीलता बनाए रखने में मदद करते हैं।

इस सीमा के बावजूद, रिपोर्ट के अनुसार, संवेदनशील किस्म की तुलना में कवकनाशी के इस्तेमाल में 80% से 90% तक बचत का अनुमान है। यदि व्यावसायिक अंगूर बागों में इन आँकड़ों की पुष्टि होती है, तो इस किस्म का महत्व शैम्पेन से आगे भी हो सकता है, क्योंकि इसमें उपचार की कम ज़रूरत के साथ स्पार्कलिंग वाइन के लिए उपयोगी अम्लता का स्तर मिलता है। इससे यह उन अन्य वाइन क्षेत्रों के लिए एक मिसाल बन सकती है जो रोग के दबाव और गर्म होती खेती की परिस्थितियों के बीच अपनी अंगूर किस्मों के मिश्रण को ढालने पर विचार कर रहे हैं।

शैम्पेन की दिलचस्पी फिलहाल सतर्कता भरी है। Comité Champagne में पादप सामग्री और उत्पादन की प्रमुख Géraldine Uriel ने Réussir Vigne को बताया कि अब तक Orellis का कृषि संबंधी व्यवहार आशाजनक दिखा है। इसी वजह से ODG Champagne ने क्षेत्र की अनुकूलन रूपरेखा के तहत इसे अपीलीय नियमों में शामिल करने के लिए दस्तावेज़ तैयार करना शुरू किया। उन्होंने कहा कि अगला कदम शैम्पेन अपीलीय क्षेत्र की वास्तविक उत्पादन परिस्थितियों में और आँकड़े जुटाना तथा समय के साथ इस किस्म की कृषि संबंधी और वाइन बनाने की क्षमता को बेहतर ढंग से समझना है।

Réussir Vigne द्वारा उद्धृत VATE परीक्षणों के अनुसार, 2021 से 2025 तक शैम्पेन में हुए परीक्षणों में इसकी वृद्धि का चक्र क्षेत्र की मुख्य सफेद अंगूर किस्म Chardonnay के करीब रहा, हालांकि कुछ अंतर थे। Orellis में औसतन Chardonnay से पाँच दिन बाद कलियाँ फूटीं और यह दो दिन बाद पककर तैयार हुई। पाले की आशंका वाले इलाकों में देर से कलियाँ फूटना फायदेमंद हो सकता है, जबकि पकने में मामूली देरी से संकेत मिलता है कि मौजूदा शैम्पेन उत्पादन कैलेंडर में इस किस्म को शामिल करना संभव हो सकता है।

इस किस्म को मध्यम रूप से जोशपूर्ण बताया गया है और इसका उत्पादन Chardonnay से थोड़ा अधिक है। Réussir Vigne के अनुसार, परीक्षणों में इसकी उपज नियंत्रण किस्म से लगभग 10% अधिक थी। इसमें मध्यम से बड़े आकार के गुच्छे और मध्यम आकार के दाने लगते हैं। इसका मोटा छिलका ग्रे रॉट के प्रति अच्छे प्रतिरोध में भी योगदान देता है।

वाइन बनाने के लिहाज़ से Orellis मुख्य रूप से सफेद वाइन उत्पादन के लिए उपयुक्त दिखती है। रिपोर्ट के मुताबिक, इससे फल और फूलों के स्वाद वाली, सुसंगठित स्वाद-रचना और तेज़ अम्लता वाली सुगंधित सफेद वाइन बन सकती है। VATE परीक्षणों में पकने के समय शर्करा का स्तर Chardonnay के समान था, जबकि दानों की अम्लता बराबर से लेकर थोड़ी अधिक तक थी। Dumas ने कहा कि यह अम्लता बेस वाइन के लिए शैम्पेन उत्पादकों के काम की है और यह किस्म सुगंधित स्थिर सफेद वाइन बनाने में भी सक्षम दिखती है।

इन विशेषताओं के चलते Orellis फ्रांस और यूरोप में अंगूर की ऐसी किस्में विकसित करने की व्यापक कोशिश का हिस्सा है, जो मिल्ड्यू के प्रति कम संवेदनशील हों और वाइन की गुणवत्ता से समझौता भी न करना पड़े। रिपोर्ट के अनुसार, इस

किस्म को Inrae और Agroscope ने विकसित किया और इसे 2026 में प्राप्त किया गया। इसकी वंशावली में प्रतिरोधी प्रजनन की कई पंक्तियाँ शामिल हैं और इसका प्रतिरोध ढाँचा बहुजनी है, यानी सुरक्षा का आधार कोई एक जीन नहीं, बल्कि कई जीन हैं। आम तौर पर इसे प्रतिरोध को टिकाऊ बनाने का तरीका माना जाता है, हालांकि शोधकर्ता प्रतिरोध के टूटने से बचने के लिए अंगूर बागों के सावधानीपूर्वक प्रबंधन की ज़रूरत पर ज़ोर देते हैं।

फिलहाल Orellis व्यावसायिक स्तर पर अपनाए जाने के शुरुआती चरण में है। Réussir Vigne के मुताबिक, यूरोप में इसका रोपा गया क्षेत्र 1 हेक्टेयर से कम है और फ्रांस में इसका इस्तेमाल केवल प्रयोगों तक सीमित है। इस किस्म को सफेद अंगूर के रूप में सूचीबद्ध किया गया है, जिसमें उत्पादन की अच्छी क्षमता है, और इसे फ्रांस के बेल-रोपण सामग्री नेटवर्क के ज़रिये वितरित किया जा रहा है। इसका क्लोन संदर्भ 1420 है।

शैम्पेन में इसकी समीक्षा ऐसे समय हो रही है जब फ्रांस के वाइन क्षेत्र रोग के दबाव, बदलते मौसम और कड़ी होती पर्यावरणीय अपेक्षाओं से निपटने में मददगार नई अंगूर किस्मों का परीक्षण जारी रखे हुए हैं। इस संदर्भ में Orellis इसलिए अलग दिखती है कि यह स्पार्कलिंग वाइन उत्पादकों के लिए एक अहम मेल की संभावना देती है : फल में ताज़गी बनाए रखते हुए कवकनाशी के इस्तेमाल में बड़ी कटौती। यह आशाजनक परीक्षण नतीजों से निकलकर शैम्पेन के अंगूर बागों में स्थायी जगह बना पाएगी या नहीं, यह उन वास्तविक परिस्थितियों में होने वाले आकलनों पर निर्भर करेगा जिन्हें अपीलीय संगठन अब करना चाहता है।