

# सर्वोत्तम वायनरी आणि विनेयार्ड

## 'डी-ओरी' : धुरू यांच्या कल्पनेतून साकारलेला प्रकल्प

### रविवारची मुलाखत

श्याम उगले

सॉफ्टवेअर कंपनीच्या निमित्ताने परदेशात जाणे नित्याचेच. तेथील विशेषतः युरोपातील लोकांशी निर्माण झालेल्या संबंधातून तेथील लोकांचे वाइन वेड लक्षात येते. दिवसाच्या वेगवेगळ्या वेळी घेतली जाणारी वाइन, वाइनचे प्रकार, विशिष्ट चवीची वाइन मिळविण्यासाठीचा त्यांचा आटापिटा बघून केवळ कुतूहलापोटी त्यांनी वाइनविषयी माहिती घेण्यास सुरवात केली, तसेच हॉटेल्मध्ये वाइनची ऑर्डर देताना आपले अज्ञान त्या



रणजित धुरू

आकर्षण निर्माण झाल्याने युरोपातील फ्रान्स, इटली या देशांमध्ये, तसेच अमेरिकेतील वाइनसाठी प्रसिद्ध असलेल्या प्रांतांमध्ये जाऊन वाइनविषयी माहिती घेण्यास प्रारंभ केला. वाइन टेस्टिंगच्या अनेक कार्यक्रमांमध्ये सहभाग घेतला. चांगल्या दर्जाची वाइन मिळावी म्हणून तेथील वाइन उत्पादक

वेटरला कळू नये म्हणून गरजेपोटी त्यांनी तेथील परिचितांकडून बरीचशी माहिती मिळविली. यातूनच वाइनविषयी

व उद्योजक यांची घडपड बघून मुळातच रसिक असलेल्या रणजित धुरू यांच्या मनातही आपण भारतातही अशी वाइन का निर्माण करू नये, असे विचार घोळू लागले. त्या स्वप्नांना प्रत्यक्षात आकार आला आहे तो दिंडोरीजवळील नेहरादेवी या टेकडीच्या पायथ्याजवळ. 'डी-ओरी' या वायनरीमधून भारतातील क्रमांक एकची वाइन तयार केली जात असून, भारतात वाइन उत्पादन करू इच्छिणाऱ्या कुणासाठीही हा प्रकल्प पथदर्शक आहे.

दिंडोरी गावातून पूर्वेकडे बघितले म्हणजे नेहरादेवी टेकडी दिसते. तेथून साधारण तीन-चार किलोमीटरच्या

पान २ वर ▶

# सर्वोत्तम वाइन, वायनरी आणि विनेयार्ड

▶ पान १ वरून

कच्च्या- पक्क्या रस्त्याने तेथे पोचले म्हणजे कॉफीचा मळा दिसतो. कॉफीच्या मळ्यातून असलेल्या रस्त्याने आत गेल्यानंतर आपणांस प्रथम दिसते ती उंचावरील 'डी-ओरी' वायनरी आणि तिच्याभोवती ८४ एकरांत उभारलेला द्राक्षमळा. वायनरीची रचना असो, द्राक्षमळ्यातील वेलींची लागवड असो वा शेतातच निर्माण केलेले तीन तळे. या प्रत्येक गोष्टीमागे एक कल्पकता, दूरदृष्टी व शास्त्रीय आधार असल्याची जाणीव आपल्याला होत असते.

व्यवसायाने वकील, ऑफ्टेक सॉफ्टवेअर या ४०० कोटींच्या कंपनीचे एक संचालक ते भारतात क्रमांक एकची वाइन तयार करणारे शेतकरी- उद्योजक रणजित धुरू तसे मूळचे मुंबईकर.

आठवड्यातून दोन दिवस शेतकरी व उरलेले दिवस मुंबईकर, असा त्यांचा दिनक्रम आहे. त्यांच्या फार्महाऊसच्या बाहेर पडले म्हणजे विस्तीर्ण बागेकडे नजर टाकतानाच ते विचारतात, 'तुम्हाला आमच्या विनेयार्डमध्ये काही बदल वाटतो का?' आपण 'हो' असे उत्तर देण्याचा अवकाश, की तेच सांगू लागतात : 'आमची संपूर्ण बाग फ्रान्समधील व्हर्तिकल पद्धतीने लावलेली आहे. वाइनच्या उत्पादनासाठी फ्रान्सचे जगभर नाव घेतले जाते, किंबहुना जगभरातील सर्व देशांनी वाइनच्या बाबतीत फ्रान्सची कॉपी केली आहे. चांगल्या दर्जाची वाइन निर्माण करायची असेल, तर सर्वोत्तमाचेच अनुकरण करायला पाहिजे. या विचारातून फ्रान्समधील उत्कृष्ट वाइनची निर्मिती होणाऱ्या बोर्डूस या प्रांतातील वायनरीची पाहणी केली. त्यांची द्राक्षवेली लागवडीची पद्धती समजून घेतली आणि अगदी तशीच वाइन उभारायची असा निर्णय घेतला, असे श्री. रणजित सांगत असतात. १९९८ मध्ये दिंडोरी शिवारातील नेहरादेवी टेकडीच्या पायथ्यालागतीची शंभर एकर माळरान जमीन घेतली. या जमिनीवर दोन एकरांत कॉफीची लागवड केली. येथील हवामानात उत्कृष्ट दर्जाच्या कॉफीचे उत्पादन होऊ शकणार नाही, हे लक्षात आल्यानंतर कॉफीकडे पूर्ण दुर्लक्ष केले असले, तरी तो मळा काढून टाकण्याचा कोणताही विचार नसल्याचे ते आवर्जून सांगत असतात. ते म्हणाले, 'आम्ही वायनरीच्या द्राक्षांच्या वेली फ्रान्सपद्धतीने लावण्यास सुरवात केली तेव्हा आमच्याकडे संशयाच्या नजरेने बघितले जाऊ लागले. कारण भारतात अशा पद्धतीची लागवड करणारे फक्त आम्हीच पहिले आहोत. ही पद्धत भारतात उपयोगाची नाही, असा सल्लाही आम्हाला देण्यात आला. फ्रान्समध्ये वायनरी द्राक्षांचे उत्पादन कसे होते, हे बघण्यासाठी कर्मचाऱ्यांना फ्रान्सला पाठवून तेथील बागांमध्ये प्रशिक्षित करण्यात आले व रोपेही तेथूनच आणली. या विस्तीर्ण शेतातच तीन तळे उभारले

असून, फेब्रुवारीपर्यंत त्याचे पाणी या बागेला पुरते. त्यानंतर पालखेड धरणातून उपसासिंचनाचा वापर केला जातो.

अॅग्री टुरिझमचे नियोजन

भविष्यामध्ये 'डी-ओरी'च्या माध्यमातून 'अॅग्री टुरिझम' उभारण्याची संकल्पना असल्याचे श्री. धुरू यांनी सांगितले. हा प्रकल्प अजून प्राथमिक स्तरावर असून, याचे काम पूर्ण होईल तेव्हा पर्यटकांसाठी ते प्रेक्षणीय स्थळ होईल, असा विश्वास त्यांनी व्यक्त केला. नेहरादेवी टेकडीच्या पायथ्याशी असलेली विशिष्ट आकाराची सुंदर वायनरी, वाइन टेस्टिंग रूम, शेतात असलेल्या तीनही तळांचे सुशोभीकरण यामुळे हा परिसर निश्चितच पर्यटकांना भुरळ घालील, असा विश्वास त्यांनी व्यक्त केला. टेकडीच्या पलीकडूनही त्यांनी आणखी द्राक्षशेती उभारण्याचा मनोदय व्यक्त केला असून, पर्यटकांना एका सर्वोत्तम वायनरीची सफर येथे घडेल, असे त्यांनी सांगितले.

...अशी आहे 'डी-ओरी'

फ्रान्समधील ऑनॉलॉजीनुसार खास गोलाकार आकार दिलेल्या वायनरी प्रकल्पाविषयी श्री. धुरू म्हणाले, की भारतात कोठेही गेले तरी अशा आकाराची वाइन दिसणार नाही. वाइन उत्पादनाच्या आदर्श पद्धतीनुसार (ऑनॉलॉजी)ही तयार करण्यात आली आहे. द्राक्षे प्रथम प्रतवारी विभागात आणली जातात. तेथे आणलेल्या सर्व द्राक्षांचा दर्जा तपासूनच पुढे पाठविली जातात. प्री-प्रोसेसिंग भारतात फक्त आम्हीच करतो, असेही ते अभिमानाने सांगतात. वाइन करताना केल्या जाणाऱ्या सर्व प्रक्रिया संगणकाद्वारे नियंत्रित होत आहे. या वायनरीमध्ये सध्या एक दशलक्ष लिटर वाइन निर्माण केली जाते. वाइन तयार करण्यासाठी बोर्डूस प्रांतातील वाइनमेकर्सना खास बोलावून त्यांच्या देखरेखीखाली प्रक्रिया केली जाते. वायनरीमध्ये प्रोसेसिंगसाठीचे टँक परदेशामधून मागविण्याचा ट्रेड आहे; पण श्री. धुरू यांनी टँक भारतातच त्यांना

हव्या असलेल्या आकाराचे तयार केले आहेत. परदेशातून आणलेल्या मोठ्या टँक एकाच दिवसात पूर्ण भरतील एवढी द्राक्ष काढणी करणे सर्वसाधारणपणे जिकरीचे ठरते. त्यामुळे तो टँक भरण्यासाठी दोन-तीन दिवस लागतात. तेवढ्या कालावधित टँक हवाबंद केला जात नसल्यामुळे ऑक्सिडीकरण होऊन वाइनच्या दर्जावर त्याचा परिणाम होतो. त्यामुळे एका दिवसात किती द्राक्ष काढणी होऊ शकते, याचा अंदाज घेऊन हे टँक तयार करण्यात आले आहेत. केवळ दर्जा टिकावा म्हणूनच नाही, तर आपल्या वाइनचे वेगळेपण सिद्ध व्हावे, यासाठी त्यांनी मळ्याच्या पश्चिमेला असलेल्या कॉफीचा मळा तसाच ठेवण्याचा निर्णय घेतला आहे. या कॉफीचा सुगंध द्राक्षांमध्ये मिसळून 'डी-ओरी'ला वेगळा गंध मिळून तेच तिचे वैशिष्ट्य ठरू शकते, असा त्यांचा दावा आहे. 'डी-ओरी'मधून दोन वर्षांपासून रेड व व्हाइट वाइनचे उत्पादन होण्यास सुरवात झाली असली, तरी पदापर्णातच या वाइनला भारतातील सर्वोत्तम वाइनचा दर्जा मिळाला आहे. बिझनेस टुडेने आयोजित केलेल्या स्पर्धेत 'डी-ओरी'ने पाचपैकी तीन बक्षिसे पटकावली आहेत. याशिवाय वाइन लायब्ररी या वेबसाइटद्वारे दर वर्षी साडेचार कोटी डॉलर्सची वाइन विकणारे वाइनचेकर गॅरी यांनी 'डी-ओरी'ला भारतातील सर्वोत्तम वाइनचा दर्जा दिला आहे. भारतातील पहिल्या दहा वाइन आयातदारांमध्ये समावेश असलेल्या घराती देसाई भारतातील फक्त एकाच वाइनची विक्री करतात, अर्थातच ती 'डी-ओरी' आहे.

...अशी आहे 'व्हीएसपी' पद्धत

रणजित धुरू यांनी भारतात प्रथमच व्हर्तिकल पद्धतीने द्राक्षवाग पिकवून यशस्वी केली आहे. या पद्धतीमध्ये द्राक्षांच्या वेली गोलाकार न पसरविता सरळ पद्धतीने ठेवतात. यामुळे एका एकरात साधारण दोन हजार २०० रोपांची लागवड होते (नेहमीच्या पद्धतीत ९७० रोपे).

