vinetur

अध्ययन में पाया गया कि Palo Cortado, Oloroso के अधिक करीब है

शोधकर्ताओं का कहना है कि यह रहस्यमय Sherry शैली रासायनिक और संवेदी गुणों के लिहाज़ से Amontillado और Oloroso के बीच आती है.

बुधवार, 3 जून 2026

स्पेन के Jerez क्षेत्र की Sherry वाइनों पर किए गए एक नए अध्ययन में पाया गया है कि Palo Cortado, जो इस श्रेणी की सबसे रहस्यमय शैलियों में से एक है, रासायनिक और संवेदी दोनों स्तरों पर Amontillado और Oloroso के बीच स्थित है, लेकिन कई प्रमुख गुणों में यह Oloroso के अधिक करीब झुकती है।

1 जून को OENO One में प्रकाशित इस शोध में छह वाइनरी की 18 वाइनों का विश्लेषण किया गया और चखने वाले पैनल के नतीजों को pH, कुल पॉलीफेनॉल, रंग, इन्फ्रारेड स्पेक्ट्रोस्कोपी और वाष्पशील यौगिकों के माप के साथ जोड़ा गया। लेखकों ने कहा कि यह काम Palo Cortado को अलग पहचान देने के लिए एक अधिक स्पष्ट वैज्ञानिक आधार उपलब्ध कराने के उद्देश्य से किया गया था ; यह ऐसी वाइन शैली है जिसे लंबे समय से मापनीय मानकों की बजाय परंपरा और संवेदी वर्णन के आधार पर परिभाषित किया जाता रहा है।

Sherry वाइन फोर्टिफाइड वाइन होती हैं, जिन्हें परिपक्वता से पहले बेस वाइन में ग्रेप स्पिरिट मिलाकर बनाया जाता है। Jerez प्रणाली में इनका परिपक्वन flor नामक यीस्ट की परत के नीचे जैविक रूप से, flor के बिना ऑक्सीडेटिव तरीके से, या दोनों के संयोजन से हो सकता है। Amontillado आम तौर पर जैविक परिपक्वन से शुरू होकर बाद में ऑक्सीडेटिव परिपक्वन की ओर बढ़ता है। Oloroso की शुरुआत से ही ऑक्सीडेटिव तरीके से परिपक्वता होती है। Palo Cortado अधिक अस्पष्ट है : यह Fino की तरह flor के नीचे शुरू होता है, लेकिन बाद में ऑक्सीडेटिव परिपक्वन की ओर मुड़ जाता है।

इसी अनिश्चितता ने Palo Cortado को व्यावसायिक और तकनीकी दोनों संदर्भों में वर्गीकृत करना कठिन बना दिया है। शोधकर्ताओं ने कहा कि उनका लक्ष्य यह देखना था कि क्या विश्लेषणात्मक डेटा इसे अधिक प्रसिद्ध शैलियों से अलग करने का समर्थन कर सकता है।

ये वाइन Jerez de la Frontera क्षेत्र की छह bodegas से ली गई थीं और उन्हें वाइनरी-परिभाषित शैली के आधार पर पहचाना गया था। प्रत्येक शैली के छह नमूने शामिल थे। टीम ने FTIR स्पेक्ट्रोस्कोपी का उपयोग करके pH, कुल पॉलीफेनॉल सूचकांक, अम्लता, शर्करा और अन्य मानकों को मापा। उन्होंने CIELAB निर्देशांकों के साथ रंग का भी अध्ययन किया और गैस क्रोमैटोग्राफी तथा फ्लेम आयनीकरण डिटेक्शन की मदद से वाष्पशील यौगिकों का मात्रात्मक आकलन किया। आठ सदस्यीय चखने वाले पैनल ने सुगंध और स्वाद संबंधी गुणों का मूल्यांकन किया, खास तौर पर इस बात पर ध्यान देते हुए कि प्रत्येक वाइन जैविक रूप से अधिक परिपक्व लगती है या ऑक्सीडेटिव रूप से अधिक।

नतीजों में शैलियों के बीच कुछ ओवरलैप दिखा, लेकिन स्पष्ट पैटर्न भी सामने आए। Palo Cortado सामान्यत: डेटा सेट में Amontillado और Oloroso के बीच रहा। कुछ मापों में यह Oloroso के अधिक करीब था, जिनमें pH और कई संवेदी

गुण शामिल हैं। Oloroso का pH सबसे अधिक था, Amontillado का सबसे कम, जबकि Palo Cortado बीच में रहा।

अध्ययन में पाया गया कि संवेदी अंतर शैलियों को अलग करने के लिए सबसे उपयोगी संकेतकों में थे। रंग संबंधी मानकों ने भी उन्हें अलग पहचानने में मदद की, जैसा कि परिपक्वता से जुड़े कुछ वाष्पशील यौगिकों ने किया। Acetaldehyde, जो flor के नीचे जैविक परिपक्वन से जुड़ा यौगिक है, Amontillado में Oloroso की तुलना में 50% अधिक था और Palo Cortado की तुलना में 37% अधिक था। Ethyl acetate, जो ऑक्सीडेटिव परिपक्वन से अधिक निकटता से जुड़ा है, Amontillado की तुलना में Oloroso और Palo Cortado में लगभग 30% अधिक था।

लेखकों ने कहा कि ये निष्कर्ष दर्शाते हैं कि परिपक्वन की परिस्थितियाँ प्रत्येक वाइन की रासायनिक प्रोफ़ाइल को कैसे आकार देती हैं। उन्होंने यह भी नोट किया कि हर शैली के भीतर वाइनरी-दर-वाइनरी भिन्नता होने के बावजूद समूहगत पैटर्न फिर भी उभरे।

Palo Cortado उपभोक्ताओं को समझाने के लिहाज़ से Sherry की सबसे कठिन व्यावसायिक शैलियों में बना हुआ है, क्योंकि यह किसी एक परिपक्वन श्रेणी में साफ़-साफ़ फिट नहीं बैठता। अध्ययन संकेत देता है कि इसकी पहचान केवल परंपरा या चखने की भाषा का मामला नहीं है, बल्कि इसे मापनीय रासायनिक विशेषताओं में भी देखा जा सकता है।

Jerez में उत्पादकों और नियामकों के लिए यह महत्वपूर्ण है, क्योंकि अधिक स्पष्ट विश्लेषणात्मक संकेतक गुणवत्ता नियंत्रण और शैली-परिभाषा में मदद कर सकते हैं—ऐसे समय में जब Sherry अपने पारंपरिक उत्पादन तंत्र को बनाए रखते हुए निर्यात बाज़ारों में अपनी प्रासंगिकता बनाए रखने की कोशिश कर रही है।