vinetur

बेहतर संतुलित, दीर्घायु वाइनों के लिए Sangiovese पर नया ध्यान

Wine Spectator दशकों के शोध, साइट चयन और वाइनमेकिंग में बदलावों को मजबूत इतालवी रेड्स की एक नई पीढ़ी का श्रेय देता है।

मंगलवार, 29 सितंबर 2026



इटली की सबसे अधिक रोपी जाने वाली अंगूर किस्म Sangiovese, टस्कनी और अन्य क्षेत्रों के उत्पादकों द्वारा खेती, क्लोनल शोध और वाइनमेकिंग में दशकों के बदलावों के बाद अधिक संतुलित और लंबे समय तक संभालकर रखने योग्य वाइन तैयार करने के चलते फिर से ध्यान खींच रही है, नए Wine Spectator रिपोर्ट के अनुसार।

पत्रिका ने कहा कि यह किस्म अब न केवल इटली की कुछ सबसे प्रसिद्ध रेड वाइनों में अपनी भूमिका के लिए, बल्कि अपनी शैली-परिधि और अपेक्षाकृत किफायती कीमतों के लिए भी अलग दिखती है, ऐसे समय में जब कई उपभोक्ता भोजन के साथ अच्छी तरह मेल खाने वाली और फिर भी मूल्य देने वाली बोतलें तलाश रहे हैं। Sangiovese-आधारित वाइन Chianti Classico, Brunello di Montalcino और Vino Nobile di Montepulciano की केंद्र में हैं, और यह किस्म Morellino di Scansano, Carmignano तथा Emilia-Romagna के कुछ हिस्सों में भी मजबूत उपस्थिति रखती है।

रिपोर्ट Sangiovese को इटली में लंबे समय तक जिस तरह उगाया जाता रहा, उससे आए स्पष्ट बदलाव का वर्णन करती है। सदियों तक इस अंगूर का बड़ा हिस्सा गुणवत्ता के बजाय मात्रा के लिए लगाया गया, जिससे अक्सर पतली और तीखी वाइन बनती थीं जिनमें कसे हुए टैनिन होते थे। भले ही Sangiovese दुनिया भर में इतालवी वाइन के प्रतीक के रूप में जाना जाने लगा, इसके सर्वश्रेष्ठ नतीजे कुछ सीमित जगहों तक ही जुड़े रहे, खासकर टस्कनी में, जहां मिट्टी, ऊंचाई और मौसम के अंत की जलवायु ने इस किस्म को अधिक पूरी तरह पकने में मदद की।

यह सीमित भौगोलिक सफलता दाखबारी में इस किस्म के कठिन स्वभाव से जुड़ी है। Wine Spectator ने कहा कि Sangiovese की उपज अधिक होती है, छिलका पतला होता है और यह देर से पकती है, साथ ही इसकी अम्लता ऊंची और टैनिन तीखे होने की प्रवृत्ति होती है। ये गुण एक कठोर और एक परिष्कृत वाइन के बीच के अंतर को काफी हद तक साइट चयन और खेत प्रबंधन पर निर्भर बना सकते हैं। रिपोर्ट के मुताबिक यह किस्म पोषक-तत्वों से गरीब, पथरीली मिट्टी और 825 से 1,650 फीट की ऊंचाई पर सबसे अच्छा प्रदर्शन करती है, हालांकि जैसे-जैसे विंटेज अधिक गर्म हो रहे हैं, उत्पादक बेलों को और ऊंचाई पर ले जा रहे हैं।

टस्कनी के प्रमुख Sangiovese क्षेत्रों, खासकर Chianti Classico, Montalcino और Montepulciano में, उत्पादकों ने दशकों तक इस अंगूर को उगाने के तरीके और स्थान दोनों को परिष्कृत किया है। Montalcino में Biondi-Santi और Banfi सहित एस्टेटों का शोध, Chianti Classico 2000 परियोजना से जुड़ा काम, और टस्कन विश्वविद्यालयों में हुए अध्ययन क्लोन चयन को बेहतर बनाने में सहायक रहे। इसके बाद रूटस्टॉक्स, रोपण घनत्व और बेल प्रशिक्षण में भी बदलाव आए। वाइनरी में भी कई उत्पादकों ने अधिक सटीक किण्वन और परिपक्वता प्रथाएं अपनाईं, जिनमें आंशिक रूप से Bordeaux से प्रभावित बैरल कार्यक्रम भी शामिल थे।

रिपोर्ट के अनुसार नतीजा वाइनों की एक अधिक सुसंगत पीढ़ी है, जिसमें ताजगी, अधिक दृढ़ संतुलन और फलों की अधिक स्पष्ट अभिव्यक्ति है। इसमें कहा गया कि हाल के उदाहरणों में कई पुराने शैलियों की तुलना में अधिक लाल और काले फलों, पुष्प नोट्स और नमकीन-सा हर्बल चरित्र दिखाई देता है। गर्म बढ़ती ऋतुओं ने भी भूमिका निभाई है, खासकर अंगूर को संरचना खोए बिना बेहतर परिपक्वता तक पहुंचाने में।

रिपोर्ट में उद्धृत DNA शोध के अनुसार Sangiovese, Ciliegiolo और Calabrese Montenuovo के बीच का क्रॉस है, जो इस किस्म को मध्य और दक्षिणी इटली, दोनों से जोड़ता है। मोटे तौर पर, रिपोर्ट ने कहा, इस अंगूर को अक्सर दो रूपों में बांटा जाता है: Sangiovese Grosso, जो Montalcino, Montepulciano और टस्कनी के Lamole क्षेत्र से जुड़ा है, और Sangiovese Piccolo, जो Chianti Classico और बड़े Chianti क्षेत्र में अधिक व्यापक रूप से पाया जाता है।

पत्रिका ने कहा कि Sangiovese इटली के दाखबारी क्षेत्र का 8% हिस्सा घेरता है, जिससे यह देश की सबसे अधिक रोपी जाने वाली अंगूर किस्म बनती है, और उसने नोट किया कि इसके 100 से अधिक क्लोन पंजीकृत हैं। उसने यह भी कहा कि इस अंगूर ने वर्षों में अपनी वार्षिक रैंकिंग में मजबूत प्रदर्शन किया है, जिसमें चार दशकों में Wine Spectator की Top 100 Wines में 236 Sangioveses शामिल हुए और 35 Top 10 तक पहुंचे।

इस अंगूर की व्यावसायिक ताकत का एक हिस्सा इस बात से आता है कि यह मेज पर कितनी आसानी से फिट हो जाता है। रिपोर्ट ने कहा कि Sangiovese की प्राकृतिक अम्लता इसे टमाटर-आधारित सॉस, अचारनुमा और किण्वित स्वाद, प्रोसेस्ड मीट, पनीर और ग्रिल्ड मीट पर आधारित व्यंजनों के साथ अच्छी तरह मेल खाने योग्य बनाती है। इस बहुमुखीपन ने एंट्री-लेवल और प्रीमियम श्रेणियों में मांग को स्थिर बनाए रखने में मदद की है। Wine Spectator ने कहा कि Chianti Classico और Vino Nobile di Montepulciano कीमत को लेकर सजग खरीदारों के लिए विशेष रूप से आकर्षक बने हुए हैं, जबकि Morellino di Scansano और Carmignano भी कम कीमत वाले विकल्प देते हैं।

रिपोर्ट ने शीर्ष उदाहरणों की दीर्घायु पर भी प्रकाश डाला। इसमें कहा गया कि प्रमुख दाखबाड़ियों और मजबूत फसलों से बनी सबसे अच्छी वाइन 50 साल या उससे अधिक समय तक परिपक्व हो सकती हैं। इसके प्रमाण के रूप में पत्रिका ने 1956 के Chianti Classico, 1949 के Barone Ricasoli और 1960, 1970 और 1980 के दशक के कई Brunello के स्वाद-

परीक्षणों का हवाला दिया, जो अभी भी अच्छा प्रदर्शन कर रहे थे।

अंगूर के विकास का एक और बड़ा पहलू ब्लेंडिंग के जरिए आया। परंपरागत रूप से Sangiovese को अक्सर Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Mammolo और Malvasia Nera जैसे स्थानीय अंगूरों के साथ, और कुछ मामलों में Malvasia और Trebbiano सहित सफेद किस्मों के साथ मिलाया जाता था। 1960 और 1970 के दशक में, कुछ एस्टेटों ने गुणवत्ता बढ़ाने और उस समय के इतालवी वाइन कानूनों की सीमाओं से आगे बढ़ने के लिए अंतरराष्ट्रीय अंगूरों का उपयोग शुरू किया। इस प्रयोग ने सुपर टस्कन श्रेणी के निर्माण में मदद की, जो आधुनिक इतालवी वाइन में सबसे महत्वपूर्ण बदलावों में से एक बन गई।

Wine Spectator की हालिया फसलों की समीक्षा में कहा गया कि पिछले तीन दशकों में कई विंटेज Sangiovese के लिए खास तौर पर उल्लेखनीय रहे हैं। उसने 2021, 2019 और 2016 को विशेष रूप से मजबूत वर्ष बताया, जबकि 2015, 2013, 2012, 2006, 1999 और 1997 ने भी अच्छा प्रदर्शन किया। रिपोर्ट के अनुसार, इटली से समीक्षा किए गए 2021 Sangiovese में से लगभग 25% को 95 अंक या उससे अधिक की क्लासिक रेटिंग मिली। 2016 के लिए, उसने कहा कि लगभग 120 वाइनों को 95 अंक या उससे अधिक मिले, जिससे वह वर्ष इस किस्म के लिए आधुनिक युग की सबसे गहरी विंटेजों में से एक बना।

इन फसलों का वर्णन एक व्यापक जलवायु कहानी की ओर भी इशारा करता है। 2021 और 2013 जैसे ठंडे वर्षों की सराहना संरचना, तनाव और अम्लता के लिए की गई, जबकि 2015 और 2012 जैसे गर्म मौसमों ने अधिक सघन वाइन दीं। रिपोर्ट ने कहा कि 1999 एक शुरुआती गर्म विंटेज था, जिसने कुछ मायनों में हाल के वर्षों में अधिक बार दिखने वाली जलवायु परिस्थितियों का पूर्वाभास दिया। उत्पादक दाखबाड़ियों को अधिक ऊंचाई पर ले जाकर और ताजगी बनाए रखने वाले साइट-विशिष्ट खेती संबंधी निर्णयों पर अधिक निर्भर होकर प्रतिक्रिया दे रहे हैं।

यह अंगूर अब भी क्षेत्रों और बाजारों में मजबूत स्थानीय पहचान दिखाता है। Montalcino में इसे अक्सर Brunello के नाम से, Montepulciano में Prugnolo Gentile के रूप में, तटीय Maremma के Scansano क्षेत्र में Morellino के रूप में, और Corsica में Nielluccio के रूप में जाना जाता है। ऐतिहासिक टस्कन संदर्भों में Sangioveto भी शामिल है। ये स्थानीय नाम दर्शाते हैं कि यह किस्म मध्य इटली की कृषि और वाइन संस्कृति का कितने लंबे समय से हिस्सा रही है, भले ही उत्पादक आधुनिक उपभोक्ताओं के लिए इसकी शैली को लगातार नए सिरे से परिभाषित कर रहे हों।

Wine Spectator ने कहा कि मौजूदा गति का बड़ा हिस्सा अब टस्कनी में पारिवारिक एस्टेट चलाने वाली एक युवा पीढ़ी द्वारा आगे बढ़ाया जा रहा है। उन कई वाइनरी में वर्षों के शोध के बाद लगाए गए नए क्लोन और रूटस्टॉक्स वाली बेलों के साथ काम किया जा रहा है, जबकि पुरानी दाखबाड़ियां ठंडे अभिमुखता, पथरीली मिट्टी और अधिक ऊंचाई वाली चुनी गई जगहों में अधिक परिपक्वता तक पहुंच रही हैं।