vinetur

Okayama University of Science एक नई अंगूर किस्म को स्थानीय पहचान वाली वाइन में बदलने की कोशिश में

यह प्रयास Muscut Shiragai पर केंद्रित है, जो 2025 में पंजीकरण के लिए स्वीकार की गई किस्म है, और जिसे Okayama में खोजे गए यीस्ट से किण्वित किया जा रहा है।

मंगलवार, 29 सितंबर 2026



Okayama University of Science एक नई विकसित अंगूर किस्म को स्थानीय जड़ों वाली वाइन में बदलने की दिशा में आगे बढ़ रहा है, क्योंकि विश्वविद्यालय जापान के बढ़ते वाइन क्षेत्र में शिक्षण, शोध और उत्पाद विकास को जोड़ने के अपने एक दशक लंबे प्रयास का विस्तार कर रहा है।

विश्वविद्यालय की एक घोषणा में कहा गया कि उसका Institute of Viticulture and Enology अब Muscut Shiragai से

बनी वाइन पर ध्यान केंद्रित कर रहा है। यह नई किस्म Shiraga-budo, जो Okayama Prefecture के Takahashi River basin की मूल जंगली अंगूर प्रजाति है, और Muscat of Alexandria को क्रॉस करके तैयार की गई है। विश्वविद्यालय के अनुसार, Japan's Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries ने 2025 में इस अंगूर को नई किस्म के रूप में पंजीकरण के लिए आवेदन स्वीकार कर लिया।

यह परियोजना विश्वविद्यालय के Okayama campus में केंद्रित है, जहाँ Institute of Viticulture and Enology अप्रैल 2017 में खोला गया था। यह संस्थान उसी वर्ष शुरू हुए व्यापक Wine Project Program का हिस्सा बनकर बनाया गया था और इसमें कक्षा-आधारित शिक्षण को अंगूर की खेती, वाइनमेकिंग और संवेदी मूल्यांकन के साथ जोड़ा गया। विश्वविद्यालय के अनुसार, 76 छात्रों ने यह कार्यक्रम पूरा किया है और प्रमाणपत्र प्राप्त किए हैं।

अगला लक्ष्य ऐसी वाइन तैयार करना है जिसका संबंध केवल अंगूर से ही नहीं, बल्कि किण्वन से भी Okayama से गहराई से जुड़ा हो। विश्वविद्यालय के प्रोफेसर और संस्थान के निदेशक Akihiro Kaneko ने कहा कि वह विश्वविद्यालय द्वारा स्थानीय स्तर पर खोजे गए यीस्ट का उपयोग करके Muscut Shiragai से वाइन बनाना चाहते हैं। विश्वविद्यालय के विवरण के अनुसार, Kaneko ने कहा कि उन्हें उम्मीद है कि पूरी तरह स्थानीय वाइन क्षेत्र को नई ऊर्जा दे सकती है।

यह ध्यान जापानी वाइन में एक व्यापक रुझान को दर्शाता है, जिसे हाल के वर्षों में विदेशों में अधिक ध्यान मिला है। इसका पेय कारोबार के लिए भी संभावित महत्व है। स्पष्ट क्षेत्रीय पहचान वाली नई पंजीकृत अंगूर किस्म अंततः वाइनरीज़ को अपने उत्पादों को अलग पहचान देने, अधिक स्थानीय आपूर्ति श्रृंखलाएँ बनाने और ऐसी किस्मों का परीक्षण करने का एक और तरीका दे सकती है जो विशिष्ट खेती परिस्थितियों के लिए अधिक उपयुक्त हों। उत्पादकों के लिए, इस तरह का किस्म विकास केवल ब्रांडिंग के लिए ही नहीं, बल्कि दीर्घकालिक शोध और लचीलापन बढ़ाने के लिए भी महत्वपूर्ण हो सकता है।

विश्वविद्यालय ने कहा कि Muscut Shiragai किस्म को सितंबर 2022 में Takuji Hoshino के नेतृत्व वाले एक शोध समूह ने विकसित किया था, जो संस्थान के प्रोफेसर एमेरिटस और पूर्व निदेशक हैं। यह प्रजनन कार्य एक बड़े शैक्षणिक कार्यक्रम का हिस्सा है, जिसे विश्वविद्यालय के अनुसार विज्ञान और उद्योग दोनों को सहारा देने के लिए तैयार किया गया है। संस्थान की प्रयोगशालाओं में सुगंध और रासायनिक विश्लेषण के लिए गैस और लिक्विड क्रोमैटोग्राफ, अल्कोहल मात्रा मापने वाले उपकरण, और वाइन में रंग व सांद्रता का अध्ययन करने के लिए इस्तेमाल होने वाले स्पेक्ट्रोफोटोमीटर शामिल हैं।

शुरुआत से ही यह कार्यक्रम छात्रों को उत्पादन की पूरी श्रृंखला में प्रशिक्षित करने के लिए बनाया गया है। प्रथम वर्ष के छात्र अंगूर, वाइन, अंगूर की खेती और एनोलॉजी पर प्रारंभिक कक्षाएँ लेते हैं। बाद में वे अधिक व्यावहारिक काम में आगे बढ़ते हैं, जिनमें दाखबारी के कार्य, किण्वन और चखना शामिल हैं। विश्वविद्यालय ने इस कार्यक्रम का उपयोग छात्रों को वाणिज्यिक उत्पादकों और स्थानीय आयोजनों से जोड़ने के लिए भी किया है।

संस्थान के पहले वर्ष से ही शोध और आउटरीच इस दृष्टिकोण का हिस्सा रहे हैं। विश्वविद्यालय ने कहा कि उसने अपने पहले viticulture and enology symposium में ब्रुअरी, वाइनरी और अन्य उद्योग समूहों के विशेषज्ञों को आमंत्रित किया, जिसमें जापानी वाइन और साके के विज्ञान पर चर्चा हुई। COVID-19 महामारी ने इस श्रृंखला को बाधित करने से पहले यह symposium 2019 शैक्षणिक वर्ष तक हर साल आयोजित किया गया।

अंगूरों तक सीमित न रहते हुए, संस्थान का वाइन और किण्वन कार्य भी आगे बढ़ा है। विश्वविद्यालय के अनुसार, 2025 में संस्थान ने Okayama Prefecture के Asakuchi में स्थित Kamikokoro Sake Brewery के साथ मिलकर Junmai Ginjo sake "Kamikokoro" विकसित किया, जिसमें Muscat of Alexandria अंगूरों से अलग किया गया यीस्ट इस्तेमाल किया गया। एक अन्य परियोजना में, जो Okayama Prefectural University और अन्य साझेदारों के साथ की गई, शोधकर्ताओं ने झींगुरों से अलग किए गए यीस्ट का उपयोग करके वाइन तैयार की ; इस प्रयोग ने किण्वन जीवों के असामान्य स्रोत के कारण ध्यान आकर्षित किया।

संस्थान ने अपने काम को Okayama के सार्वजनिक आयोजनों में भी लाने की कोशिश की है। विश्वविद्यालय ने कहा कि उसके छात्रों द्वारा बनाई गई वाइन का उपयोग 2023 के "Wine ni Koishite Tokimeite" संस्करण में उद्घाटन टोस्ट के लिए किया गया था, जिसे उसने प्रांत के सबसे बड़े वाइन उत्सवों में से एक बताया। छात्रों ने "Hokancho Akinight" नामक एक सामुदायिक पुनर्जीवन कार्यक्रम में भी भाग लिया, जहाँ उन्होंने भागीदार संगठन Funato Winery के अंगूर-रस नमूने देने वाले एक बूथ का संचालन किया।

ये गतिविधियाँ उस भूमिका की ओर इशारा करती हैं जो विश्वविद्यालय स्थानीय पेय अर्थव्यवस्था में निभाना चाहता है। परियोजना को केवल अकादमिक शोध तक सीमित रखने के बजाय, स्कूल ने इसे छात्रों, उत्पादकों, वाइनरीज़, ब्रुअर्स और नगरपालिका साझेदारों के बीच एक सेतु के रूप में स्थापित किया है। ऐसे बाजार में, जहाँ कई उत्पादक अधिक मजबूत क्षेत्रीय पहचान की तलाश में हैं, स्थानीय आनुवंशिक सामग्री से विकसित और स्थानीय यीस्ट के साथ जोड़ी गई अंगूर किस्म, यदि व्यावसायिक उत्पादन आगे बढ़ता है, तो एक उपयोगी मॉडल बन सकती है।

विश्वविद्यालय ने अपने संकाय के बाहरी उत्पादकों के साथ काम से जुड़ी अंतरराष्ट्रीय मान्यता की ओर भी ध्यान दिलाया। उसने कहा कि 2025 में, Kaneko की निगरानी में Kamikokoro Sake Brewery द्वारा उत्पादित "Junmai -eme-" को Kura Master में Platinum Award मिला, जो फ्रांस में होने वाली वह प्रतियोगिता है जिसमें फ्रांसीसी पेशेवर जापानी अल्कोहलिक पेयों का मूल्यांकन करते हैं। विश्वविद्यालय के अनुसार, अगले वर्ष, Ibara, Okayama Prefecture में उगाए गए अंगूरों से बना और Yokohama Winery द्वारा उत्पादित, Kaneko की निगरानी वाली वाइन "Aldebaran" को 2026 Kura Master प्रतियोगिता में Muscat Bailey A श्रेणी में Gold Award मिला।

विश्वविद्यालय के लिए, ये पुरस्कार उसके इस दावे का समर्थन करते हैं कि अकादमिक परिवेश में विकसित तकनीकी विशेषज्ञता बाज़ार में आने वाले उत्पादों तक पहुँच सकती है। व्यापक पेय क्षेत्र के लिए भी, वे यह संकेत देते हैं कि क्षेत्रीय जापानी वाइन और साके परियोजनाएँ अब स्थानीय पहचान और अंतरराष्ट्रीय मान्यता, दोनों को ध्यान में रखकर अधिकाधिक विकसित की जा रही हैं।

विश्वविद्यालय ने कहा कि Wine Project Program अब अपने दूसरे दशक में प्रवेश कर रहा है। इसका घोषित उद्देश्य ऐसे लोगों को प्रशिक्षित करना जारी रखना है जो जापान में वाइन विज्ञान को आगे बढ़ाते हुए क्षेत्रीय उद्योगों का समर्थन कर सकें। इस अगले चरण के केंद्र में Muscut Shiragai को एक प्रजनन उपलब्धि से एक तैयार बोतल तक ले जाने का प्रयास है, जिसमें यथासंभव Okayama में ही निहित सामग्री और शोध का उपयोग किया जाएगा।