vinetur

ज़ोर्नेडिंग की कंपनी ने अल्कोहल हटाने के बाद वाइन की सुगंध लौटाने की पेटेंटेड प्रक्रिया विकसित की

वैक्यूम में गर्म करने और विशेष निस्यंदन से वाइन की अपनी सुगंध लौटाने वाली यह प्रणाली 44% बढ़ते बाजार की बड़ी चुनौती का समाधान कर सकती है।

मंगलवार, 10 नवंबर 2026



म्यूनिख के पास ज़ोर्नेडिंग की एक कंपनी ने अल्कोहल-मुक्त वाइन की सबसे बड़ी चुनौतियों में से एक से निपटने के लिए पेटेंटेड प्रक्रिया विकसित की है : वाइन की सुगंध और बनावट को काफी हद तक बरकरार रखते हुए उसमें से अल्कोहल कैसे हटाया जाए।

जर्मनी और कई अन्य बाजारों में अल्कोहल-मुक्त बीयर पहले से आम है। अल्कोहल-मुक्त वाइन का चलन धीमा रहा है, आंशिक रूप से इसलिए कि वाइन के कई प्रमुख सुगंधित यौगिक अल्कोहल से गहराई से जुड़े होते हैं। एथेनॉल हटाने पर वाइन की महक, माउथफील और स्वाद के बाद बने रहने वाली छाप में योगदान देने वाले कई तत्व भी चले जाते हैं।

ज़ोर्नेडिंग की कंपनी की विधि में सबसे पहले वैक्यूम के तहत हल्का गर्म किया जाता है। इससे पारंपरिक प्रक्रिया की तुलना में कम तापमान पर एथेनॉल वाइन के बाकी हिस्से से अलग हो जाता है। इस शुरुआती चरण में एक अल्कोहल-मुक्त बेस वाइन और अल्कोहल वाला एक अलग अंश तैयार होता है, जिसमें सुगंधित यौगिकों का बड़ा हिस्सा केंद्रित रहता है। कंपनी का कहना है कि इसके बाद की प्रक्रिया को बेहतर बनाने में उसे करीब 10 साल लगे : ठोस-चरण निस्यंदन प्रणाली एथेनॉल से सुगंधों को निकालती है, ताकि उन्हें अल्कोहल-मुक्त वाइन में वापस मिलाया जा सके।

जर्मन वाइन कानून के तहत यह फर्क अहम है। उत्पादक बाहर से फ्लेवरिंग मिलाकर उत्पाद को वाइन के रूप में बाजार में नहीं बेच सकते। कंपनी की विधि का उद्देश्य बाहरी सुगंधें जोड़ने के बजाय वाइन के अपने सुगंधित यौगिकों को सुरक्षित रखना और फिर से उसमें मिलाना है। फ़िल्टर की सटीक संरचना का खुलासा नहीं किया गया है और इसे व्यापारिक रहस्य रखा गया है।

कंपनी उन वाइनरीज़ को छोटे परीक्षण की सुविधा देती है जो यह जानना चाहती हैं कि उनकी वाइन अल्कोहल-मुक्त संस्करण के लिए उपयुक्त है या नहीं। BR24 के अनुसार, परीक्षण के लिए करीब 10 लीटर वाइन पर्याप्त है और इसकी लागत लगभग 750 यूरो है। कंपनी अन्य देशों में भी इसी प्रणाली का इस्तेमाल करने वाले संयंत्र चलाती है, जबकि ज़ोर्नेडिंग की साइट पर उत्पादक यह परख सकते हैं कि उनके पोर्टफोलियो में व्यावसायिक स्तर पर अल्कोहल-मुक्त वाइन की एक श्रृंखला शामिल करना उचित होगा या नहीं।

यह काम केवल यांत्रिक प्रसंस्करण तक सीमित नहीं है। कंपनी प्रयोगशाला विश्लेषण से सुगंधों का मानचित्रण चार्ट और वक्रों में भी करती है और उसका कहना है कि वह इस क्षेत्र के अन्य शोध प्रयासों के साथ सहयोग करती है। विचार यह है कि उत्पादक भविष्य में अल्कोहल हटाने की प्रक्रिया को ध्यान में रखकर अंगूर की किस्में, वाइनयार्ड के स्थान और उत्पादन शैलियां चुन सकें, न कि अल्कोहल हटाने को अंतिम चरण में किया जाने वाला बदलाव मानें। प्रक्रिया के विकास में मदद करने वाली Claudia Geyer ने कहा कि इस दृष्टिकोण से वाइन का उद्गम-स्थल और वाइनमेकर की विशिष्ट शैली अल्कोहल-मुक्त संस्करण में भी बनी रह सकती है।

BR24 ने Passerina व्हाइट वाइन के साथ किए गए एक व्यावहारिक परीक्षण का ब्योरा दिया। इस वाइन की मूल बिक्री कीमत करीब 10 यूरो थी। अल्कोहल-मुक्त वाइन और स्पार्कलिंग विकल्पों के विशेषज्ञ सोमेलियर Alexander Gottschalk ने सुगंध वापस मिलाने के चरण के बिना तैयार वाइन को पहले चखा। उन्हें यह हल्की और काफी तटस्थ लगी, जिसमें कुछ मसालेदारपन था, लेकिन उन्होंने कहा कि इसमें तीव्रता और माउथफील कम था और यह लगभग पानी जैसी लगती थी। सुगंध लौटाने के बाद बने संस्करण में उन्हें पहली ही महक से साफ फर्क महसूस हुआ। उनके मुताबिक, यह अधिक अभिव्यंजक और वाइन जैसी लगी, माउथफील में अधिक विस्तार था और इसका स्वाद अधिक देर तक बना रहा।

रेस्तरां की ओर से आकलन कुछ अधिक सतर्क था, हालांकि कुल मिलाकर सकारात्मक रहा। म्यूनिख के Waltz रेस्तरां की Lea Hüttenhofer ने BR24 से कहा कि हाल के वर्षों में अल्कोहल-मुक्त वाइन में स्पष्ट सुधार हुआ है और अब वे मीठे, झागदार अंगूर के रस जैसे उत्पादों से आगे बढ़ चुकी हैं। Passerina के परीक्षण में उन्हें सुगंध लौटाने के बाद बना संस्करण नाक को सुखद और फूलों जैसी महक वाला लगा, लेकिन उन्होंने कहा कि स्वाद में अब भी कुछ गहराई और टिकाव की कमी थी। उनका आकलन था कि यह एक अच्छा और बाजार में पहले से मौजूद कई अल्कोहल-मुक्त विकल्पों से बेहतर उत्पाद है, हालांकि अभी इसे अंतिम समाधान नहीं कहा जा सकता।

संभावनाओं और सीमाओं का यह मिला-जुला आकलन ऐसे समय में सामने आया है जब कम-अल्कोहल और अल्कोहल-मुक्त पेय पदार्थों की मांग लगातार बढ़ रही है। German Wine Institute के अनुसार, हाल में खुदरा बाजार में अल्कोहल-मुक्त वाइन की बिक्री 44% बढ़ी। फिर भी, इस श्रेणी का कुल वाइन राजस्व में हिस्सा लगभग 2% ही है। संस्थान ने बताया कि उसके सर्वेक्षण में शामिल 506 व्यवसायों में से हर तीन में से एक के उत्पादों में पहले से अल्कोहल-मुक्त विकल्प शामिल थे।

यह बदलाव युवा वयस्कों की बदलती पीने की आदतों से भी जुड़ा है। BR24 द्वारा उद्धृत आंकड़ों के अनुसार, जर्मनी में 18 से 25 वर्ष के उन लोगों का अनुपात जो हर सप्ताह अल्कोहल पीते हैं, 2011 के 44% से घटकर 2025 में 25% रह गया। इस रुझान के चलते उत्पादक ऐसे पेय तलाश रहे हैं जो वाइन की पहचान को पूरी तरह छोड़े बिना संयमित सेवन की मांग पूरी कर सकें।

बवेरिया में इस श्रेणी को उद्योग जगत का समर्थन पहले ही मिलने लगा है। फ़्रैंकोनिया की वाइन सहकारी संस्था GWF ने अल्कोहल हटाने का एक संयंत्र चालू कर दिया है और इसी ज़ोर्नेडिंग तकनीक का इस्तेमाल करते हुए दूसरा संयंत्र शुरू करने की योजना बनाई है। BR24 के हवाले से विशेषज्ञों ने कहा कि वाइन को उस राह से फायदा हो सकता है जिस पर बीयर पहले ही आगे बढ़ चुकी है। बवेरिया में अब बीयर का करीब 10% हिस्सा अल्कोहल-मुक्त है और ब्रुअरीज़ ने इस श्रेणी के ज़रिए अन्य बिक्री में आई गिरावट की भरपाई की है।

वाइनरीज़, रेस्तरां और पेय कारोबार से जुड़े अन्य व्यवसायों के लिए सुगंध का खो जाना उन मुख्य तकनीकी बाधाओं में से एक रहा है, जिनकी वजह से अल्कोहल-मुक्त वाइन एक गंभीर श्रेणी के बजाय समझौते जैसा विकल्प लगती है। अगर ज़ोर्नेडिंग जैसी प्रक्रियाएं अलग-अलग अंगूरों और शैलियों में भरोसेमंद साबित होती हैं, तो उत्पादकों के लिए ऐसी अल्कोहल-मुक्त वाइन पेश करना आसान हो सकता है जिसमें अंगूर की किस्म, उद्गम-स्थल और वाइनरी की शैली की पहचान बनी रहे। इससे हॉस्पिटैलिटी कारोबार को उन उपभोक्ताओं के लिए अधिक विशिष्ट वाइन सूची तैयार करने की गुंजाइश भी मिलेगी, जो अल्कोहल के बिना वाइन चाहते हैं।