vinetur

अध्ययन : बोतल के कॉर्क से सफेद वाइन की महसूस की गई खनिजता प्रभावित होती है

शोधकर्ताओं के अनुसार, कम ऑक्सीजन प्रवेश करने देने वाली बंदियों ने खनिजता बनाए रखी, जबकि अधिक पारगम्य बंदियों ने बोतल में परिपक्वता से जुड़े अरोमा उभारे

बुधवार, 11 नवंबर 2026



मंगलवार, 10 नवंबर को Falstaff की रिपोर्ट के अनुसार, OENO One में प्रकाशित एक संवेदी अध्ययन से पता चला है कि सफेद वाइन की बोतल में इस्तेमाल की गई बंदी भंडारण के बाद उसकी खनिजता को पीने वालों द्वारा महसूस किए जाने की तीव्रता को प्रभावित कर सकती है। अध्ययन में पाया गया कि कम ऑक्सीजन प्रवेश करने देने वाली बंदियों से सील की गई वाइन को अक्सर अधिक खनिजता और रिडक्टिव नोट्स से जोड़ा गया, जबकि अधिक ऑक्सीजन-पारगम्य बंदियों वाली वाइन में बोतल में परिपक्वता से जुड़े अरोमा के साथ अधिक स्पष्ट अंतर दिखा।

शोधकर्ताओं ने अलग-अलग विंटेज की सफेद वाइन के छह जोड़ों का परीक्षण किया। हर जोड़े में एक ही वाइन को बोतल में दो अलग-अलग प्रकार की बंदियों के साथ रखा गया, जिनकी ऑक्सीजन पारगम्यता अलग थी। इसका उद्देश्य यह जांचना था कि बंदी के रास्ते प्रवेश करने वाली ऑक्सीजन की मात्रा चखने वालों के खनिजता संबंधी आकलन को

प्रभावित कर सकती है या नहीं। वाइन की दुनिया में इस शब्द का व्यापक इस्तेमाल होता है, हालांकि इसकी सटीक परिभाषा करना अक्सर मुश्किल होता है।

रिपोर्ट के अनुसार, वाइन में पहले से मौजूद ऑक्सीजन सल्फर यौगिकों की संरचना बदल सकती है। इसलिए, अलग-अलग स्तर की ऑक्सीजन पारगम्यता वाली बंदियों का इस्तेमाल करके उत्पादक समय के साथ इन यौगिकों के विकास को प्रभावित कर सकते हैं और इस तरह वाइन की अनुभूति को भी। इस प्रभाव का आकलन करने के लिए अध्ययन में विशेषज्ञों के खनिजता संबंधी स्कोर को प्रशिक्षित चखने वाले पैनल के वर्णनात्मक संवेदी विश्लेषण के साथ जोड़ा गया। इसमें वाष्पशील सल्फर यौगिकों और बुनियादी वाइन-विज्ञान संबंधी मानकों की मात्रा भी मापी गई।

नतीजों में नमूनों के खनिजता स्कोर का क्रमिक वितरण दिखा, न कि कोई सीधा हां या ना वाला प्रभाव। वर्णनात्मक विश्लेषण ने महसूस की गई खनिजता और रिडक्टिव नोट्स के बीच संबंध की पुष्टि की। इसमें खनिजता और रिपोर्ट में वर्णित परिपक्वता के बुके के बीच विरोध भी पाया गया। इससे संकेत मिलता है कि बोतल में उम्र बढ़ने के साथ विकसित होने वाली सुगंध कुछ वाइनों में खनिजता की अनुभूति को कम कर सकती है।

कम ऑक्सीजन पारगम्यता वाली बंदियों से सील किए गए नमूनों का संबंध अधिक पारगम्य बंदियों के साथ रखे गए नमूनों की तुलना में महसूस की गई खनिजता से अधिक निकट था। इस प्रवृत्ति के आधार पर अध्ययन ने सुझाव दिया कि कम ऑक्सीजन प्रवेश करने देने वाली बंदियां वाइन की खनिजीय रूपरेखा को लंबे समय तक बनाए रखने में मदद कर सकती हैं। निष्कर्षों का यह अर्थ नहीं है कि हर सफेद वाइन के लिए एक ही बंदी सबसे अच्छी है, लेकिन वे बंदी के चुनाव और संवेदी परिणाम के बीच मापे जा सकने वाले संबंध की ओर इशारा करते हैं।

इसके पेय उद्योग के लिए व्यावहारिक निहितार्थ हैं, खासकर उन वाइन उत्पादकों के लिए जो यह तय करते हैं कि पैकेजिंग को वाइन की इच्छित शैली के अनुरूप कैसे बनाया जाए। ताजगी, कसाव या खनिजीय अभिव्यक्ति के लिए बेची जाने वाली सफेद वाइनों में कम पारगम्यता वाली बंदी बोतल में भंडारण के दौरान इन गुणों को बनाए रखने में मदद कर सकती है। दूसरी शैलियों में, जहां अधिक व्यापक और विकसित अरोमा वांछित हों, ऑक्सीजन की अलग व्यवस्था अधिक उपयुक्त हो सकती है। इस लिहाज़ से बंदी का चुनाव केवल पैकेजिंग से जुड़ा तकनीकी निर्णय नहीं, बल्कि अरोमा के विकास और बोतलबंदी के बाद वाइन के परिपक्व होने की गति को नियंत्रित करने का एक संभावित साधन भी है।

यह अध्ययन वाइन विज्ञान और व्यापार जगत में खनिजता के अर्थ को लेकर लंबे समय से जारी चर्चा में भी योगदान देता है। चखने के नोट्स, विपणन और पेशेवर मूल्यांकन में इस शब्द का व्यापक इस्तेमाल होता है। इसलिए, यदि कोई साक्ष्य इस अनुभूति को भंडारण की विशिष्ट परिस्थितियों और सल्फर से जुड़े अरोमा के पैटर्न से जोड़ता है, तो उत्पादकों, खरीदारों और शिक्षकों का ध्यान उस ओर जाना स्वाभाविक है। Falstaff की रिपोर्ट इन निष्कर्षों को इस बात के और प्रमाण के रूप में पेश करती है कि बंदी की पारगम्यता सफेद वाइन को गिलास में किस तरह अनुभव किया जाता है, इसे आकार दे सकती है—भले ही बाकी सभी मामलों में वाइन अपरिवर्तित हो।