vinetur

मीठी वाइन हमेशा फोर्टिफाइड क्यों नहीं होती, और उसकी शैली समझने के लिए किन बातों पर ध्यान दें

यह लेख बताता है कि मिठास कहाँ से आती है, अल्कोहल कब मिलाया जाता है और लेबल व विवरण को बेहतर ढंग से समझने के लिए किन संकेतों पर ध्यान दें।

गुरुवार, 12 नवंबर 2026



बची हुई शर्करा और मिलाया गया अल्कोहल अलग-अलग सवालों के जवाब देते हैं; अंगूरों में शर्करा का संकेंद्रण मीठी वाइन की गारंटी नहीं है। एआई द्वारा निर्मित शैक्षिक चित्र।

वाइन कई कारणों से मीठी लग सकती है, और हर बार उसमें अल्कोहल मिलाया गया हो, ऐसा नहीं है। इस अंतर को समझना क्षेत्रों के नाम याद करने से कहीं अधिक उपयोगी है : इससे लेबल या विवरण को बेहतर ढंग से पढ़ने और यह पहचानने में मदद मिलती है कि कौन-सी शैली आपकी पसंद के अनुरूप हो सकती है।

मीठी और फोर्टिफाइड वाइन : दो अलग बातें

पहला सवाल है कि मिठास कहाँ से आती है। दूसरा यह कि उत्पादन के दौरान अल्कोहल मिलाया गया या नहीं। ये दोनों एक ही बात नहीं हैं। मस्ट यानी अंगूर का वह रस जिसका किण्वन होना है, प्राकृतिक शर्करा से भरपूर होता है। किण्वन के दौरान यीस्ट इस शर्करा के एक हिस्से को अल्कोहल में बदल देता है। अगर कुछ शर्करा का किण्वन न हो, तो वाइन में मिठास बनी रह सकती है। वह कितनी मीठी लगेगी, यह इस बात पर निर्भर करता है कि कितनी शर्करा बची है और अम्लता के साथ उसका संतुलन कैसा है। तैयार वाइन में बची इस शर्करा को आम तौर पर अवशिष्ट शर्करा कहा जाता है।

शर्करा की मात्रा और मिठास के एहसास को एक न समझना भी उपयोगी है। दो वाइन में शर्करा की मात्रा अलग-अलग हो सकती है, फिर भी उनकी अम्लता, सुगंध या परिपक्वता के आधार पर वे कम या अधिक मीठी लग सकती हैं। इसलिए केवल रंग, अल्कोहल स्तर या उत्पत्ति से यह पता नहीं चलता कि गिलास में वाइन का स्वाद कैसा होगा।

फोर्टिफाइड वाइन वह होती है जिसमें अल्कोहल मिलाया जाता है, आम तौर पर अंगूर से बना डिस्टिलेट। यह मिलाया गया अल्कोहल मीठा लिकर होना ज़रूरी नहीं है। नॉन-फोर्टिफाइड वाइन में भी अल्कोहल होता है, लेकिन उसमें अल्कोहल केवल किण्वन से आता है। शर्करा बचाए रखने के लिए किण्वन रोकने में अल्कोहल मिलाने का इस्तेमाल किया जा सकता है, लेकिन इसका मतलब यह नहीं कि सभी फोर्टिफाइड वाइन मीठी होती हैं या सभी मीठी वाइन को फोर्टिफाई करना ज़रूरी है।

मीठी वाइन को समझने के लिए दो अलग सवाल

मिठास कहाँ से आती है

मस्ट में प्राकृतिक शर्करा होती है।

अगर उस शर्करा का कुछ हिस्सा किण्वित नहीं होता, तो अवशिष्ट शर्करा बची रहती है।

मिठास का एहसास अम्लता और सुगंध के साथ बदलता है।

क्या अल्कोहल मिलाया गया था

फोर्टिफाइड वाइन में अल्कोहल मिलाया जाता है, आम तौर पर अंगूर का डिस्टिलेट।

नॉन-फोर्टिफाइड वाइन में अल्कोहल केवल किण्वन से आता है।

फोर्टिफाइड और मीठी एक-दूसरे के पर्याय नहीं हैं।

अल्कोहल मिलाए बिना मिठास कैसे बनी रहती है

शर्करा बनाए रखने का एक तरीका यह है कि मस्ट की सारी शर्करा यीस्ट के इस्तेमाल करने से पहले ही किण्वन रोक दिया जाए। ऐसा बिना किसी स्पिरिट के भी किया जा सकता है, उदाहरण के लिए छानकर यीस्ट निकालने से। कुछ वाइन में अंतिम स्वाद को आकार देने के लिए बिना किण्वित मस्ट या मीठी वाइन जैसे मीठे घटक भी मिलाए जाते हैं। ये तरीके मौजूद हैं, लेकिन इन्हें ऐसी सार्वभौमिक प्रथाएँ नहीं मानना चाहिए जिन्हें सभी शैलियों और क्षेत्रों में बिल्कुल एक ही तरह से अपनाया जाता हो।

पाठक के लिए मुख्य बात यह है कि परिणाम और तरीका अलग-अलग समझें। अगर वाइन मीठी है, तो इसकी वजह अंगूरों का बहुत सघन होना, किण्वन में सारी शर्करा का इस्तेमाल न होना या कई चरणों का मेल हो सकता है। यह समझने के बाद उस सरल धारणा से आगे बढ़ना आसान हो जाता है कि एक ओर केवल प्राकृतिक रूप से मीठी वाइन होती हैं और दूसरी ओर अल्कोहल मिलाई गई वाइन।

अधिक सघन अंगूर : पकना, सुखाना, नोबल रॉट और बर्फ

मीठी वाइन का एक और बड़ा समूह उन अंगूरों से शुरू होता है जिनकी शर्करा अधिक सघन हो गई है। ऐसा देर से फसल

लेने पर हो सकता है, जब अंगूरों को और पकने देने के लिए तुड़ाई टाल दी जाती है, या सुखाने पर, जब अंगूरों का पानी कम हो जाता है। लेकिन केवल शर्करा का सघन होना इस बात की गारंटी नहीं देता कि तैयार वाइन मीठी होगी : आगे किण्वन में क्या होता है, यह भी मायने रखता है। इटली की मीठी रेड वाइन Recioto della Valpolicella और Amarone के बीच का अंतर इसे साफ़ तौर पर दिखाता है : दोनों की शुरुआत सूखे अंगूरों से होती है, लेकिन Recioto में मिठास बनी रहती है, जबकि Amarone का किण्वन आगे जारी रहकर उसे ड्राई शैली देता है।

दक्षिण अफ्रीका की Vin de Constance एक और उपयोगी बारीकी समझने में मदद करती है। यह Muscat de Frontignan से बनी मीठी नॉन-फोर्टिफाइड वाइन है। इसकी तकनीकी शीट में बताए गए उत्पादन तरीके के अनुसार, Klein Constantia अंगूरों के ऐसे अलग-अलग हिस्सों को मिलाता है जिनमें सघनता का स्तर अलग होता है, और किण्वन स्वाभाविक रूप से समाप्त होता है। यह उदाहरण याद दिलाता है कि बिना अल्कोहल मिलाई मीठी वाइन हमेशा किसी एक तकनीक या अंगूरों के लगभग किशमिश बन जाने जैसी किसी एक कल्पना पर निर्भर नहीं होती।

शर्करा को सघन करने के कुछ और विशिष्ट तरीके भी हैं। नोबल रॉट खास परिस्थितियों में Botrytis cinerea नामक फफूंद की क्रिया है : यह अंगूरों को सघन करने और उनकी सुगंध के स्वरूप को बदलने में मदद करती है। फ्रांस की Sauternes इसका एक उदाहरण है। इससे बिल्कुल अलग तरीका बेल पर अंगूरों को जमाना है : कनाडा के ब्रिटिश कोलंबिया की Icewine में जमे हुए अंगूरों को दबाने पर पानी का एक हिस्सा बर्फ के रूप में पीछे रह जाता है और रस अधिक सघन निकलता है। ये अलग-अलग तरीके हैं और इनमें से किसी को भी फफूंद या ठंड से बनी हर वाइन पर लागू होने वाला नियम नहीं मानना चाहिए।

तरीका	क्या होता है	लेख में उदाहरण
देर से फसल या सुखाना	अंगूरों का पानी कम होने या उनके और पकने से शर्करा सघन होती है, लेकिन किण्वन के बाद वाइन मीठी भी रह सकती है और ड्राई भी हो सकती है।	Recioto della Valpolicella और Amarone का अंतर
अंगूरों के अलग-अलग हिस्सों को मिलाना	मीठी नॉन-फोर्टिफाइड वाइन में सघनता के अलग-अलग स्तर वाले अंगूरों को मिलाया जा सकता है और किण्वन स्वाभाविक रूप से पूरा हो सकता है।	Vin de Constance
नोबल रॉट	Botrytis cinerea खास परिस्थितियों में अंगूरों को सघन करती है और उनकी सुगंध का स्वरूप बदल देती है।	Sauternes
बेल पर अंगूरों को जमाना	जमे हुए अंगूरों को दबाने पर पानी का एक हिस्सा बर्फ के रूप में पीछे रह जाता है और रस अधिक सघन निकलता है।	ब्रिटिश कोलंबिया की Icewine

अल्कोहल मिलाने पर क्या बदलता है

किण्वन के दौरान अल्कोहल मिलाने से अल्कोहल का स्तर बढ़ता है और यीस्ट की सक्रियता धीमी या बंद हो सकती है। इससे अंगूरों की मूल शर्करा का एक हिस्सा बचा रहता है। इस प्रक्रिया को समझने के लिए पुर्तगाल की Port एक पारंपरिक उदाहरण है : किण्वन जारी रहने के दौरान अंगूर का डिस्टिलेट मिलाया जाता है। फिर भी, Port का ज़िक्र करने का मतलब किसी एक ही मिठास स्तर या एक ही स्वाद-रूप की बात करना नहीं है।

ऑस्ट्रेलिया की Muscat de Rutherglen यह भी दिखाती है कि तकनीकों को मिलाकर इस्तेमाल किया जा सकता है। इसकी शुरुआत बहुत अधिक शर्करा-सघनता वाले अंगूरों से होती है, इसका किण्वन कम समय तक चलता है और इसे जल्दी फोर्टिफाई किया जाता है। इसे किसी एक सरल श्रेणी में रखना आसान नहीं, और यही इसे उपयोगी उदाहरण बनाता है : अंतिम मिठास किसी एक अलग-थलग फैसले के बजाय कई चरणों के संचयी असर पर निर्भर हो सकती है।

एक और सरलीकरण से बचना चाहिए : हर मीठी फोर्टिफाइड वाइन में मिठास इसलिए नहीं आती कि सक्रिय किण्वन के

बीच अल्कोहल मिलाया गया हो। स्पेन के Jerez की मीठी Pedro Ximénez के उत्पादन के बारे में González Byass के विवरण के अनुसार, अंगूरों को धूप में सुखाया जाता है, किण्वन स्वाभाविक रूप से रुक जाता है और उसके बाद ही वाइन स्पिरिट मिलाई जाती है। यह विवरण सभी Pedro Ximénez या Jerez की सभी वाइन पर लागू नहीं होता, लेकिन यह उस धारणा को ज़रूर तोड़ता है कि प्रक्रिया का केवल एक ही क्रम हो सकता है।

'नेचुरल स्वीट' का मतलब ज़रूरी नहीं कि नॉन-फोर्टिफाइड हो

सबसे अधिक भ्रम पैदा करने वाले शब्दों में से एक है vin doux naturel। फ्रेंच में इसका अर्थ 'प्राकृतिक मीठी वाइन' जैसा लगता है, लेकिन इसका मतलब यह नहीं कि इसे अल्कोहल मिलाए बिना बनाया जाता है। फ्रांस की Muscat de Rivesaltes मीठी फोर्टिफाइड वाइन का एक उदाहरण है : किण्वन के दौरान अल्कोहल मिलाया जाता है। अगर आपको mutage शब्द दिखे, तो उसका अर्थ ठीक यही है—किण्वन रोकने और शर्करा बचाने के लिए अल्कोहल मिलाना।

इससे मिलने वाली व्यावहारिक सीख बिल्कुल सरल है : केवल 'नेचुरल' शब्द देखकर उत्पादन का तरीका नहीं जाना जा सकता। मीठी वाइन के मामले में, ऐसे शब्द पर भरोसा करने के बजाय यह देखना बेहतर है कि शर्करा कैसे बचाई गई और अल्कोहल मिलाया गया या नहीं—क्योंकि उस शब्द का अर्थ संदर्भ के साथ बदल जाता है।

'नेचुरल स्वीट' का मतलब अल्कोहल न मिलाया जाना नहीं है

vin doux naturel में 'नेचुरल' शब्द अपने आप उत्पादन का तरीका नहीं बताता।

Muscat de Rivesaltes में किण्वन के दौरान अल्कोहल मिलाया जाता है।

शर्करा से स्वाद की पूरी कहानी पता नहीं चलती

दो मीठी वाइन, दोनों में काफ़ी शर्करा होने पर भी, बिल्कुल अलग अनुभव दे सकती हैं। अम्लता से वाइन अधिक जीवंत और कम भारी लग सकती है। सुगंध भी मायने रखती है : पके फलों के भरपूर स्वाद वाली वाइन, विश्लेषण में दी गई शर्करा की मात्रा से अधिक मीठी लग सकती है। इसलिए केवल फलों जैसी सुगंध से यह साबित नहीं होता कि उसमें शर्करा बहुत अधिक है।

परिपक्वता एक अलग पहलू है। Port के भीतर, ruby शैली आम तौर पर फल और रंग पर अधिक ध्यान देती है, जबकि tawny शैली लकड़ी के पीपों में समय बिताने से अलग स्वाद-रूप विकसित करती है। दोनों फोर्टिफाइड और मीठी हो सकती हैं, लेकिन उनका स्वाद एक जैसा नहीं होता। फोर्टिफिकेशन उत्पादन के तरीके का एक हिस्सा समझाता है ; केवल इसी से सुगंध का स्वरूप तय नहीं होता और न ही बोतलों की गुणवत्ता की रैंकिंग की जा सकती है।

शैली पहचानने और उसका आनंद लेना शुरू करने का तरीका

अगर आप तकनीकी जानकारी के बिना अपनी समझ बनाना चाहते हैं, तो वाइन के विवरण में तीन बातें देखें: वह कितनी मीठी लगती है या उसे कितना मीठा बताया गया है, उसे कैसे बनाया गया और किस सुगंध या परिपक्वता-शैली का उल्लेख है। इनमें से कोई बात न दी गई हो, तो उत्पादक या विक्रेता से पूछें। अगर अवशिष्ट शर्करा और अल्कोहल स्तर दिए हों, तो उन्हें अलग-अलग पढ़ें: वे अलग सवालों के जवाब देते हैं। अवशिष्ट शर्करा बताती है कि कितनी शर्करा बची है ; अल्कोहल स्तर बताता है कि उसमें अल्कोहल कितना है—यह नहीं कि वह आपको अधिक पसंद आएगी या नहीं।

खाने के साथ वाइन चुनने के लिए, मिठाइयों के मामले में एक अच्छा शुरुआती नियम है कि वाइन कम-से-कम पकवान जितनी मीठी लगे। ऐसा न होने पर वाइन अपेक्षा से अधिक ड्राई, कम फलदार या अधिक तीखी लग सकती है। फिर भी कई मीठी वाइन चीज़ के साथ भी अच्छी लगती हैं। Recioto della Valpolicella का ज़िक्र अक्सर ऐसी जोड़ी के साथ

किया जाता है, लेकिन इसे हर चीज़ के लिए पक्के नतीजे के बजाय मार्गदर्शन मानना बेहतर है।

परोसने का तापमान भी इसी तरह है : सभी मीठी वाइन के लिए कोई एक तापमान उपयुक्त नहीं होता। सबसे अच्छा संकेत उत्पादक या विशेषज्ञ विक्रेता की खास सिफ़ारिश देखना और उसे वाइन की शैली के संदर्भ में समझना है। तरीका और शैली समझना किसी सार्वभौमिक नियम की तलाश करने से कहीं अधिक मददगार है।

चुनने से पहले तीन उपयोगी संकेत

- मिठास, उत्पादन का तरीका और सुगंध या परिपक्वता की शैली को अलग-अलग देखें।
- अगर अवशिष्ट शर्करा और अल्कोहल की मात्रा दी गई हो, तो उन्हें अलग-अलग जानकारी के रूप में पढ़ें।
- मिठाई के साथ शुरुआत ऐसी वाइन से करें जो पकवान जितनी मीठी तो लगे ही।
- अगर उत्पादन का तरीका या परोसने की सलाह न दिखे, तो उत्पादक या विक्रेता से पूछें।