vinetur

चिली के अध्ययन में पुरानी बेलों के मस्कट ऑफ़ अलेक्ज़ेंड्रिया वाइन की रासायनिक संरचना पर शेड नेट का असर

एक सीज़न के परीक्षण में चखने वालों को उल्लेखनीय अंतर नहीं मिला ; प्रयोगशाला में दर्ज बदलावों की वजह कटाई के समय अंगूरों का असमान पकाव भी हो सकता है

मंगलवार, 17 नवंबर 2026



चिली में एक सीज़न तक किए गए दाख की बारी के परीक्षण में पाया गया कि शेड नेट से पुरानी बेलों के मस्कट ऑफ़ अलेक्ज़ेंड्रिया से बनी वाइन की रासायनिक संरचना बदल गई, लेकिन संवेदी परीक्षणों में कोई उल्लेखनीय अंतर नहीं दिखा। यह अध्ययन Horticulturae में प्रकाशित हुआ है।

शोध में देखा गया कि शेड नेट—जिन्हें दाख की बारियों में गर्मी और सौर तनाव घटाने के उपाय के रूप में तेजी से चर्चा में लाया जा रहा है—से तैयार वाइन में फेनॉलिक और वाष्पशील यौगिकों की संरचना पर क्या असर पड़ा। ये यौगिक महत्वपूर्ण हैं, क्योंकि इनका संबंध सुगंध, स्वाद, रंग और बनावट से है। अध्ययन का मुख्य निष्कर्ष था कि छाया देने से इन घटकों में बदलाव आया। इससे पता चलता है कि बेलों को ढकने से तैयार वाइन में मापने योग्य असर पड़ सकता है, भले ही फल उसी किस्म और स्थान से आया हो।

हालांकि, शोधकर्ताओं को चखने के मूल्यांकन में वाइन के बीच कोई उल्लेखनीय संवेदी अंतर नहीं मिला। इसका अर्थ है

कि प्रयोगशाला में पाए गए रासायनिक बदलाव इस परीक्षण में चखने वालों को स्पष्ट रूप से अधिक तीव्र या पहचानने योग्य अंतर के रूप में महसूस नहीं हुए।

अध्ययन पुरानी बेलों के मस्कट ऑफ़ अलेक्ज़ेंड्रिया पर केंद्रित था। यह एक सुगंधित अंगूर किस्म है, जिसका इस्तेमाल कई क्षेत्रों में वाइन और अन्य पेय उत्पाद बनाने के लिए किया जाता है। दाख की बारी में केवल अंगूरों का अध्ययन करने के बजाय वाइन की जांच करके शोध ने उत्पादकों के लिए सीधे तौर पर अहम सवाल पर ध्यान दिया : क्या गर्मी प्रबंधन का कोई उपाय अंतिम उत्पाद को इस तरह बदलता है कि उसका व्यावसायिक महत्व हो सकता है।

यह पहलू पेय उद्योग के लिए महत्वपूर्ण है, क्योंकि उत्पादक और वाइन निर्माता बढ़ते तापमान से निपटने के तरीकों पर विचार कर रहे हैं। शेड नेट को अक्सर संभावित अनुकूलन उपायों में से एक माना जाता है, लेकिन चिली के परीक्षण से संकेत मिलता है कि उत्पादकों को यह नहीं मान लेना चाहिए कि दाख की बारी में होने वाले रासायनिक बदलाव बोतलबंद वाइन के संवेदी गुणों में अपने-आप सुधार लाएंगे। वाइनरी के लिए ये निष्कर्ष इस फैसले में नए आंकड़े जोड़ते हैं कि नेट लगाने की लागत और व्यवस्था, वाइन की शैली और गुणवत्ता में इच्छित बदलावों के लिहाज से उचित है या नहीं।

शोधकर्ताओं ने परिणामों की व्याख्या करते समय एक अहम सावधानी की ओर भी इशारा किया। अध्ययन के सार के अनुसार, अंगूरों की कटाई अलग-अलग परिपक्वता स्तरों पर की गई थी और इससे नतीजे प्रभावित हुए हो सकते हैं। व्यावहारिक रूप से इसका मतलब है कि वाइन में मापे गए कुछ अंतर सिर्फ छाया देने के असर से नहीं, बल्कि कटाई के समय अंगूरों के पकाव में अंतर से भी जुड़े हो सकते हैं।

यह सीमा महत्वपूर्ण है, क्योंकि अंगूरों का पकाव वाइन के उन्हीं कई गुणों को प्रभावित कर सकता है जिन्हें अध्ययन में मापा गया था—जिनमें सुगंध से जुड़े यौगिक और फेनॉलिक संरचना शामिल हैं। जब कटाई का समय पूरी तरह एक जैसा न हो, तो दाख की बारी में किए गए किसी एक उपाय के असर को दूसरे कारक के प्रभाव से अलग करना मुश्किल हो जाता है।

इस सावधानी के बावजूद, यह अध्ययन इस बारे में बढ़ते शोध में योगदान देता है कि गुणवत्ता को लेकर किसी एक धारणा पर निर्भर हुए बिना दाख की बारियां अधिक गर्म परिस्थितियों के अनुकूल कैसे बन सकती हैं। कई वाइन क्षेत्रों में फलों को अत्यधिक विकिरण, गर्मी के जमाव और संभावित धूप से होने वाले नुकसान से बचाने के उपाय के रूप में शेड नेट का परीक्षण किया जा रहा है। शोध से पता चला है कि ऐसी प्रथाएं अंगूरों के तापमान और पकने की प्रक्रिया को प्रभावित कर सकती हैं, लेकिन वाइन की संरचना और संवेदी अनुभूति पर उनका असर अभी तय किया जा रहा है और यह अंगूर की किस्म, जलवायु और कटाई की परिस्थितियों के अनुसार बदल सकता है।

मस्कट ऑफ़ अलेक्ज़ेंड्रिया के लिए सुगंध बाजार में उसकी पहचान का अहम हिस्सा है। वाष्पशील यौगिकों में कोई भी बदलाव उन वाइन निर्माताओं के लिए मायने रख सकता है जो अंगूर की विशिष्ट सुगंध को बनाए रखने या उसका स्वरूप तय करने की कोशिश कर रहे हैं। अध्ययन में संरचना के अंतर तो मिले, लेकिन संवेदी परीक्षण में स्पष्ट भिन्नता नहीं दिखी। इससे संकेत मिलता है कि रसायन और महसूस की गई गुणवत्ता के बीच संबंध अतिरिक्त छाया से होने वाले सीधे लाभ या नुकसान से कहीं अधिक जटिल हो सकता है।

चूंकि परीक्षण केवल एक सीज़न तक चला, इसलिए इसके निष्कर्षों को अंतिम जवाब के बजाय उपयोगी आंकड़े के रूप में देखना बेहतर होगा। मौसम के मिजाज, फलों की मात्रा और स्थल की परिस्थितियों के आधार पर दाख की बारी की प्रतिक्रिया एक सीज़न से दूसरे सीज़न में बदल सकती है। यह पता लगाने के लिए कि देखे गए बदलाव लगातार होते हैं या नहीं और अलग-अलग कटाई रणनीतियों के तहत संवेदी रूप से कम या ज्यादा स्पष्ट होते हैं या नहीं, कई वर्षों तक और शोध करना होगा।

फिर भी, ऐसे समय में जब अनुकूलन के विकल्पों पर फैसला करना अधिक जरूरी होता जा रहा है, यह अध्ययन अंगूर उत्पादकों और वाइन निर्माताओं को नई जानकारी देता है। शेड नेट को स्वत: सुधार लाने वाले उपाय के रूप में पेश करने

के बजाय, नतीजे बताते हैं कि यह एक ऐसा प्रबंधन उपकरण है जिसका मापने योग्य असर पड़ता है और जिसका आकलन उत्पादन के लक्ष्यों, पकाव के वांछित स्तर और वाइन की शैली के संदर्भ में किया जाना चाहिए।