vinetur

अर्जेंटीना की वाइन कब पीनी चाहिए, इस पर विशेषज्ञों में तीखा मतभेद : अध्ययन

पाँच देशों के पेशेवर 35 साल पुरानी वाइन को लेकर भी एकमत नहीं थे ; पीने की एक तय अवधि खरीदारों को गुमराह कर सकती है

शनिवार, 21 नवंबर 2026



शुक्रवार, 20 नवंबर को npj Science of Food पत्रिका में प्रकाशित एक अध्ययन में पाया गया कि पाँच देशों के वाइन पेशेवर इस बात पर अक्सर तीखे मतभेद रखते थे कि किसी वाइन को कितने समय तक और परिपक्व होने के लिए रखा जा सकता है और उसे कब पीना चाहिए।

इस शोध में बॉर्दो, लंदन, साओ पाउलो, चेंगदू और डेविस, कैलिफ़ोर्निया के 140 वाइन पेशेवर शामिल हुए। ब्लाइंड टेस्टिंग में उन्होंने एक ही उत्पादक की 13 अर्जेंटीनी वाइन का मूल्यांकन किया। इनमें नौ रेड और चार व्हाइट वाइन थीं, जिनकी उम्र 3 से 35 साल तक थी। हर प्रतिभागी ने बताया कि उन्हें वाइन कितनी पसंद आई, उसके परिपक्वन की अवधि का अनुमान लगाया और उसकी संवेदी विशेषताओं का वर्णन किया।

लेखकों ने कहा कि इस काम में वाइन जगत के एक बुनियादी सवाल पर ध्यान दिया गया : क्या अलग-अलग बाजारों के विशेषज्ञ एक ही वाइन को एक ही तरह से समझते हैं, और क्या वाइन की परिपक्वन क्षमता के बारे में धारणा इस बात से क़रीबी तौर पर जुड़ी है कि लोग उसे कितना पसंद करते हैं। इसका जवाब मिला-जुला था। पैनलों के बीच वाइन के वर्णन में कुछ समानता दिखी, लेकिन भाषा के इस्तेमाल और वाइन के पीने योग्य होने तथा आगे परिपक्व होने की संभावनाओं के आकलन में उल्लेखनीय अंतर भी सामने आए।

रेड वाइन के मामले में शोधकर्ताओं को वर्णन का एक साझा आधार मिला। अध्ययन में इस्तेमाल किए गए 83 वर्णनात्मक शब्दों में से 54 हर केंद्र पर इस्तेमाल हुए। फिर भी, अलग-अलग स्थानों पर इन शब्दों का इस्तेमाल इतना भिन्न था कि पैनलों के बीच सामंजस्य संयोगवश अपेक्षित स्तर से भी कम रहा। शोधपत्र के अनुसार, यह अंतर बॉर्दो में खास तौर पर स्पष्ट था, जहाँ चखने वालों ने संरचना और परिपक्वता के संकेतों पर अधिक जोर दिया।

अध्ययन में यह भी पाया गया कि कम से कम रेड वाइन के मामले में, बोतल की उम्र बढ़ने के साथ भविष्य में और परिपक्व होने की अवधि के अनुमान आम तौर पर घटते गए। लेखकों ने उम्र में हर 10.9 साल की अतिरिक्त बढ़ोतरी पर 0.30 का ऑड्स रेशियो दर्ज किया। इससे पता चलता है कि पुरानी बोतलों को पीने की बाकी अवधि कम वाली श्रेणियों में रखने की संभावना अधिक थी। लेकिन इन व्यापक रुझानों से सहमति नहीं बनी। हर उम्र-वर्ग में पेशेवरों के आकलन कई श्रेणियों में बँटे रहे।

चखने में शामिल सबसे पुरानी वाइन के मामले में भी यह बिखराव दिखा। 35 साल पुरानी बोतल को एक-तिहाई से अधिक पैनलिस्टों ने स्पष्ट रूप से चरम गुणवत्ता से आगे निकल चुकी वाइन मानने के बजाय उसके सर्वोत्तम दौर में या उससे भी आगे बताया। लेखकों ने कहा कि असहमति का यह स्तर दिखाता है कि परिपक्वन से जुड़ा एक अकेला लेबल पेशेवरों की राय में मौजूद बड़े अंतर को छिपा सकता है।

वाइन पसंद आने और उसकी अनुमानित परिपक्वन क्षमता के बीच संबंध था, लेकिन सीमित। अध्ययन में 0.37 के rho मान के साथ एक मामूली सकारात्मक संबंध दर्ज किया गया। व्यावहारिक तौर पर इसका मतलब है कि जिन वाइन को अधिक समय तक परिपक्व होने योग्य माना गया, उन्हें पसंद किए जाने की संभावना कुछ अधिक थी ; लेकिन यह संबंध इतना मजबूत नहीं था कि दोनों मापों को एक ही चीज़ माना जाए।

लेखकों का तर्क था कि पेशेवरों के आकलन में व्यापक अंतर होने के कारण, किसी वाइन को एक ही श्रेणी देने के बजाय राय का पूरा वितरण अधिक उपयोगी हो सकता है। यह बात अकादमिक चखने वाले पैनलों से आगे भी महत्वपूर्ण हो सकती है। वाइनरी, आयातकों, खुदरा विक्रेताओं और संग्रहकर्ताओं के लिए, इन निष्कर्षों से संकेत मिलता है कि पीने की अवधि के बारे में किसी एक विशेषज्ञ की राय अलग-अलग बाजारों में वाइन को मिलने वाली प्रतिक्रिया को जरूरत से ज्यादा सरल करके पेश कर सकती है। इससे बिक्री सामग्री, व्यापारिक चर्चाओं और समीक्षकों के मूल्यांकनों में परिपक्वन संबंधी सिफारिशें बताने के तरीकों की व्यापक समीक्षा भी हो सकती है—खासकर तब, जब इन आकलनों का इस्तेमाल विभिन्न देशों में किया जाता है।

अध्ययन में अलग-अलग क्षेत्रों और वाइनरी की व्यापक श्रृंखला के बजाय अर्जेंटीना के एक उत्पादक की वाइन पर ध्यान दिया गया। हालांकि, इसमें अलग-अलग उम्र की बोतलों को शामिल किया गया और यूरोप, उत्तर अमेरिका, लैटिन अमेरिका तथा एशिया के प्रमुख वाइन केंद्रों के पेशेवरों को एक साथ लाया गया। शोधपत्र के लेखक दल में Catena Institute of Wine, University of California, Davis और बॉर्दो के संस्थानों के शोधकर्ता शामिल थे।

पत्रिका के लेख में बताया गया कि शोध को आंशिक रूप से Catena Institute of Wine से वित्तपोषण मिला था। यह संस्थान Bodega Catena Zapata से संबद्ध है, जो अध्ययन में इस्तेमाल की गई वाइन बनाने वाली व्यावसायिक वाइनरी है। लेखकों ने कहा कि संस्थान से संबद्ध नामित लेखकों के योगदान के अलावा, वित्तपोषक की डेटा विश्लेषण, नतीजों की व्याख्या या शोधपत्र जमा करने के निर्णय में कोई भूमिका नहीं थी। लेख में यह भी बताया गया कि एक सह-लेखक Seguin Moreau Cooperage में वैज्ञानिक निदेशक हैं। लेखकों के अनुसार, इस कंपनी ने अध्ययन के लिए धन नहीं दिया

और शोध प्रक्रिया में उसकी कोई भूमिका नहीं थी।