vinetur

Rioja ने खुदरा विक्रेताओं से Crianza और Reserva से आगे के पुराने विंटेज रखने का आग्रह किया

बोतल में उम्र से वाइन में जटिलता और विशिष्टता आ सकती है ; इससे तुरंत पीने योग्य वाइन चाहने वाले रेस्तरां को व्यावसायिक लाभ मिल सकता है

शनिवार, 21 नवंबर 2026



स्पेन का Rioja वाइन क्षेत्र खुदरा विक्रेताओं और रेस्तरां से पुराने विंटेज पर अधिक ध्यान देने का आग्रह कर रहा है। उसका कहना है कि बोतल में उम्र से जटिलता, विशिष्टता और व्यावसायिक मूल्य बढ़ सकता है—और यह लाभ लेबल पर दर्ज परिपक्वन अवधि तक सीमित नहीं है।

नवंबर 2026 में Logroño से जारी एक बयान में Rioja ने कहा कि Crianza, Reserva और Gran Reserva की पारंपरिक श्रेणियां खरीदारों के लिए अब भी उपयोगी मार्गदर्शक हैं, क्योंकि वे बताती हैं कि वाइन को बिक्री के लिए जारी करने से पहले कितने समय तक परिपक्व किया गया। लेकिन क्षेत्र ने कहा कि इन कानूनी श्रेणियों को वाइन की पूरी परिपक्वन क्षमता या उसे पीने के आदर्श समय से नहीं जोड़ना चाहिए।

यह अंतर व्यापारियों और रेस्तरां के खरीदारों के लिए अहम है। Rioja ने कहा कि कई उपभोक्ता, खासकर निर्यात बाजारों में, ऐसी वाइन चाहते हैं जिन्हें खरीदने के तुरंत बाद पिया जा सके, न कि ऐसी बोतलें जिन्हें घर पर वर्षों तक रखने की

जरूरत हो। क्षेत्र की स्थापित वर्गीकरण प्रणाली इस मांग को पूरा करने में मदद करती है। साथ ही, Rioja के हवाले से आयातकों और वाइन विशेषज्ञों ने कहा कि पुराने Rioja विंटेज दुकानों और वाइन सूचियों में शैलियों और परिपक्वता के स्तरों की अधिक विविधता ला सकते हैं।

आयातक Schlumberger के मुख्य कार्यकारी Rudolf Knickenberg ने कहा कि Rioja अलग-अलग शैलियों में परिपक्व वाइन उपलब्ध कराने के लिए जाना जाता है और उनकी कीमतें कुछ अन्य शीर्ष क्षेत्रों की तुलना में सुलभ रहती हैं। उन्होंने यह भी कहा कि वर्गीकरण प्रणाली युवा उपभोक्ताओं को पुरानी वाइन से परिचित कराने में मदद करती है।

और अधिक परिपक्वन के पक्ष में Rioja का तर्क इस बात पर आधारित है कि उसकी कई वाइन कैसे बनाई जाती हैं। क्षेत्र के बयान के अनुसार, उत्पादक अक्सर शुरुआत से ही वाइन को लंबे समय तक टिकने के लिए तैयार करते हैं। इसके लिए अंगूरों का चयन और वाइन बनाने के ऐसे तरीके अपनाए जाते हैं जो बैरल और बोतल में लंबे विकास को सहारा दें। Rioja ने कहा कि इस क्षेत्र की जलवायु और ऊंचाई की विविधता से ऐसी सघन वाइन बन सकती हैं जिनमें अच्छी तरह परिपक्व होने के लिए जरूरी अम्लता हो। Tempranillo के साथ-साथ Graciano और Mazuelo जैसी पारंपरिक अंगूर किस्में मिश्रणों में अम्लता, टैनिन और संरचना जोड़ सकती हैं।

Rioja ने कहा कि तहखाने में उत्पादक अपनी मनचाही शैली के अनुसार ओक में परिपक्वन और उसके बाद बोतल में रखे जाने की अवधि तय करते हैं। कुछ लंबे समय से स्थापित वाइनरी में बोतल में रखा जाना परिपक्वन का एक अलग और अनिवार्य चरण माना जाता है। कुछ वाइन को विशिष्ट रूप हासिल करने के लिए बिक्री से पहले वर्षों तक रोककर रखा जाता है।

क्षेत्र ने कहा कि लंबे समय तक परिपक्वन केवल Gran Reserva वाइन तक सीमित नहीं है। उच्च गुणवत्ता वाली Reservas और अधिक आधुनिक, विशिष्ट स्थल पर केंद्रित शैली में बनी शीर्ष वाइन भी कई वर्षों में बेहतर हो सकती हैं। Rioja के अनुसार, सबसे अहम बात मूल वाइन की गुणवत्ता और संतुलन तथा बोतलबंद होने के बाद उसे किस तरह रखा जाता है।

आयातक Deuna के Ralf Kastner ने 2001 Prado Enea का उदाहरण दिया। उन्होंने कहा कि फल, अच्छी तरह घुला-मिला ओक, ताजगी और महीन टैनिन के मेल के साथ यह वाइन लगभग 25 साल बाद परिपक्वता के आदर्श मुकाम पर पहुंची।

वाइन कारोबार के लिए, परिपक्वन का यह क्रम एक अवसर पैदा कर सकता है। Rioja ने कहा कि बोतल में परिपक्व किए गए पुराने विंटेज खुदरा विक्रेताओं और रेस्तरां को वाइन के विकास के अलग-अलग चरणों की पेशकश करने में मदद कर सकते हैं, जबकि इसके लिए Bordeaux या Burgundy की शीर्ष श्रेणियों से जुड़ी कीमतों तक जाने की जरूरत नहीं पड़ती। Zeter Wein की कारोबार विकास प्रबंधक Ana Margareto ने कहा कि गुणवत्ता और परिपक्वन क्षमता, दोनों के मामले में Rioja इन क्षेत्रों से प्रतिस्पर्धा कर सकता है।

Rioja लाल वाइन से आगे भी इस चर्चा को विस्तार देने की कोशिश कर रहा है। क्षेत्र ने कहा कि Rioja की सफेद वाइन की परिपक्वन क्षमता को कम आंका जाता है, जबकि वहां लंबे समय तक परिपक्व की गई सफेद वाइन का इतिहास पुराना है। क्षेत्र की प्रमुख सफेद अंगूर किस्मों में से एक Viura का इस्तेमाल अक्सर ऐसी वाइन के लिए किया जाता है जिन्हें ओक में किण्वित या परिपक्व किया जाता है और कभी-कभी लंबे समय तक लीस पर रखा जाता है। Rioja ने कहा कि बेहतरीन वाइन दशकों तक परिपक्व हो सकती हैं और फिर भी अपनी ताजगी बनाए रखती हैं।

Margareto ने López de Heredia की 1973 Viña Tondonia Blanco का उदाहरण दिया, जिसे उन्होंने यादगार बताया। उनके अनुसार, बोतल में दशकों बिताने के बाद भी यह वाइन गिलास में कुछ ही मिनटों के भीतर नई सुगंध और स्वाद सामने लाती रही।

यह विशेषता पुरानी सफेद Rioja वाइन को रेस्तरां के लिए खास तौर पर उपयोगी बना सकती है। Rioja ने कहा कि इस

क्षेत्र की परिपक्व सफेद वाइन में अक्सर उमामी, मसालेदार और मेवे जैसे स्वाद होते हैं, जिन्हें जीवंत अम्लता सहारा देती है। इस वजह से वे मशरूम, पुरानी चीज़ और अधिक समृद्ध ढंग से तैयार मछली जैसे व्यंजनों के साथ उपयुक्त हैं। खुदरा विक्रेताओं के लिए ये उन ग्राहकों को चौंकाने का तरीका भी हो सकती हैं जो अब भी Rioja को मुख्य रूप से लाल वाइन से जोड़ते हैं।

क्षेत्र ने परिपक्व वाइन को बढ़ावा देने की कोशिश को आंशिक रूप से उपभोक्ताओं की तेज़ी से बदलती आदतों की प्रतिक्रिया के रूप में पेश किया। Bodegas Rioja Weinhandels GmbH के Rüdiger Dickhöver ने कहा कि अधिकतर ग्राहक अब भी ऐसी वाइन पसंद करते हैं जिन्हें तुरंत पिया जा सके, लेकिन स्पष्ट जानकारी के साथ पेश किए जाने पर उन्होंने वाइन में रुचि देखी है—खासकर यह बताने पर कि वे कितने समय तक और बेहतर हो सकती हैं। उनके मुताबिक, कुछ खरीदार जानबूझकर बोतलें पांच या 10 साल बाद आने वाली वर्षगांठों या अन्य मौकों के लिए अलग रख देते हैं।

Rioja लगभग 100 किलोमीटर में फैला है और इसकी नियामक परिषद के अनुसार, यहां 600 से अधिक वाइनरी और 14,000 अंगूर उत्पादक हैं। Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja की स्थापना June 6, 1925 को हुई थी और 2025 में इसने अपनी शताब्दी मनाई। क्षेत्र का कहना है कि इसकी वाइन 100 से अधिक अंतरराष्ट्रीय बाजारों में बेची जाती हैं।