vinetur

Эксперты разошлись во мнениях о том, когда пить аргентинские вина, показало исследование

Специалисты из пяти стран разошлись во мнениях даже о 35-летнем вине: единый срок его оптимального потребления может вводить покупателей в заблуждение

суббота, 21 ноября 2026 г.



Исследование, опубликованное в пятницу, 20 ноября, в журнале npj Science of Food, показало: специалисты винной отрасли из пяти стран часто резко расходились во мнениях, когда их просили оценить, как долго вино может продолжать выдерживаться и когда его следует пить.

В исследовании участвовали 140 специалистов из Бордо, Лондона, Сан-Паулу, Чэнду и Дейвиса, штат Калифорния. На слепых дегустациях они оценили 13 аргентинских вин одного производителя: девять красных и четыре белых, возраст которых составлял от 3 до 35 лет. Каждый участник оценивал, насколько ему понравились вина, определял период их дальнейшей выдержки и описывал органолептические характеристики.

Авторы отметили, что работа была посвящена ключевому вопросу для винной отрасли: одинаково ли эксперты на разных рынках воспринимают одно и то же вино и насколько тесно предполагаемый потенциал вина к выдержке связан с тем, насколько оно нравится дегустаторам. Ответ оказался неоднозначным. В описаниях вин участники продемонстрировали определенное сходство, однако заметно различались и в используемой лексике, и в оценках готовности вин к употреблению и их потенциала дальнейшей выдержки.

В отношении красных вин исследователи выявили общий набор описательных характеристик. Из 83 терминов, использованных в исследовании, 54 встречались на всех площадках. Однако значения этих терминов различались настолько, что оценки групп оказались менее согласованными, чем можно было бы ожидать случайно. Как отмечается в статье, особенно заметны эти различия были в Бордо, где дегустаторы уделяли больше внимания структуре вин и признакам их эволюции.

Исследование также показало, что оценки оставшегося потенциала выдержки в целом сокращались с увеличением возраста бутылки — по крайней мере, для красных вин. По данным авторов, отношение шансов составило 0,30 на каждые дополнительные 10,9 года возраста: это означает, что более старые вина чаще относили к категориям с более коротким оставшимся периодом оптимального потребления. Однако эти общие тенденции не привели к единодушию. При

любом возрасте вина специалисты распределяли свои оценки между несколькими категориями.

Разброс мнений был заметен и при оценке самого старого вина на дегустации. Более трети участников сочли, что 35-летняя бутылка находится на пике формы или уже миновала его, а не явно вышла за пределы пика. По словам авторов, такой уровень разногласий показывает, что единая отметка о потенциале выдержки может скрывать значительный разброс мнений специалистов.

Связь между тем, насколько вино нравилось дегустаторам, и предполагаемым потенциалом выдержки существовала, но была ограниченной. В исследовании отмечена умеренная положительная корреляция: значение rho составило 0,37. На практике это означает, что вина, которым приписывали более высокий потенциал выдержки, несколько чаще нравились участникам, однако связь была недостаточно сильной, чтобы считать эти показатели равнозначными.

Авторы утверждают, что из-за значительного разброса оценок специалистов распределение мнений может быть полезнее, чем отнесение вина к одной категории. Этот вывод важен не только для академических дегустационных групп. Для виноделен, импортеров, розничных продавцов и коллекционеров результаты показывают, что единый срок оптимального потребления, указанный экспертом, может слишком упрощать представление о том, как вино будут воспринимать на разных рынках. Это также может побудить пересмотреть способы передачи рекомендаций по выдержке в рекламных материалах, при обсуждении с представителями отрасли и в оценках критиков — особенно когда эти рекомендации применяются в разных странах.

В исследовании рассматривались вина одного аргентинского производителя, а не более широкий выбор регионов и виноделен. При этом возраст бутылок охватывал широкий диапазон, а среди участников были специалисты из крупных винодельческих центров Европы, Северной Америки, Латинской Америки и Азии. В числе авторов статьи — исследователи из Catena Institute of Wine, Калифорнийского университета в Дейвисе и научных учреждений Бордо.

В статье указано, что исследование частично финансировал Catena Institute of Wine, связанный с коммерческой винодельней Bodega Catena Zapata, которая произвела использованные в исследовании вина. Авторы сообщили, что, помимо вклада указанных авторов, связанных с институтом, финансирующая организация не участвовала в анализе данных, интерпретации результатов или принятии решения о подаче рукописи. В статье также указано, что один из соавторов является научным директором бондарни Seguin Moreau Cooperage. По словам авторов, эта компания не финансировала исследование и не участвовала в его проведении.