

वाइन

मेकिंग और सेलेक्टिंग

अनिकेत झावेरी



वाइन: मेकिंग और सेलेक्टिंग

वाइन: मेकिंग और सेलेक्टिंग

अनिकेत झावेरी

भाषा प्रकाशन
नई दिल्ली – 110002

© प्रकाशक

I.S.B.N. : 978-81-323-6936-3

प्रथम संस्करण : 2022

भाषा प्रकाशन

22, प्रकाशदीप बिल्डिंग, अंसारी रोड,
दरियागंज, नई दिल्ली – 110002

द्वारा वर्ल्ड टेक्नोलॉजीज नई दिल्ली के सहयोग से प्रकाशित

अनुक्रम

1. वाइन और वाइनमेकिंग	1
2. रेड वाइन और व्हाइट वाइन	77
3. फ्रूट वाइन, मीड और सांगरिया	123
4. वाइन टेस्टिंग और चयन	159
5. वाइन की एजिंग और स्टोरेज	206

वाइन और वाइनमेकिंग

वाइन एक मादक पेय है जो अंगूर से उत्पन्न होती है। अंगूर के जूस को किण्वन की प्रक्रिया का उपयोग करके अल्कोहल पेय में परिवर्तित किया जा सकता है। अंगूर का उपयोग करने के अलावा, मीड से भी वाइन बनाई जा सकती है। यह अध्याय वाइन और वाइनमेकिंग की एक एकीकृत समझ प्रदान करेगा।

वाइन

वाइन एक मादक पेय है जो किण्वित अंगूरों से बनायी जाता है। ये अंगूर आम तौर पर विटिस विनिफेरा या विटिस लबरुस्का या विटिस रुपेस्ट्रिस के साथ एक संकर है। अंगूर को शुगर, एसिड, एंजाइम, पानी या अन्य पोषक तत्वों के अतिरिक्त बिना किण्वित किया जाता है। खमीर अंगूर में शुगर का सेवन करता है और इसे इथेनॉल और कार्बन डाइऑक्साइड में परिवर्तित करता है। विभिन्न प्रकार के अंगूर और खमीर के उपभेद वाइन की विभिन्न शैलियों का उत्पादन करते हैं। ये विविधताएं अंगूर के जैव रासायनिक विकास, किण्वन, टेरोइर और उत्पादन प्रक्रिया में शामिल प्रतिक्रियाओं के बीच जटिल बातचीत से उत्पन्न होती हैं। कई देश वाइन की शैलियों और गुणों को परिभाषित करने के उद्देश्य से कानूनी अपीलों को लागू करते हैं। ये आम तौर पर भौगोलिक उत्पत्ति और अंगूर की किस्मों, साथ ही शराब उत्पादन के अन्य पहलुओं को प्रतिबंधित करते हैं।

अन्य फलों या अनाज की किण्वन से बनी वाइन भी होती है, जिनके नाम अक्सर उनके आधार को निर्दिष्ट करते हैं। अंगूर के अलावा अन्य पौधों से बने वाइन में राइस वाइन और विभिन्न फलों की वाइन जैसे प्लम या चेरी से बने पदार्थ शामिल होते हैं। सेब से हार्ड साइडर, नाशपाती से पेरी, अनार वाइन और एल्डरबेरी वाइन कुछ प्रसिद्ध उदाहरण हैं।

वाइन का उत्पादन हजारों वर्षों से किया जा रहा है। यूरोशिया में जॉर्जिया (काकेशस) से वाइन के शुरुआती ज्ञात निशान जहां 8000 साल पुराने वाइन के जार और 7,000 साल पुराने वाइन के जार में पाए गए थे। सबसे शुरुआती ज्ञात वाइनरी 6,100 वर्षीय अर्नी -1 वाइनरी आर्मेनिया है। वाइन ईसा पूर्व 4500 तक बाल्कन तक पहुंच गई और प्राचीन ग्रीस, श्रेस और रोम में भस्म हो गई। पुरे इतिहास में, इसके नशीले प्रभावों के लिए वाइन का सेवन किया गया है, जो पांच औंस के सामान्य सेवारत आकार के बाद स्पष्ट होते हैं।

वाइन ने लंबे समय तक धर्म में एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाई है। रेड वाइन प्राचीन मिस्रियों द्वारा रक्त से जुड़ा हुआ था और डायोनिसेस के ग्रीक पंथ और रोमाचेनिया में रोमन लोगों द्वारा इस्तेमाल किया गया था; यहूदी धर्म इसे किकुश और ईसाई धर्म में यूचरिस्ट में भी शामिल करता है।

प्रकार

रेड वाइन

रेड-वाइन उत्पादन प्रक्रिया में अंगूर की त्वचा से रंग और स्वाद के घटकों का निष्कर्षण शामिल है। रेड वाइन गहरे रंग की अंगूर की किस्मों से बनाई जाती है। वाइन का वास्तविक रंग बैंगनी, युवा मदिरा के विशिष्ट, परिपक्व मदिरा के लिए लाल के माध्यम से, पुरानी लाल मदिरा के लिए भूरे से लेकर हो सकता है। अधिकांश बैंगनी अंगूरों का जूस वास्तव में हरा-सफेद होता है; लाल रंग एंथोसायनिन पिगमेंट (जिसे एंथोसायनिन भी कहा जाता है) से आता है, जो अंगूर की त्वचा में मौजूद होता है; अपवाद अपेक्षाकृत असामान्य टिटुरियर किस्में हैं, जिनमें वास्तव में लाल मांस होता है और लाल जूस का उत्पादन होता है।

व्हाइट वाइन

व्हाइट वाइन स्ट्रॉ-येलो, येलो-ग्रीन या येलो-गोल्ड हो सकती है। गैर-रंगीन अंगूर लुगदी का किण्वन व्हाइट शराब का उत्पादन करता है। जिन अंगूरों से व्हाइट वाइन का उत्पादन होता है, वे आमतौर पर हरे या पीले होते हैं। कुछ किस्में अच्छी तरह से जानी जाती हैं, जैसे कि चारदोन्नय, साँविनन और रिस्लिंग। अन्य व्हाइट वाइन को कई किस्मों से मिश्रित किया जाता है; टोके, शेरी और सौतेनें इसके उदाहरण हैं। व्हाइट वाइन का उत्पादन करने के लिए गहरे रंग के अंगूर का उपयोग किया जा सकता है, यदि वाइनमेकर सावधान रहता है ताकि पल्प-जूस के अलगाव के दौरान त्वचा को दाग न दें। उदाहरण के लिए, पिनोट नॉयर, आमतौर पर शैंपेन का उत्पादन करने के लिए उपयोग किया जाता है।

सूखी (गैर-मीठी) व्हाइट वाइन सबसे आम है, जो कि पौधे के पूर्ण किण्वन से प्राप्त होती है। मीठी वाइन का उत्पादन तब किया जाता है, जब किण्वन बाधित हो जाता है, इससे पहले कि सभी अंगूर शुगर शराब में परिवर्तित हो जाते हैं। स्पार्कलिंग वाइन, जो ज्यादातर व्हाइट वाइन हैं, किण्वन से कार्बन डाइऑक्साइड को किण्वन के दौरान बचने के लिए अनुमति नहीं देकर निर्मित होती हैं, जो बैरल के बजाय बोतल में होती है।

रोज़ वाइन

एक रोज़ वाइन अंगूर के छिलके से कुछ रंग शामिल करती है, लेकिन यह एक रेड वाइन के रूप में अर्हता प्राप्त करने के लिए पर्याप्त नहीं है। यह वाइन का सबसे पुराना प्रकार हो सकता है, क्योंकि यह त्वचा से संपर्क विधि के साथ बनाने के लिए सबसे सीधा है। गुलाबी रंग एक पीला नारंगी से लेकर एक ज्वलंत निकट-बैंगनी तक हो सकता है, जो इस्तेमाल किए गए वेरिएंट और वाइनमेकिंग तकनीकों पर निर्भर करता है। रोज़ वाइन का उत्पादन करने के तीन प्राथमिक तरीके हैं: त्वचा का संपर्क (गहरे अंगूर की खाल को दाग से उबारने की अनुमति देना), सैगनी (जूस को किण्वन में जल्दी निकालना और जूस को अलग से किण्वन जारी रखना) और सम्मिश्रण (अधिकांश शराब उगाने वाले क्षेत्रों में असामान्य और हतोत्साहित करना)। रोज़ वाइन को स्थिर, अर्ध-स्पार्कलिंग या स्पार्कलिंग बनाया जा सकता है, जिसमें मीठे स्तर की एक विस्तृत श्रृंखला होती है, जिसमें ड्राई प्रोवेनकल रोज़ से लेकर स्वीट व्हाइट ज़िनफंडल्स और ब्लशेज़ शामिल हैं।

फ्रूट वाइन

अन्य फलों, जैसे सेब और जामुन से बनी वाइन, आमतौर पर उसी फल के नाम पर रखी जाती है जिससे वे "वाइन" शब्द के साथ संयुक्त होते हैं (उदाहरण के लिए, ऐप्पल वाइन और एल्डरबेरी वाइन) और सामान्य रूप से फ्रूट वाइन या कंट्री वाइन कहा जाता है (फ्रेंच शब्द विन डे के साथ भ्रमित नहीं होना)। परंपरागत रूप से वाइनमेकिंग के लिए उपयोग की जाने वाली अंगूर की किस्मों के अलावा, अधिकांश फलों में स्वाभाविक रूप से पर्याप्त किण्वनीय शर्करा, अपेक्षाकृत कम अम्लता, खमीर पोषक तत्वों की जरूरत होती है जो किण्वन को बढ़ावा देने या बनाए रखने के लिए आवश्यक होते हैं या इन तीन विशेषताओं का एक संयोजन होता है। यह संभवतः मुख्य कारणों में से एक है कि अंगूर से प्राप्त शराब ऐतिहासिक रूप से अन्य प्रकारों की तुलना में कहीं अधिक प्रचलित रही है और विशिष्ट प्रकार के फलों की वाइन आम तौर पर उन क्षेत्रों तक सीमित क्यों हो गई है, जिनमें फल देशी थे या अन्य कारणों से पेश किए गए थे।

मीड (हनी वाइन)

मीड, हनी वाइन भी कहा जाता है, पानी के साथ शहद को किण्वित करके बनायी जाती है, कभी-कभी विभिन्न फलों, मसालों, अनाज या हॉप्स के साथ भी बनायी जाती है। जब तक प्राथमिक पदार्थ किण्वित होता है, तब तक पेय मीड माना जाता है। यूरोप, अफ्रीका और एशिया भर में प्राचीन इतिहास में मीड का उत्पादन किया गया था और अंगूर की वाइन से पहले यूरोप में जाना जाता था।

स्टार्च-आधारित "वाइन" और वाइन-आधारित उत्पाद

अन्य पेय जिन्हें "वाइन" कहा जाता है, जैसे कि जौ वाइन और राइस वाइन (जैसे सेक), इन्हें स्टार्च-आधारित सामग्रियों से बनाया जाता है और पारंपरिक वाइन से अधिक बीयर जैसा होता है, जबकि अदरक की वाइन ब्रांडी के साथ फोर्टिफाइड होती है। इन वाइन के मामलों में, "वाइन" शब्द उत्पादन प्रक्रिया के बजाय शराब सामग्री में समानता को संदर्भित करता है। अंग्रेजी शब्द "वाइन" (और अन्य भाषाओं में इसके समकक्ष) के व्यावसायिक उपयोग को कई न्यायालयों में कानून द्वारा संरक्षित किया गया है।

कुछ यूके सुपरमार्केट्स में "वाइन आधारित" पेय बेचने के लिए आलोचना की गई थी, जिसमें केवल 75% वाइन होती है, लेकिन जो अभी भी वाइन के रूप में विपणन की जाती है। वाइन और वाइन के अंतर्राष्ट्रीय संगठन के लिए आवश्यक है कि एक "वाइन आधारित पेय" में न्यूनतम 75% वाइन होना चाहिए, लेकिन उत्पादकों को शेष 25% की प्रकृति को विभाजित करने की आवश्यकता नहीं है।

अंगूर की किस्में



अंगूर का बाग।

वाइन आमतौर पर एक या एक से अधिक यूरोपीय प्रजातियों विटिस विनिफेरा, जैसे पाइनोट नोइर, चारदोन्नय, केब्रनेट साँविग्रन, गामे और मर्लोट से बनाई जाती है। जब इन किस्मों में से एक का उपयोग प्रमुख अंगूर के रूप में किया जाता है (आमतौर पर कानून द्वारा 75% से 85% के न्यूनतम के रूप में परिभाषित किया जाता है), तो परिणाम एक "मिश्रित" वाइन के विपरीत मिलता है। मिश्रित वाइन को वैरिएटल वाइन से नीचे नहीं माना जाता है, बल्कि वे वाइनमेकिंग की एक अलग शैली हैं; बोर्डो और रोन घाटी जैसे क्षेत्रों से, दुनिया की सबसे उच्च मानी जाने वाली वाइन को कुछ अलग-अलग अंगूर की किस्मों से मिश्रित किया जाता है।

वर्टज़ामी, एक विशेष ग्रीक किस्म है, यह मोटी, गहरे रंग की अंगूर की किस्म है। इस किस्म को लेफ़्कास के आयोनियन द्वीप से उत्पादित वाइन के लिए सबसे अच्छा जाना जाता है, जहां इसे आमतौर पर एकल-प्रकार वाइन के रूप में व्यक्त किया जाता है।

वर्टज़ामी को अन्य ग्रीक किस्मों के साथ भी मिश्रित किया जा सकता है, जैसा कि आमतौर पर पेलोपोन्नी और मध्य ग्रीस में किया जाता है। यह व्यापक रूप से स्वीकार किया जाता है कि वेर्तज़ामी को वेनेशियन ने पेश किया था, 14 वीं से 18 वीं शताब्दी तक इओनियन द्वीपों पर उनके कब्जे के दौरान। अनेथोक्यानिंस में विविधता बहुत अधिक है, जिसमें काबरनेट साँविनन की तुलना में अधिक यौगिक हैं। यह वर्टज़ामी को अपना विशिष्ट गहरा लाल रंग देता है और रोग के प्रतिरोध को भी समझा सकता है, विशेष रूप से हल्के फफूंदी में काम आता है। वर्टज़ामी कम ऊंचाई पर कैल्केरियस मिट्टी पसंद करते हैं - अधिक ऊंचाई पर यह पूरी तरह से पकने के लिए संघर्ष करता है, जिसके परिणामस्वरूप अनिंद्रा, फ्लेसिड वाइन मिलती है। अच्छी तरह से विकसित, वर्टज़ामी अच्छी अम्लता और आमतौर पर उच्च शराब द्वारा समर्थित बे-लीफ, दालशुगर और बेरी सुगंध प्रदर्शित कर सकती हैं। वर्टज़ामी वाइन को सबसे भारी या समृद्ध भोजन के साथ मिलाया जाता है और इसमें सबसे अच्छे उदाहरणों में कई वर्षों तक रहने की क्षमता होती है।

वाइन को अन्य प्रजातियों के अंगूर से या संकर से भी बनाया जा सकता है, जिसे दो प्रजातियों के आनुवंशिक क्रॉसिंग द्वारा बनाया गया है। वी लब्रुस्का (जिसमें कॉनकॉर्ड अंगूर एक कल्टीवेटर है), वी. एस्टीवेलिस, वी. रुप्रेस्ट्रिस, *वी. रोडुन्डिफोलिया* और वी. रिपारिया मूल उत्तर अमेरिकी अंगूर हैं जो आमतौर पर ताजा खाने के लिए या अंगूर के जूस, जाम, या जेली के लिए उगाए जाते हैं और इनसे केवल कभी-कभी वाइन बनायी जाती है।

हाइब्रिडाइजेशन ग्राफ़्टिंग से अलग है। दुनिया के अधिकांश दाख की बारियां यूरोपीय *वी. विनीफेरा* बेलों के साथ लगाए गए हैं जिन्हें उत्तरी अमेरिकी प्रजातियों के रूटस्टॉक पर ग्राफ़्ट किया गया है, फ़ाइलोक्लेरा के प्रतिरोध के कारण एक आम प्रथा, एक जड़ जूँ जो अंततः बेल को मारती है। 19 वीं शताब्दी के उत्तरार्ध में, यूरोप के अधिकांश वाइनयार्ड्स (दक्षिण में सूखे में से कुछ को छोड़कर) की तबाही से तबाह हो गए थे, जिससे व्यापक रूप से बेल की मौतें हुईं और आखिरकार पुनरावृत्ति हुई। अर्जेंटीना, कैनरी द्वीप और चिली को छोड़कर दुनिया में हर वाइन बनाने वाले क्षेत्र में ग्राफ़्टिंग की जाती है - केवल वे स्थान जो कीटों के संपर्क में नहीं आते हैं।

वाइन उत्पादन के संदर्भ में, टेरोइर है एक अवधारणा है जो अंगूर की किस्मों, दाख की बारी और आकार, मिट्टी, जलवायु और मौसमी परिस्थितियों के प्रकार और रसायन विज्ञान, और स्थानीय खमीर संस्कृतियों को शामिल करती है। इन कारकों के संभावित संयोजनों की सीमा वाइन के बीच बहुत अंतर हो सकती है, जो किण्वन, परिष्करण और उम्र बढ़ने की प्रक्रियाओं को प्रभावित करती है। कई वाइनरी बढ़ते और उत्पादन के तरीकों का उपयोग करते हैं जो उनके अनूठे टिरोइर की सुगंध और स्वाद प्रभावों को संरक्षित या उच्चारण करते हैं। हालांकि, मास-मार्केट टेबल वाइन या अन्य सस्ती वाइन के उत्पादकों के लिए स्वाद अंतर कम वांछनीय है, जहां स्थिरता पूर्वता लेती है। ऐसे निर्माता उत्पादन तकनीक के माध्यम से अंगूरों के स्रोतों में अंतर को कम करने की कोशिश करते हैं जैसे कि माइक्रोबायोक्सेशन, टैनिन निस्पंदन, क्रॉस-फ्लो निस्पंदन, पतली-फिल्म वाष्पीकरण और कताई शंकु।

वर्गीकरण

विनियम दुनिया के कई क्षेत्रों में वाइन के वर्गीकरण और बिक्री को नियंत्रित करते हैं। यूरोपीय वाइन को क्षेत्र द्वारा वर्गीकृत किया जाता है (जैसे बोर्डो, रियोजा और चेंटी), जबकि गैर-यूरोपीय वाइन को अक्सर अंगूर (जैसे पिनोट नॉयर और मल्लोट) द्वारा वर्गीकृत किया जाता है। विशेष रूप से क्षेत्रों की बाजार मान्यता हाल ही में गैर-यूरोपीय वाइन लेबल पर उनकी बढ़ी हुई प्रमुखता के लिए अग्रणी रही है। मान्यता प्राप्त गैर-यूरोपीय स्थानों के उदाहरणों में कैलिफोर्निया में नापा घाटी, सांता क्लारा घाटी, सोनोमा घाटी, एंडजूसन घाटी और मेंडोकिनो काउंटी शामिल हैं; ओरेगन में विलमेट वैली और दुष्ट घाटी; वाशिंगटन में कोलंबिया घाटी; दक्षिण ऑस्ट्रेलिया में ब्रासा घाटी; न्यू साउथ वेल्स में हंटर वैली; अर्जेंटीना में लुजान डे कुयो; चिली में सेंट्रल वैली; ब्राज़ील में वेल डोस विनहिडोस; न्यूजीलैंड में हॉक की खाड़ी और मार्लबोरो; और कनाडा में, ब्रिटिश कोलंबिया की ओकनगन घाटी, और ओंटारियो के नियाग्रा प्रायद्वीप और एसेक्स काउंटी क्षेत्र तीन सबसे बड़े उत्पादक हैं।



बेल पर वाइन अंगूर।

कुछ मिश्रित वाइन के नाम विपणन शब्द हैं, जिनके उपयोग को विशिष्ट शराब कानूनों के बजाय ट्रेडमार्क कानून द्वारा नियंत्रित किया जाता है। उदाहरण के लिए, मेरिटेज ("हेरिटेज" की तरह लगता है) आम तौर पर कैबनेट साँविनन और मल्लोट का बोर्डो शैली का मिश्रण होता है, लेकिन इसमें कैबनेट फ्रैंक, पेटिट वर्दोट और मालबेक भी शामिल हो सकते हैं। मेरिटेज शब्द का व्यावसायिक उपयोग केवल मेरिटेज एसोसिएशन के साथ लाइसेंसिंग समझौतों के माध्यम से करने की अनुमति है।

यूरोपीय वर्गीकरण



मोसेटो डी' अस्टी, एक डीओसीजी वाइन।

फ्रांस टेरोइर की अवधारणा के आधार पर विभिन्न अपीलीय प्रणालियां हैं, विन डी टेबल ("टेबल वाइन") और अपीलीय डी ऑरिजिन डी डेलेमिटी डी क्वालिटी सुपरवायरे (एओवीडीक्यूएस) के माध्यम से क्षेत्र के आधार पर ' अपिलियेशन डी ओरिजिन कॉन्ट्रॉली (एओसी) या समान तक सीमित होता है। पुर्तगाल ने फ्रांस से मिलता-जुलता एक सिस्टम विकसित किया है और वास्तव में, 1756 में एक शाही चार्टर के साथ इस अवधारणा का बीड़ा उठाया, डिमार्क्रेटड ड्यूरो क्षेत्र का निर्माण और वाइन के उत्पादन और व्यापार को विनियमित किया। जर्मनी ने 2002 में इसी तरह की योजना बनाई थी, हालांकि इसने अभी तक अन्य देशों के वर्गीकरण प्रणालियों के अधिकार को हासिल नहीं किया है। स्पेन, ग्रीस और इटली के मूल और उत्पाद की गुणवत्ता के क्षेत्र की दोहरी प्रणाली पर आधारित वर्गीकरण हैं।

यूरोप से परे

नई विश्व वाइन - जो यूरोप के पारंपरिक वाइन क्षेत्रों के बाहर बनाई गई हैं - आमतौर पर टेरोइर या मूल क्षेत्र के बजाय अंगूर द्वारा वर्गीकृत की जाती हैं, हालांकि गुणवत्ता द्वारा उन्हें वर्गीकृत करने के अनौपचारिक प्रयास हुए हैं।

विंटेज



विंटेज फ्रेंच शैम्पेन।

संयुक्त राज्य अमेरिका में, शराब को विंटेज-दिनांकित करने के लिए और मूल या अमेरिकी विटीकल्चरल एरिया (एवीए) (उदाहरण के लिए सोनोमा घाटी) के देश के साथ लेबल किया जाता है, इसकी मात्रा का 95% उस वर्ष कटे अंगूर से होना चाहिए। यदि वाइन को मूल देश या एवीए के साथ लेबल नहीं किया गया है, तो प्रतिशत की आवश्यकता को 85% तक कम कर दिया जाता है।

विंटेज वाइन आम तौर पर एक ही बैच में बोतलबंद किया जाता है ताकि प्रत्येक बोतल में एक समान स्वाद हो। वाइन के चरित्र पर जलवायु का प्रभाव काफी हद तक एक ही दाख की बारी से स्वाद और गुणवत्ता में भिन्नता लाने के लिए महत्वपूर्ण हो सकता है। इस प्रकार, विंटेज वाइन को विशेष रूप से विंटेज की व्यक्तिगत रूप से विशेषता होने और निर्माता के प्रमुख वाइन के रूप में सेवा करने के लिए उत्पादित किया जाता है। प्रतिष्ठित उत्पादकों और क्षेत्रों के श्रेष्ठ लोग अक्सर अपने औसत लोगों की तुलना में बहुत अधिक कीमत कमाते हैं। कुछ विंटेज वाइन (उदाहरण के लिए ब्रुनेलो), केवल बेहतर-से-औसत वर्षों में बनाई जाती हैं।

स्थिरता के लिए, नॉन-विंटेज वाइन को एक से अधिक विंटेज से मिश्रित किया जा सकता है, जो विजेताओं को एक विश्वसनीय बाजार में छवि बनाए रखने और खराब वर्षों में भी बिक्री बनाए रखने में मदद करता है। हाल के एक अध्ययन से पता चलता है कि औसत वाइन पीने वालों के लिए, पुरानी वर्ष कथित गुणवत्ता के लिए उतना महत्वपूर्ण नहीं हो सकता है जितना कि सोचा गया था, हालांकि वाइन पारखी इस पर बहुत महत्व देते हैं।

पैकेजिंग



मिश्रित वाइन कॉर्क।

अधिकांश वाइन कांच की बोतलों में बेची जाती हैं और कॉर्क के साथ सील की जाती हैं (जिनमें से 50% पुर्तगाल से आती हैं)। वाइन उत्पादकों की बढ़ती संख्या वैकल्पिक क्लोजर जैसे स्क्रूकैप और सिंथेटिक प्लास्टिक "कॉर्क" का उपयोग कर रही है। हालांकि वैकल्पिक क्लोजर कम खर्चीले हैं और कॉर्क टैट को रोकते हैं, लेकिन उन्हें अत्यधिक कमी के रूप में ऐसी समस्याओं के लिए दोषी ठहराया गया है।

कुछ वाइन को करगेटड फाइबरबोर्ड बक्से के भीतर मोटे प्लास्टिक बैग में पैक किया जाता है और उन्हें "बॉक्स वाइन", या "कास्क वाइन" कहा जाता है। पैकेज के अंदर टक बॉक्स या ब्लैडर में चिपका हुआ टैप है, जिसे बाद में उपभोक्ता द्वारा सामग्री परोसने के लिए बढ़ाया जाता है। बॉक्स वाइन खोलने के बाद एक महीने तक स्वीकार्य रूप से ताजा रह सकता है क्योंकि जैसे ही वाइन अलग हो जाती ब्लैडर डह जाता है, हवा के साथ संपर्क को सीमित करता है और इस प्रकार, ऑक्सीकरण की दर को धीमा कर देता है। इसके विपरीत, बोतलबंद वाइन खोलने के बाद अधिक तेजी से ऑक्सीकरण होता है क्योंकि हवा में शराब के बढ़ते अनुपात के कारण सामग्री विच्छेदित हो जाती है; यह कुछ दिनों में काफी कम हो सकता है।

वाइन पैकेजिंग के पर्यावरण संबंधी विचारों से बोतलबंद और बॉक्स वाइन दोनों के लाभ और कमियां सामने आती हैं। बोतलों को बनाने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला ग्लास एक नॉनटॉक्सिक है, जो प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाला पदार्थ है जो पूरी तरह से रिसाइकिल होता है, जबकि बॉक्स-वाइन कंटेनर के लिए इस्तेमाल होने वाली प्लास्टिक आमतौर पर पर्यावरण के अनुकूल बहुत कम होती है। हालांकि, स्वच्छ वायु अधिनियम उल्लंघन के लिए वाइन-बोतल निर्माताओं का हवाला दिया गया है। न्यूयॉर्क टाइम्स के एक संपादकीय ने सुझाव दिया कि बॉक्स वाइन, पैकेज के वजन में हल्का होने के कारण, इसके वितरण से कार्बन फुटप्रिंट कम होता है; हालांकि, बॉक्स-वाइन प्लास्टिक, भले ही संभवतः पुनर्नवीनीकरण हो, कांच की बोतलों की तुलना में अधिक श्रम-गहन (और इसलिए महंगा) हो सकता है। इसके अलावा, जबकि एक वाइन बॉक्स पुनर्नवीनीकरण है, इसकी प्लास्टिक ब्लैडर सबसे अधिक संभावना नहीं है।

कुछ वाइन स्टेनलेस स्टील के केम में बेची जाती हैं और उन्हें टैप पर वाइन कहा जाता है।

वाइनमेकिंग



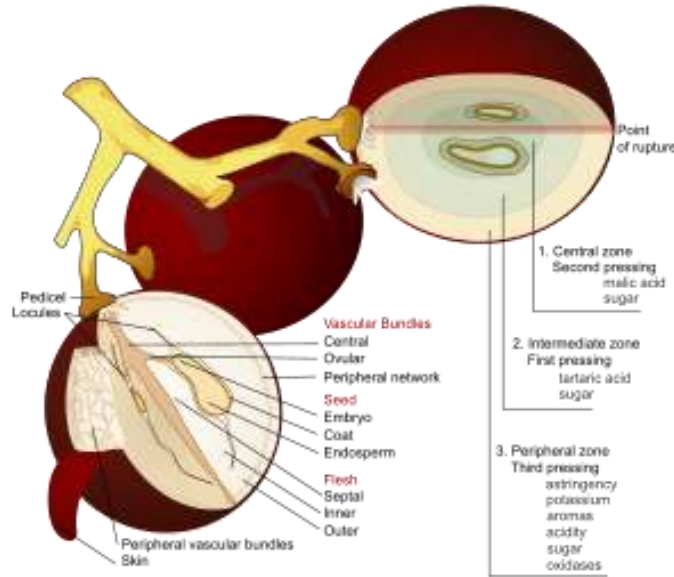
वाइन अंगूर।

वाइनमेकिंग या विनीफिकेशन, वाइन का उत्पादन है, अंगूर या अन्य उत्पादन के चयन के साथ शुरू होता है और तैयार वाइन को बोतलबंद करने के साथ समाप्त होता है। हालांकि अधिकांश वाइन अंगूर से बनाई जाती है, यह अन्य फलों या पौधों से भी बनाई जा सकती है। मीड एक वाइन है जो शहद के साथ पानी के बाद प्राथमिक घटक के रूप में बनाई जाती है।

वाइनमेकिंग को दो सामान्य श्रेणियों में विभाजित किया जा सकता है: स्टिल वाइन उत्पादन (बिना कार्बोनेशन के) और स्पार्कलिंग वाइन उत्पादन (कार्बोनेशन - प्राकृतिक या इंजेक्शन के साथ)।

वाइन और वाइनमेकिंग के विज्ञान को ओनोलॉजी के रूप में जाना जाता है। एक व्यक्ति जो वाइन बनाता है, उसे पारंपरिक रूप से वाइनमेकर या विंटर कहा जाता है।

प्रक्रिया



एक अंगूर की एनाटॉमी, प्रत्येक दबाव पर निकाले गए घटकों को दिखा रहा है।

फसल काटने के बाद, अंगूर को वाइनरी में ले जाया जाता है और प्राथमिक किण्वन के लिए तैयार किया जाता है। इस स्तर पर रेड वाइन बनाने वाले व्हाइट वाइन बनाने से विचलन करते हैं। रेड वाइन को लाल या काले अंगूर के मस्ट (गूदे) से बनाया जाता है और किण्वन अंगूर की खाल के साथ होता है, जो वाइन को अपना रंग देता है। व्हाइट वाइन को किण्वन के जूस से बनाया जाता है जो एक जूस निकालने के लिए कुचल अंगूर को दबाकर बनाया जाता है; खाल निकाल दी जाती है और आगे कोई भूमिका नहीं निभाई जाती है। कभी-कभी व्हाइट वाइन लाल अंगूर से भी बनती है; यह अंगूर की खाल के साथ न्यूनतम संपर्क के साथ उनके जूस को निकालने के द्वारा किया जाता है। रोज़ वाइन को या तो लाल अंगूरों से बनाया जाता है, जहां जूस को लंबे समय तक गहरे रंग की खाल के संपर्क में रहने की अनुमति दी जाती है, ताकि गुलाबी रंग (मैसीरेशन या सैगनी) या व्हाइट वाइन के साथ रेड वाइन को ब्लेंड किया जा सके।

प्राथमिक किण्वन खमीर को शुरू करने के लिए रेड वाइन में मिलाया जाना चाहिए या अंगूर या हवा में स्वाभाविक रूप से परिवेशी खमीर के रूप में हो सकता है। व्हाइट वाइन के लिए जूस में खमीर जोड़ा जा सकता है। इस किण्वन के दौरान, जो अक्सर एक से दो सप्ताह के बीच होता है, खमीर अंगूर के जूस में अधिकांश शुगर को इथेनॉल (शराब) और कार्बन डाइऑक्साइड में परिवर्तित करता है। कार्बन डाइऑक्साइड वायुमंडल में खो जाती है।

लाल अंगूर के प्राथमिक किण्वन के बाद मुक्त रन वाइन को टैंकों में बंद कर दिया जाता है और शेष जूस और वाइन निकालने के लिए खाल को दबाया जाता है। प्रेस वाइन को वाइनमेकर के विवेक पर फ्री रन वाइन के साथ मिश्रित किया जाता है। वाइन को गर्म रखा जाता है और शेष शुगर को शराब और कार्बन डाइऑक्साइड में बदल दिया जाता है।

रेड वाइन बनाने की अगली प्रक्रिया मैलो-लैक्टिक रूपांतरण है। यह एक जीवाणु प्रक्रिया है जो शराब के स्वाद को नरम करने के लिए "नरम, मलाईदार" लैक्टिक एसिड को "कुरकुरा, हरा सेब" मैलिक एसिड में परिवर्तित करती है। रेड वाइन को कभी-कभी हफ्तों या महीनों की अवधि के लिए परिपक्व होने के लिए ओक बैरल में स्थानांतरित किया जाता है;

यह अभ्यास वाइन के लिए ओक सुगंध और कुछ टैनिन प्रदान करता है। वाइन को बोतल में डालने से पहले सैटल या स्पष्ट और समायोजित किया जाना चाहिए।

फसल कटने से पानी लगाने तक का समय कुछ महीनों के लिए अलग-अलग हो सकता है क्योंकि ब्यूजोलिस नूवो वाइन में एसिड, टैनिन या शुगर के उच्च स्तर के साथ अच्छी संरचना की वाइन के लिए बीस साल से अधिक लग सकते हैं। हालांकि, सभी रेड वाइन के केवल 10% और व्हाइट वाइन के 5% का स्वाद केवल एक साल बाद की तुलना में पांच साल बाद बेहतर होगा। अंगूर की गुणवत्ता और लक्ष्य वाइन शैली के आधार पर, इनमें से कुछ चरणों को विजेता के विशेष लक्ष्यों को प्राप्त करने के लिए संयुक्त या छोड़ा जा सकता है। तुलनीय गुणवत्ता की कई मदिराएं उनके उत्पादन के समान लेकिन विशिष्ट रूप से अलग-अलग तरीकों का उपयोग करके उत्पादित की जाती हैं; गुणवत्ता प्रारंभिक सामग्री की विशेषताओं से निर्धारित होती है और जरूरी नहीं कि विनीफिकेशन के दौरान उठाए गए कदम लिए जाएं।

उपरोक्त प्रक्रिया में बदलाव मौजूद हैं। स्पार्कलिंग वाइन जैसे शैम्पेन के साथ, एक अतिरिक्त, "माध्यमिक" किण्वन बोतल के अंदर होता है, वाइन में फंसे कार्बन डाइऑक्साइड को भंग करने और विशेषता बुलबुले बनाने के लिए। मीठी मदिरा या बंद सूखी मदिरा किण्वन को गिरफ्तार करके बनाई जाती है, इससे पहले कि सभी शुगर को इथेनॉल में बदल दिया गया हो और कुछ अवशिष्ट शुगर को रहने दिया जाए। यह शराब को ठंडा करने और सभी खमीर और बैक्टीरिया को हटाने के लिए खमीर गतिविधि या बाँझ छानने के लिए सल्फर और अन्य स्वीकार्य एडिटिव्स को जोड़कर किया जा सकता है। मीठी मदिरा के मामले में, प्रारंभिक शुगर सांद्रता देर से कटाई (देर से पकने वाली शराब) से बढ़ जाती है, अंगूर को शुगर (आइस वाइन) पर केंद्रित करने के लिए, अंगूरों को निर्जलित करने के लिए या अंगूरों को या तो किशमिश की अनुमति देने के लिए बोटीटिस सिनेरिया कवक को बेल पर या रैक या स्ट्रॉ मैट पर प्रोत्साहित किया जाता है। अक्सर इन उच्च शुगर मदिरा में, किण्वन स्वाभाविक रूप से शुगर की उच्च एकाग्रता और इथेनॉल की बढ़ती एकाग्रता खमीर गतिविधि को रोकता है। इसी तरह फोर्टीफाइड वाइन में, जैसे कि पोर्ट वाइन, हाई प्रूफ न्यूट्रल ग्रेप स्पिरिट (ब्रान्डी) को जोड़ा जाता है ताकि किण्वन को रोका जा सके और अल्कोहल की मात्रा को समायोजित किया जा सके जब वांछित शुगर लेवल तक पहुँच गया हो। अन्य मामलों में वाइनमेकर मीठे अंगूर के जूस में से कुछ को पकड़ सकता है और किण्वन पूरा होने के बाद इसे वाइन में शामिल कर सकता है, जर्मनी में सुसरिजर्व नामक एक तकनीक के रूप में जाना जाता है।

इस प्रक्रिया से अपशिष्ट जल, पोमेस और लीज़ का निर्माण होता है, जिसके लिए संग्रह, उपचार और निपटान या लाभकारी उपयोग की आवश्यकता होती है।

अंगूर



इटली में वाइनगार्ड्स।



कटे हुए कैबर्नेट साँविएनन अंगूर।

अंगूर की गुणवत्ता किसी भी अन्य कारक से अधिक वाइन की गुणवत्ता निर्धारित करती है। बढ़ते मौसम, मिट्टी के खनिज और अम्लता, फसल के समय और छंटाई विधि के दौरान अंगूर की गुणवत्ता विविधता के साथ-साथ मौसम से प्रभावित होती है। इन प्रभावों के संयोजन को अक्सर अंगूर के टेरोइर के रूप में जाना जाता है।

अंगूर आम तौर पर दाख की बारी से सितंबर के शुरू में उत्तरी गोलार्ध में नवंबर तक और दक्षिणी गोलार्ध में मार्च के शुरू तक मध्य फरवरी तक काटा जाता है। दक्षिणी गोलार्ध में कुछ ठंडे क्षेत्रों में, उदाहरण के लिए तस्मानिया, कटाई मई में होती है।

वाइन अंगूर की सबसे आम प्रजाति विटिस विनिफेरा है, जिसमें यूरोपीय मूल की लगभग सभी किस्में शामिल हैं।

कटाई और डिस्टेमिंग



एक यांत्रिक विध्वंस का केंद्रीय घटक। छोटे परिपत्र स्लॉट के ऊपर पैडल उपजी के बड़े हिस्से को हटाने के लिए घूमते हैं। अंगूर उपजी से खींचे जाते हैं और छिद्रों के माध्यम से गिरते हैं। स्टेम कणों की कुछ छोटी मात्रा को आमतौर पर टैनिन संरचना के लिए अंगूर के साथ रखा जाना चाहिए।

कटाई अंगूर को उठाना है और कई मायनों में वाइन उत्पादन का पहला कदम है। अंगूर को या तो यंत्रवत या हाथ से काटा जाता है। अंगूर की फसल काटने का निर्णय आम तौर पर वाइनमेकर द्वारा किया जाता है और शुगर के स्तर (जिसे ° ब्रिक्स कहा जाता है), एसिड (टीए या टाइट्रेटेबल एसिडिटी जैसे कि टार्टरिक एसिड समकक्ष) और अंगूर के पीएच द्वारा व्यक्त किया जाता है।

अन्य विचारों में फेनोलॉजिकल राअपनेस, बेरी फ्लेवर, टैनिन डेवलपमेंट (बीज का रंग और स्वाद) शामिल हैं। समग्र रूप से अंगूर की बेल और मौसम के पूर्वानुमान को ध्यान में रखा जाता है।



नापा घाटी में चेटो मॉटेलेना वाइनरी में एक यांत्रिक विध्वंसकारी मशीन।



नापा, कैलिफोर्निया में रात में वाइन अंगूरों की कटाई

यांत्रिक हार्वेस्टर बड़े ट्रैक्टर हैं जो ग्रेपवाइन ट्रेलिज़ को फैलाते हैं और फर्म प्लास्टिक या रबर की छड़ का उपयोग करते हुए, अंगूर को रचियों से अलग करने के लिए अंगूर के फल क्षेत्र को मारते हैं। यांत्रिक कटाई करने वालों को अपेक्षाकृत कम समय में दाख की बारी के एक बड़े क्षेत्र को कवर करने में सक्षम होने का लाभ होता है, और प्रति टन मानव शक्ति के न्यूनतम निवेश के साथ लाभ होता है। यांत्रिक कटाई का एक नुकसान उत्पाद में विदेशी गैर-अंगूर सामग्री का अंधाधुंध समावेश है, विशेष रूप से पत्ती उपजी और पत्तियां, लेकिन यह भी, ट्रेलिस प्रणाली और ग्रेपवाइन चंदवा प्रबंधन पर निर्भर करता है, इसमें अंगूर, कैन, मेटल मलवे, चट्टानें शामिल हो सकती हैं। यहां तक कि छोटे जानवरों और पक्षियों के घोंसले भी इससे प्रभावित होते हैं। कुछ वाइनमेकर कटाई वाले फलों में शामिल होने वाली ऐसी सामग्री से बचने के लिए यांत्रिक कटाई से पहले अंगूर और पत्तियों को हटाते हैं। संयुक्त राज्य अमेरिका में यांत्रिक कटाई शायद ही कभी अंधाधुंध पिकिंग और अंगूर के जूस के बड़े हुए ऑक्सीकरण के कारण प्रीमियम वाइनमेकिंग के लिए उपयोग की जाती है। अन्य देशों (जैसे ऑस्ट्रेलिया और न्यूजीलैंड) में, सामान्य श्रम की कमी के कारण प्रीमियम वाइनग्रेप्स की यांत्रिक कटाई अधिक आम है।

मैन्युअल कटाई अंगूरों की बेल से अंगूर के गुच्छों को हाथ से उठाना है। संयुक्त राज्य अमेरिका में, कुछ अंगूरों को वाइनरी में वापस ले जाने के लिए एक या दो टन के डिब्बे में उठाया जाता है। मैन्युअल कटाई से केवल पके हुए गुच्छों को चुनने के लिए ही नहीं, बल्कि पके हुए गुच्छों के पीछे छोड़ने के लिए या बंच रॉट या अन्य दोषों को जानने के लिए जानकार श्रम का उपयोग करने का लाभ है। यह वाइन की एक बहुत या टैंक को दूषित करने से अवर गुणवत्ता फल को रोकने के लिए रक्षा की एक प्रभावी पहली पंक्ति हो सकती है।

डिस्टेमिंग, तने को अंगूर से अलग करने की प्रक्रिया है। वाइनमेकिंग प्रक्रिया के आधार पर, इस प्रक्रिया को वाइन में टैनिन और वनस्पति स्वादों के विकास को कम करने के उद्देश्य से कुचलने से पहले किया जा सकता है। सिंगल बेरी फसल कटाई, जैसा कि कुछ जर्मन ट्रोकेनबेरेनाँसेलेज़ के साथ किया जाता है, इस कदम को पूरी तरह से बचाता है क्योंकि अंगूर व्यक्तिगत रूप से चुने जाते हैं।

क्रशिंग और प्राथमिक (अल्कोहोलिक) किण्वन



कॉकस्कू के आकार का फीड बरमा एक यांत्रिक कोल्हू-डिस्टेमर के ऊपर बैठता है। अंगूर के गुच्छों को मशीन में खिलाया जाता है, जहां उन्हें पहले कुचल दिया जाता है, फिर नष्ट कर दिया जाता है। तने अंत से बाहर निकलते हैं, जबकि रस, खाल, बीज और कुछ मलबे नीचे से बाहर निकलते हैं।

क्रशिंग वह प्रक्रिया है जब धीरे-धीरे जामुन को निचोड़ते हैं और जामुन की सामग्री को मुक्त करने के लिए छिलके को तोड़ना शुरू करते हैं। डिस्टेमिंग अंगूरों को रैचिस (जो तना अंगूर को पकड़ता है) से निकालने की प्रक्रिया है। पारंपरिक और छोटे पैमाने पर वाइन बनाने में, कटा हुआ अंगूर कभी-कभी उन्हें नंगे पांव रौंदकर या सस्ते छोटे पैमाने के क्रशर के उपयोग से कुचल दिया जाता है। ये एक ही समय में डिस्टेम भी हो सकते हैं। हालांकि, बड़ी वाइनरी में, एक यांत्रिक कोल्हू / डिस्टेमर का उपयोग किया जाता है। रेड और व्हाइट वाइन बनाने के लिए नियति के बारे में निर्णय अलग है। आम तौर पर व्हाइट वाइन बनाते समय फल को केवल कुचल दिया जाता है, फिर तने को जामुन के साथ प्रेस में रखा जाता है। मिश्रण में तने की उपस्थिति जूस को चपटा करने की अनुमति देती है जिससे चपटी हुई खाल निकल जाती है। ये प्रेस के किनारे पर जमा होते हैं। रेड वाइनमेकिंग के लिए, अंगूर के तनों को आमतौर पर किण्वन से पहले हटा दिया जाता है क्योंकि तनों में अपेक्षाकृत उच्च टैनिन सामग्री होती है; टैनिन के अलावा वे वाइन को एक वनस्पति सुगंध भी दे सकते हैं (2-मेथॉक्सी-3-इसोप्रोपिलग्राजीन के निष्कर्षण के कारण जिसमें हरी बेल मिर्च की याद ताजा करती है)। इस अवसर पर, वाइनमेकर उन्हें अंगूर छोड़ने का फैसला कर सकते हैं। खुद में वांछित से कम टैनिन होता है। यह अधिक स्वीकार्य है, अगर उपजी 'पक गई' और भूरी होने लगी। यदि त्वचा की बड़ी हुई मात्रा वांछित है, तो एक वाइनमेकर अंगूर को नष्ट करने के बाद उसे कुचलने का विकल्प चुन सकता है। पहले तने को हटाने का मतलब है कि कोई तना टैनिन नहीं निकाला जा सकता है। इन मामलों में अंगूर दो रोलर्स के बीच से गुजरते हैं, जो त्वचा और लुगदी को अलग करने के लिए अंगूर को पर्याप्त रूप से निचोड़ते हैं, लेकिन इतना नहीं कि त्वचा के ऊतकों के अत्यधिक कतरन या फाड़ का कारण बन सके। कुछ मामलों में, विशेष रूप से "नाजुक" रेड वैरिएंट्स जैसे कि पिनोट नॉयर या सिराह के साथ, अंगूर के सभी या कुछ हिस्सों को अनियंत्रित छोड़ दिया जा सकता है (जिसे "पूरी बेरी" कहा जाता है) आंशिक कार्बोनिक मैक्रोन के माध्यम से फल सुगंध की अवधारण को प्रोत्साहित करने के लिए इसका उपयोग होता है।



क्रशर से कुचले हुए अंगूर निकालना

अधिकांश रेड वाइन अंगूर के छिलके से अपना रंग निकालती हैं (अपवाद-रहित किस्में या गैर-विनीफेरा वाइन की संकर किस्में जिनमें गहरे मालवीडिन 3,5-डाइक्लोकोसाइड एंथोसायनिन का जूस होता है) और इसलिए जूस और खाल के बीच का संपर्क रंग निष्कर्षण के लिए आवश्यक है। रेड वाइन का उत्पादन अंगूर को एक टैंक में नष्ट करने और कुचलने से होता है और पूरे किण्वन (मैक्रेशन) में जूस के संपर्क में आने वाली खाल को छोड़ देता है। अनियंत्रित फल के तेज दबाव से लाल अंगूर से सफेद (रंगहीन) वाइन का उत्पादन करना संभव है। यह अंगूर के जूस और खाल के बीच संपर्क को कम करता है (ब्लैक डे नॉइस स्पार्कलिंग वाइन के निर्माण में, जो कि पिनोट नॉयर, एक लाल विनीफेरा अंगूर से ली गई है।)

अधिकांश व्हाइट वाइन को नष्ट या कुचलने के बिना संसाधित किया जाता है और सीधे प्रेस से डिब्बे लेने से स्थानांतरित किया जाता है। यह टैनिन के किसी भी निष्कर्षण से बचने के लिए है या तो खाल या अंगूर से, साथ ही साथ खुले जामुन के बजाय अंगूर समूहों के एक मैट्रिक्स के माध्यम से उचित जूस प्रवाह बनाए रखना है। कुछ परिस्थितियों में वाइनमेकर त्वचा के संपर्क की छोटी अवधि के लिए सफेद अंगूरों को कुचलने का विकल्प चुनते हैं, आमतौर पर तीन से 24 घंटों का समय लगता है। यह खाल से स्वाद और टैनिन निकालने के लिए कार्य करता है (अत्यधिक बेंटोनाइट को जोड़ने के बिना प्रोटीन वर्फा को प्रोत्साहित करने के लिए टैनिन निकाला जा रहा है) और साथ ही पोटेशियम आयन, जो बिटरेटेट वर्फा (टैटार की क्रीम) में भाग लेते हैं। यह जूस के पीएच में वृद्धि का भी परिणाम है जो अत्यधिक अम्लीय अंगूर के लिए वांछनीय हो सकता है। यह आज के मुकाबले 1970 के दशक में अधिक प्रचलित था।

रोज वाइन के मामले में, फल को कुचल दिया जाता है और गहरे रंग की खाल को जूस के संपर्क में छोड़ दिया जाता है, जो वाइनमेकर की इच्छा होती है। तब दबाया जाना चाहिए और किण्वन जारी है जैसे कि वाइनमेकर एक व्हाइट वाइन बना रहा था।



अंगूर की खाल की एक कैप किण्वन वाली रेड वाइन की सतह पर बनती है।

खमीर आम तौर पर पहले से ही अंगूर पर मौजूद होता है, अक्सर अंगूर की एक खस्ता उपस्थिति के रूप में दिखाई देता है। प्राथमिक, या मादक किण्वन इस प्राकृतिक खमीर के साथ किया जा सकता है, लेकिन चूंकि यह सटीक प्रकार के खमीर के आधार पर अप्रत्याशित परिणाम दे सकता है, इसलिए सुसंस्कृत खमीर को अक्सर आवश्यक रूप से जोड़ा जाता है। जंगली किण्वकों के उपयोग के साथ मुख्य समस्याओं में से एक किण्वन के पूरा होने के लिए विफलता है, कि कुछ शुगर अप्रभावित रहता है। सूखी शराब की इच्छा होने पर यह शराब को मीठा बना सकता है। अक्सर जंगली किण्वन से उत्पाद के रूप में अप्रिय एसिटिक एसिड (सिरका) का उत्पादन होता है।

प्राथमिक किण्वन के दौरान, खमीर कोशिकाएं शर्करा पर भोजन करती हैं और कार्बन डाइऑक्साइड गैस और अल्कोहल का उत्पादन करती हैं। किण्वन के दौरान तापमान अंतिम उत्पाद के स्वाद, साथ ही किण्वन की गति दोनों को प्रभावित करता है। रेड वाइन के लिए, तापमान आमतौर पर 22 से 25 डिग्री सेल्सियस और व्हाइट वाइन के लिए 15 से 18 डिग्री सेल्सियस होता है। परिवर्तित होने वाली प्रत्येक ग्राम शुगर के लिए, लगभग आधा ग्राम अल्कोहल का उत्पादन किया जाता है, इसलिए 12% अल्कोहल एकाग्रता प्राप्त करने के लिए, लगभग 24% शुगर होनी चाहिए। शुगर प्रतिशत की गणना मापा घनत्व, वजन से की जानी चाहिए, एक विशेष प्रकार के हाइड्रोमीटर की सहायता से जिसे सैक्रोमीटर कहा जाता है। यदि वांछित शराब प्रतिशत प्राप्त करने के लिए अंगूर की शुगर सामग्री बहुत कम है, तो शुगर को जोड़ा जा सकता है। वाणिज्यिक वाइन बनाने में, चैपटलाइजेशन स्थानीय नियमों के अधीन है।

12% से अधिक की वाइन खमीर का उपयोग करके प्राप्त की जा सकती है जो उच्च वाइन का सामना कर सकती है। कुछ खमीर वाइन में 18% अल्कोहल का उत्पादन कर सकते हैं, हालांकि एक उच्च वाइन सामग्री का उत्पादन करने के लिए अतिरिक्त शुगर मिलाया जाता है।

मादक किण्वन के दौरान या बाद में, एक द्वितीयक या मैलोलैक्टिक किण्वन भी हो सकता है, जिसके दौरान बैक्टीरिया के विशिष्ट उपभेद (लैक्टोबैक्टर) मैलिक एसिड को माइल्ड लैक्टिक एसिड में परिवर्तित करते हैं। यह किण्वन अक्सर वांछित बैक्टीरिया के साथ टीकाकरण द्वारा शुरू किया जाता है।

प्रेसिंग



मिगडाल हेमेक में प्राचीन वाइनप्रेस, केंद्र में प्रेसिंग क्षेत्र और नीचे बाईं ओर संग्रह वैट के साथ।

प्रेसिंग अंगूर और अंगूर के जूस को अंगूर और अंगूर की खाल से अलग करने के लिए दबाव डालने का कार्य है। वाइनमेकिंग में दबाव हमेशा एक आवश्यक कार्य नहीं है; अगर अंगूर को कुचल दिया जाता है, तो काफी मात्रा में जूस तुरंत मुक्त हो जाता है (जिसे फ्री-रन जूस कहा जाता है) जिसका उपयोग विनीकरण के लिए किया जा सकता है। आमतौर पर यह फ्री-रन जूस प्रेस जूस की तुलना में उच्च गुणवत्ता वाला होता है।

हालांकि, अधिकांश वाइनरीज़ अपने उत्पादन (गैलन) को प्रति टन बढ़ाने के लिए प्रेस का उपयोग करते हैं, क्योंकि दबाया हुआ जूस अंगूर से कुल जूस की मात्रा का 15% -30% के बीच प्रतिनिधित्व कर सकता है।

प्रेस एक कठोर सतह और एक चालित सतह के बीच अंगूर की खाल या पूरे अंगूर समूहों की स्थिति के अनुसार कार्य करते हैं और धीरे-धीरे दो सतहों के बीच की मात्रा को कम करते हैं। आधुनिक प्रेस प्रत्येक प्रेस चक्र पर अवधि और दबाव निर्धारित करते हैं, आमतौर पर 0 बार से 2.0 बार तक रैपिंग करते हैं। कभी-कभी वाइनमेकर ऐसे दबावों को चुनते हैं जो प्रेस किए गए जूस की धाराओं को अलग करते हैं, जिसे "प्रेस कट्स" कहा जाता है। जैसे-जैसे दबाव बढ़ता है, खाल से निकले टैनिन की मात्रा जूस में बढ़ जाती है, अक्सर दबाए गए जूस को अत्यधिक टैनिन या कठोर रूप से प्रदान किया जाता है। बेरी में अंगूर के जूस के घटकों के स्थान के कारण (पानी और एसिड मुख्य रूप से मेसोकार्प या पल्प में पाए जाते हैं, जबकि टैनिन मुख्य रूप से एक्सोकार्प या त्वचा और बीज में पाए जाते हैं), दबा हुआ जूस या वाइन फ्री-रन जूस की तुलना में अधिक पीएच के साथ अम्लता में कम हो जाता है।

आधुनिक वाइनमेकिंग के आगमन से पहले, ज्यादातर प्रेस लकड़ी से बने टोकरी प्रेस थे और मैन्युअल रूप से संचालित होते थे। बास्केट प्रेस एक निश्चित प्लेट के ऊपर लकड़ी के स्लैट के एक सिलेंडर से बना होता है, जिसमें एक चालित प्लेट होती है जिसे नीचे की ओर मजबूर किया जा सकता है (आमतौर पर केंद्रीय रैचिंग थ्रेडेड स्क्रू द्वारा इस काम को अंजाम दिया जाता है)। प्रेस ऑपरेटर अंगूर या पोमिस को लकड़ी के सिलेंडर में लोड करेगा, शीर्ष प्लेट को जगह में रखें और लकड़ी के स्लैट्स से जूस बहने तक इसे कम करें। जैसे ही जूस का प्रवाह कम हुआ, प्लेट फिर से नीचे की ओर धंस जाएगी। यह प्रक्रिया तब तक जारी रही जब तक कि प्रेस संचालक ने निर्धारित नहीं किया कि दबा हुआ जूस या वाइन की गुणवत्ता मानक से नीचे थी या सभी तरल पदार्थ दबाए गए थे। 1990 के दशक की शुरुआत से, आधुनिक यांत्रिक टोकरी प्रेस को उच्च अंत उत्पादकों के माध्यम से पुनर्जीवित किया गया है, जो कि ऐतिहासिक टोकरी के कोमल दबाव को दोहराने की मांग कर रहे हैं। क्योंकि टोकरी प्रेस में एक अपेक्षाकृत कॉम्पैक्ट डिजाइन होता है, प्रेस के प्रेस छोड़ने से पहले यात्रा करने के लिए जूस के लिए अपेक्षाकृत लंबा मार्ग प्रदान करता है। टोकरी प्रेस के अधिवक्ताओं द्वारा यह माना जाता है कि अंगूर या पोमिस के माध्यम से यह अपेक्षाकृत लंबा रास्ता ठोस पदार्थों के लिए एक फिल्टर के रूप में कार्य करता है जो अन्यथा प्रेस के जूस की गुणवत्ता को प्रभावित करेगा।



वर्ल्ड हेरिटेज वाइनयार्ड्स के सामने एंटीक वुडन वाइन प्रेस।

रेड वाइन के साथ, मस्ट को प्राथमिक किण्वन के बाद दबाया जाना चाहिए, जो खाल और अन्य ठोस पदार्थ को तरल से अलग करता है। व्हाइट वाइन के साथ, किण्वन से पहले तरल को अलग होना चाहिए। रोज वाइन के साथ, वाइन को रंग देने के लिए खाल को छोटी अवधि के लिए संपर्क में रखा जा सकता है, उस स्थिति में इसे भी दबाया जाना चाहिए। एक अवधि के बाद, जिसमें वाइन रखी जाती है या उम्र होती है, वाइन को खराब खमीर और किसी भी ठोस पदार्थ से अलग किया जाता है जिसे (लीज़ कहा जाता है) और एक नए कंटेनर में स्थानांतरित किया जाता है, जहां कोई अतिरिक्त किण्वन हो सकता है।

पाइगेज

पाइगेज एक फ्रेंच वाइनमेकिंग टर्म है, जो कि खुले किण्वन टैंकों में पारंपरिक अंगूर के ढेर के लिए होता है। कुछ प्रकार की वाइन बनाने के लिए, अंगूर को क्रशर के माध्यम से डाला जाता है और फिर खुले किण्वन टैंक में डाला जाता है। एक बार किण्वन शुरू होने के बाद, अंगूर की खाल को किण्वन प्रक्रिया में जारी कार्बन डाइऑक्साइड गैसों द्वारा सतह पर धकेल दिया जाता है। खाल और अन्य ठोस पदार्थों की इस परत को कैप के रूप में जाना जाता है। चूंकि खाल टैनिन का स्रोत है, इसलिए कैप को प्रत्येक दिन तरल के माध्यम से मिश्रित करने की आवश्यकता होती है, या "छिद्रित", जो परंपरागत रूप से वैट के माध्यम से पेट भरकर किया जाता है।

सर्दी स्थिरीकरण

शीत स्थिरीकरण वाइन में टारट्रेट क्रिस्टल (आमतौर पर पोटेशियम बिटारट्रेट) को कम करने के लिए वाइनमेकिंग में इस्तेमाल होने वाली प्रक्रिया है। ये टारट्रेट क्रिस्टल स्पष्ट रेत के दाने की तरह दिखते हैं, और इन्हें "वाइन क्रिस्टल" या "वाइन डायमंड" के रूप में भी जाना जाता है। वे टार्टरिक एसिड और पोटेशियम के मिलन से बनते हैं, और वाइन में [तलछट] प्रतीत हो सकते हैं, हालांकि वे होते नहीं हैं। किण्वन के बाद ठंड स्थिर करने की प्रक्रिया के दौरान, वाइन का तापमान 1-2 सप्ताह के लिए ठंड के करीब गिरा दिया जाता है। इससे क्रिस्टल वाइन से अलग हो जाएंगे और बर्तन के किनारों पर चिपक जाएंगे। जब वाइन को वेसल से निकाला जाता है, तो टारट्रेट्स को पीछे छोड़ दिया जाता है। वे वाइन की बोतलों में भी बन सकते हैं जिन्हें बहुत ठंड की स्थिति में संग्रहीत किया गया है।

सेकेण्डी (मालोलैक्टिक) किण्वन और बल्क एजिंग



स्टेनलेस स्टील किण्वन वाहिकाओं और तीन ओक वाइनयार्ड,
ग्लॉस्टरशायर, इंग्लैंड में नए ओक बैरल।

माध्यमिक किण्वन और उम्र बढ़ने की प्रक्रिया के दौरान, जिसमें तीन से छह महीने लगते हैं, किण्वन बहुत धीरे-धीरे जारी रहता है। वाइन को ऑक्सीकरण से बचाने के लिए वाइन को एक एयरलॉक के नीचे रखा जाता है। अंगूर से प्रोटीन टूट जाते हैं और शेष खमीर कोशिकाओं और अंगूर से अन्य ठीक कणों को व्यवस्थित करने की अनुमति दी जाती है। पोटेशियम बिटारट्रेट भी अवक्षेपित करेगा, एक प्रक्रिया जो ठंड के स्थिरीकरण द्वारा बढ़ाई जा सकती है ताकि (हानिरहित) टारट्रेट क्रिस्टल को बॉटलिंग के बाद रोका जा सके। इन प्रक्रियाओं का परिणाम यह है कि मूल रूप से बादल वाली शराब स्पष्ट हो जाती है। इस प्रक्रिया के दौरान लीज को हटाने के लिए वाइन को रैक किया जा सकता है।

द्वितीयक किण्वन आमतौर पर या तो बड़े स्टेनलेस स्टील के बैरलों में कई क्यूबिक मीटर या ओक बैरल की मात्रा के साथ होता है, जो वाइनमेकरों के लक्ष्यों पर निर्भर करता है। कई क्यूबिक का विजेताओं के लक्ष्यों के आधार पर मीटर या ओक बैरल, शराब के अंतिम स्वाद में कोई प्रभाव न होने पर स्टेनलेस स्टील या अन्य सामग्री से बने बैरल में बिना शराब के किण्वित किया जाता है। वांछित स्वाद के आधार पर, इसे मुख्य रूप से स्टेनलेस स्टील में किण्वित किया जा सकता है जिसे संक्षेप में ओक में रखा जाता है या स्टेनलेस स्टील में पूर्ण किण्वन किया जाता है। ओक को पूरी तरह से लकड़ी के बैरल के बजाय गैर-लकड़ी के बैरल के साथ उपयोग किए जाने वाले चिप्स के रूप में जोड़ा जा सकता है। यह प्रक्रिया मुख्य रूप से सस्ती वाइन में उपयोग की जाती है।

शौकिया वाइन निर्माता अक्सर अपने वाइन के उत्पादन में ग्लास कार्बॉय का उपयोग करते हैं; इन वेसल्स को (कभी-कभी डेमीजोन कहा जाता है) इनकी क्षमता 4.5-54 लीटर (0.99-11.88 प्रति इंच स्टील; 1.2-14.3 यूएस गैल) होती है। जिस तरह के बर्तन का उपयोग किया जाता है, जिस अंगूर का उपयोग किया जा रहा है और वाइनमेकर के इरादे, वह उस शराब की मात्रा पर निर्भर करता है जिसे बनाया जा रहा है।

मैलोलैक्टिक किण्वन

मैलोलैक्टिक किण्वन तब होता है जब लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया मैलिक एसिड को चयापचय करते हैं और लैक्टिक एसिड और कार्बन डाइऑक्साइड का उत्पादन करते हैं। यह या तो एक जानबूझकर प्रक्रिया के रूप में किया जाता है, जिसमें विशेष रूप से ऐसे जीवाणुओं की खेती की जाती है जो परिपक्व होने वाली शराब में पेश की जाती है या यदि अप्रयुक्त लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया मौजूद हैं तो यह संयोग से यह हो सकता है।

मैलोलैक्टिक किण्वन वाइन के स्वाद में सुधार कर सकता है जिसमें मैलिक एसिड का उच्च स्तर होता है, क्योंकि मैलिक एसिड, उच्च एकाग्रता में, आमतौर पर एक अप्रिय कठोर और कड़वा स्वाद संवेदना का कारण बनता है, जबकि लैक्टिक एसिड अधिक कोमल और कम खट्टा होता है। लैक्टिक एसिड डेयरी उत्पादों में पाया जाने वाला एक एसिड है। मैलोलैक्टिक किण्वन आमतौर पर वाइन की कुल अम्लता की मात्रा में कमी के परिणामस्वरूप होता है। ऐसा इसलिए है क्योंकि मैलिक एसिड में दो एसिड रेडिकल (-सीओओएच) होते हैं जबकि लैक्टिक एसिड में केवल एक होता है। हालांकि, पीएच की निगरानी की जानी चाहिए और गोरों के लिए 3.55 के पीएच या रेड्स के लिए 3.80 के पीएच से ऊपर उठने की अनुमति नहीं दी जानी चाहिए। पीएच को मोटे तौर पर 0.1 यूनिट प्रति 1 ग्राम / लीटर टार्टरिक एसिड के अतिरिक्त की दर से कम किया जा सकता है।

लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया का उपयोग यही कारण है कि कुछ चारदोस्य बैक्टीरिया द्वारा डाइएसिटिल के उत्पादन के कारण "छाछ" का स्वाद ले सकते हैं। अधिकांश रेड वाइन पूरी तरह से मैलोलैक्टिक किण्वन से गुजरती हैं, दोनों शराब के एसिड को कम करते हैं और इस संभावना को दूर करने के लिए कि बोतल में मैलोलैक्टिक किण्वन होगा। व्हाइट वाइन उनके बनाने के दौरान मैलोलैक्टिक किण्वन के उपयोग में भिन्न होती है। लाइज़ल एरोमैटिक वाइन जैसे रिस्लीन्ग, आमतौर पर मैलोलैक्टिक किण्वन से नहीं जाते हैं। फुल व्हाइट वाइन जैसे कि बैरल किण्वित चारोनडाय, आमतौर पर मैलोलैक्टिक किण्वन के माध्यम से डाला जाता है। कभी-कभी एक आंशिक किण्वन, उदाहरण के लिए, कहीं-कहीं 50% से कम रोजगार हो सकता है।

प्रयोगशाला परीक्षण

क्या वाइन की टैंक या बैरल में उम्र बढ़ेगी, वाइन की स्थिति की जांच करने के लिए प्रयोगशाला में समय-समय पर परीक्षण चलाए जाते हैं। सामान्य परीक्षणों में °त्रिक्स, पीएच, टाइट्रेटेबल अम्लता, अवशिष्ट शर्करा, मुक्त या उपलब्ध सल्फर, कुल सल्फर, वाष्पशील अम्लता और प्रतिशत अल्कोहल शामिल हैं। अतिरिक्त परीक्षणों में टैटार की क्रिम के क्रिस्टलीकरण (पोटाशियम हाइड्रोजन टार्ट्रेट) और गर्मी अस्थिर प्रोटीन की वर्षा शामिल है; यह अंतिम परीक्षण व्हाइट वाइन तक सीमित है। ये परीक्षण बोतल में डालने से पहले वाइन बनाने के दौरान भी किए जा सकते हैं। इन परीक्षणों के परिणामों के जवाब में, एक वाइनमेकर उचित उपचारात्मक कार्रवाई पर निर्णय ले सकता है, उदाहरण के लिए अधिक सल्फर डाइऑक्साइड के अतिरिक्त कार्य कर सकता है। संवेदी परीक्षण भी किए जाएंगे और फिर से इन के जवाब में एक वाइनमेकर वाइन के स्वाद को नरम करने के लिए प्रोटीन के अतिरिक्त कार्रवाई कर सकता है।



सल्फर डाइऑक्साइड स्तर के लिए वाइन का परीक्षण।

°ब्रिक्स अंगूर के जूस में घुलनशील ठोस पदार्थों का एक माप है और यह न केवल शुगर का प्रतिनिधित्व करता है, बल्कि इसमें कई अन्य घुलनशील पदार्थ जैसे लवण, अम्ल और टैनिन भी शामिल हैं, जिन्हें कभी-कभी कुल घुलनशील ठोस (टीएसएस) भी कहा जाता है। चूंकि अंगूर के जूस में शुगर प्रमुख यौगिक है, ये इकाइयां प्रभावी रूप से शुगर के स्तर की माप होती हैं। अंगूर में शर्करा का स्तर वाइन की अंतिम अल्कोहल सामग्री के साथ-साथ अंगूर की परिपक्वता के अप्रत्यक्ष सूचकांक को निर्धारित करता है। ब्रिक्स (शॉर्ट में बीएक्स) को प्रति सौ ग्राम समाधान में ग्राम में मापा जाता है, इसलिए 20 बीएक्स का मतलब है कि 100 ग्राम जूस में 20 ग्राम घुलित यौगिक होते हैं। अंगूर की शुगर सामग्री के अन्य सामान्य उपाय हैं, विशिष्ट गुरुत्व, ओक्स्ले (जर्मनी) और ब्यूम (फ्रांस)। फ्रेंच ब्यूम (संक्षेप में बीई ° या बीई°) के लिए एक बीई° लगभग एक प्रतिशत शराब से मेल खाती है। एक बीई ° 1.8 ब्रिक्स के बराबर है, यानी एक सौ ग्राम प्रति 1.8 ग्राम चीनी। इसलिए, एक प्रतिशत अल्कोहल प्राप्त करने के लिए वाइनमेकर 1.8 ग्राम प्रति 100 मिलीलीटर या 18 ग्राम प्रति लीटर जोड़ता है - एक अभ्यास जिसे चैपटलाइजेशन के रूप में जाना जाता है, जो कुछ देशों में और कैलिफोर्निया में अवैध है।

ब्रिक्स को आमतौर पर एक रिफ्रेक्टोमीटर से मापा जाता है, जबकि अन्य विधियां एक हाइड्रोमीटर का उपयोग करती हैं। आम तौर पर, हाइड्रोमीटर एक सस्ता विकल्प है।

वाष्पशील अम्लता परीक्षण सत्यापित करता है कि वाइन में कोई भाप डिस्टिलेबल एसिड है या नहीं। मुख्य रूप से मौजूद एसिटिक एसिड (सिरका का प्रमुख घटक) है, लेकिन लैक्टिक, ब्यूटिरिक, प्रोपॉनिक और फॉर्मिक एसिड भी पाया जा सकता है। आमतौर पर नकदी में इन एसिड के लिए परीक्षण की जांच अभी भी होती है, लेकिन एचपीएलसी, गैस क्रोमैटोग्राफी और एंजाइमेटिक तरीके जैसे अन्य तरीके उपलब्ध हैं। अंगूर में पाए जाने वाले अस्थिर अम्लता की मात्रा नगण्य है, क्योंकि यह माइक्रोबायल चयापचय का एक उप-उत्पाद है। क्योंकि एसिटिक एसिड बैक्टीरिया को बढ़ने के लिए ऑक्सीजन की आवश्यकता होती है, वाइन के कंटेनर में किसी भी हवा को नष्ट करने के साथ-साथ सल्फर डाइऑक्साइड के अलावा उनके विकास को सीमित करेगा। फफूंदी वाले अंगूर को खारिज करने से एसिटिक एसिड बैक्टीरिया से जुड़ी संभावित समस्याओं से भी बचाव होता है। सल्फर डाइऑक्साइड का उपयोग और कम के साथ टीकाकरण साकारोमाइसिस के वीए उत्पादक छूने हुए खमीर का उत्पादन करने वाले एसिटिक एसिड को रोक सकता है। वाइन से अस्थिर अम्लता को हटाने के लिए एक अपेक्षाकृत नई विधि रिवर्स ऑस्मोसिस है। समिश्रण से भी मदद मिल सकती है - उच्च वीए वाली वाइन को फ़िल्टर किया जा सकता है (जिम्मेदार माइक्रोब को हटाने के लिए) और एक कम वीए के साथ मिश्रित वाइन बनाई जा सकती है, ताकि एसिटिक एसिड का स्तर संवेदी थ्रेशहोल्ड से नीचे हो।

सल्फर डाइऑक्साइड को अपेक्षाकृत सरल प्रयोगशाला उपकरणों के साथ आसानी से मापा जा सकता है। कई विधियां उपलब्ध हैं; एक सामान्य परीक्षण में फॉस्फोरिक एसिड के साथ एक नमूना का अम्लीकरण शामिल है, मुक्त SO₂ के आसवन, और हाइड्रोजन पेरोक्साइड समाधान द्वारा कब्जा किया जाता है। SO₂ और पेरोक्साइड सल्फ्यूरिक एसिड बनाने के लिए प्रतिक्रिया करते हैं, जिसे तब NaOH के साथ एक संकेतक के साथ अंतिम बिंदु पर शीर्षक दिया जाता है और आवश्यक NaOH की मात्रा का उपयोग SO₂ स्तर की गणना करने के लिए किया जाता है। इस विधि में रेड वाइन, अकुशल कंडेनसर और अत्यधिक आकांक्षा दर के साथ जुड़ी गलतियां हैं, हालांकि परिणाम प्रजनन योग्य हैं, जिसमें केवल 2.5-5% त्रुटि के साथ सटीकता है, [व्यूचेंस्टीन और औघ, 1978], जो वाइन में सल्फर डाइऑक्साइड का स्तर नियंत्रित करने के लिए पर्याप्त है।

सम्मिश्रण और परिष्करण

वांछित स्वाद को प्राप्त करने के लिए बोतल में भरने से पहले वाइन के विभिन्न बैचों को मिलाया जा सकता है। वाइनमेकर विभिन्न अंगूरों और बैचों से वाइन को मिलाकर अपर्याप्तता को ठीक कर सकता है जो विभिन्न परिस्थितियों में उत्पन्न हुए थे। ये समायोजन एसिड या टैनिन के स्तर को समायोजित करने के रूप में सरल हो सकते हैं, एक सुसंगत स्वाद प्राप्त करने के लिए विभिन्न किस्मों या विटिज के सम्मिश्रण के रूप में जटिल हैं।

फाइनिंग एजेंटों का उपयोग वाइन बनाने के दौरान टैनिन निकालने, कसैलेपन को कम करने और सूक्ष्म कणों को हटाने के लिए किया जाता है जो वाइन को झाग दे सकते हैं। वाइनमेकर यह तय करते हैं कि कौन से फाइनिंग एजेंट का उपयोग किया जाता है और ये उत्पाद से उत्पाद और यहां तक कि बैच से बैच (आमतौर पर उस विशेष वर्ष के अंगूर के आधार पर) में भिन्न हो सकते हैं।

जिलेटिन सदियों से वाइनमेकिंग में इस्तेमाल किया जाता है और वाइन फाइनिंग या स्पष्टीकरण के लिए एक पारंपरिक विधि के रूप में पहचाना जाता है। यह टैनिन सामग्री को कम करने के लिए सबसे अधिक इस्तेमाल किया जाने वाला एजेंट भी है। आम तौर पर कोई जिलेटिन वाइन में नहीं रहता है क्योंकि यह वाइन के घटकों के साथ प्रतिक्रिया करता है, जैसा कि यह स्पष्ट करता है और एक तलछट बनाता है जिसे बोतलबंद करने से पहले निस्पंदन द्वारा हटा दिया जाता है।

जिलेटिन के अलावा, वाइन के लिए अन्य फाइनिंग एजेंट अक्सर पशु उत्पादों से प्राप्त होते हैं, जैसे कि माइक्रोनाइज्ड पोटेशियम कैसिनेट (कैसिन दूध प्रोटीन है), अंडे की सफेदी, अंडे का एल्ब्यूमिन, बोन चार, बैल का खून, इसिंगलास (स्ट्रूर ब्लैडर), पीवीपीपी (एक सिंथेटिक यौगिक), लाइसोजाइम और स्किम मिल्क पाउडर।

कुछ सुगंधित वाइनों में शहद या अंडे की जर्दी का अर्क होता है।

गैर-पशु-आधारित फिल्टरिंग एजेंटों का भी अक्सर उपयोग किया जाता है, जैसे कि बेंटोनाइट (एक ज्वालामुखी मिट्टी आधारित फिल्टर), डायटोमेशियस पृथ्वी, सेलूलोज़ पैड, पेपर फिल्टर और मेम्ब्रेन फिल्टर (समान रूप से आकार के छेद के लिए प्लास्टिक बहुलक सामग्री की पतली फिल्में)।

संरक्षक

वाइनमेकिंग में प्रयुक्त सबसे आम परिरक्षक सल्फर डाइऑक्साइड है, जिसे आम तौर पर निम्न रूपों में से एक में जोड़ा जाता है: तरल सल्फर डाइऑक्साइड, सोडियम या पोटेशियम मेटाबिसल्फाइड। एक अन्य उपयोगी संरक्षक पोटेशियम सोबैट है।

सल्फर डाइऑक्साइड की दो प्राथमिक क्रियाएं होती हैं, पहला यह एक एंटी माइक्रोबियल एजेंट और दूसरा एंटी ऑक्सीडेंट। व्हाइट वाइन बनाने में इसे किण्वन से पहले जोड़ा जा सकता है और अल्कोहोलिक किण्वन पूरा होने के तुरंत बाद डाला जा सकता है। यदि इसे मादक किण्वन के बाद जोड़ा जाता है, तो यह मलेरिया के किण्वन को रोकने या बचाने, बैक्टीरिया को खराब करने और ऑक्सीजन के हानिकारक प्रभावों से बचाने में मदद करेगा।

100 मिलीग्राम प्रति लीटर (सल्फर डाइऑक्साइड) के अतिरिक्त जोड़े जा सकते हैं, लेकिन उपलब्ध या मुक्त सल्फर डाइऑक्साइड को आकांक्षा विधि द्वारा मापा जाना चाहिए और प्रति लीटर 30 मिलीग्राम तक समायोजित किया जाना चाहिए। बोतलबंद होने तक इस स्तर पर उपलब्ध सल्फर डाइऑक्साइड को बनाए रखा जाना चाहिए। गुलाब की मदिरा के लिए छोटे परिवर्धन किए जाने चाहिए और उपलब्ध स्तर 30 मिलीग्राम प्रति लीटर से अधिक नहीं होना चाहिए।

रेड वाइन बनाने में, रंग स्थिरीकरण में सहायता करने के लिए किण्वन से पहले सल्फर डाइऑक्साइड का उच्च स्तर (100 मिलीग्राम प्रति लीटर) पर उपयोग किया जा सकता है। अन्यथा, इसका उपयोग मैलोलैक्टिक किण्वन के अंत में किया जाता है और व्हाइट वाइन के समान कार्य करता है। हालांकि, छोटे परिवर्धन (कहते हैं, 20 मिलीग्राम प्रति लीटर (7.2×10^{-7} पाउंड / क्यू इंच)) का उपयोग लाल रंजक विरंजन से बचने के लिए किया जाना चाहिए और रखरखाव स्तर लगभग 20 मिलीग्राम / लीटर होना चाहिए। इसके अलावा, छोटे जोड़ (प्रति लीटर 20 मिलीग्राम कहते हैं) को अल्कोहल किण्वन के बाद रेड वाइन से बनाया जा सकता है और मामूली ऑक्सीकरण को दूर करने के लिए और एसिटिक एसिड बैक्टीरिया के विकास को रोकने के लिए मैलोलैक्टिक किण्वन से पहले किया जा सकता है।

सल्फर डाइऑक्साइड के उपयोग के बिना, वाइन आसानी से बैक्टीरिया से खराब होने का सामना कर सकती है, चाहे वह वाइनमेकिंग अभ्यास कितना ही बेहतर क्यों न हो।

पोटेशियम सोर्बेट खमीर सहित कवक विकास के नियंत्रण के लिए प्रभावी है, विशेष रूप से बोतल में मीठी वाइन के लिए। हालांकि, एक संभावित खतरा जेरानोल को शर्बत का चयापचय है जो एक शक्तिशाली और अप्रिय उपोत्पाद है। गेरानियोल का उत्पादन केवल तब होता है जब सोर्बिक एसिड मैलोलैक्टिक किण्वन के दौरान मौजूद होता है। इससे बचने के लिए या तो वाइन को स्टेराइल बोतलबंद होना चाहिए या बैक्टीरिया की वृद्धि को रोकने के लिए पर्याप्त सल्फर डाइऑक्साइड होना चाहिए। बांझ बॉटलिंग में निस्पंदन का उपयोग शामिल है।

कुछ वाइनमेकर नेचुरल वाइन बनाने का अभ्यास करते हैं जहां कोई संरक्षक नहीं डाला जाता है। एक बार जब शराब को बोतलबंद और बंद कर दिया जाता है, तो बोतलों को 5° सेल्सियस (41° फारेनहाइट) तापमान के साथ प्रशीतन में डाल दिया जाता है।

फिल्ट्रेशन

वाइनमेकिंग में निस्पंदन का उपयोग दो उद्देश्यों, स्पष्टीकरण और माइक्रोबियल स्थिरीकरण को पूरा करने के लिए किया जाता है। स्पष्टीकरण में, वाइन की दृश्य उपस्थिति को प्रभावित करने वाले बड़े कणों को हटा दिया जाता है। माइक्रोबियल स्थिरीकरण में, वाइन की स्थिरता को प्रभावित करने वाले जीवों को हटा दिया जाता है, जो पुनः किण्वन या खराब होने की संभावना को कम करता है।



फ्रांस में एक वाइन लेबलिंग मशीन।

स्पष्टीकरण की प्रक्रिया कणों को हटाने से संबंधित है; 5-10 मिलीमीटर से अधिक बड़े (0.20-0.39) मोटे चमकाने के लिए, कणों को स्पष्ट या चमकाने के लिए 1 से 4 माइक्रोमीटर से बड़े होते हैं। माइक्रोबियल स्थिरीकरण के लिए खमीर प्रतिधारण के लिए कम से कम 0.65 माइक्रोमीटर और बैक्टीरिया प्रतिधारण के लिए 0.45 माइक्रोन के एक निस्पंदन की आवश्यकता होती है। हालांकि, इस स्तर पर निस्पंदन शराब के रंग और शरीर को हल्का कर सकता है। माइक्रोबियल स्थिरीकरण का अर्थ निष्फलता नहीं है; अर्थात् जीवन के सभी रूपों और अन्य जैविक एजेंटों को नष्ट करना (हटाना) या मारना (निष्क्रिय करना)। इसका सीधा सा मतलब है कि शराब की स्थिरता के लिए एक महत्वपूर्ण मात्रा में खमीर और बैक्टीरिया को हटा दिया गया है।

35° फारेनहाइट (2° सेल्सियस) पर वाइन को प्रशीतन में डालकर स्वाभाविक रूप से वाइन का स्पष्टीकरण हो सकता है। वाइन को सैटल होने में लगभग एक महीना लगता है और यह स्पष्ट है। किसी रसायन की जरूरत नहीं है।















बॉटलिंग


वाइन को संरक्षित करने और बोतल में अवांछित किण्वन को रोकने में मदद करने के लिए सल्फाइड की एक अंतिम खुराक जोड़ी जाती है। वाइन की बोतलों को तब पारंपरिक रूप से एक कॉर्क के साथ सील कर दिया जाता है, हालांकि सिंथेटिक कॉर्क और स्कूकैप जैसे वैकल्पिक वाइन क्लोजर, जो कॉर्क टेंट के अधीन कम होते हैं, तेजी से लोकप्रिय हो रहे हैं। अंतिम चरण बोतल के शीर्ष पर एक कैप्सूल जोड़ना है जिसे फिर एक उचित सील के लिए गरम किया जाता है।

वाइनमेकर्स

पारंपरिक रूप से विंटर के रूप में जाना जाने वाला वाइनमेकर वाइन बनाने में लगा हुआ व्यक्ति है। वे आम तौर पर वाइनरी या वाइन कंपनियों द्वारा नियोजित होते हैं।

देशों के आधार पर 15 सबसे बड़े वाइनमेकर्स की सूची। (हजारों हेक्टोलीटर में आयतन)

देश	2010	2011	2012	2013	2014
 फ्रांस	44,381	50,757	41,548	42,004	46,698
 इटली	48,525	42,772	45,616	52,029	44,739
 स्पेन	35,353	33,397	31,123	45,650	41,620
 संयुक्त राज्य अमेरिका	20,887	19,140	21,650	23,590	22,300
 अर्जेंटीना	16,250	15,473	11,778	14,984	15,197
 ऑस्ट्रेलिया	11,420	11,180	12,260	12,500	12,000
 दक्षिण अफ्रीका	9327	9725	10,569	10,982	11,316
 चीन	13,000	13,200	13,511	11,780	11,178
 चिले	8844	10,464	12,554	12,820	10,500
 जर्मनी	6906	9132	9012	8409	9334
 पुर्तगाल	7148	5622	6308	6237	6195
 रूसी संघ	6,400	6353	6,400	6,200	6000
 रोमानिया	3,287	4058	3311	5113	4093
 न्यूजीलैंड	1,900	2,350	1940	2,484	3204

देश	2010	2011	2012	2013	2014
 ग्रीस	2,950	2,750	3,115	3,343	2,900
बाकी दुनिया	27,847	30,906	27,194	31,177	31,526
विश्व	264,425	267,279	257,889	291,902	278,800

कटाई (वाइन)

वाइन अंगूर (विटेज) की कटाई वाइन बनाने की प्रक्रिया में सबसे महत्वपूर्ण चरणों में से एक है। कटाई का समय मुख्य रूप से अंगूर की परिपक्वता द्वारा निर्धारित किया जाता है, जैसा कि वाइन बनाने वालों के साथ शुगर, एसिड और टैनिन के स्तर से मापा जाता है ताकि वे जिस वाइन का उत्पादन करना चाहते हैं, उसके आधार पर लेने का निर्णय लें। मौसम गर्मी, बारिश, ओलों और ठंड के खतरे के साथ कटाई के समय सारिणी को भी आकार दे सकता है जो अंगूर को नुकसान पहुंचा सकता है और विभिन्न बेल रोगों को ला सकता है। कटाई के समय का निर्धारण करने के अलावा, वाइनमेकर और अंगूर के बागान मालिकों को यह भी निर्धारित करना चाहिए कि हैंड पिकर या मैकेनिकल हार्वेस्टर का उपयोग करना है या नहीं। कटाई का मौसम आम तौर पर उत्तरी गोलार्ध में अगस्त और अक्टूबर के बीच और दक्षिणी गोलार्ध में फरवरी और अप्रैल के बीच पड़ता है। विभिन्न जलवायु स्थितियों के साथ, अंगूर की किस्में और वाइन शैलियां, अंगूर की कटाई कैलेंडर वर्ष के हर महीने में दुनिया में कहीं भी हो सकती है। नई दुनिया में इसे अक्सर क्रश के रूप में जाना जाता है।

कटाई का मौसम

दुनिया के अधिकांश वाइन उत्पादक क्षेत्र, दोनों गोलार्द्धों में 30° और 50° के समशीतोष्ण अक्षांशों के बीच स्थित हैं, जो भूमध्य रेखा के करीब स्थित क्षेत्रों में आम तौर पर उनके गर्म जलवायु के कारण कटाई करते हैं। उत्तरी गोलार्ध में, साइप्रस में दाख की बारियां जुलाई के शुरू में कटाई शुरू कर देती हैं। कैलिफोर्निया में कुछ स्पार्कलिंग वाइन अंगूर की कटाई जुलाई के अंत में और अगस्त की शुरुआत में की जाती है ताकि वाइन में अम्लता को बनाए रखने में मदद मिल सके। उत्तरी गोलार्ध की अधिकांश कटाई अगस्त के अंत में, अक्टूबर की शुरुआत में होती है जिसमें कुछ लेट क्रॉप वाइन अंगूर पूरे शरद ऋतु में काटे जाते हैं। जर्मनी, संयुक्त राज्य अमेरिका और कनाडा में, बर्फ वाइन अंगूर की कटाई जनवरी के अंत तक की जा सकती है। दक्षिणी गोलार्ध में कटाई 1 जनवरी से शुरू होकर ऑस्ट्रेलिया के न्यू साउथ वेल्स के कुछ गर्म जलवायु स्थलों में शुरू हो सकती है। दक्षिणी गोलार्ध की अधिकांश कटाई फरवरी और अप्रैल के महीनों के बीच होती है, जिसमें मध्य ओटागो, न्यूज़ीलैंड जैसी कुछ शांत जलवायु वाली जगहें हैं, जो जून में देर से कटाई करने वाली वाइन अंगूर उठाती हैं।

पकाना



पाइनॉट नॉइर अंगूर के पके और कच्चे क्लस्टरों।

वाइन के इतिहास के दौरान, वाइनमेकर अंगूर के शुगर और एसिड के स्तर का उपयोग परिपक्वता के निर्धारण में एक मार्गदर्शक के रूप में करेंगे। शुरुआती वाइनमेकरों ने अंगूरों को पकने का स्वाद चखा दिया। आधुनिक वाइनमेकर अंगूर के भीतर तीक्ष्णता अम्लता को निर्धारित करने के लिए उच्च शुगर लेवल और ° ब्रिक्स या टाइट्रेशन टेस्ट (फिनोलफथेलिन जैसे इंडिकेटर का उपयोग करके) को मापने के लिए एक रिफ्रेक्टोमीटर का उपयोग करते हैं।

हाल के दिनों में अंगूर की "शारीरिक" परिपक्वता पर अधिक जोर दिया गया है, आमतौर पर टैनिन और अन्य फेनोलिक्स के रूप में। वर्तमान में, टैनिन की कठोरता को मापने के लिए चखना एकमात्र तरीका है, जो सटीक रूप से करने के लिए अनुभव और कौशल ले सकता है। विकृतिविदों ने अभी तक जटिल प्रक्रियाओं की पूरी तरह से व्याख्या नहीं की है जो टैनिन के पकने में जाते हैं, लेकिन ज्यादातर का मानना है कि यह छोटे कसैले टैनिन के बड़े अणुओं के बहुलकीकरण के साथ शुरू होता है जो स्वाद की कलियों से नरम होते हैं।

यांत्रिक कटाई



कॉनकॉर्ड अंगूरों की कटाई।

वाइन उद्योग में यांत्रिक कटाई बनाम पारंपरिक कटाई का उपयोग करने का प्रश्न विवाद का स्रोत है। अंगूर की यांत्रिक कटाई एक सदी के अंतिम तीसरे में कई दाख की बारियों में बड़े बदलावों में से एक रही है। इसे पहली बार 1960 के दशक में व्यावसायिक रूप से पेश किया गया था, इसे विभिन्न आर्थिक, श्रम और जीत के कारणों के लिए विभिन्न वाइन क्षेत्रों में अपनाया गया था। ऑस्ट्रेलिया में, वाइन उद्योग में कम कार्य बल ने मशीनीकृत श्रम के उपयोग को लगभग एक आवश्यकता बना दिया है।

एक यांत्रिक बेल हार्वेस्टर बेल को रबर के डंडे से पीट कर काम करता है ताकि बेल एक कन्वेयर बेल्ट पर अपना फल गिरा सके जो फल को एक होल्डिंग बिन में लाता है। जैसे-जैसे तकनीक में सुधार होता है, यांत्रिक हार्वेस्टर मिट्टी, पत्तियों और अन्य कणों से अंगूर के समूहों को अलग करने में अधिक परिष्कृत हो गए हैं। सुधार के बावजूद बहुत से हार्वेस्टर में अभी भी पके, स्वस्थ अंगूर और अपंग या गुच्छेदार गुच्छों के बीच अंतर करने में कठिनाइयाँ होती हैं, जिन्हें तब वाइनमेकिंग सुविधा में सुलझाया जाना चाहिए। एक और नुकसान अंगूर की खाल को नुकसान पहुंचाने की क्षमता है जो सफेद रंग और स्पार्कलिंग वाइन के उत्पादन में अवांछनीय रस के रंग का कारण बन सकता है। टूटी हुई खाल भी ऑक्सीकरण के जोखिम और वाइन में कुछ सुगंधित गुणों का नुकसान लाती है।

यांत्रिक कटाई के लाभों में से एक अपेक्षाकृत कम लागत है। एक हार्वेस्टर 1-2 टन की तुलना में 24 घंटे एक दिन में चलाने और 80-200 टन अंगूर लेने में सक्षम है, जो कि एक अनुभवी मानव पिकर वाले फसल ले सकते हैं। गर्म जलवायु में, जहां रात को जल्दी या ठंडी हवा देना एक प्राथमिकता है, यांत्रिक कटाई इन लक्ष्यों को बहुत अच्छी तरह से पूरा कर सकती है।

हाथ से उठाना

ऑस्ट्रेलिया में एडिलेड हिल्स में हहंडॉर्फ हिल दाख की बारी में हाथ से कटा हुआ गुनेर वेल्डलिनर अंगूर मिलता है।

लागतों के बावजूद, कुछ विजेता मानव श्रमिकों के हाथों से अंगूर लेने के लिए उपयोग करना पसंद करते हैं। मुख्य लाभ यह है कि कार्यकर्ता को केवल स्वस्थ बंच और अंगूर की देखभाल से निपटने के लिए ज्ञान और विवेक की आवश्यकता होती है। सॉतेरनस और ट्रोक्नबियर्नऑसलीज जैसी कुछ मीठी वाइन के उत्पादन के लिए आवश्यक है, कि व्यक्तिगत जामुन को बॉट्रीटाइज्ड बंच से उठाया जाए जो केवल हाथ से किया जा सकता है। मोसेल की तरह खड़ी इलाके के क्षेत्रों में, दाख की बारी के माध्यम से यांत्रिक हारवेस्टर चलाना लगभग असंभव होगा। कई वाइन क्षेत्रों में, प्रवासी श्रमिक फसल समय कार्य बल के साथ-साथ स्थानीय छात्र और पुनरावृत्त श्रमिकों की एक बड़ी रचना हैं। कैलिफोर्निया एसोसिएशन ऑफ वाइनग्रोवर्स के अध्यक्ष करेन रॉस ने अनुमान लगाया है कि 2007 तक कैलिफोर्निया वाइन उद्योग के 70% कर्मचारी मैक्सिको के अप्रवासी हो सकते हैं।

प्रेसिंग (वाइन)



प्रेस होने के बाद प्रेस पैन में विगोनिअर जूस।

वाइनमेकिंग में प्रेसिंग वह प्रक्रिया है, जिसमें अंगूर से जूस निकाला जाता है। यह एक शराब प्रेस की सहायता से, हाथ से या यहां तक कि खुद के अंगूर जामुन और गुच्छों के वजन से भी किया जा सकता है। ऐतिहासिक रूप से, अक्षत अंगूर के गुच्छे पैरों से बनाए जाते थे, लेकिन ज्यादातर वाइनरी में आज अंगूरों को क्रशर / डिस्टेमर के माध्यम से भेजा जाता है, जो अलग-अलग अंगूरों के जामुन को तने से निकालता है और खाल को तोड़ता है, दबाए जाने से पहले कुछ जूस छोड़ देता है। ऐसे अपवाद हैं, जैसे कि शैम्पेन जैसे क्षेत्रों में स्पार्कलिंग वाइन उत्पादन के मामले में जहां अंगूर पारंपरिक रूप से पूरे-क्लस्टर के साथ दबाए जाते हैं, जिसमें एक लाइटर का उत्पादन करना आवश्यक होता है जो कि फिनोलिक्स में कम होता है।

व्हाइट वाइन के उत्पादन में, प्रेसिंग को आमतौर पर कुचलने के बाद और प्राथमिक किण्वन से पहले होता है। रेड वाइन के उत्पादन में, अंगूर को भी कुचल दिया जाता है, लेकिन आमतौर पर जूस और अंगूर के रंग, टैनिन और त्वचा से अन्य फेनोलिक्स के बीच त्वचा के संपर्क के समय के साथ किण्वन के अंत तक या उसके आस-पास तक दबाया नहीं जाता है। अंगूर बेरी के भीतर उपलब्ध जूस का लगभग 60-70%, फ्री-रन जूस, कुचल प्रक्रिया द्वारा जारी किया जा सकता है और प्रेस के उपयोग की आवश्यकता नहीं है। शेष 30-40% जो प्रेसिंग से आता है, उच्च पीएच स्तर, कम तीक्ष्णता अम्लता, संभावित उच्च अस्थिर अम्लता और उच्च-फेनोलिक्स से मुक्त रन के जूस की तुलना में दबाव और खाल की मात्रा पर निर्भर करता है और अधिक कसैला, कड़वी शराब का उत्पादन करेगा।

वाइनमेकर्स अक्सर अपने फ्री-रन जूस और प्रेस की हुई वाइन को अलग-अलग रखते हैं (और शायद आगे वाइन के अलग-अलग प्रेशर लेवल / प्रेसिंग स्टेज द्वारा निर्मित वाइन को अलग कर देते हैं) वाइनमेकिंग प्रक्रिया के दौरान या तो बोटल को अलग से या बाद में पूर्ण, संतुलित वाइन बनाने के लिए ब्लेंड करके प्रत्येक के हिस्से को मिलाते हैं। अभ्यास में कई वाइन की मात्रा 85-90% मुक्त जूस और 10-15% दबाए गए जूस से बनाई जाती है।

कब प्रेस करें और अन्य वाइनमेकिंग निर्णय कब लें



रेड वाइन अंगूर को दबाने का निर्णय रंग पर प्रभाव डालेगा क्योंकि रंग फेनोलिक्स और टैनिन को दबाने से पहले मैक्रेशन के दौरान अंगूर से निकाला जाता है।

प्रेसिंग का समय और उपयोग किए जाने वाले तरीके वाइनमेकिंग प्रक्रिया में अन्य निर्णयों को प्रभावित करेंगे। व्हाइट वाइन बनाने में, प्रेसिंग आमतौर पर कटाई और क्रशिंग के तुरंत बाद होती है। यहां, सबसे बड़ा निर्णय यह होगा कि आवेदन करने के लिए कितना दबाव है और मुक्त जूस के अलावा वाइनमेकर कितना जूस चाहते हैं। कुछ अंगूर की किस्में, जैसे कि सेमिलन और औरोर में बहुत "तरल" गूदा होता है, जो बहुत दबाव की आवश्यकता के बिना आसानी से जूस छोड़ता है जो कि खाल को फाड़ने का जोखिम उठा सकता है। अन्य किस्में, जैसे कि कैटवबा, में बहुत अधिक सख्त गूदे होते हैं जिन्हें अधिक दबाने की आवश्यकता होती है।

रेड वाइन के उत्पादन में प्रेस करने का समय वाइन बनाने की प्रक्रिया में सबसे महत्वपूर्ण निर्णयों में से एक है क्योंकि यह वह क्षण होगा जब मैक्रेशन और फेनोलिक निष्कर्षण बंद हो जाता है। कुछ वाइनमेकर घटते शुगर लेवल (जैसे ब्रिक्स मेजरमेंट) स्केल का इस्तेमाल करते हैं और वाइन के पूरी तरह सूख जाने के बाद उसे दबाते हैं। वाइनमेकर्स अक्सर यह निर्धारित करने के लिए स्वाद का उपयोग करेंगे कि क्या शराब ने संतुलित शराब का उत्पादन करने के लिए पर्याप्त टैनिन निकाला है और पूर्ण सूखापन (जैसे 3-8 ब्रिक्स) से पहले दबाया जा सकता है। हालांकि अक्सर दबाने से खाल को हटाने से कुछ ठोस हटा दिए जाते हैं जो वाइन खमीर को किण्वन को पूरा करने की आवश्यकता होती है और जल्दी से दबाने के लाभ अक्सर संभावित अटक किण्वन के जोखिम से संतुलित होते हैं।

पुराने वर्ष की गुणवत्ता और कटे हुए अंगूरों की समग्र परिपक्वता भी शांत वर्षों से एक भूमिका निभा सकती है, जब अंगूर अक्सर कम पका हुआ होता है, अंगूर में टैनिन अक्सर बहुत "हरे" और कठोर होते हैं। इन वर्षों में वाइनमेकर जल्दी (जैसे 15 ब्रिक्स पर) प्रेस कर सकते हैं, एक प्रक्रिया जिसे ऑस्ट्रेलियाई लोग "शॉर्ट वार्टिंग" कहते हैं। गर्म वर्षों में, टैनिन पूर्ण पका हुआ या "मीठा" हो सकता है और वाइनमेकर विस्तारित मैक्रेशन की अवधि करने का फैसला कर सकता है और किण्वन पूरा होने के बाद एक महीने तक अंगूर को नहीं दबा सकता है।

प्रेस किए गए जूस को कुछ अतिरिक्त उपचार की आवश्यकता होगी, जिसे अकेले दबाए गए जूस के साथ या वाइन के पूरे बैच के लिए अलग से किया जा सकता है, अगर प्रेस किए गए जूस को फ्री-रन के साथ मिश्रित किया जाता है। इन उपचारों में कम पीएच के लिए एसिड समायोजन शामिल हो सकते हैं, स्पष्टीकरण के लिए विस्तारित निपटारे की अवधि और अतिरिक्त निलंबित ठोस को हटाने के लिए अतिरिक्त रैकिंग और अतिरिक्त ठोस या अतिरिक्त टैनिन को हटाने के लिए फाइनिंग एजेंटों का उपयोग शामिल है। अंगूर के गूदे में बहुत सारे पेक्टिन होते हैं जो इन ठोस पदार्थों के साथ कोलाइड जमावट बनाते हैं जो शराब को स्थिर करने में कठिनाई करेंगे। कुछ वाइनमेकर कोशिका भित्ति को तोड़ने में मदद करने के लिए मैक्रेशन प्रक्रिया के दौरान पेक्टोलिटिक एंजाइम का उपयोग करेंगे ताकि अधिक जूस को मुक्त रूप से छोड़ा जा सके। इन एंजाइमों का उपयोग व्हाइट वाइन के साथ स्पष्टीकरण में मदद करने के लिए भी किया जाता है।

प्रेस के प्रकार



इसके आधे स्लैट्स के साथ एक टोकरी प्रेस, कॉम्पैक्ट पोमेस "केक" को दिखाने के लिए हटा दिया गया जो कि बचे हुए खाल, बीज और दबाव के बाद उपजी से विकसित होता है। इस केक को प्रत्येक बैच के बाद साफ करके बाहर निकालना होगा।

वाइन प्रेस को आम तौर पर दो प्रकारों में वर्गीकृत किया जाता है — बैच और निरंतर। बैच प्रेसों में अंगूरों के पोमेन्स या "केक" (बचे हुए खाल, बीज और तने) को खाली करने की आवश्यकता वाले अंगूरों की एक निर्धारित राशि ("बैच") दबाने की आवश्यकता होती है। बैच प्रेस की कई अलग-अलग शैलियां हैं जो साधारण हाथ से संचालित टोकरी प्रेस से लेकर कम्प्यूटरीकृत मेम्ब्रेन प्रेस तक होती हैं, जो ऑक्सीजन के साथ "ओपन" होती हैं जो कि एक टैंक में "एन्क्लोज्ड" के साथ संपर्क में आने में सक्षम होती हैं जो एनारोबिक वाइनमेकिंग के लिए अनुमति देती हैं। सतत प्रेस एक पेचदार पेंच (जैसे कि बरमा) या बेल्ट का उपयोग करते हैं जो एक बेलनाकार स्क्रीन के पार फ्रीड में अंगूर से या हवा के दबाव से भरे पैड के बीच होता है जो अंगूर को दबाता है, केक को संकुचित करता है और फिर एक आउटपुट के माध्यम से केक को निकालता है।

सामान्य तौर पर, अंगूर की खाल की कम चाल के साथ बैच प्रेस को अधिक "कोमल" माना जाता है जो कि खाल को फाड़ने की मात्रा को कम करता है।

अंगूर की खाल को जितना अधिक फाड़ा जाता है या उखाड़ा जाता है, उतने ही अधिक फेनोलिक यौगिक और टैनिन निकाले जाते हैं, जो वाइन की कठोरता को बढ़ा सकते हैं। हालांकि, बैच प्रेस बहुत अधिक श्रम-गहन होते हैं, जिन्हें बार-बार खाली करने और भरने की आवश्यकता होती है और यह अधिक समय लेने वाली भी हो सकती है, अक्सर प्रति चक्र 1 और 2 घंटे के बीच की आवश्यकता होती है। निरंतर प्रेस, जो अक्सर उच्च मात्रा वाले वाइन उत्पादकों द्वारा उपयोग किया जाता है, अधिक कुशल हो सकता है, कुछ निरंतर पेंच प्रेस में 100 मीट्रिक टन प्रति घंटे से ऊपर करने की क्षमता होती है।

1970 के दशक में बड़े, संलग्न मेम्ब्रेन प्रेसों का विकास, जो रस की स्वीकार्य गुणवत्ता के साथ अंगूर के बड़े बैचों को अधिक कुशलतापूर्वक संसाधित कर सकते थे, कई विजेताओं को पेंच प्रेस का उपयोग करने से दूर संक्रमण के लिए प्रोत्साहित किया। जबकि टोकरी प्रेस अभी भी कारीगर और छोटी वाइनरी के बीच लोकप्रिय हैं और कुछ उच्च मात्रा उत्पादक अभी भी निरंतर पेंच का उपयोग करते हैं, वाइन उद्योग में सबसे अधिक इस्तेमाल किया जाने वाला प्रेस मेम्ब्रेन प्रेस होते हैं।

बैच प्रेस

बैच प्रेस आमतौर पर एक चक्र में काम करते हैं जो यंत्रिकृत या मैनुअल हो सकते हैं। इसमें निम्न चरण शामिल हैं:

1. टैंक या टोकरी को अंगूर से भरना
2. दबाव डालना
3. टैंक को घुमाना या मैनुअल रूप से केक को तोड़ना
4. उच्च स्तर पर फिर से दबाव लागू करना
5. आगे दबाव डालने पर घुमाव या केक तोड़ने की प्रक्रिया को दोहराना
6. डिप्रेशराइजिंग और खाली करना

लाभ या टैंक को घुमाने या केक को तोड़ने के लिए एक और भी अधिक दबाव और एक नियमित आकार के केक के गठन को बढ़ावा देना है जो स्थानांतरित करने के लिए आसान होगा। उस समय से जब अंगूर को टैंक या टोकरी में भर दिया जाता है, जूस निकाला जाता है और हटाया जाता है। यह जूस आमतौर पर टैंक द्वारा एक प्रतीक्षा कंटेनर या "प्रेस पैन" में ड्रेन किया जाता है जो दूसरे कंटेनर में स्थानांतरित या पंप किया जाता है।



टैंक के दाईं ओर घुड़सवार अपस्फीति मेम्ब्रेन के साथ एक मेम्ब्रेन प्रेस के अंदर का दृश्य। इसके अलावा चित्रों को दबाने से पोमैस (अंगूर की खाल और बीज) के ऊपर छोड़ दिया जाता है।

लागू दबाव (और गति) की मात्रा अतिरिक्त दबाव के साथ वाइनमेकर्स की वरीयता पर निर्भर करती है, जिससे संभावना बढ़ जाती है कि अंगूर की खाल और बीज को फाड़ दिया जाएगा, टैनिन और अन्य फेनोलिक यौगिकों को जारी किया जाएगा जो जूस को अधिक कसैला और कड़वा बना सकता है। आमतौर पर मशीनीकृत बैच प्रेस 1 बार से कम (1 एटीएम से थोड़ा कम) दबाव में शुरू होगा और धीरे-धीरे 1 से 2 घंटे के दौरान अधिकतम 4 से 6 बार तक बढ़ जाएगा, जिसपर धीमे से दबाव डाला जाता है और धीरे-धीरे बढ़ाया जाता है, वह समग्र दबाव जितना कोमल होगा।

कई अलग-अलग प्रकार के बैच प्रेस हैं, जिनमें से प्रत्येक के अपने फायदे और नुकसान हैं। वाइनरीज में सबसे अधिक पाए जाने वाले नीचे सूचीबद्ध हैं।

बास्केट प्रेस

यांत्रिक प्रेस की शुरुआती शैलियों में से एक, ये एक साधारण लकड़ी की टोकरी से लेकर ऊर्ध्वाधर स्लैट्स और बड़े हाइड्रोलिक प्रेस पर दबाव प्रदान करने वाली केपस्टन से लेकर हो सकते हैं, जो कि एक्सपोज़र ऑक्सीजन को रोकने के लिए भी संलग्न हो सकते हैं। प्रेस की इस शैली का एक फायदा यह है कि आमतौर पर इसका मतलब है कि यह अंगूर को दबाता है लेकिन इसके नुकसान में इसके उपयोग की श्रम तीव्रता, छोटे वॉल्यूम और केक के सभी भागों में असमान दबाव प्रदान करने की प्रवृत्ति शामिल है और साथ ही आमतौर पर इसे उजागर करना भी शामिल है ऑक्सीजन की महत्वपूर्ण मात्रा। समय के नजरिए से एक और नुकसान लेकिन सौम्यता जैसे अन्य संबंध में एक फायदा यह है कि इसके द्वारा एक टोकरी प्रेस के साथ प्रकृति को दबाया जाना बहुत धीमा है। बहुत अधिक दबाव लगाने से भी प्रेस टूट सकता है।

मूविंग हेड प्रेस

यह प्रेस अनिवार्य रूप से एक बास्केट प्रेस है जिसे दो तरफ से विपरीत दिशाओं में घुमाया गया है क्योंकि यह अधिक समरूप दबाव प्रदान करता है क्योंकि यह क्षैतिज रूप से कॉम्पैक्टिंग केक की ओर बढ़ता है। अक्सर इन प्रेस में दो सिर के बीच की चैन जुड़ी होती है जो प्रेस के बीच केक को तोड़ देती है क्योंकि सिर पीछे हटा दिए जाते हैं। जबकि पारंपरिक टोकरी प्रेस की तुलना में कम श्रम-साध्य और अधिक दबाव प्रदान करने वाला है, चलती हेड प्रेस का एक नुकसान यह है कि यह केक इतना कॉम्पैक्ट हो जाता है कि अक्सर केक के अंदरूनी कोर से रस निकालना मुश्किल होता है। यह सूखे "बाहरी केक" और गीले "इनर केक" के प्रभाव के साथ फंसे हुए रस के अंदर अभी भी है। सूखे बाहरी केक से निकाले गए रस बहुत मोटे और फेनोलिक्स में उच्च हो सकते हैं।

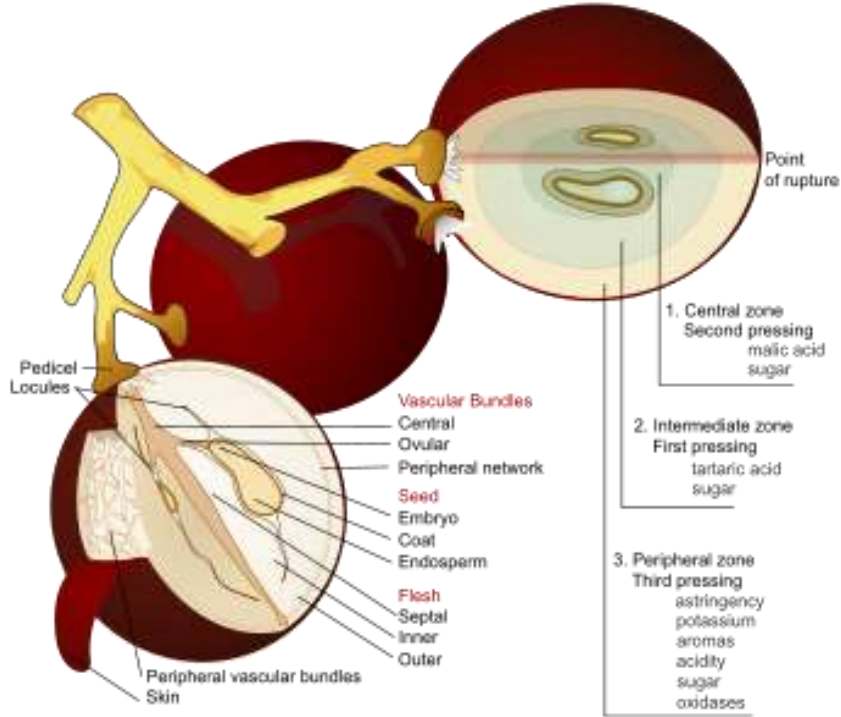
ब्लैडर प्रेस

इसे "न्यूमेटिक प्रेस" के रूप में भी जाना जाता है। मूविंग हेड प्रेस के नुकसानों का सामना करने के लिए, ब्लैडर प्रेस को एक लंबे बेलनाकार रबर सॉसेज ("ब्लैडर") को टैंक के केंद्र के माध्यम से माउंट (अनिवार्य रूप से एनलस बनाने के लिए) किया गया था जो हवा या पानी का उत्पादन करने के लिए फुलाया जाता है। छिद्रित स्क्रीन के खिलाफ केक पर बाहरी दबाव। केक डोनट की तरह हो जाता है, यहां तक कि केक के सभी हिस्सों पर लगभग समान रूप से दबाव डाला जाता है। इस शैली का लाभ आमतौर पर केक पर लागू होने वाले दबाव के साथ-साथ ब्लैडर को ठंडे पानी से भरने में मदद करने के लिए एक अतिरिक्त क्षमता है। एक नुकसान सफाई और खाली की श्रम तीव्रता है और अगर टैंक संलग्न नहीं है तो संभावित उच्च ऑक्सीजन जोखिम उठाना पड़ सकता है।

मेम्ब्रेन प्रेस

ब्लैडर प्रेस की तरह केंद्र से दबाव प्रदान करने के बजाय, एक मेम्ब्रेन प्रेस की मेम्ब्रेन को दो छोरों के बीच क्षैतिज रूप से प्रेस के एक तरफ रखा जाता है। विपरीत छोरों पर ड्रेन स्क्रीन होती है जो रिलीज़ जूस को वेटिंग प्रेस पैन में डालने की अनुमति देती है। मूत्राशय की तरह प्रेस बाहरी दबाव दबाव हवा (शायद ही कभी पानी) द्वारा लगाया जाता है जो धीरे-धीरे झिल्ली को फुलाता है जो नाली स्क्रीन के खिलाफ अंगूर को धीरे से दबाता है। प्रेस की इस शैली का लाभ अंगूर का कोमल दबाव और न्यूनतम आंदोलन है, जो खाल और बीज को फाड़ने और छानने की मात्रा को कम करता है। यह दबाए गए वाइन में निलंबित ठोस और निकाले गए फिनोलिक्स की मात्रा को सीमित करता है। इसके अलावा, कई झिल्ली प्रेस पूरी तरह से संलग्न हैं, ऑक्सीजन के बिना किसी भी जोखिम के एनारोबिक वाइनमेकिंग की अनुमति देते हैं। एक ही श्रम और समय के नुकसान के अलावा (दूसरे प्रेस में 2 से 4 घंटे एक बैच ले सकते हैं) अन्य बैच प्रेस का यह है कि इन कम्प्यूटरीकृत और संलग्न झिल्ली प्रेस अक्सर उपकरण के कुछ अधिक महंगे टुकड़े हैं जो एक वाइनरी खरीद सकते हैं।

सतत प्रेस



वाइन के अंगूर का आरेख विभिन्न घटकों को दिखा रहा है जिन्हें दबाने के साथ छोड़ा जा सकता है। सबसे कठोर फेनोलिक्स अंगूर और त्वचा की बाहरी परत के साथ-साथ उन बीजों से आते हैं, जिन्हें बार-बार हिलाने से फाड़ा जा सकता है।

निरंतर प्रेस का लाभ "निरंतर" अनुक्रम है जो अंगूर के बड़े संस्करणों को न्यूनतम श्रम भागीदारी के साथ दबाने की अनुमति देता है। अलग-अलग बैचों को दबाने के बजाय जिन्हें खाली करने और फिर से भरने की आवश्यकता होती है, निरंतर प्रेस में आमतौर पर एक इनपुट क्षेत्र और कुछ तंत्र (जैसे एक बरमा पेंच या बेल्ट) होता है जो अंगूरों को केक के लिए आउटपुट क्षेत्र के साथ प्रेसिंग के माध्यम से स्थानांतरित करता है। थ्रूपुट टैंक की क्षमता और बेल्ट के पेंच या चौड़ाई के व्यास से सीमित है। निरंतर पेंच प्रेस के कई मॉडल एक घंटे में 50 से 100 मीट्रिक टन तक की प्रक्रिया कर सकते हैं। बैच प्रेस की तुलना में उच्च वॉल्यूम वाइनरी के लिए यह एक महत्वपूर्ण लाभ हो सकता है जो अक्सर केवल 1 से 5 टन प्रति घंटे की प्रक्रिया करता है।

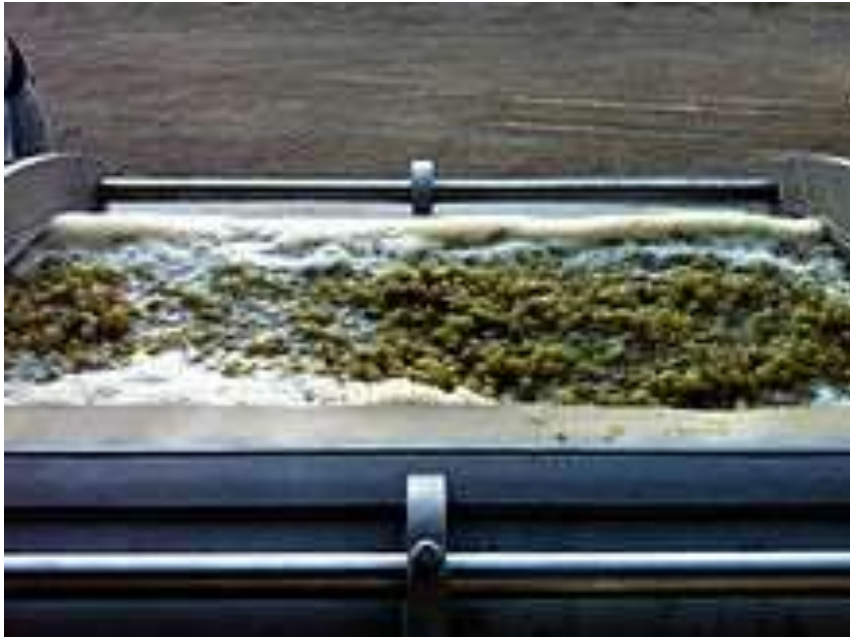
जब बैच प्रेस के रूप में विविध नहीं हैं, 3 मुख्य प्रकार के निरंतर प्रेस हैं, प्रत्येक अपने स्वयं के लाभ और नुकसान के साथ उपलब्ध हैं। जब वाइनमेकिंग की तुलना में अक्सर जूस उद्योग में अधिक आम होता है (और अल्जीरिया जैसे कुछ वाइन क्षेत्रों में गुणवत्ता वाले शराब के उत्पादन के लिए भी प्रतिबंध लगाया जाता है), निम्नलिखित प्रेस (आमतौर पर उच्च मात्रा में) वाइनरीज़ में मिल सकती हैं।

स्कू प्रेस- अंगूर को एक इनपुट में लोड किया जाता है जहां एक बड़ा पेचदार स्कू छिद्रित सिलेंडर में अंगूर को स्थानांतरित करता है जो रिलीज के रस से बचने की अनुमति देता है। जैसे ही स्कू और नीचे जाता है, केक का पोमेस बढ़ते दबाव के अधीन हो जाता है। जब लाभ उच्च थ्रूपुट है, कठोर दबाव और बहुत सारे आंदोलन अंगूर की खाल और बीज को काफी फाड़ और पीसते हैं। यह अधिक खनिज (जैसे पोटेशियम, जो पीएच को प्रभावित कर सकता है), टैनिन और प्राकृतिक मसूड़ों को रस में निकालने का कारण बनता है। स्कू प्रेस से जूस के 4% वी / वी जितना सॉलिड हो सकता है, उसे क्लीयरेंस और फाइनिंग एजेंट्स द्वारा स्टेबल और फिल्टर करने योग्य माना जा सकता है।

आवेग प्रेस- स्कू प्रेस का एक संशोधन है जिसका उद्देश्य अंगूर की चाल की मात्रा को सीमित करना है। प्रेस पहले कंटेनर में स्कू को वापस खींचता है क्योंकि अंगूर को इसमें लोड किया जाता है। फिर स्कू क्षैतिज रूप से आगे की ओर एक "बैटरिंग रैम" की तरह काम करता है जो कि एक बरमा की तुलना में अंतरावर्ती रूप से केक को "आवेगों" में धकेल देता है। थोड़ा कम फेनोलिक प्रेस अंश का उत्पादन करते समय, इस प्रेस का नुकसान कम दक्षता है जो बैच प्रेस के बराबर है।

बेल्ट प्रेस- यह प्रेस एक वायर मेश बेल्ट के साथ वायु-इंफ्लेटेड पैड की एक श्रृंखला का उपयोग करता है। आमतौर पर कई मीटर लंबे, ताजे अंगूर को बेल्ट की शुरुआत में लोड किया जाता है जहां इसे रोलर्स द्वारा पैड की श्रृंखला के माध्यम से स्थानांतरित किया जाता है जो दबाव लागू करते हैं, इसे एक समय के लिए पकड़ते हैं और जूस के साथ प्रतीक्षा प्रेस पैन में स्क्रीन के माध्यम से छोड़ते हैं। बेल्ट प्रेस का उपयोग पूरे-क्लस्टर दबाने और स्पार्कलिंग वाइन उत्पादन के लिए उच्च मात्रा वाइनरी द्वारा किया गया है, लेकिन यह कई वाइन क्षेत्रों में पकड़ा नहीं गया है, क्योंकि यह ऑक्सीकरण की मात्रा के बारे में चिंताओं के कारण वाइन के साथ-साथ निलंबित टोस की बड़ी मात्रा में भी मिलता है।

प्रेस सेक्शन



किण्वित चर्दोन्नय अंगूर प्रेसिंग के लिए तैयार है।

उच्च मात्रा और थ्रूपुट के बीच एक व्यापार है जो कुछ बैचों के संभावित अधिक नाजुक साधनों की तुलना में निरंतर प्रेस बनाम जूस के समग्र गुणवत्ता का प्रबंधन कर सकता है। हालांकि, निरंतर प्रेस से प्रेस किए गए जूस की संरचना में ध्यान देने योग्य अंतर हैं जो प्रेस (पहली प्रेस अनुभाग) की शुरुआत से कम से कम दबाव और चाल बनाम भिन्नो के साथ होते हैं जो आगे रास्ते में नीचे आते हैं। अक्सर वाइनमेकर्स के पास प्रत्येक अनुभाग के तहत अलग-अलग प्रेस पैन होंगे जो वे अलग-अलग रखेंगे और अलग-अलग विनिफाई करेंगे।

नीचे फ्री-रन जूस और जूस के बीच रिस्लिंग जूस रचना में अंतर की एक तालिका है जो अपेक्षाकृत कम दबाव 1 प्रेस अनुभाग से अधिक कॉम्पैक्ट, उच्च दबाव 3 प्रेस अनुभाग में एक निरंतर प्रेस के विभिन्न वर्गों से निकलती है।

अंग	फ्री-रन	1 प्रेस अनुभाग	2 प्रेस अनुभाग	3 प्रेस अनुभाग
ब्रिक्स	17.2	17.5	17.5	17.5
पीएच	3.1	3.2	3.4	3.5
टाइट्रेटेबल अम्लता (जी / एल)	8.9	9.1	8.8	9.1
फेनोलिक सामग्री (एमजी / एल)	306	607	1142	1988
निलंबित ठोस (जी / एल)	46.2	16.8	27.9	23.7

फ्री-रन बनाम प्रेस जूस



फ्री-रन मैडलिनप्रेस चालू होने से पहले प्रेस पैन में एनजाइन जूस बहता है। इस जूस में आमतौर पर उच्च अम्लता, कम पीएच, कम फिनोलिक्स और कम सस्पेंडेड सॉलिड होते हैं जो कि प्रेस किए गए जूस की तुलना में अधिक होते हैं।

जब तक प्रेस का उपयोग किया जाता है, विजेताओं को प्रेस किए गए रस की तुलना में "फ्री-रन" रस से बने शराब के अलग-अलग रंग, शरीर और सुगंध की विशेषताओं के बारे में पता चलता है। फ्री-रन वह रस है जिसे कुचलने की प्रक्रिया के माध्यम से निकाला गया है, मैक्रेशन और किण्वन के दौरान अंगूर सेल की दीवारों का प्राकृतिक विघटन और अंगूर के जामुन के स्वयं के वजन के रूप में वे एक दूसरे में एक दूसरे के ऊपर लोड होते हैं। यहां तक कि प्रेस के रस के बीच बाद में (और आमतौर पर हार्शर) दबाने के माध्यम से प्रारंभिक दबाव से उत्पन्न रस के विभिन्न "भिन्न" के बीच संरचनागत अंतर होता है। प्रायः वाइनमेकर अधिकांश वाइनमेकिंग प्रक्रिया के लिए फ्री-रन और प्रेस जूस को अलग-अलग रखेंगे, जिसमें मालोलेटिक किण्वन और बैरल एजिंग शामिल हैं, बाद में विकल्पों के साथ मिश्रण करने के लिए उनके बीच अलग-अलग लेबल और प्राइस टियर के तहत सबसे पूर्ण, संतुलित शराब, बोतल अलग से या दूसरे निर्माता को दबाए गए अंशों को छोड़ दें / बेच दें।

फ्री-रन और प्रेस किए गए रस के बीच मुख्य अंतर यह है कि दबाए गए रस में अक्सर अम्लता का स्तर कम होता है, उच्च पोटेथियम और पीएच स्तर, टैनिन जैसे अधिक फेनोलिक यौगिक और प्राकृतिक गॉंद और प्रोटीन जैसे अधिक निलंबित ठोस होते हैं।

इन विशेषताओं में से कुछ वाइन पर सकारात्मक प्रभाव हो सकते हैं, जो कि अधिक शरीर, सुगंध विशेषताओं (जैसे टेरपेन से वैरिएटल अरोमा) और उम्र बढ़ने की क्षमता को बढ़ाते हैं। अन्य विशेषताओं में अधिक नकारात्मक प्रभाव हो सकता है जैसे बढी हुई कसैलेपन और कड़वाहट, वृद्धि हुई पीएच से व्हाइट वाइन, माउथफिल और बैलेंस मुद्दों (साथ ही संभावित माइक्रोबियल अस्थिरता) में ब्राउनिंग पिगमेंट के लिए अग्रदूत और स्पष्टीकरण में सहायता के लिए फाइनेंस एजेंटों की वृद्धि की आवश्यकता और निलंबित ठोस पदार्थों में वृद्धि के साथ शराब का स्थिरीकरण होता है।

इन अंतरों की सीमा फसल के बाद फल की प्रारंभिक स्थिति के आधार पर बढ़ाई जाएगी या कम से कम की जाएगी। इसमें शामिल दबाव की मात्रा और आंदोलन की कुल मात्रा, जो कि अंगूर के अधीन हैं, यह प्रभाव डाल सकती है कि त्वचा और बीज कितने कटे और फटे हुए हैं।

प्रेसड फ्रैक्शन

नीचे फ्री-रन जूस और एक मेम्ब्रेन प्रेस का उपयोग करके विभिन्न प्रेस अंशों के बीच रिस्लीन्ग जूस संरचना में अंतर की एक तालिका दी गई है।

अंग	फ्री-रन	1 प्रेसिंग	3 प्रेसिंग	9 प्रेसिंग
त्रिक्स	17.7	17.9	17.9	17.7
पीएच	3.07	3.2	3.29	3.35
टाइट्रेटेबल अम्लता (जी / एल)	10.7	9.35	9.25	9.1
फेनोलिक सामग्री (एमजी / एल)	357	486	439	440
निलंबित ठोस (जी / एल)	39.1	19.1	15.4	9.2

होल-क्लस्टर प्रेसिंग



पिनोट नॉइर के पूरे क्लस्टर को दबाया जाना चाहिए।

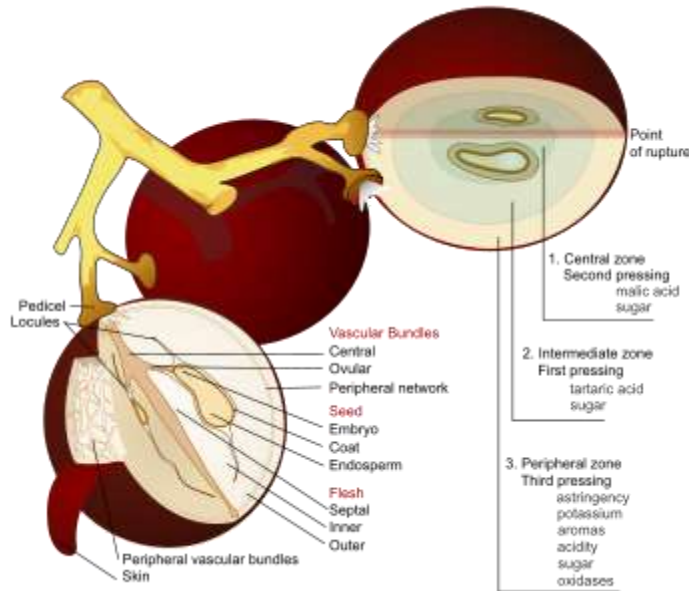
होल-क्लस्टर प्रेसिंग वह जगह है जहां पहले अंगूर को एक डिस्टर / क्रशर के माध्यम से भेजने के बजाय अंगूर को सीधे तने से दबाया जाता है। यह एक विधि है जो व्यापक रूप से व्हाइट, रोज़ और स्पार्कलिंग वाइन के उत्पादन के लिए उपयोग की जाती है क्योंकि यह आमतौर पर अधिक नाजुक, कम फेनोलिक और कम रंगीन वाइन का उत्पादन करती है।

यहां तक कि कुछ रेड वाइन निर्माता (सबसे विशेष रूप से पिनोट नॉयर) कठोर टैनिन या "ग्रीन-नेस" से बचने के लिए इस प्रकार के दबाव का उपयोग करेंगे जो कि पके अंगूर के नीचे से आ सकते हैं। यह विधि "स्टेम प्रेसिंग" से अलग है, जहां अंगूरों को कुचल दिया जाता है और नष्ट कर दिया जाता है, लेकिन तनों के कुछ हिस्सों को बचाया जाता है और वाइन प्रेस में फेंक दिया जाता है, साथ ही कुछ फिनोलिक्स जोड़ने के लिए रस के बीच "चैनल" बनाते हैं ताकि रस को त्वचा के बीच सूखाया जा सके, जो यह सीमित कर सकते हैं कि ड्रेन स्क्रीन कितनी बार क्लॉग हो जाती है।

पूर्ण-क्लस्टर विधि के तहत, पहला प्रेस अंश अनिवार्य रूप से "फ्री-रन" अंश है क्योंकि अंगूर के जामुन केवल पहले टूट रहे हैं और प्रेस चक्र शुरू होते ही रस को रिहा कर रहे हैं। हालांकि, कुचल अंगूरों के दबाने के साथ रस की संरचना प्रत्येक बाद के दबाव के साथ बदल जाती है और इन अंशों को अक्सर अलग रखा जाता है। कुचले हुए अंगूर दबाने के विपरीत, जहां आम तौर पर फ्री-रन जूस सबसे बेशकीमती होता है, पूरे-क्लस्टर में दूसरा हिस्सा दबाने के लिए अक्सर फेनोलिक सामग्री और उम्र बढ़ने की क्षमता के संतुलन के लिए सबसे अधिक मूल्यवान होता है।

शैंपेन में, जहां उथले टोकरी प्रेस में पूरे-क्लस्टर दबाव बहुत आम हैं, प्रेस अंशों को अलग करने की परंपरा उनके जीवनी कैनन गोडिनोट द्वारा 1718 में दर्ज किए गए दिशानिर्देशों के साथ डोम पेरिग्रन को मिलती है। पेरिग्रनॉन (गोदीनॉट) के अनुसार, फ्री रन विन डी गौते को बहुत ही नाजुक माना जाता था और ठीक शैंपेन बनाने के लिए इसकी कमी थी और इसे कभी-कभी खारिज कर दिया जाता था या अन्य वाइन के लिए इस्तेमाल किया जाता था। पहला और दूसरा प्रेसिंग (जिसे टेल्ल या कट कहा जाता है क्योंकि पोमैस केक को सचमुच प्रेसिंग के बीच हटाने के लिए रस्सियों, जंजीरों या पैडल के साथ काटा जाता था) स्पार्कलिंग वाइन उत्पादन के लिए सबसे आदर्श थे। तीसरे दबाने का रस काफी स्वीकार्य था लेकिन चौथे दबाव (जिसे विन डी टेलल कहा जाता है) का उपयोग शायद ही कभी किया गया था और उसके बाद अन्य सभी दबावों (विन्स डी प्रेसोइर्स) को शैंपेन उत्पादन में किसी भी मूल्य के लिए बहुत कठोर और रंगीन माना जाता था।

वाइन में एसिड



मैलिक और टार्टेरिक एसिड वाइन अंगूर में प्राथमिक एसिड होते हैं।

वाइन में एसिड वाइनमेक और तैयार उत्पाद दोनों में एक महत्वपूर्ण घटक है। वे अंगूर और शराब दोनों में मौजूद हैं, शराब के रंग, संतुलन और स्वाद पर सीधा प्रभाव पड़ता है और साथ ही किण्वन के दौरान खमीर की वृद्धि और जीवन शक्ति और बैक्टीरिया से वाइन की रक्षा करता है।

शराब में अम्लता की मात्रा के माप को "टाइट्रेटेबल एसिडिटी" या "कुल अम्लता" के रूप में जाना जाता है, जो उस परीक्षण को संदर्भित करता है जो उपस्थित सभी अम्लों की पैदावार देता है, जबकि अम्लता की शक्ति पीएच के अनुसार सबसे अधिक 2.9 और 3.9 के बीच मापी जाती है। आमतौर पर, पीएच जितना कम होता है, शराब में अम्लता उतनी ही अधिक होती है। हालांकि, कुल अम्लता और पीएच के बीच कोई सीधा संबंध नहीं है (वाइन और उच्च अम्लता के लिए उच्च पीएच के साथ मदिरा को खोजना संभव है)। वाइन चखने में, "अम्लता" शब्द वाइन के ताजे, तीखे और खट्टे गुणों को संदर्भित करता है, जिनका मूल्यांकन इस बात से होता है कि अम्लता शराब के मिठास और कड़वे अवयवों जैसे टैनिन को कैसे संतुलित करती है। वाइन अंगूर में तीन प्राथमिक एसिड पाए जाते हैं: टार्टरिक, मैलिक और साइट्रिक एसिड। वाइनमेकिंग के दौरान और तैयार वाइन में, एसिटिक, ब्यूटिरिक, लैक्टिक और सक्सेनिक एसिड महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकते हैं। शराब से जुड़े अधिकांश एसिड एसिटिक एसिड के उल्लेखनीय अपवाद के साथ निश्चित एसिड होते हैं, जो ज्यादातर सिरका में पाए जाते हैं, जो अस्थिर है और शराब की गलती को अस्थिर अम्लता के रूप में जाना जा सकता है। कभी-कभी, अतिरिक्त एसिड, जैसे एस्कॉर्बिक, सोर्बिक और सल्फ्यूरस एसिड, का उपयोग वाइनमेकिंग में किया जाता है।

टार्टरिक एसिड



जब सामान्य रूप से स्पष्ट है, टार्टरिक क्रिस्टल (चित्रित) को वाइन के रंग जैसा रंगा जा सकता है, जिसमें इसे संतृप्त किया गया है।

टार्टरिक एसिड, वाइनमेकिंग दृष्टिकोण से, वाइन में सबसे महत्वपूर्ण भूमिका के कारण होता है जो वाइन और उसके रंग की रासायनिक स्थिरता को बनाए रखने में और अंत में तैयार वाइन के स्वाद को प्रभावित करने में निभाता है। अधिकांश पौधों में, यह कार्बनिक अम्ल दुर्लभ है, लेकिन यह अंगूर की लताओं में महत्वपूर्ण सांद्रता में पाया जाता है। मैलिक एसिड के साथ और कुछ हद तक साइट्रिक एसिड के साथ, टार्टरिक वाइन अंगूर में पाए जाने वाले निश्चित एसिड में से एक है। एकाग्रता अंगूर की विविधता और दाख की बारी की मिट्टी की सामग्री के आधार पर भिन्न होती है। कुछ किस्मों, जैसे कि पालोमिनो, को प्राकृतिक रूप से टार्टरिक एसिड के उच्च स्तर के लिए निपटाया जाता है, जबकि मालबेक और पिनोट नॉयर में आम तौर पर निम्न स्तर होते हैं। फूलों के दौरान, अंगूर के फूलों में टार्टरिक एसिड के उच्च स्तर केंद्रित होते हैं और फिर युवा जामुन होते हैं। जैसे-जैसे बेल पकने के माध्यम से आगे बढ़ती है, टार्टरिक श्वसन के माध्यम से मैलिक एसिड की तरह चयापचय नहीं करता है, इसलिए अंगूर की लताओं में टार्टरिक एसिड का स्तर पकने की प्रक्रिया के दौरान अपेक्षाकृत संगत रहता है।

अंगूर में पाया जाना वाला टार्टरिक एसिड का आधे से भी कम हिस्सा स्वतंत्र होता है, जिसमें अधिकांश सांद्रता पोटेशियम एसिड नमक के रूप में मौजूद होती है। किण्वन के दौरान, ये टार्ट्रेट लीज़, पल्प मलबे और अवक्षेपित टैनिन और रंजक के साथ बंधते हैं। हालांकि अंगूर की किस्मों और वाइन क्षेत्रों में कुछ भिन्नताएं मौजूद हैं, आम तौर पर जमा का लगभग आधा हिस्सा शराब के अल्कोहल मिश्रण में घुलनशील होता है।

इन टारट्रेट्स का क्रिस्टलीकरण अप्रत्याशित समय पर हो सकता है और वाइन की बोतल में टूटे कांच की तरह दिखाई दे सकता है, हालांकि वे वास्तव में हानिरहित हैं। वाइनमेकर्स अक्सर वाइन को ठंडे स्थिरीकरण के माध्यम से डालते हैं, जहां यह टारट्रेट्स को क्रिस्टलीकृत करने और वाइन से बाहर निकलने के लिए प्रोत्साहित करने के लिए ठंड के नीचे तापमान के संपर्क में होता है।

मैलिक एसिड



ठंडे जलवायु वाले वाइन क्षेत्रों से रिसलिंग, जैसे जर्मनी में रिंगाऊ में गर्म क्षेत्रों में वाइन की तुलना में अधिक मैलिक एसिड और हरे सेब के नोट होंगे।

टार्टरिक एसिड के साथ मैलिक एसिड, वाइन अंगूर में पाए जाने वाले प्रमुख कार्बनिक एसिडों में से एक है। यह लगभग हर फल और बेरी के पौधे में पाया जाता है, लेकिन यह अक्सर हरे (अपरिपक्व) सेब के साथ जुड़ा होता है, इसका स्वाद वाइन में सबसे आसानी से मिलता है। इसका नाम लैटिन मैल्म से आया है जिसका अर्थ है "सेब"। अंगूर की बेल में, मैलिक एसिड कई प्रक्रियाओं में शामिल होता है जो बेल के स्वास्थ्य और स्थिरता के लिए आवश्यक हैं। इसकी रासायनिक संरचना इसे एंजाइमी प्रतिक्रियाओं में भाग लेने की अनुमति देती है जो पूरे बेल में ऊर्जा का परिवहन करती है। इसकी विविधता अंगूर की विविधता के आधार पर भिन्न होती है, कुछ किस्मों के साथ, जैसे कि बारबेरा, कैरिगन और सिल्वेनर, स्वाभाविक रूप से उच्च स्तर पर निपटाए जाते हैं। अंगूर के जामुन में मैलिक एसिड का स्तर बेरिसन से ठीक पहले अपने चरम पर होता है, जब वे सांद्रता में 20 ग्राम / लीटर तक उच्च पाया जा सकता है। जैसे-जैसे बेल पकने की अवस्था से आगे बढ़ती है, वैसे-वैसे श्वसन की प्रक्रिया में मैलिक एसिड का चयापचय होता है, और कटाई से इसकी एकाग्रता 1 से 9 ग्राम / लीटर तक कम हो सकती है। गर्म जलवायु में मैलिक एसिड की श्वसन हानि अधिक होती है। जब अंगूर में सभी मैलिक एसिड का उपयोग किया जाता है, तो इसे "ओवर-राइप" या सेन्सेंट माना जाता है। वाइनमेकर को एसिडिटी के रूप में जाना जाने वाली प्रक्रिया में वाइनरी में एक्सट्रानिक एसिड जोड़कर इस नुकसान की भरपाई करनी चाहिए।

मैलिक एसिड को मैलोलैक्टिक किण्वन या एमएलएफ के माध्यम से वाइनमेकिंग प्रक्रिया के दौरान और कम किया जा सकता है। इस प्रक्रिया में, बैक्टीरिया मजबूत मैलिक एसिड को नरम लैक्टिक एसिड में परिवर्तित करते हैं, औपचारिक रूप से, मैलिक एसिड पॉलीप्रोटिक है (कई प्रोटॉन का योगदान देता है, यहां दो), जबकि लैक्टिक एसिड मोनोप्रोटिक (एक प्रोटॉन योगदान देता है) और इस प्रकार अम्लता (पीएच) पर केवल आधा प्रभाव पड़ता है; इसके अलावा, मैलिक एसिड (कमरे के तापमान पर 3.4) का पहला अम्लता स्थिरांक (पीकेए) लैक्टिक एसिड (कमरे के तापमान पर 3.86) की निरंतरता (सिंगल रूम) की तुलना में कम है, जो मजबूत अम्लता का संकेत देता है। इस प्रकार एमएलएफ के बाद, वाइन में उच्च पीएच (कम अम्लीय) और एक अलग माउथफिल होता है।

इस प्रक्रिया के पीछे के बैक्टीरिया को वाइनरी में स्वाभाविक रूप से सहकारिता में पाया जा सकता है, जो ओक वाइन बैरल बनाते हैं जो बैक्टीरिया की आबादी को घर कर देंगे या उन्हें एक सुसंस्कृत नमूने के साथ वाइनमेकर द्वारा पेश किया जा सकता है। कुछ वाइन के लिए, मैलिक का लैक्टिक एसिड में रूपांतरण फायदेमंद हो सकता है, खासकर अगर वाइन में मैलिक एसिड का अत्यधिक स्तर हो। अन्य वाइन के लिए, जैसे कि चेनिन ब्लैंक और रिस्लीन्ग, यह वाइन में फ्लेवर का उत्पादन करता है, (जैसे कि डायसिटाइल की मक्खन की गंध) जो उस विविधता के लिए अपील नहीं करेगा। सामान्य तौर पर, गोरों की तुलना में लाल मदिरा को अक्सर एमएलएफ के माध्यम से रखा जाता है, जिसका अर्थ है सफेद वाइन में मैलिक एसिड की खोज करने की एक उच्च संभावना होती है (हालांकि उल्लेखनीय अपवाद, जैसे कि ओकड चार्दोन्नए, अक्सर एमएलएफ के माध्यम से डालते हैं)।

लैक्टिक एसिड



चार्दोन्नए अक्सर मैलोलैक्टिक किण्वन के माध्यम से डाल दिया जाता है, जब इसे पकाया जाता है। नरम, दूधिया लैक्टिक वाइन में मलाईदार माउथफिल के लिए योगदान देता है।

टार्टरिक और मैलिक की तुलना में, लैक्टिक एसिड बहुत अधिक माइल्ड एसिड अक्सर वाइन में "दूधिया" स्वाद के साथ जुड़ा होता है और दही और साँएक्राट का प्राथमिक एसिड होता है। लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया (एलएबी) द्वारा वाइनमेकिंग के दौरान इसका उत्पादन किया जाता है, जिसमें तीन जेनेरा शामिल हैं: ओनोकोकस, पेडियोकोकस और लैक्टोबैसिलस। ये बैक्टीरिया एमएलएफ के माध्यम से चीनी और मैलिक एसिड दोनों को लैक्टिक एसिड में बदल देते हैं। यह प्रक्रिया कुछ वाइन के लिए फायदेमंद हो सकती है, जटिलता को जोड़ सकती है और मैलिक एसिडिटी की कठोरता को नरम कर सकती है, लेकिन यह दूसरों में स्वाद और मरोड़ पैदा कर सकती है। एलएबी के कुछ उपभेदों से हिस्टामाइन, टाइरामाइन और पुट्रेसिन जैसे बायोजेनिक एमाइन का उत्पादन हो सकता है, जो कुछ शराब पीने वालों में रेड वाइन सिरदर्द का कारण हो सकता है। एमएलएफ को नियंत्रित करने या रोकने के इच्छुक विजेता बैक्टीरिया को अचेत करने के लिए सल्फर डाइऑक्साइड का उपयोग कर सकते हैं। वाइन को जल्दी से अपने लीज से बाहर निकालना भी बैक्टीरिया को नियंत्रित करने में मदद करेगा, क्योंकि लीज उनके लिए एक महत्वपूर्ण खाद्य स्रोत हैं। वाइनमेकर्स को इस बात से भी सावधान रहना चाहिए कि वाइन बैरल और वाइनमेकिंग उपकरण जिनसे वाइन एक्सपोज़ होती है, क्योंकि बैक्टीरिया की लकड़ी के तंतुओं के भीतर खुद को गहराई से एम्बेड करने की क्षमता होती है। एक वाइन बैरल जिसने एक सफल मैलोलैक्टिक किण्वन पूरा कर लिया है, लगभग हर एमएलएफ को तब से उसमें संग्रहीत हर वाइन में प्रेरित करेगा।

सिट्रिक एसिड

यह एसिड नींबू जैसे खट्टे फलों में बहुत आम होता है, वाइन अंगूर में सिट्रिक एसिड बहुत ही कम मात्रा में पाया जाता है।

यह अक्सर टार्टरिक एसिड के 1/20 के बारे में एक एकाग्रित हैं। वाइन में पाया जाने वाला सिट्रिक एसिड व्यावसायिक रूप से उत्पादित एसिड सप्लीमेंट्स है जो कि फेरोमिंग सूक्रोज के घोल से प्राप्त होता है। वाइन की कुल अम्लता को बढ़ावा देने के लिए इन सस्ती सप्लीमेंट का उपयोग एसिडिटी में वाइनमेकर्स द्वारा किया जा सकता है। यह शराब के लिए जोड़ सकते हैं आक्रामक सिट्रिक जायके के कारण टैटारिक और मैलिक की तुलना में कम बार उपयोग किया जाता है। जब सिट्रिक एसिड जोड़ा जाता है, तो इसे हमेशा प्राथमिक शराब किण्वन के बाद पूरा किया जाता है क्योंकि सिट्रिक को एसिटिक एसिड में परिवर्तित करने के लिए खमीर की प्रवृत्ति के कारण। यूरोपीय संघ में, अम्लीकरण के लिए सिट्रिक एसिड का उपयोग निषिद्ध है, लेकिन पोटेशियम फेरोसिनाइड उपलब्ध नहीं होने पर शराब से अतिरिक्त लोहा और तांबा निकालने के लिए सिट्रिक एसिड के सीमित उपयोग की अनुमति है।

अन्य एसिड

एसिटिक एसिड एक दो-कार्बन कार्बनिक एसिड है जो किण्वन अवधि के दौरान या बाद में वाइन में उत्पन्न होता है। यह वाइन से जुड़े प्राथमिक एसिड का सबसे अस्थिर है और सिरका के खट्टे स्वाद के लिए जिम्मेदार है। किण्वन के दौरान, खमीर कोशिकाओं द्वारा गतिविधि स्वाभाविक रूप से एसिटिक एसिड की एक छोटी मात्रा का उत्पादन करती है। यदि वाइन ऑक्सीजन के संपर्क में है, तो एसिटोबैक्टर बैक्टीरिया इथेनॉल को एसिटिक एसिड में बदल देगा। इस प्रक्रिया को वाइन के "तीक्ष्णता" के रूप में जाना जाता है और सिरका में वाइन के क्षरण के पीछे की प्राथमिक प्रक्रिया है। एसिटिक एसिड की एक अत्यधिक मात्रा को भी वाइन दोष माना जाता है। एसिटिक एसिड के लिए एक कसैले की संवेदनशीलता अलग-अलग होगी, लेकिन ज्यादातर लोग लगभग 600 मिलीग्राम / लीटर पर अत्यधिक मात्रा का पता लगा सकते हैं।

एस्कॉर्बिक एसिड, जिसे विटामिन सी के रूप में भी जाना जाता है, बैरायसन से पहले युवा वाइन अंगूर में पाया जाता है, लेकिन तेजी से पकने की प्रक्रिया में खो जाता है। वाइनमेकिंग में, इसका उपयोग एंटीऑक्सिडेंट के रूप में सल्फर डाइऑक्साइड के साथ किया जाता है, जिसे अक्सर सफेद वाइन के लिए बॉटलिंग प्रक्रिया के दौरान जोड़ा जाता है। यूरोपीय संघ में, एक योजक के रूप में एस्कॉर्बिक एसिड का उपयोग 150 मिलीग्राम / लीटर तक सीमित है।



ऋशद पेलागोनियम जीरियम पत्तियों की गंध एक संकेत है कि एक वाइन में सोर्बिक एसिड से निकला वाइन फॉल्ट है।

ब्यूटिरिक एसिड एक बैक्टीरिया-प्रेरित वाइन फॉल्ट है जो खराब कैम्बेर्बर्ट या बासी मक्खन की गंध के लिए वाइन का कारण बन सकता है।

सोर्बिक एसिड एक वाइनमेकिंग योजक है जिसका उपयोग अक्सर कवक, बैक्टीरिया और खमीर विकास के खिलाफ संरक्षक के रूप में मीठी वाइन में किया जाता है। सल्फर डाइऑक्साइड के विपरीत, यह लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया के विकास में बाधा नहीं डालता है। यूरोपीय संघ में, सोर्बिक एसिड को जोड़ा जा सकता है जिसकी मात्रा सीमित है - 200 मिलीग्राम / लीटर से अधिक नहीं डालना है।

अधिकांश मनुष्यों में 135 मिलीग्राम / लीटर का पता लगाने की सीमा होती है, जिसमें से कुछ में 50 मिलीग्राम/ लीटर पर अपनी उपस्थिति का पता लगाने के लिए संवेदनशीलता होती है। सोर्बिक एसिड स्वाद और सुगंध का उत्पादन कर सकता है जिसे "बासी" के रूप में वर्णित किया जा सकता है। जब लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया शराब में सॉर्वेट्स को मेटाबोलाइज करता है, तो यह एक वाइन फॉल्ट बनाता है जो कुचले हुए पेलेरगोनियम जीरियम के पत्तों की सुगंध से सबसे ज्यादा पहचाना जाता है।

स्यूसिनिक एसिड सबसे अधिक वाइन में पाया जाता है, लेकिन पकने वाले अंगूर में ट्रेस मात्रा में भी मौजूद हो सकता है। जबकि एकाग्रता अंगूर की किस्मों के बीच भिन्न होती है, यह आमतौर पर रेड वाइन अंगूर के साथ उच्च स्तर में पाया जाता है। किण्वन के दौरान खमीर कोशिकाओं द्वारा नाइट्रोजन के चयापचय के उपोत्पाद के रूप में एसिड बनाया जाता है। इथेनॉल के एक अणु के साथ स्यूसिनिक एसिड का संयोजन वाइन में एक हल्के, फल सुगंध के लिए जिम्मेदार एस्टर मोनो एथिल स्यूसिनेट पैदा करेगा।

एक किट से वाइन कैसे बनाएं

यदि आप वाइन से प्यार करते हैं, तो आप अपनी खुद की वाइन बनाने का आनंद ले सकते हैं। किट एक वाइनरी शुरू करने की तुलना में इसे बहुत आसान बनाती है और उपकरण में प्रारंभिक निवेश से अलग, यह स्टोर पर वाइन खरीदने की तुलना में प्रति बोतल सस्ता है।

चरण

1. वाइन किट खरीदें। एक सब-समावेशी किट की तलाश करें, जिसमें आपको आवश्यक सभी एडिटिव्स होंगे, पूर्व-मापे हुए (ताकि आपको उन्हें खुद खरीदना और मापना न पड़े)। आप एक किट प्राप्त कर सकते हैं जो पूरी तरह से शुद्ध जूस से भरी हो या एक किट जो केंद्रित जूस के साथ आती हो। शुद्ध-जूस किट को अतिरिक्त पानी की आवश्यकता नहीं होती है, लेकिन आम तौर पर यह अधिक महंगी होती है और इसे प्रशोधित करने की आवश्यकता होती है।
2. नीचे दिए गए "आप को इन चीजों की आवश्यकता होगी" सूची में उल्लिखित, अपने उपकरण खरीदें। अपनी वाइन बनाने से पहले, अपने सभी उपकरण तैयार रखें। समय महत्वपूर्ण है। अपनी किट के साथ आए निर्देशों को ध्यान से पढ़ें, ताकि आप जान सकें कि आपको क्या करना है और कब करना है। इन निर्देशों के रिमाइंडर आपको एक ओवरव्यू दे देंगे; सटीक प्रक्रिया किट से किट तक अलग-अलग होगी।
3. अपने सभी उपकरणों को सेनिटाइज करें। "सेनिटाइजिंग" और अपने उपकरणों को केवल धोने में अंतर होता है। आपके द्वारा खरीदी जाने वाली किट में सेनिटाइजिंग एजेंट होना चाहिए। पैकेज पर दिए निर्देशों के अनुसार इसे तैयार करें और उपयोग करें।
4. सामग्री को प्राथमिक किण्वक में डालें और निर्देशानुसार सामग्री के पहले समूह को जोड़ें। अच्छी तरह मिलाएं। एक नमूना लें और एक हाइड्रोमीटर रीडिंग लें।
5. खमीर डालें। खमीर को पहले से मापा जाना चाहिए, लेकिन अगर आप अपना खुद से माप रहे हैं, तो याद रखें कि आप वास्तव में बहुत अधिक खमीर नहीं जोड़ सकते हैं, लेकिन आप बहुत कम जोड़ सकते हैं (जिससे बैक्टीरिया स्पोइलेज होता है)।
6. प्राथमिक किण्वक बंद करें और 18-24° सेल्सियस (65-75° फारेनहाइट) के तापमान वाले क्षेत्र में रखें।
7. कई दिनों के बाद (निर्देश आमतौर पर निर्दिष्ट करेंगे) विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण की जांच करें। जब यह निर्देश जितना आवश्यक कम हो जाता है (उदाहरण के लिए 1.020) तो यह वाइन को रैक करने का समय होगा। आपके किण्वन का तापमान जितना कम होगा, इस अवस्था तक पहुंचने में उतना ही अधिक समय लगेगा। रोजाना परीक्षण करें।
8. शराब को एक कारबाँय में स्थानांतरित करें।

- साइफन रॉड और नली, हाइड्रोमीटर और परीक्षण जार, वाइन थीफ, कारबॉय, बंग और एयरलॉक को साफ और सेनिटाइज करें। अच्छे से धोएं।
- एक टेबल टॉप पर प्राथमिक किण्वक रखें। फर्श पर कारबॉय रखें।
- किण्वक के तल पर साइफन ट्यूब के कठोर प्लास्टिक सिरे को रखें।
- कार्बोन में प्राथमिक किण्वक से वाइन को साइफन करें।
- एयरलॉक और बंग संलग्न करें।

9. दस दिनों के लिए किण्वन क्षेत्र में कारबॉय को वापस रखें।

10. विशिष्ट ग्रेविटी को मापें। यह पहले की तुलना में कम होनी चाहिए (निर्देशों को निर्दिष्ट करना चाहिए कि आप किस विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण की तलाश कर रहे हैं)। सुनिश्चित करें कि आपको रैकिंग से पहले दो दिनों के लिए एक ही माप एक पंक्ति में (स्थिरता सुनिश्चित करना) मिलता है, अन्यथा वाइन ठीक से साफ नहीं हो सकती है।

11. वाइन को रैक करें या किट के आधार पर वाइन को स्थिर (साफ) करने के लिए अतिरिक्त कदम उठाएं। उदाहरण के लिए "पैकेज की सामग्री को डिजोल्व करें (# 2) (मेटाबिसल्फाइड) और पैकेज (एस) # 3 (सॉर्बाइट) में ½ कप ठंडा पानी को भी घोलें। कारबॉय में जोड़ें और स्टेबलाइजर्स को फैलाने के लिए 2 मिनट के लिए बहुत सख्ती से हलचल करें और कार्बनडाइऑक्साइड को ड्राइव करें। फिर से, कारबॉय के तल से खमीर तलछट को हिलाएं।

12. दस दिनों के लिए किण्वन क्षेत्र में वाइन को वापस रखें।

13. वाइन को एक अन्य सेनिटाइज्ड कारबॉय में स्थानांतरित करें। वांछित विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण और स्पष्टता तक पहुंचने के लिए वाइन की प्रतीक्षा करें, फिर निर्देशानुसार ... और फिर से रैक करें। आपको इस चरण के दौरान सल्फाइड पाउडर जोड़ने की आवश्यकता हो सकती है।

14. वाइन को छान लें (वैकल्पिक)। यह वाइन को जल्द पीने के लिए तैयार करने में मदद करेगा और वाइन को स्थिर बना देगा। कई होमब्रू शॉप्स लोन या रेंट फिल्ट्रेशन यूनिट्स; रिटेल विक्रेता से पूछें कि इसका उपयोग कैसे किया जाए।

15. बैच को बोतल में डालें। वाइन की बोतलें, साइफन रॉड, नली और साइफन फिलर की आवश्यक संख्या को साफ और सेनिटाइज करें। इन्हें अच्छे से धोएं। अपनी वाइन को बोतलों में डालें और एक अच्छी गुणवत्ता वाले कॉर्क के साथ सील करें। कॉर्किंग के बाद, एक अंधेरे, शांत, तापमान-स्थिर जगह में बोतलों को स्टोर करें, तीन से दस दिनों तक उन्हें वहीं रखें। फिर सारी बोतलें रख दें। एक या दो दिन के बाद, बोतलों की जांच करें और यदि आप देखते हैं कि कोई बोतल लीक कर रही है तो उसे दोबारा कॉर्क करें।

16. जब तक निर्देश सुझाते हैं तब तक इंतजार करें। धैर्य रखें! आमतौर पर आपको वाइन चखने से पहले 2-3 महीने इंतजार करने की आवश्यकता होती है, लेकिन आप स्वाद को बेहतर बनाने के लिए इसे एक साल या उससे अधिक समय तक रहने दे सकते हैं।

वाइन कैसे बनाएं

वाइन बनाने के लिए महंगे उपकरण, रसायन या सफाई एजेंटों की आवश्यकता नहीं होती है। खमीर, शुगर, और एक सरल और सस्ती एयरलॉक के साथ, आप अपनी खुद की छोटी बैच विंटींग वाइन बनाना शुरू कर सकते हैं। इसमें और थोड़े समय के साथ, आप जल्द ही खरीदे गए स्टोर में सस्ते विकल्प का आनंद ले पाएंगे।

भाग 1

अपनी वाइन की संभावित शराब स्थापित करना



1. अपने जूस का चयन करें। कोई भी जूस आपके विंटिंग के लिए काम करेगा, लेकिन आप अंगूर के जूस की तरह किसी परिचित चीज़ से शुरू कर सकते हैं। अपने जूस का चयन करते समय सबसे महत्वपूर्ण बात यह है कि शुगर सामग्री है। यह आपकी तैयार वाइन की ताकत को प्रभावित करेगा।

- आपकी शुगर की मात्रा जितनी अधिक होगी, आपकी वाइन उतनी ही मजबूत होगी।
- आप एक मिठास के रूप में मकई सिरप को सूचीबद्ध करने वाले जूस से बचना चाहते हैं। यह एक मकई आधारित वाइन बना देगा, जो स्वाद प्रोफ़ाइल को अवांछित रूप से प्रभावित कर सकती है।
- शुद्धतम वाइन के लिए, आप ताजे फल या बेरी के जूस का उपयोग करना चाह सकते हैं।
- आप अपने वाइन को कम से कम आधा गैलन के जूस के साथ मिला सकते हैं, लेकिन प्रक्रिया को लटकाते समय अपने माप को सरल रखने के लिए, जूस के एक गैलन की सिफारिश की जाती है।



2. अपनी वाइन की शुगर सामग्री का परीक्षण करें। यह एक वैकल्पिक कदम है। आप परीक्षण के बिना आपके द्वारा चुने गए जूस का उपयोग कर सकते हैं, लेकिन आपको नहीं पता होगा कि वाइन कितनी मजबूत होगी।

अपने जूस को हाइड्रोमीटर के तापमान के बराबर गर्म या ठंडा करें, जो कि 60° फ़ारेनहाइट (15° सेल्सियस) है। यदि आवश्यक हो तो साबुन और पानी से अपने हाइड्रोमीटर को साफ करें और फिर:

- अपने हाइड्रोमीटर को अपने जूस में डालें, बल्ब को नीचे की ओर उन्मुख करें। आप चाहते हैं कि हाइड्रोमीटर का आंतरिक द्रव आपके जूस के शीर्ष के साथ भी हो।
- हाइड्रोमीटर को थोड़ा घुमाएं, यह सुनिश्चित करें कि आपके कंटेनर के किनारों या तल को स्पर्श न करें।
- तब तक प्रतीक्षा करें जब तक आपका हाइड्रोमीटर बुलबुला देना बंद नहीं कर देता। जहां आपके हाइड्रोमीटर का आंतरिक द्रव आपकी संभावित वाइन का संकेत देगा। अधिकांश हाइड्रोमेटर्स के लिए, यह मान 0.990 से 1.120 के बीच होगा।
- 1.090 रीडिंग के साथ जूस, 12.3% शराब ही वाइन का उत्पादन करेगा। वाइन के लिए शराब की औसत सामग्री 12 से 15% के बीच है।
- अनेक संभावित शराब के प्रतिशत को इंगित करने के लिए विटिंग / ब्रूइंग हाइड्रोमेटर्स के पास एक पैमाने होगा।



3. यदि आवश्यक हो, तो शुगर डालें। कुछ मामलों में, आपके वाइन में मौजूद शुगर उस शक्ति के लिए अपर्याप्त हो सकती है, जिसका आप लक्ष्य बना रहे हैं। इस मामले में, आपको कुछ जूस निकालना होगा और इसमें शुगर को मिलाना होगा। उदाहरण के लिए, यदि आप 2 कप शुगर जोड़ने की योजना बनाते हैं, तो पहले दो कप जूस निकालें।

- आप फ़नल का उपयोग करके अपने जूस में शुगर आसानी से डाल सकते हैं।
- यदि आपके पास फ़नल नहीं है, तो आप मेकशिफ्ट बनाने के लिए कागज या चर्मपत्र के गोल टुकड़े का उपयोग कर सकते हैं।
- एक सामान्य नियम के रूप में, आपको प्रत्येक गैलन जूस के लिए लगभग 4 कप शुगर का लक्ष्य रखना चाहिए। हालांकि, यदि आप एक हल्की वाइन चाहते हैं, तो आप कम शुगर का उपयोग करना चाह सकते हैं।



4. अपने जूस में शुगर घोलें। आपको शुगर को पूरी तरह से घोलने की आवश्यकता होगी, जिससे कोई भी जूस में चारों ओर घूमता नहीं रहा या कंटेनर के निचले हिस्से में इकट्ठा नहीं होता है। इस प्रक्रिया को गति देने का सबसे अच्छा तरीका कंटेनर को अच्छी तरह से हिला देना है।

- यह सुनिश्चित करने के लिए कि आपकी शुगर हिलने के बाद घुल गई है, आप इसे 5 - 10 मिनट के लिए छोड़ना चाह सकते हैं। यदि शुगर तल पर इकट्ठा हो जाती है, तो आपको इसे कुछ देर और हिलाना होगा।
- कुछ जूस बहुत गहरे हो सकते हैं। इससे शुगर को देखना मुश्किल हो सकता है। कई मामलों में, आप इसे प्रकाश में ले जाकर या एक टॉर्च की लाइट मारकर जूस के माध्यम से दृश्यता में सुधार कर सकते हैं।

भाग 2

जूस को किण्वित करना



1. अपने जूस के तापमान की जांच करें। खमीर का किण्वन 70° और 90° फारेनहाइट (21.1° - 32.2° सेल्सियस) के बीच सबसे अच्छा होता है। आपके जूस के तापमान जितना अधिक गर्म होगा, आपका खमीर उतनी जल्दी उठेगा। यदि आपका जूस कमरे के तापमान पर है, तो इसमें आसानी से खमीर उठना चाहिए।



2. अपने जूस में खमीर डालें। आप उपलब्ध किसी भी खमीर का उपयोग कर सकते हैं, हालांकि शैम्पेन खमीर की सिफारिश की जाती है। एक गैलन जूस के लिए, आपको केवल 1/5 पैकेट की आवश्यकता होगी, जो एक निकल के आकार के बारे में होगा।

- उन लोगों के लिए, जिनके पास निकल तक पहुंच नहीं है, व्यास में तीन चौथाई इंच (2 सेमी) के बारे में खमीर का एक पतला ढेर पर्याप्त होना चाहिए।
- अन्य खमीर के प्रकार वाइन में आपके जूस को किण्वित करने में अधिक समय लेंगे और अक्सर एक हल्की शराब सामग्री का परिणाम होगा।
- आपको अपने खमीर को जूस में मिलाने की ज़रूरत नहीं है। यह अंततः पूरे मिश्रण में स्वाभाविक रूप से फैल जाएगा।



3. अपना एयरलॉक इंस्टॉल करें। आपका एयरलॉक आपके विंटींग के लिए उपकरण का सबसे महत्वपूर्ण टुकड़ा है और आमतौर पर एक डॉलर में एक ब्रूइंग की दुकान पर खरीदा जा सकता है। एयरलॉक आपके जूस / खमीर को रखने के दौरान किण्वन प्रक्रिया के दौरान निकलने वाले कार्बन डाइऑक्साइड को बाहर निकालने की अनुमति देगा।

अपने एयरलॉक को साबुन से साफ करना सुनिश्चित करें और उपयोग करने से पहले अच्छी तरह से धो लें।

- उसी मूल कैप को लगाएं जो आपके जूस के साथ आई है। बाद में कंटेनर को दोबारा सील करने के लिए आप इसका उपयोग कर सकते हैं। इसे साबुन और गर्म पानी से साफ करें और इसे एक बैगी में स्टोर करें, जब तक आप कैप लगाने के लिए तैयार न हों।
- आप कुछ एयरलॉक खरीदना चाहते हैं। इस तरह, आप एक ही समय में शराब के कई बैच पी सकते हैं।
- एयरलॉक के काम करने के लिए, आपको इसे पानी से भरना होगा। इस पर एक लाइन होनी चाहिए जिस पर लिखा होगा "मैक्स"। इसे इस लाइन तक भरें।
- यह सुनिश्चित करने के लिए कि एयरलॉक बैक्टीरिया या अन्य दूषित पदार्थों से मुक्त है, आप इसे भरने के लिए बोडका का उपयोग करना चाह सकते हैं। यह विशेष रूप से उपयोगी हो सकता है, यदि आप किसी भी समय जल्द ही अपने एयरलॉक को बदलने की योजना नहीं बनाते हैं।



4. किण्वन प्रक्रिया पूरी होने तक प्रतीक्षा करें। जूस के एक पूर्ण गैलन में तीन-चौथाई के लिए, किण्वन को समाप्त होने में आमतौर पर दो सप्ताह लगेंगे। आपको पता चल जाएगा कि जब आपका जूस आपके एयरलॉक में बुदबुदाहट के कम होने से किण्वन किया जाता है।

- किण्वन प्रक्रिया की शुरुआत में, आपके एयरलॉक को हर पांच सेकण्ड में बुलबुले जारी करने चाहिए।
- जब आपका एयरलॉक हर 50 सेकंड में एक बार बुदबुदाता है, तो इसका मतलब है कि आपकी वाइन तैयार है।
- आप तब तक प्रतीक्षा कर सकते हैं, जब तक कि एयरलॉक बिल्कुल भी बंद न हो जाए।

भाग 3

अपनी शराब को स्टोर करना



1. अपनी वाइन पर कैप लगाएं। एयरलॉक को निकालें और जूस कंटेनर को उस कैप के साथ सील करें जिसके साथ यह आया था। इस बिंदु पर, आप कंटेनर के नीचे कुछ तलछट देखेंगे। यह मृत खमीर है जो आपकी वाइन को किण्वित करता है और किण्वन का एक प्राकृतिक उपोत्पाद है।



2. वाइन से खमीर सेडिमेंट निकालें। यदि आप बहुत देर तक मृत खमीर के साथ वाइन को छोड़ देते हैं, तो यह स्वाद को प्रभावित करेगा। खमीर तरल से अधिक भारी होगा, इसलिए आप आसानी से अपने वाइन को दूसरे उपयुक्त कंटेनर में डालना, अपने मूल एक के तलछट को छोड़कर आसानी से निकाल सकते हैं।

- खराब खमीर आपके लिए हानिकारक नहीं है, इसलिए यदि आप इसे निकालना भूल जाते हैं और वाइन को बर्बाद नहीं करना चाहते हैं, तो भी आप इसे पी सकते हैं।

- खमीर उपोत्पाद बहुत पौष्टिक होते हैं और उत्कृष्ट खाद बनाता है। आप अपने कंपोस्ट पाइल के साथ खमीर उपोत्पाद को डंप करना चाह सकते हैं।
- एक अलग कंटेनर का उपयोग करते समय, आपको संदूषण और बैक्टीरिया के विकास को रोकने के लिए शराब को स्थानांतरित करने से पहले इसे साबुन और पानी से अच्छी तरह से साफ करना चाहिए।



3. अपनी शराब पर लेबल लगाएं। आप अपनी प्रक्रिया के साथ-साथ प्रक्रिया को समाप्त करने की तारीख को भी शामिल करना चाहते हैं, जैसे आपने कितनी शुगर का इस्तेमाल किया, किस तरह का जूस का प्रयोग किया, आदि। इसका दोहरा उद्देश्य है। अपनी वाइन को लेबल करना आपको याद रखने में मदद करेगा कि इसकी उम्र कितनी है और यह आपकी प्रक्रिया को कसने में भी मदद करेगा।

- उदाहरण के लिए, आप पा सकते हैं कि आपके विटिंग में सफेद शुगर का उपयोग करने में बहुत लंबा समय लगता है। इस मामले में, आप शहद की तरह एक विकल्प की कोशिश कर सकते हैं।



4. अपनी शराब की उम्र बताएं। इसके तुरंत बाद जब आप अपनी वाइन और खमीर के बाईप्रोडक्ट को अलग करते हैं, तो संभावना है कि इसका स्वाद बहुत अच्छा नहीं होगा। आप अपने वाइन की उम्र तब तक देना चाहेंगे, जब तक यह आपके स्वाद के अनुरूप न हो। कुछ मामलों में, यह दो सप्ताह के रूप में कम हो सकता है, अन्य मामलों में छह महीने तक लग सकते हैं।

- सफेद शुगर के साथ वाइन की मात्रा अधिक होने से पहले इसे पीने योग्य होने में अधिक समय लगता है। यह संभव है कि आप अपने जूस में जितनी अधिक सफेद शुगर मिलाएंगे, वह उतनी देर तक वाइन को स्वीकार्य स्वाद के लिए ले जाएगा।



5. अपनी वाइन को स्टोर करें और देखें। आपको अपनी वाइन के भंडारण के लिए एक विशेष कमरे की आवश्यकता नहीं है। हालांकि, एक ठंडी, अंधेरी जगह पारंपरिक है और वाइन को गर्मी और प्रकाश जैसे अन्य कारकों के बिना उम्र को प्रभावित करने में मदद करेगी। कैपिंग के बाद कुछ यीस्ट का सक्रिय रहना आम है, इसलिए उभार वाले कंटेनरों की तलाश करें।

- यदि आप ध्यान दें कि एक कंटेनर में उभार आने लगा है, तो यह मिश्रण में अभी भी सक्रिय खमीर से कार्बन डाइऑक्साइड की रिहाई से हो रहा है। केवल गैस को निकालने के लिए कैप को हटा दें, फिर कंटेनर को फिर से सील करें।
- यदि आपने उभारा हुआ देखा है, तो यह संभावना है कि शेष खमीर समाप्त होने के बाद आपके तल में तलछट दिखाई देगा। इसका मतलब है कि आपको खमीर के बायप्रोडक्ट को फिर से छानना पड़ सकता है।



6. खराब हुई वाइन को हटा दें। पेशेवर रूप से बोटलबंद वाइन की बहुत लंबी शेल्फ लाइफ हो सकती है। आपके घर की बनी वाइन की लंबे समय तक चलने की संभावना नहीं है, लेकिन यह अभी भी कम से कम छह महीने तक अच्छी रहनी चाहिए। फिर भी, एक खराब सील या संदूषण हो सकता है। यह देखने के लिए कि क्या यह अभी भी अच्छी है, अपनी वाइन की जांच करते समय, आपको निम्नलिखित की तलाश में होना चाहिए:

- सेब की एक तेज गंध, जला हुआ मार्शमैलो या एक ऐसा पौष्टिक जिससे गंध आती हो। यह संकेत है कि आपकी वाइन ऑक्सीकृत हो गई है, जिसका अर्थ है कि यह बासी हो गई है।
- गोभी, जली हुई रबड़ या लहसुन की तेज गंध। ये संकेतक हैं कि आपकी वाइन में अशुद्धियां थीं, जिससे यह खराब हो गई है।
- खराब वाइन का हल्का सा स्वाद आपको चोट नहीं पहुंचाएगा, इसलिए यदि आप अनिश्चित हैं कि आपकी वाइन अच्छी है, तो एक घूंट पिएं। यदि वाइन में तेज सिरके का स्वाद होता है, जो जलता है या यदि शराब में एक तेज कैरामेलिज़्ड स्वाद है, जैसे कि सेब, तो आपकी वाइन खराब हो गई है।

राइस वाइन



चोंगजू की एक बोतल, एक कोरियाई राइस वाइन।

राइस वाइन, जिसे मिजियु के रूप में भी जाना जाता है, चावल से बना एक मादक पेय है, जिसे पारंपरिक रूप से पूर्वी एशिया, दक्षिण पूर्व एशिया और दक्षिण एशिया में पिया जाता है। राइस वाइन को चावल के स्टार्च के किण्वन से बनाया जाता है जिसे शुगर में बदल दिया जाता है। सूक्ष्मजीव एंजाइम का स्रोत हैं जो स्टार्च को शुगर में परिवर्तित करते हैं।

राइस वाइन में आमतौर पर 18% -25% एबीवी की अल्कोहल सामग्री होती है। राइस वाइन का उपयोग एशियाई गैस्ट्रोनोंमी भोजन और भोज में और भोजन पकाने में किया जाता है। उनका उपयोग धार्मिक और औपचारिक संदर्भ में भी किया जाता है।

राइस वाइन कैसे बनाएं

राइस वाइन किण्वित चावल से बनी एक स्पष्ट वाइन है और अपने तेज, अद्वितीय स्वाद के लिए जानी जाती है। इसका अक्सर पूर्वी एशियाई खाना पकाने में उपयोग किया जाता है और मीठे मिरिन या सेक एक अच्छा विकल्प है, लेकिन इसका सीधा गिलास से भी आनंद लिया जा सकता है।

राइस वाइन बनाने में केवल दो तत्व होते हैं और खमीर उठने में इसको अच्छी मात्रा में धैर्य चाहिए होता है। आपको ऐसी वाइन से नवाजा जाएगा जो स्वादिष्ट होने के साथ ही स्वादिष्ट भी होगी।

भाग 1

चावल पकाना

1. चावलों को धो लें। एक मापने वाले कप में चावल के 2 कप (24 औंस) को मापें। फिर चावल को एक बड़े कटोरे में कई बार धोएं, जब तक कि पानी साफ न हो जाए। चिपचिपा या टूटे हुए चावलों का उपयोग करने की कोशिश करें, जो अधिक प्रामाणिक है और नियमित चावल की तुलना में थोड़ा अलग स्वाद बनाते हैं।



2. चावल को एक घंटे के लिए भिगो दें। धोने के बाद, अपने चावल को लगभग एक घंटे के लिए गर्म पानी में भिगोएं, क्योंकि चिपचिपा चावल पकने के बाद बेहतर हो जाता है। फिर एक स्ट्रेनर या छलनी का उपयोग करके चावल को स्ट्रेन करें और पानी निकालें।

3. स्टीमर के तल में पानी उबालें। एक स्टीमर के तल में लगभग दो कप पानी डालें। पानी उबालें। यदि आपके पास स्टीमर नहीं है, तो आप एक मध्यम आकार के बर्तन में भी पानी उबाल सकते हैं।



4. चावल को भाप दें। पानी में उबाल आने के बाद, चावल को स्टीमर के ऊपरी डिब्बे में रखें और लगभग 25 मिनट तक भाप दें।

- यदि आपके पास स्टीमर नहीं है, तो उबलते पानी के ऊपर चावल की छलनी रखें, यह सुनिश्चित करें कि चावल उबलते पानी को नहीं छूते हैं। पॉट ढक्कन के साथ छलनी के शीर्ष को कवर करें और 25 मिनट के लिए भाप दें।

5. जांच लें कि चावल ने भाप लेना समाप्त कर दिया है। 25 मिनट के बाद, स्टीमर का ढक्कन हटा दें और चावल का स्वाद लें। यदि यह अभी भी कठोर या थोड़ा कुरकुरे है, तो चावल को पलटने के लिए एक चम्मच का उपयोग करें और इसे अधिक भाप दें, हर पांच मिनट में देखें कि क्या यह पक गए हैं। चावल की स्टीम लेने की प्रक्रिया खत्म होने के बाद, इसे आंच से हटा दें।

6. चावल को कुकिंग शीट पर फैलाएं। चावल को भाप देना खत्म हो जाने के बाद, इसे कुकिंग शीट पर चम्मच से डालें और इसे ठंडा करने में मदद करने के लिए इसे एक पतली परत में फैलाएं। किण्वन प्रक्रिया की शुरुआत से पहले चावल को ठंडा होने देना आवश्यक है और चावल को फैलाने से गर्मी को और अधिक तेजी से कम होने में मदद मिलती है।

भाग 2

किण्वन की शुरुआत



1. खमीर बॉल को क्रश करें। खमीर बॉल लें और इसे एक छोटे कटोरे में रखें। मूसल या बड़ी चम्मच के निचले हिस्से का उपयोग कर खमीर बॉल को कुचलें। इसे तब तक कुचलें जब तक कि यह एक महीन पाउडर न बन जाए।



2. खमीर पाउडर और चावल को मिलाएं। आपके द्वारा खमीर को कुचलने के बाद, इसे चावलों पर समान रूप से छिड़क दें।

चावल के साथ खमीर को एकीकृत और संयोजित करने के लिए अपने हाथों या चम्मच का उपयोग करें।

- सुनिश्चित करें कि चावल ठंडा हो गए हैं और कमरे के तापमान की तुलना में थोड़ा गर्म है।

3. चावलों को एक एयरटाइट कंटेनर में रखें। खमीर और चावल को मिलाने के बाद, चावल को स्टोर करने और किण्वित करने की प्रक्रिया शुरू करने का समय आ गया है! आपके द्वारा उपयोग किए जा रहे कंटेनरों के आकार के आधार पर चावल को एक एयरटाइट कंटेनर या कई एयरटाइट कंटेनर में रखें।

4. चावलों को गर्म स्थान पर रखें। चावलों को कुछ दिनों तक गर्म रखने की पूरी कोशिश करें। आप कम गर्मी (100 डिग्री फारेनहाइट या 37.7 डिग्री सेल्सियस) पर ओवन में चावल के कंटेनर को रख सकते हैं या जार के चारों ओर एक हीटिंग पैड रख सकते हैं। गर्मी किण्वन की प्रक्रिया को प्रोत्साहित करने में मदद करती है।

भाग 3

राइस वाइन का परिक्षण करना और छानना

1. कुछ दिनों के बाद वाइन का स्वाद लें। कुछ दिनों के बाद, आपको ध्यान देना चाहिए कि कंटेनर के नीचे तरल जमा हो रहा है। यह राइस वाइन है। वाइन बनते ही पीने के लिए तैयार हो जाती है, इसलिए जैसे ही आप इसे जमा होते देखते हैं, तभी आप वाइन को आजमा सकते हैं।

- यदि आपको स्वाद पसंद है, तो कंटेनर से तरल निकालें और चावल के मिश्रण को अंदर रखें। आप रेसिपियों में बनाई गई वाइन की छोटी मात्रा का उपयोग कर सकते हैं या केवल इसे खुद पी सकते हैं।
- वाइन का स्वाद लंबे समय किण्वित होने से बदल जाता है। जब वाइन पहली बार कंटेनर के नीचे दिखाई देती है, तो यह फल और थोड़ा जिंगी स्वाद देगी। जैसा कि आप वाइन को किण्वित करते हैं, यह कम अपशिष्ट और अधिक मीठा और चिकनी हो जाती है।

2. कम से कम एक महीने के लिए वाइन को किण्वन करें। चावल को लगभग एक महीने तक गर्म और सूखे स्थान पर रखें। आपको इसे ओवन में या कुछ दिनों तक हीटिंग पैड में रखने की आवश्यकता नहीं है, जब तक कि मौसम गर्म है या आप इसे अपने घर में अपेक्षाकृत गर्म स्थान पर स्टोर कर लेते हैं।

- आप ध्यान दें कि आप अपनी वाइन को जितनी देर तक पकाएंगे, वह उतना ही साफ और कम झागदार होती जाएगी।



3. चावल के मिश्रण को छान लें। एक महीने के बाद, किण्वन प्रक्रिया पूरी हो जाएगी। वाइन को छलनी करने के लिए चीज़क्लोथ या बहुत महीन छलनी के टुकड़े का उपयोग करें और जार या कंटेनर में तरल इकट्ठा करें। यह आपके किण्वन कंटेनर में अभी भी किसी भी अतिरिक्त चावल अनाज या पतवार से छुटकारा दिलाएगा।

- जैसे ही आप चाहें, अपनी राइस वाइन को पी सकते हैं या उसका उपयोग कर सकते हैं, इसलिए यदि आप जल्द से जल्द इसका आनंद लेना चाहते हैं, तो आप ऐसा कर सकते हैं!

4. रेफ्रिजरेटर में राइस वाइन के कंटेनर रखें। आपके द्वारा राइस वाइन को कंटेनर में डालने के बाद, ऊपर से सील करें और इसे रेफ्रिजरेटर में रखें। यद्यपि आप कमरे के तापमान पर राइस वाइन पी सकते हैं, इसे हमेशा फ्रिज में स्टोर करें, क्योंकि इससे इसे लंबे समय तक चलने में मदद मिलेगी।

5. स्वादिष्ट वाइन गिलास में डालें और आनंद लें। रेफ्रिजरेटर में रखने के कुछ दिनों बाद, आपको ध्यान देना चाहिए कि वाइन कंटेनर के तल पर तलछट की एक परत बनती है। इस तलछट को हटाना आवश्यक नहीं है, लेकिन कुछ ऐसा करने के लिए चुनें ताकि वाइन के दिखने में सुधार हो सके और तरल की बनावट अधिक समान हो।

- यदि आप चाहें, तो कंटेनर से उचित वाइन निकालें और तलछट को पीछे छोड़ दें। फिर सिंक में तलछट को फेंक दें और अच्छी वाइन को कंटेनर में वापस डालें।



6. अपनी वाइन का आनंद लें। खाना पकाने में अपनी वाइन का उपयोग करें, इसे स्वयं पीएं या स्वाद को बदलने और परिपक्व करने के लिए इसे फ्रिज में रखें। अगर आप वाइन को अधिक दिनों बाद गहरा होते हुए देखते हैं तो चिंता न करें; यह पूरी तरह से सामान्य है। वाइन को दिलकश व्यंजनों, मिठाइयों में इस्तेमाल करें या सामान्य अंगूर आधारित वाइन से स्वादिष्ट प्रस्थान के लिए एक गिलास वाइन का आनंद लें।

होममेड वाइन कैसे बनाएं

लोग हजारों सालों से घर पर वाइन बना रहे हैं। किसी भी प्रकार के फलों का उपयोग करके वाइन बनाई जा सकती है, हालांकि अंगूर सबसे लोकप्रिय विकल्प हैं।

10 दूसरे सारांश

1. फलों को साफ करें और क्रश करें।
2. शहद और खमीर डालें।
3. क्रॉक को कवर करें और रात भर स्टोर करें।
4. प्रति दिन कुछ बार हिलाएं।
5. जब बुदबुदाहट धीमी हो जाती है तो तरल को छान लें और साइफन कर लें।
6. वाइन को बोतलबंद करने से पहले कम से कम एक महीने तक सेटल होने दें।

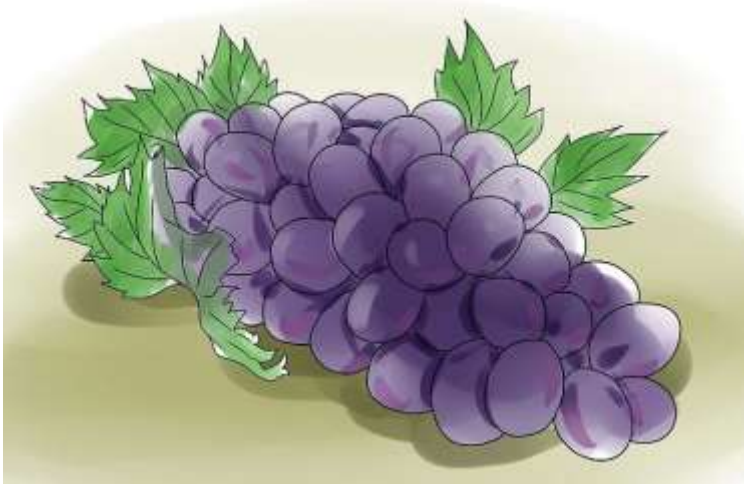
भाग 1

आपूर्ति और सामग्री तैयार करना

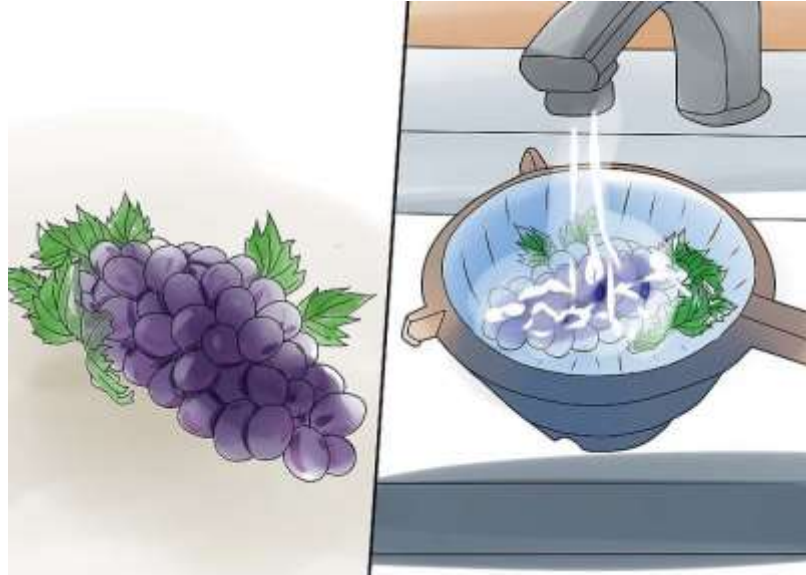


1. आपूर्तियों को इकट्ठा करें। वाइन की सामग्री के अलावा, आपको यह सुनिश्चित करने के लिए कुछ बुनियादी आपूर्ति की आवश्यकता होगी कि कीड़े या बैक्टीरिया से प्रभावित हुए बिना आपकी वाइन ज्यादा समय तक चल सके। होम वाइनमेकिंग महंगी नहीं होनी चाहिए, इसलिए विशेष उपकरणों पर छींटकशी करना जरूरी नहीं है। आपको निम्न आपूर्ति की आवश्यकता होगी:

- एक 2 गैलन (7.6 एल) क्रॉक या ग्लास जार (आप इनको अक्सर विंटेज या सेकेंड हैंड स्टोर्स पर पा सकते हैं, हालांकि, यह सलाह दी जाती है कि कई इस्तेमाल किए गए क्रॉक का इस्तेमाल सॉकरक्रॉट या अचार के लिए किया गया हो और आपकी वाइन को खराब कर सकता है।
- 1 गैलन (3.8 एल) कारबॉय (एक छोटी गर्दन के साथ एक ग्लास कंटेनर)
- एक एयरलॉक
- साइफन के लिए इस्तेमाल की जाने वाली एक पतली प्लास्टिक ट्यूब
- कॉर्क या स्कू कैप के साथ साफ वाइन की बोतलें
- कैपडन गोलियां (बैक्लियक)



2. अपना फल चुनें। वाइन को किसी भी प्रकार के फल के साथ बनाया जा सकता है, हालांकि अंगूर और जामुन सबसे लोकप्रिय विकल्प हैं। इसके स्वाद के चरम पर फल चुनें। कार्बनिक फल चुनना सबसे अच्छा है, जिसे रसायनों के साथ ट्रीट नहीं किया गया हो, क्योंकि आप नहीं चाहते कि ये आपके वाइन में घुल जाएं। यदि संभव हो, तो अपने द्वारा चुने गए फल का उपयोग करें या किसान के बाजार से कुछ खरीदें। कुछ रिटेल विक्रेताओं ने घर के वाइनमेकर्स (उदाहरण के लिए, वाइन अंगूर डायरेक्ट) को वाइन अंगूर प्रदान करने में भी विशेषज्ञ हैं, जो कि अगर आप वाइनयार्ड के पास नहीं रहते हैं तो बहुत अच्छा है।



3. फल को साफ करें। तनों और पत्तियों को हटा दें और सुनिश्चित करें कि फल में गंदगी या ग्रिट के कण नहीं हैं। फलों को अच्छी तरह से धो लें और इसे अपने क्रॉक में रखें। आप कुचलने से पहले फल को छील सकते हैं, लेकिन वाइन का अधिक स्वाद इसके छिलकों से ही आएगा। इसे छीलने से बहुत अधिक माइल्डर वाइन मिलेगी।

- कुछ वाइनमेकर कुचलने से पहले फल को धोने का विकल्प नहीं चुनते हैं। चूंकि फलों की त्वचा पर प्राकृतिक खमीर होते हैं, इसलिए फलों की त्वचा और हवा से केवल खमीर का उपयोग करके वाइन बनाना संभव है। हालांकि, फलों को धोना और आपके द्वारा डाले गए खमीर को नियंत्रित करना आपको यह सुनिश्चित करने की अनुमति देता है कि वाइन का स्वाद आपकी पसंद के अनुसार होगा; जंगली खमीर को विकसित करने की अनुमति देना खराब स्वाद का उत्पादन कर सकता है।

यदि आप एक प्रयोग के लिए कर रहे हैं, तो आप वाइन के दो बैच बना सकते हैं, एक नियंत्रित खमीर के साथ और एक जंगली के साथ, यह पता लगाने के लिए कि आपको कौन सा पसंद है।



4. फल को क्रश करें। अपने हाथों या आलू मेशर का उपयोग करते हुए फल का रस निकालने के लिए इसे कुचलें या निचोड़ें। ऐसा तब तक करते रहें जब तक कि फलों के जूस का लेवल कॉर्क के शीर्ष के डेढ़ इंच (3.8 सेमी) के भीतर न हो जाए। यदि आपके पास लगभग ऊपर से क्रॉक को भरने के लिए पर्याप्त फल और जूस नहीं है, तो इसे फ़िल्टर्ड पानी के साथ बंद करें। कैम्पडेन टेबलेट डालें, जो सल्फर डाइऑक्साइड को मिश्रण में छोड़ देता है, जंगली खमीर और बैक्टीरिया को मारता है। यदि आप जंगली खमीर से वाइन बना रहे हैं, तो खमीर को मारने के लिए कदम न उठाएं।

- नल के पानी का उपयोग करना आपके वाइन के स्वाद को प्रभावित कर सकता है, क्योंकि इसमें एडिटिव्स होते हैं। फ़िल्टर्ड या स्ट्रिंग वाटर का उपयोग करना ही बेहतर है।



5. शहद में हिलाएं। शहद खमीर के लिए भोजन प्रदान करता है और आपकी वाइन को मीठा करता है। आपके द्वारा उपयोग किए जाने वाले शहद की मात्रा सीधे आपकी वाइन की मिठास को प्रभावित करेगी। यदि आप मीठी वाइन पसंद करते हैं, तो अधिक शहद जोड़ें। यदि आपको यह मीठा पसंद नहीं है, तो अपने शहद को 2 कप तक सीमित करें। खाते में उपयोग कर रहे फल का प्रकार भी लें। चूँकि अंगूर में शुगर की मात्रा अधिक होती है, इसलिए आपको अंगूर की वाइन में बहुत अधिक शहद मिलाने की आवश्यकता नहीं होगी। कम शुगर सामग्री वाले जामुन और अन्य फलों को थोड़ा अधिक शहद की आवश्यकता होगी।

- यदि आप पसंद करते हैं तो आप शहद की जगह शुगर या ब्राउन शुगर जोड़ सकते हैं।
- यदि आपके स्वाद के अनुसार वाइन मीठी नहीं हुई है तो आप बाद में अधिक शहद डाल सकते हैं।



6. खमीर डालें। यदि आप अपने स्वयं के खमीर का उपयोग कर रहे हैं, तो अब इसे जोड़ने का समय है। इसे क्रॉक में डालें और मिश्रण में लंबी चम्मच से हिलाएं। इस मिश्रण को मस्ट कहा जाता है।

- यदि आप जंगली खमीर से वाइन बना रहे हैं, तो आप इस चरण को छोड़ सकते हैं।

भाग 2

वाइन को किण्वन करना



1. क्रॉक को कवर करें और रात भर स्टोर करें। एक ऐसे कवर का उपयोग करना महत्वपूर्ण है जो कीड़ों को बाहर रखेगा लेकिन हवा को प्रवाह करने और क्रॉक से बचने की अनुमति देगा। आप इस उद्देश्य के लिए डिज़ाइन किए गए क्रॉक ढक्कन का उपयोग कर सकते हैं,

या जार के मुंह पर कपड़े या टी-शर्ट को खींचकर एक रबर बैंड के साथ उसको ढक सकते हैं। ढके हुए क्रॉक को रात भर 70 डिग्री तापमान वाले गर्म क्षेत्र में रखें।

- क्रॉक को ठंडी जगह पर रखने से यीस्ट के विकास में आसानी नहीं होगी। इसे ऐसी जगह पर रखना जो बहुत गर्म हो, खमीर को मार देगा। अपनी रसोई में एक अच्छी जगह खोजें।



2. प्रति दिन कुछ बार हिलाएं। मिश्रण बनाने के अगले दिन, उसे उजागर करें और इसे अच्छी तरह हिलाएं और ठीक करें। हर 4 घंटे या पहले दिन ऐसा करें, फिर अगले 3 दिनों तक प्रति दिन कुछ बार हिलाते रहें। जैसे ही खमीर में क्रिया शुरू हो जाती है मिश्रण को बुदबुदाना शुरू कर देना चाहिए। यह किण्वन प्रक्रिया है जो स्वादिष्ट वाइन का उत्पादन करेगी।



3. तरल को छान लें और साइफन कर लें। जब बुदबुदाहट धीमी हो जाती है, तो इसके शुरू होने के लगभग 3 दिन बाद, यह ठोस पदार्थों को बाहर निकालने और तरल को लंबे समय तक स्टोरेज के लिए अपने कारबॉय में रखने का समय है। एक बार जब आप इसे कारबॉय में डुबो देते हैं, तो ऑक्सीजन को अंदर आने से रोकने और आपकी वाइन को खराब करने से रोकने के लिए गैस को छोड़ने की अनुमति देने के लिए एयरलॉक को जार के मुंह पर लगा दें।

- यदि आपके पास एयरलॉक नहीं है, तो आप लगभग 5 पिन आकार के छेद वाले गुब्बारे को जार के मुंह पर लगा सकते हैं। इसे टेप से सुरक्षित करें। यह गैस को दूर रखेगा लेकिन ऑक्सीजन को नहीं जाने देगा।



4. वाइन की उम्र कम से कम एक महीने होने दें। अगर आप इसे नौ साल तक की उम्र दे सकते हैं, जिस समय के दौरान वाइन की उम्र और मधुरता होगी, जिसके परिणामस्वरूप स्वाद में सुधार होगा। यदि आप अपनी वाइन में अतिरिक्त शहद का उपयोग करते हैं, तो इसे लंबे समय तक रखना बेहतर होता है, अन्यथा जब आप इसे पीते हैं तो यह बहुत मीठी होती है।



5. वाइन को बोतल में भरें। वाइन को बैक्टीरिया से रोकने के लिए जो इसे सिरका में बदलने का कारण बन सकता है, इसलिए जैसे ही आप एयरलॉक को हटाते हैं मिश्रण में एक कैम्पडेन टैबलेट जोड़ें। वाइन को अपनी साफ बोतलों में साइफन करें, उन्हें लगभग ऊपर तक भरें और उन्हें तुरंत कॉक करें। वाइन को बोतलों में आगे की उम्र की अनुमति दें या इसका आनंद तुरंत लें।

- रेड वाइन के रंग को संरक्षित करने के लिए गहरे रंग की बोतलों का उपयोग करें।

भाग 3

पेशेवर की तरह वाइन बनाना



1. उन तरकीबों को सीखें जो सफल वाइन बनाने का काम करती हैं। लोग हजारों सालों से वाइन बना रहे हैं और उन्होंने इस दौरान कई तरकीबें सीखी हैं। पहली बार वाइन बनाते समय निम्नलिखित बातों का ध्यान रखें:

- बैक्टीरिया को अपनी वाइन को खराब करने से रोकने के लिए साफ उपकरणों का उपयोग करें।
- अपनी पहली किण्वन को कवर रखें लेकिन वेंटिलेशन के लिए अनुमति दें।
- द्वितीयक किण्वन को हवा से मुक्त रखें।
- बोतल में ऑक्सीजन को कम करने के लिए सभी बोतलों को पूरा भरें।
- रेड वाइन को गहरे रंग की बोतलों में रखें ताकि वे अपनी उपस्थिति खो न दें।
- वाइन को अधिक मीठी बनाने की बजाय अधिक फीका बनाएं: आप शुगर को बाद में भी मिला सकते हैं।
- यह सुनिश्चित करने के लिए कि प्रक्रिया अच्छी तरह से चल रही है, बीच में वाइन का स्वाद चखें।



2. जानें कि घर पर वाइन बनाते समय किन चीजों से बचना चाहिए। इन सामान्य नुकसानों से बचने में आपकी सफलता सुनिश्चित हो सकती है। ऐसा न करें:

- अगर यह अवैध न हो, तो अपनी वाइन बेचें।

- सिरका फ्लाइज को अपनी वाइन के संपर्क में आने दें।
- धातु के बर्तनों का उपयोग करें।
- राल वाली लकड़ी से अलग बने उपकरणों या कंटेनरों का उपयोग करें, क्योंकि वे वाइन के स्वाद को खराब कर सकते हैं।
- तापमान को बढ़ाकर किण्वन को गति देने का प्रयास करें।
- बिना कारण या बहुत जल्दी फिल्टर करें।
- अपनी शराब को बिना सोचे-समझे जार या बोतलों में स्टोर करें।
- इससे पहले कि यह किण्वन समाप्त कर ले, अपनी वाइन को बोतल में भरें।

बिना योजक मिलाए घर पर कार्बनिक वाइन कैसे बनाएं

वाइन बनाने के लिए आपको विंटेनर नहीं होना चाहिए। हालांकि, अधिकांश स्टोर वाइन वाइन के असली स्वाद को प्रभावित करने वाले योजकों से बने होते हैं। एक बार जान लें कि आप वास्तव में बिना किसी योजकों के साथ अपनी खुद की जैविक वाइन कैसे बना सकते हैं।

भाग 1

तैयारी करना

1. उचित समय चुनें। वाइन बनाने का सबसे अच्छा समय शुरुआती पतझड़ के मौसम में है। बाहर का तापमान 18 से 24 सेल्सियस (64-75 फ़ारेनहाइट) के बीच होना चाहिए।



2. चुनें कि आप किस प्रकार की वाइन बनाना चाहते हैं और आप कौन से अंगूर का उपयोग करना चाहते हैं। प्रत्येक प्रकार के अंगूर में एक अलग शुगर सामग्री स्तर होता है, जो वाइन सामग्री को प्रभावित करेगा।

अंगूर के उदाहरण और वाइन के प्रकार:

- रेड: मर्लोट, पिनोट नोयर, कैबर्नेट साँविनन
- व्हाइट: शारदोन्नय, रिस्लिंग, सौविग्रन ब्लैंक
- यदि आप अभी भी अनिश्चित हैं कि आप किस अंगूर या वाइन को बनाना चाहते हैं, तो वाइन वाले अंगूर बेचने वाले स्टोर / बाज़ार में जाने का प्रयास करें। वे उपयोग करने के लिए आपको सही अंगूर की सलाह देने में मदद करेंगे। अंगूर जितना अच्छा होगा, वाइन उतनी ही अच्छी होगी, इसलिए यह हिस्सा महत्वपूर्ण है!

3. अंगूर बेचने वाले स्टोर / बाज़ार से अपने अंगूर खरीदें।

4. अंगूरों को धो लें। अंगूरों को धोएं और किसी भी पत्ते को हटा दें। अगर कोई भी अंगूर फीका या सड़ा हुआ या सूखा दिखाई देता है तो उसे फेंक दें। यह आप चुनेंगे कि अंगूर से तने को हटाना है या नहीं। स्टेम छोड़ने से वाइन को एक हल्का बोल्डर स्वाद मिलता है। पूरी प्रक्रिया के लिए तने को तब तक छोड़ने की कोशिश करें जब तक आप वाइन को फ़िल्टर नहीं करते। किण्वन के मध्य में तने को बाहर निकालने से वाइन खराब हो सकती है, जिसे आप नहीं चाहते हैं।

- ऐसा इसलिए है क्योंकि स्टेम में बहुत अधिक टैनिन होता है, यदि आप वाइन में स्टेम को बहुत देर के लिए छोड़ देते हैं तो यह वाइन को कड़वा स्वाद देती है। यह व्हाइट वाइन है जो रेड वाइन जैसी कड़वी नहीं होती है, रेड वाइन तने के साथ अधिक देर तक रह सकती है।
- टैनिन वाइन को प्राकृतिक एंटीऑक्सिडेंट देते हैं, यही वजह है कि कुछ लोग थोड़ी अधिक देर के लिए वाइन में तना छोड़ना पसंद करते हैं। वाइन में जितना अधिक टैनिन होगा, उतना अधिक सिरदर्द होगा है, इसलिए इस वाइन को बहुत अधिक मात्रा में नहीं पीना चाहिए अन्यथा आप अगली सुबह पछतावा करेंगे।

5. बैरल और वाइन क्रशर को धो लें। अपने सभी बर्तनों को साफ रखना बहुत जरूरी है। ऐसा इसलिए है ताकि आपकी वाइन संक्रमित और खराब न हो।

- आधा कप बेकिंग सोडा के साथ 10-12 लीटर गर्म पानी के साथ बैरल और वाइन क्रशर को धो लें। जब तक बैरल और क्रशर दोनों साफ नहीं हो जाते हैं तब तक स्क्रब करें और फिर धोएं।

6. बैरल के ऊपर वाइन क्रशर रखें। आपके वाइन क्रशर के आकार के आधार पर, यह अनुशंसा की जाती है कि दो लोग वाइन क्रशर को बैरल पर रखें। वाइन क्रशर भारी हो सकता है। इसके अलावा वाइन क्रशर का अजीब आकार और माप होता है, जो किसी व्यक्ति को वाइन क्रशर को बैरल पर रखने में परेशानी पैदा कर सकता है।

भाग 2

अंगूरों को क्रश कर देना

1. धुले हुए अंगूरों को क्रशर के अंदर रखें।

2. धीरे-धीरे अंगूर को बैरल में कुचल दें। क्रशर क्रैंक को सावधानीपूर्वक और स्थिर होना चाहिए। यह इसलिए है ताकि अंगूर समान रूप से कट जाएं, न कि केवल कटे हुए दिखाई दें। यदि आप क्रैंक को तेजी से मोड़ते हैं, तो अंगूर सही ढंग से नहीं खुलेंगे, जिससे सारा जूस उनमें से बाहर नहीं निकलेगा।

3. क्रशर में प्रत्येक बार अंगूरों को डालने के बाद बैरल का निरीक्षण करें। सुनिश्चित करें कि अंगूर और जूस वास्तव में बैरल में जा रहे हैं, कभी-कभी बैरल शिफ्ट हो सकता है और जूस बैरल के किनारों से नीचे टपक सकता है। यह भी ध्यान रखें कि आप अपना बैरल कितना भर रहे हैं।

भाग 3

अंगूरों का किण्वन



1. इस स्तर पर जोखिम को समझें। यह प्रक्रिया बहुत महत्वपूर्ण है। यह निर्धारित कर सकती है कि वाइन अच्छी है या बुरी। चूंकि हम किसी भी शक्कर या खमीर को नहीं जोड़ रहे हैं, इसलिए आपके अंगूर के जूस की अक्सर निगरानी करना महत्वपूर्ण है। यह एक उच्च जोखिम प्रक्रिया है, जो अधिक स्वादिष्ट और "स्वास्थ्यवर्धक" वाइन को जन्म देगी। इस विधि को सहज किण्वन कहा जाता है। यदि हमने खमीर जोड़ा है तो आपको अंगूर और अंगूर के जूस को एक साथ अधिक समय तक छोड़ना चाहिए। जोखिम यह है कि आपके अंगूर और जूस अन्य खराब होने वाले जीवों से और ऑक्सीकरण से संक्रमण के लिए खुले होने की अधिक संभावना है। यही कारण है कि आपको लगातार अपनी वाइन की निगरानी करनी चाहिए।
2. उस तापमान पर ध्यान दें जहां पर बैरल रखा हुआ है। सबसे अच्छा स्थान पतझड़ के समय में एक गैरेज में है या संभवतः एक तहखाना है। एक गर्म दिन नम दिन वाइन को बर्बाद कर सकता है! जूस को किण्वन शुरू करने और वाइन में बदलने के लिए लगभग 5-7 दिनों के लिए लगेंगे, इस बीच वाइन एक कर्कश शोर करना शुरू कर देगी। इससे आपको पता चलेगा कि जूस और अंगूर किण्वन शुरू कर रहे हैं।
3. हर कुछ दिनों में वाइन को जांचें और स्वाद चखें। मोटे तौर पर अंगूर को कुचलने के 5-7 दिनों के बाद, वाइन को किण्वित करना शुरू कर देना चाहिए। मोटे तौर पर सप्ताह में 2-3 बार आपको जूस का स्वाद चखना चाहिए, यह पुष्टि करने के लिए कि वाइन अपना संक्रमण बना रही है। आपको केवल स्वाद के लिए लगभग 1-2 औंस की आवश्यकता होगी।
 - अगर आपकी वाइन खट्टी होने लगी है, तो यह अच्छा नहीं है। इसका मतलब है कि वाइन बहुत अम्लीय है या वाइन सिरके में बदल रही है। ऐसा इसलिए है क्योंकि आपकी वाइन में बहुत अधिक टैनिन होता है। उपयोग किए जा रहे सभी साधनों को धोते हुए, तने को सावधानी से निकालें।
4. किण्वन समाप्त होने तक धैर्य रखें। कुल जमा किण्वन प्रक्रिया में लगभग 7-8 सप्ताह लगने चाहिए, यह इस बात पर निर्भर करता है कि वाइन कहां जमा हो रही है। जांच करने के लिए, वाइन उचित बैंगनी रंग में बदल जाएगी, यह आपके अंगूर के प्रकार पर निर्भर करता है। यदि आप एक साफ ग्लास के अंदर थोड़ी वाइन डालते हैं तो आप इसका रंग देख सकते हैं।

- वाइन बनने का एक और संकेत यह है कि आप ध्वनि सुनना बंद कर देंगे। एक और संकेत इसका स्वाद चखना है! क्या इसका स्वाद वाइन की तरह लग रहा है? यह अब तक हो जाना चाहिए!

भाग 4

छानना और बोतल में भरना



1. वाइन को छान लें। एक बार वाइन बनना समाप्त हो जाने के बाद, आप बैरल से सभी वाइन को खाली करना शुरू कर सकते हैं। अब आपको वाइन से सभी तलछट को छान लेना चाहिए। आमतौर पर वाइन को दो बार छानना काफी अच्छा होता है; हालांकि, आप जितनी बार चाहें अपनी वाइन को छान सकते हैं।

- अधिक साफ स्टेनलेस कटोरा या बाल्टी का उपयोग करते हुए, बैरल से वाइन इकट्ठा करें। एक बार जब स्टेनलेस स्टील का कटोरा या बाल्टी तीन चौथाई तक भर जाए। बड़े कांच के जग के ऊपर छलनी रखें और उसमें वाइन डालें। यह तलछट और कुचले हुए अंगूरों को पकड़ने के लिए है जो कि छानते समय निकलेंगे। ऐसा तब तक करें, जब तक सारी वाइन खत्म न हो जाए।
- बैरल को पूरी तरह से खाली करने से पहले, आप उस वाइन में से कुछ को बोतल के अंदर भर सकते हैं ताकि आप इसे पीना शुरू कर सकें।

2. जब आप इसे बोतल में भरना शुरू करते हैं, उससे पहले वाइन को छान लें। आपको फिर से फिल्टर करना चाहिए। क्यों नहीं? यह परेशान नहीं करता है। आप पुरानी वाइन की बोतलों या किसी पुराने ग्लास कंटेनर का उपयोग कर सकते हैं। सुनिश्चित करें कि ये बहुत अच्छी तरह से साफ किए गए हैं। कांच की बोतल के अंदर वाइन को फनल करें। कैप बंद करें। आपने वाइन को बोतल में डाल दिया है।

- आपको सारी वाइन को एक बार में ही बोतल में भरने की जरूरत नहीं है। उदाहरण के लिए, आप सप्ताह में लगभग 4-5 बोतलें पी सकते हैं। यह आपकी वाइन को थोड़ी ज्यादा उम्र देने की अनुमति देता है।
- यह सत्य नहीं है वाइन जितनी पुरानी होती जाएगी उतनी बेहतर होगी। एक वर्ष से अधिक समय तक इस वाइन को स्टोर करने से बचें; अन्यथा वाइन खट्टी हो सकती है।

3. वाइन का आनंद लें! अब जब आपने अपनी वाइन बनाना समाप्त कर लिया है, तो आप इसे एक ठंडे तापमान वाले तहखाने में स्टोर कर सकते हैं या बिल्कुल अभी पीना शुरू कर सकते हैं। चीयर्स!

मस्कैडिन वाइन कैसे बनाएं

मस्कैडिन अंगूर अपने उच्च एसिड सामग्री और बढ़िया स्वाद के कारण शौकिया वाइनमेकिंग के लिए एकदम उचित हैं। इन अंगूरों का उपयोग करते समय वाइनमेकिंग में कई अधिक कठिन कदमों को छोड़ दिया जा सकता है। वाइन बनाने के लिए, वाइनमेकिंग उपकरण खरीदिए और उसे निष्फल कीजिए। इसके बाद, कुचले हुए अंगूर, शुगर, खमीर और अन्य योजक के मिश्रण से अपना वाइन नुस्खा बनाएं। वाइन को अपना पहला किण्वन पूरा करने दें और इसे एक डेमीजोन में स्थानांतरित करें। एक बार जब वाइन बननी बंद हो जाती है, तो उसे बोतल में भरें और दो से तीन साल तक उसे परिपक्व होने दें।

भाग 1

अपने उपकरणों को इकट्ठा करना और सेनिटाइज़ करना



1. वाइनमेकिंग उपकरण खरीदें। विसंक्रमण के लिए आपको लगभग 28 कैपडेन टैबलेट्स, 2 एक- गैलन (3.8 लीटर) ब्रू डिब्बे या खाद्य-ग्रेड के बेसिन, 2 ग्लास या प्लास्टिक डेमीजोन्स, एक फिटेट एयरलॉक और आपके डिमेजोइन के लिए चूड़ा, एक तनावपूर्ण बैग या मलमल के कपड़े का बैग, 3 फुट (1 मीटर) विनाइल साइफन ट्यूब, कॉर्क के साथ 6 ग्लास वाइन की बोतलें, एक कॉर्कर, एक लंबी सरगर्मी चम्मच और एक बड़ी कीप की आवश्यकता होगी।

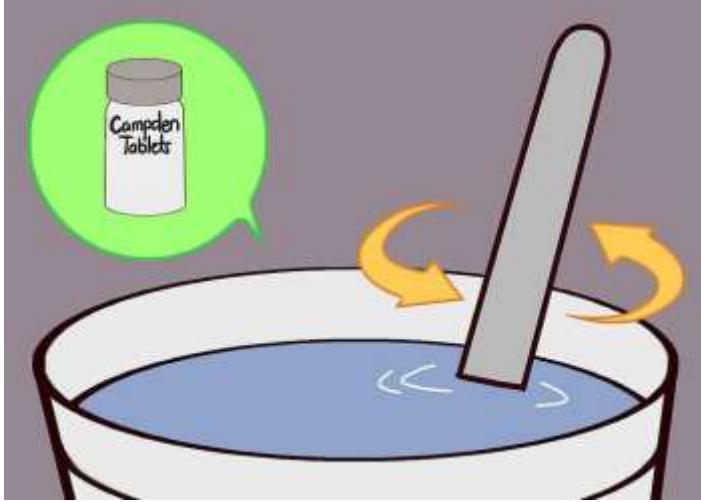
- ये उपकरण ऑनलाइन या आपके स्थानीय वाइनमेकिंग सप्लाय स्टोर से खरीदे जा सकते हैं।



2. उपकरणों को साबुन और पानी से साफ करें। यदि उपकरण गंदे हैं या पहले उपयोग किए गए हैं, तो उन्हें सेनिटाइजेशन से पहले साफ किया जाना चाहिए। ऐसा करने के लिए, गर्म पानी और डिश साबुन के साथ एक साफ सिंक भरें।

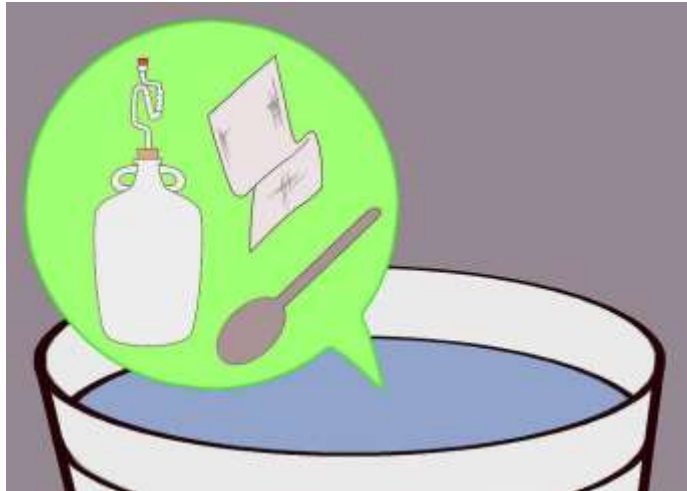
उपकरण से किसी भी गंदगी या मलबे को हटाने के लिए इसे पूरी तरह से धोएं। साफ होने के बाद, उन्हें किसी भी साबुन के अवशेष को हटाने के लिए अच्छी तरह से धो लें।

- यदि आपके उपकरण का उपयोग कभी नहीं किया गया है, तो आप इस चरण को छोड़ सकते हैं।



3. सैनिटाइजिंग घोल बनाएं। यदि आप अपने औजारों की सफाई नहीं करते हैं, तो वाइन का स्वाद लेने का मौका मिलने से पहले ही वह खराब हो जाएगी। पानी के साथ ब्रू बिंस को भरें। जल स्तर बढ़ने की अनुमति देने के लिए शीर्ष पर जगह छोड़ दें। इसके बाद, प्रत्येक बिन में लगभग 14 कुचले हुए कैम्पडेन की गोलियां डालें। पानी में गोलियों को शामिल करने के लिए उन्हें कुछ मिनटों के लिए हिलाएं।

- कैम्पडेन की गोलियां पानी में शामिल करने के लिए कुख्यात हैं। आपके द्वारा किए जाने पर पानी में टेबलेट के कुछ जिद्दी टुकड़े तैर सकते हैं।



4. अपने वाइनमेकिंग टूल को जलमग्न करें। धीरे से अपने वाइनमेकिंग उपकरणों को दो बाल्टी में रखें। इसमें ग्लास डेमीज़ोन, एयरलॉक और बंग, स्ट्रेनिंग बैग या मलमल का कपड़ा, लंबी स्टिरिंग चम्मच और विनाइल साइफ़ोन ट्यूब शामिल हैं। उन्हें कुछ मिनटों के लिए सेनिटाइज होने दें।

- जब तक आप वाइन को बोतलों में भरने के लिए तैयार नहीं हैं तब तक उनको सैनिटाइज करने के लिए इंतजार करें। ऐसा करने के लिए उसी प्रक्रिया का पालन करें।



5. सैनिटाइज़र से उपकरण निकालें। सुनिश्चित करें कि उपकरण छूने से पहले आपके हाथ साफ हों। गीले औजारों को सूखे, साफ तौलिये पर रखें और उन्हें हवा में सूखने दें। इसके बाद, सैनिटाइज़र को बाल्टियों से बाहर निकाल दें और उन्हें हवा में भी सूखने दें।

- तल पर किसी भी टैबलेट अवशेषों को हटाने के लिए डंप करने से पहले बाल्टी में सैनिटाइज़र को घुमाएं।
- उन्हें साफ करने के बाद उपकरण को न धोएं।

भाग 2

वाइन का मिश्रण करना



1. अपनी सामग्री को इकट्ठा करें। आपको ताजा मस्कैडिन अंगूर के 3 पाउंड (1.3 किलोग्राम), 2.5 पाउंड (1.13 किलोग्राम) दानेदार शुगर, रेड वाइन खमीर का एक पैकेट, खमीर पोषक तत्व, एक कुचल कैंपडेन टैबलेट और पोटेशियम सोर्बेट जैसे वाइन स्टेबलाइज़र की आवश्यकता होगी। जमे हुए मस्कैडिन अंगूर का उपयोग करने से बचें क्योंकि यह स्वाद को नकारात्मक रूप से प्रभावित करेगा।

- रेड वाइन खमीर, खमीर पोषक तत्वों और वाइन स्टेबलाइज़र को किस मात्रा में डालना है, यह पता लगाने के लिए पैकेज के पीछे पढ़ें। प्रत्येक ब्रांड थोड़ी अलग सलाह देते हैं।
- अंगूर से कोई भी पत्ते, तने या सड़े हुए फल निकालें और उन्हें धो लें।



2. अंगूर से छिलकों को हटा दें। आप या तो प्रत्येक अंगूर को मैन्युअल रूप से काट सकते हैं या त्वचा को फोड़ने के लिए उन्हें फ्रीज कर सकते हैं। ऐसा करने के लिए, अंगूर को एक बड़े साफ कटोरे में डुबोएं और इसे 3-4 घंटे के लिए अपने फ्रीजर में रखें। अगला, उन्हें काउंटर पर एक या दो घंटे के लिए डीफ्रॉस्ट करने की अनुमति दें। एक बार जब अंगूर पिघल जाए, तो उन्हें आलू के माशर के साथ कुचल दें या अपने साफ हाथों से उन्हें स्मैश कर दें।



3. अपनी ब्रूइंग मिश्रण तैयार करें। सैनिटाइज्ड ब्रूइंग डिब्बे में से एक में तीन चौथाई (2.8 लीटर) पानी डालें। अगला, शुगर, कुचले हुए कैंपडेन टैबलेट, खमीर पोषक तत्व और पोटेशियम सोर्बेट डालें। पूरी तरह से अवशोषित होने तक सामग्री को एक साथ हिलाएं।

- सुनिश्चित करें जिस चम्मच का उपयोग आप सामग्री को मिलाने के लिए कर रहे हैं, वह साफ और सेनिटाइज्ड है।
- इन उत्पादों को कितनी मात्रा में डालना है, यह पता लगाने के लिए खमीर पोषक तत्व और पोटेशियम सोर्बेट पैकेट के पीछे पढ़ें।



4. अंगूर के मिश्रण को स्ट्रेनिंग बैग में डालें। गड़बड़ी से बचने के लिए, ब्रूइंग बिन पर काम करें। एक बार स्ट्रेनिंग बैग भर जाने के बाद, इसे बांध दें और इसे आराम से ब्रूइंग मिश्रण में रख दें।

- स्ट्रेनिंग बैग आपको बिना किसी तनाव के अपनी वाइन से कुचले हुए अंगूरों को आसानी से निकालने की अनुमति देगा।



5. एक तौलिया के साथ ब्रू बिन को कवर करें और इसे एक तरफ सेट करें। अपने ब्रू बिन को सुरक्षित रखने के लिए एक कम-ट्रैफिक की वाली ढुंढें ताकि कोई इसे छू न सके। 24 घंटे तक वहीं रहने दें। इस समय के दौरान कैम्पडेन टैबलेट वाइन को सेनिटाइज करेगी।

- अगर वाइन से अजीब बदबू आ रही है तो चिंता न करें। कैम्पडेन टैबलेट वाइन को संसाधित करते समय फेट सल्फ्यूरिक धुएं को छोड़ते हैं।



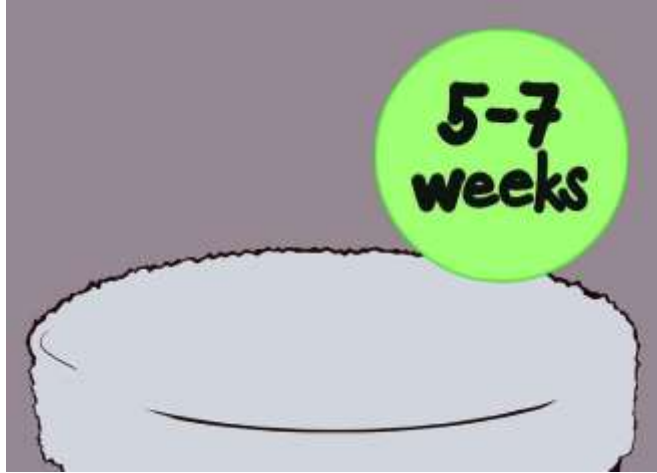
6. रेड वाइन खमीर डालें। 24 घंटे के लिए ब्रूइंग मिश्रण को छोड़ने के बाद, रेड वाइन खमीर डालें।

वाइन की सतह पर खमीर छिड़कें और इसे सैनिटाइज्ड चम्मच से हिलाएं। वाइन को फिर से तौलिया के साथ कवर करें और इसे एक शांत अंधेरे वाले स्थान पर ले जाएं, जिसका तापमान 72 और 78 डिग्री फ़ारेनहाइट (22 से 25 डिग्री सेल्सियस) के बीच रहता है।

- जोड़ने के लिए मात्रा को जानने के लिए खमीर के पैकेट के पीछे पढ़ें।

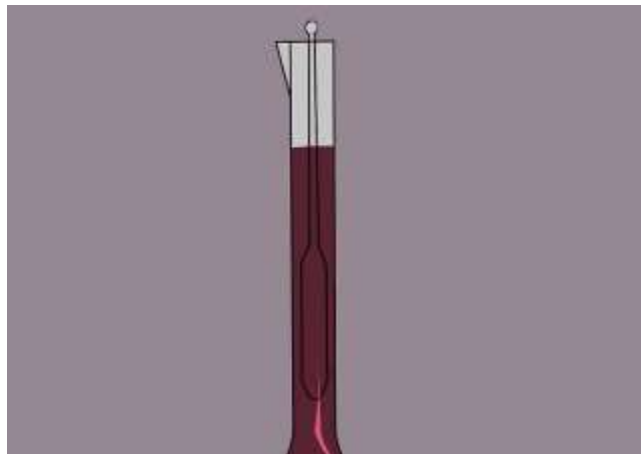
भाग 3

पहला किण्वन पूरा करना



1. 5-7 दिनों के लिए वाइन को किण्वन करने दें। फलों के थैले को नीचे की ओर धकेलने के लिए प्रतिदिन इस मिश्रण को एक निष्फल चम्मच का उपयोग करके हिलाएं। जब आप हलचल करते हैं, तो तरल में किसी भी हलचल के लिए जांच करें। 5 से 7 दिनों के बाद, जब आप इसे हिलाएंगे तो वाइन बबल नहीं करेगी। यह इंगित करता है कि मिश्रण ने अपना पहला किण्वन समाप्त कर लिया है।

- एक शांत अंधेरे वाली जगह में वाइन को स्टोर करने के लिए याद रखें, जिसका तापमान 72 और 78 डिग्री फ़ारेनहाइट (22 से 25 सेल्सियस) के बीच रहता है।



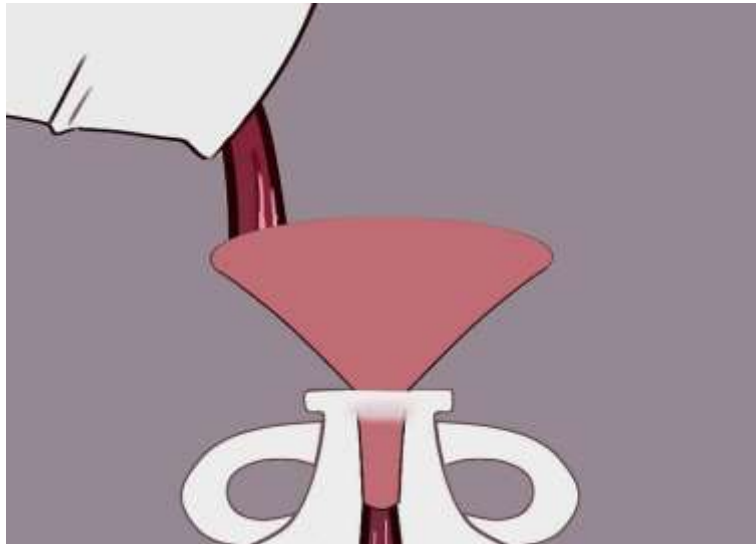
2. एक हाइड्रोमीटर या एक एसिड परीक्षण किट का उपयोग करें। ये दो परीक्षण यह निर्धारित करने में मदद करते हैं कि वाइन किस स्तर पर है। हालांकि, मस्कैडिन अंगूर की उच्च एसिड सामग्री इस वाइन की निगरानी करने के लिए अनावश्यक बनाती है जैसे आप अन्य वाइन की निगरानी कर सकते हैं। हालांकि, यदि आप किट का उपयोग करना चाहते हैं, तो उसे ऑनलाइन या वाइनमेकिंग स्टोर से खरीद सकते हैं।

- यदि आप वाइन की निगरानी के लिए एक हाइड्रोमीटर का उपयोग करते हैं, तो पहला किण्वन 1.030 पर किया जाता है।
- यदि आप एक एसिड परीक्षण किट का उपयोग करते हैं, तो 24 घंटे किण्वन के बाद वाइन को मापें और उसके बाद दिन में एक बार मापें। एसिड का स्तर 7 पीपीटी टारटरिक से नीचे रहना चाहिए।



3. एक साफ ब्रूइंग बिन में वाइन को छान लें। सबसे पहले, फलों के थैले को हटा दें और हर आखिरी बूंद को वाइन में वापस निचोड़ें। निचोड़ा हुआ फ्रूट बैग त्यागें। इसके बाद, एक अतिरिक्त बड़े रबर बैंड या सुतली का उपयोग करके एक साफ ब्रूइंग बिन के शीर्ष पर शिथिल रूप से सुरक्षित करें। चीज़क्लोथ के साथ किसी भी मलबे को छानकर, पहले बिन की सामग्री को दूसरे में डालें।

- वाइन स्थानांतरित होने के बाद, चीज़क्लोथ और किसी भी मलबे को फेंक दें।



4. एक डेमीजोन में छनी हुई वाइन डालें। यदि आवश्यक हो, तो किसी मित्र को ऐसा करने में मदद करने के लिए कहें। सबसे पहले, डेमीजोन में एक फ़नल रखें। इसके बाद, सावधानी से छनी हुई वाइन को फ़नल में डालें, ऊपर से कुछ इंच रोककर। यदि आपने बहुत सारी वाइन बनाई है, तो आपको दो डेमिज़ोन्स की आवश्यकता हो सकती है। इसके बाद, डेमीजोन पर बंग और एयरलॉक को कस दें।

- यदि आपको पता नहीं है कि कि बंग और एयरलॉक को कैसे कसना है, तो अपने द्वारा खरीदे गए डेमीज़ोन के साथ आए निर्माता निर्देश पढ़ें।



5. तीन सप्ताह के लिए वाइन को किण्वन करने दें। पहले किण्वन के लिए आपके द्वारा उपयोग किए जाने वाले शांत अंधेरे स्थान में डेमीज़ोन को वापस रखें। वाइन को कम से कम तीन सप्ताह तक बिना छुए रहने दें। हर दिन या ऐसे ही, धीरे से एयरलॉक और बंग का परीक्षण करें और सुनिश्चित करें कि वे अभी भी सुरक्षित हैं।

- यदि एयरलॉक या बंग चारों ओर से ढीले हो गए हैं, तो उन्हें फिर से कस दें। अन्यथा, आपकी वाइन में बैक्टीरिया और मलबे मिल सकते हैं।
- एयरलॉक या बंग को छूते समय साफ हाथों का उपयोग करें।



6. वाइन की जांच करें। तीन सप्ताह के बाद, वाइन की बारीकी से जांच करें। यदि आप जार के तल पर बहुत कम या बिल्कुल भी फोम और गहरे तलछट की एक परत नहीं देखते हैं, तो आपकी वाइन रैकिंग के लिए तैयार है। अन्यथा, इसे एक और सप्ताह के लिए रहने दें और फिर से जांचें।

भाग 4

वाइन को रैक करना



1. वाइन को रैक करने के लिए तैयार करें। वाइन से भरे डेमीज़ॉन को एक मेज या सपाट कुर्सी पर रखें, ध्यान रहे कि तलछट को परेशान न करें। अगला, पहले के नीचे जमीन पर एक दूसरा डेमीज़ोन रखें। सुनिश्चित करें कि दूसरे डेमीज़ोन को साफ और सेनिटाइज किया गया है।

- यदि आप तलछट को परेशान करते हैं, तो रैकिंग से पहले डेमीज़ोन को बिना छुए कुछ घंटों के लिए बैठने की अनुमति दें। यह तलछट को वापस नीचे गिरने का मौका देगा।



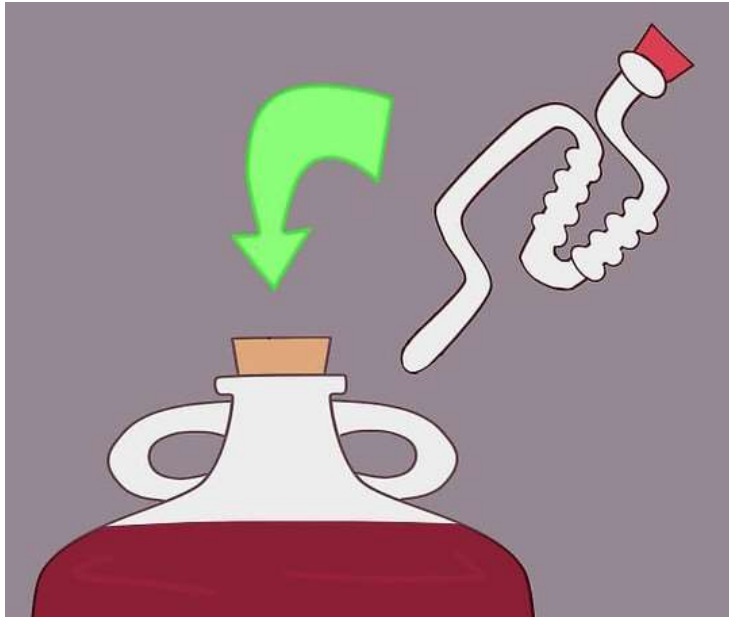
2. साइफन ट्यूब डालें। एक साफ तौलिया पर एक तरफ सेट करके, बंग और एयरलॉक को हटा दें। इसके बाद जार में साइफन ट्यूब डालें। ट्यूब का अंत तलछट से कुछ इंच या सेंटीमीटर ऊपर होना चाहिए।

- यदि ट्यूब तलछट को छू रही है, तो यह आपके नए डेमीज़ॉन में तलछट को सोख लेगा, रैकिंग के उद्देश्य से पराजित हो जाएगा।



3. वाइन को साइफन करें। जब तक आप वाइन का स्वाद नहीं लेते तब तक ट्यूब के मुक्त छोर को चूसें। इसके बाद, जल्दी से दूसरे डेमीज़ोन में फ्री एंड डालें, इसे वाइन के साथ भरें। यह सुनिश्चित करने के लिए ट्यूब पर नज़र रखें कि यह किसी तलछट को नहीं सक करता है।

- यदि आप मुंह के बैक्टीरिया के साथ अपनी वाइन को दूषित करने के बारे में चिंतित हैं, तो इसके बजाय साइफन शुरू करने के लिए सक्शन बल्ब का उपयोग करें।
- सक्शन बल्ब ऑनलाइन या वाइनमेकिंग स्टोर से खरीदे जा सकते हैं।



4. बंग और एयरलॉक को बदलें। बंग और एयरलॉक को बदलने के लिए साफ हाथों का उपयोग करें, उन्हें कसकर पेंच करें। किण्वन जारी रखने के लिए अपने शांत, अंधेरे स्थान पर डेमीज़ोन को वापस रखें।

- रैकिंग के बाद पुराने डेमीज़ोन को साफ और स्टर्लाइज करें। अन्यथा, तलछट नीचे चिपक सकती है और इसे साफ करना मुश्किल हो सकता है।



5. वाइन की रैकिंग जारी रखें। हर तीन सप्ताह में, तलछट के लिए वाइन की जांच करें। यदि आपको कुछ दिखाई देता है, तो वाइन को रैक करें और इसे तीन सप्ताह के लिए ठहरने दें। इस प्रक्रिया में नौ सप्ताह तक का समय लग सकता है। एक बार वाइन के तलछट से मुक्त होने के बाद, यह बोतल में भरे जाने के लिए तैयार है।

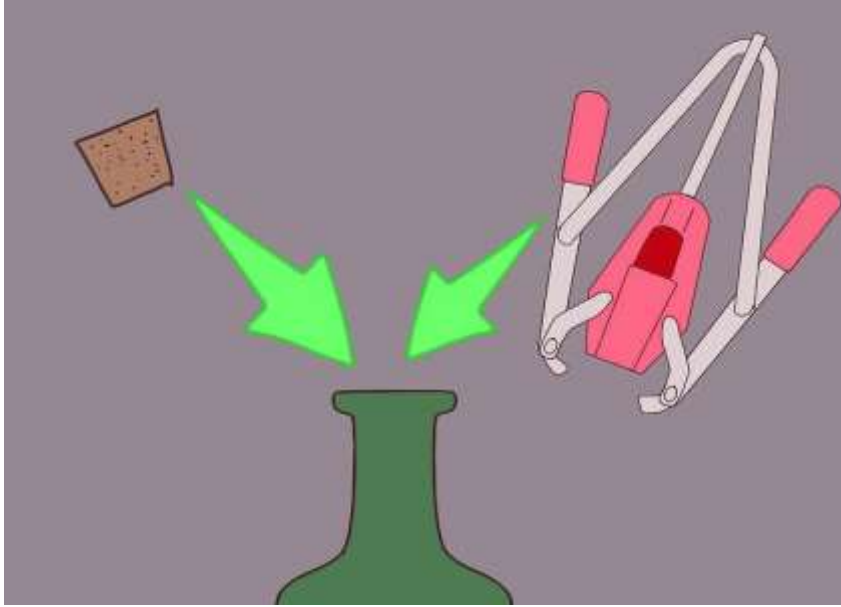
भाग 5

वाइन को बोतल में भरना



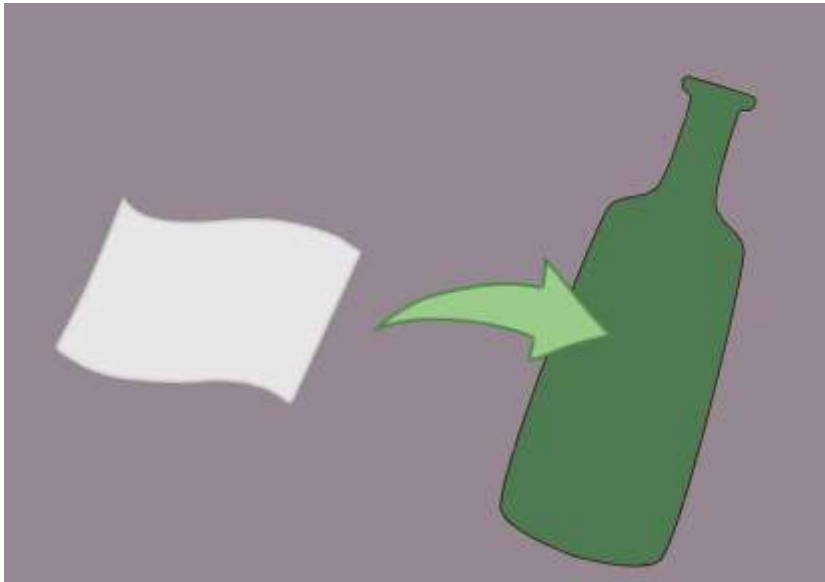
1. साफ वाइन की बोतलों में वाइन को साइफन करें। वाइन को साफ और स्वच्छतायुक्त वाइन की बोतलों में साइफन के लिए एक साफ और स्वच्छ साइफन ट्यूब का उपयोग करें। सुनिश्चित करें कि आप आसानी से साफ-सुथरी जगह पर काम करते हैं क्योंकि वाइन को बोतल में भरना का काम गन्दा हो सकता है।

- याद रखें, यदि आप मुंह के बैक्टीरिया के साथ अपनी वाइन को दूषित करने से बचना चाहते हैं, तो वाइन को साइफन करने के लिए एक सक्शन बल्ब बल्ब का उपयोग करें।



2. बोतलों को सील करने के लिए एक कॉर्क का उपयोग करें। कॉर्क का प्रत्येक ब्रांड अलग होता है। इसलिए, कॉर्क की बोतलों के निर्माता के निर्देशों का पालन करें। सुनिश्चित करें कि आपके पास वाइन की हर बोतल के लिए पर्याप्त कॉर्क है।

- यदि कॉर्क को हिलने में परेशानी होती है, तो चालित भागों को लुब्रिकेट करने के लिए डब्ल्यूडी-40 का उपयोग करें। हालांकि, उस हिस्से पर डब्ल्यूडी -40 का उपयोग न करें जो वाइन या कॉर्क को छूएगा।



3. तारीख और अवयवों के साथ बोतलों को लेबल करें। अपनी वाइन के लिए एक दिलचस्प लेबल बनाने के लिए एक लेबल मार्कर या कागज और टेप का उपयोग करें। सामग्री और बॉटलिंग की तारीख शामिल करें। ऐसा करना यह निर्धारित करने में आपकी मदद करेगा कि आपकी वाइन कब तैयार हुई थी।

- सामग्री को सूचीबद्ध करते समय विस्तार में जाएं। यदि आप वाइन पसंद करते हैं या इसे बदलना चाहते हैं, तो आप तुरंत जान पाएंगे कि आपने क्या नुस्खा इस्तेमाल किया था।



4. वाइन को दो से तीन साल तक किण्वित होने दें। होममेड वाइन की एक बोतल खोलने का विरोध करना मुश्किल है। हालांकि, इस वाइन का स्वाद दो या तीन साल बाद सबसे अच्छा होगा। यदि आप इंतजार नहीं कर सकते, तो वाइन किसी भी समय पीना सुरक्षित है, भले ही स्वाद उतना अच्छा न हो।
- हर सीजन में वाइन का एक नया बैच बनाएं ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि आपको हर साल मस्कैडिन वाइन की एक स्थिर आपूर्ति होती है।

रेड वाइन और व्हाइट वाइन

वाइन के विभिन्न प्रकार होते हैं। इनमें से कुछ रेड वाइन, व्हाइट वाइन, फ्रूट वाइन और मीड हैं। रेड वाइन आमतौर पर गहरे रंग की होती है जबकि व्हाइट वाइन पीले-सुनहरे रंग की होती है। अध्याय में चर्चा किए गए विषय रेड वाइन और व्हाइट वाइन पर मौजूदा ज्ञान को व्यापक बनाने के लिए बहुत महत्व रखते हैं।

रेड वाइन



रेड वाइन से भरा गिलासा।

रेड वाइन एक प्रकार की वाइन है जो गहरे रंग (काले) अंगूर की किस्मों से बनाई जाती है। वाइन का वास्तविक रंग तीव्र वायलेट से लेकर, युवा वाइन के विशिष्ट, परिपक्व वाइन के लिए ईंट जैसा लाल और पुराने लाल वाइन के लिए भूरा हो सकता है। अधिकांश बैंगनी अंगूरों का रस हरा-सफेद होता है; लाल रंग एंथोसायन पिगमेंट (एंथोसायनिन भी कहा जाता है) से आता है, जो अंगूर की त्वचा में मौजूद होता है; अपवाद अपेक्षाकृत असामान्य टिंडूरियर किस्में हैं, जो लाल रंग का उत्पादन करती हैं। रेड-वाइन उत्पादन प्रक्रिया में से अधिकांश में अंगूर की त्वचा से रंग और स्वाद घटकों का निष्कर्षण शामिल है।

मल्ट वाइन



मल्ट वाइन के गिलासा।

मल्ट वाइन यूरोपीय मूल का एक पेय है जो आमतौर पर विभिन्न मलिंग मसालों और कभी-कभी किशमिश के साथ रेड वाइन के साथ बनाया जाता है। इसे गर्म या वार्म परोसा जाता है और यह मादक होता है, हालांकि इसमें अल्कोहल रहित अल्कोहल वाले संस्करण होते हैं। यह सर्दियों के दौरान एक पारंपरिक पेय है, खासकर क्रिसमस और हैलोवीन के आसपास के समय इसका उपयोग अधिक किया जाता है।

मल्ट वाइन कैसे बनाएं

रोमनों के बाद से मीठी, मसालेदार वाइन लोकप्रिय रही है। फलों और मसालों का यह स्वादिष्ट शंकु उत्सव के मौसम के लिए एक आदर्श पेय है। गर्मागर्म परोसा जाता है, यह सर्दी में चिल आउट करने का बेहतर विकल्प है।

मसालों के साथ प्रयोग करने के लिए स्वतंत्र महसूस करें। अन्य आम विकल्पों में स्टार ऐनीज़, मेस, ऑलस्पाइस, इलायची, वेनिला बीन और पूर्ण काले पेपरकॉर्न शामिल हैं।

भाग 1

सामग्री तैयार करना



1. अपने मसालों को टोस्ट करें (वैकल्पिक)। अपने मसालों को मध्यम आंच पर एक सूखे पैन में तब तक टोस्ट करें, जब तक कि वे हल्के से भूरे रंग के न हो जाएं और एक या दो मिनट के लिए उन्हें छोड़ दें। उनकी सुगंध में सुधार लाने के अलावा, सूखे रोस्ट मसाले को अधिक मधुर और जटिल बनाते हैं।

सटीक स्वाद परिवर्तन मसाले पर निर्भर करता है। चाहे आप मसाले का स्वाद लेते हों या नहीं, स्वाद की बात है, इसलिए प्रयोग करने में संकोच न करें।

- सिट्रस या कच्चे अदरक जैसी गीली सामग्री को टोस्ट न करें।



2. चीज़कलोथ (वैकल्पिक) के एक वर्ग में ठोस सामग्री को बांधें। जब वाइन डालने का समय होता है तो मसालों को निकालना आसान हो जाता है। वैकल्पिक रूप से, उन्हें पॉट में खुला छोड़ दें और परोसने से पहले एक छलनी के माध्यम से वाइन डालें।

- आप पारंपरिक, सजावटी इन्फ्यूसर बनाने के लिए लॉग को एक पूरे नारंगी या अन्य खट्टे फल की त्वचा में भी चिपका सकते हैं।



3. मसालों को एक नॉनरिएक्टिव पैन में डालें। वाइन और अन्य अम्लीय तत्व एल्यूमीनियम, तांबा और कच्चा लोहा से धातु की संभावित हानिकारक मात्रा को उठा सकते हैं या अपने रसोई के बर्तन पर सुरक्षात्मक कोटिंग कर सकते हैं। कम प्रतिक्रियाशील विकल्पों जैसे स्टेनलेस स्टील, एनोडाइज्ड एल्यूमीनियम या नॉनस्टिक सामग्रियों का उपयोग करना सबसे अच्छा है, खासकर यदि आप अक्सर वाइन के साथ भोजन पकाते हैं।



4. खट्टे फल डालें। एक संतरा और एक नींबू को सीधे बर्तन में स्लाइस करें या केवल रस और ज़ेस्ट डालें, बाकी को हटा दें। दूसरा विकल्प आपको सफेद पीथ से कड़वा स्वाद से बचने की अनुमति देता है, इसलिए केवल रंगीन बाहरी त्वचा को पक्का करना सुनिश्चित करें।

- ड्राई फ्रूट मल्ड वाइन में डालने के लिए एक और अच्छा विकल्प हैं। यदि आप सूखी खुबानी, चेरी, सुल्ताना, या पून्स को डालना चाहते हैं तो एक छोटी मुट्ठी भरकर इनका उपयोग करें।



5. वाइन की दो बोतलों में डालें। मलिंग नाउज़्ड फ्लेवर को कवर करेगा, इसलिए अच्छे सामान का उपयोग करने का कोई मतलब नहीं है। एक सस्ता, काफी सूखा लाल एक अच्छा विकल्प है। फ्रूटी फ्लेवर प्रमुख होना चाहिए, जिसमें कोई मजबूत ओक या टैनिंग घटक न हों जो वाइन बनाने वाले कड़वे स्वाद को बदल सकते हैं। कैबनेट सॉविनन, बोर्ड्यूक्स या पिनोट नॉयर की कोशिश करें।

- आप व्हाइट वाइन को मुल कर सकते हैं, लेकिन यह हल्के फ्लेवर के साथ बेहतर काम करता है, जैसे कि वेनिला और एल्डरफ्लावर सौहार्दपूर्ण।



6. शुगर डालें। आधा कप (100 ग्राम) दानेदार या कच्ची शुगर से शुरू करें। यदि आपके पास एक मीठा दांत है या आपकी शराब विशेष रूप से सूखी है, तो आप स्वाद परीक्षण के बाद हमेशा अंत में अधिक शुगर डाल सकते हैं।

- अदरक, दालचीनी, और अन्य मसालेदार स्वादों के पूरक के लिए शुगर को मेपल सिरप के साथ बदलें।

भाग 2

वाइन को मुल करना



1. जब तक चीनी घुल न जाए तब तक धीमी आंच पर पकाएं। जब तक कि यह गरम न हो जाए और कम उबाल तक न पहुंच जाए तब तक पैन को कम आंच पर गरम करो। लगभग दस मिनट के लिए गरम करें, जब तक सारी चीनी वाइन में घुल न जाएं तब तक कभी-कभी इसे चलाएं।

- इस प्रक्रिया को तेज करने के लिए पैन को आधा ढक दें।



2. आंच को बहुत कम कर दें। वाइन को अभी भी इंफ्यूज करने के लिए अधिक समय की आवश्यकता है, लेकिन तेज आंच इसे झुलसा सकती है और खराब स्वाद पैदा कर सकती है। बाकी प्रक्रिया के लिए इसे कम आंच पर रखें।

- कुछ रसोइए इस बिंदु पर पैन को आंच से हटा लेते हैं और धीमी कुकिंग पर इंफ्यूज करने के लिए इसे ढका हुआ छोड़ देते हैं। यदि आप ऐसा करते हैं, तो परोसने से पहले वाइन को फिर से गरम करें।



3. वाइन को और 10 से 45 मिनट के लिए इंफ्यूज होने दें। 10 मिनट के बाद वाइन को चखकर देखें कि क्या स्वादों में इंफ्यूजन हुआ है या नहीं। यदि वाइन तेज या हल्के स्वाद वाली लगती है, तो इसे तब तक उबालना जारी रखें जब तक कि यह मधुर न हो जाए और मसाले और खट्टा स्वाद न देने लगे।

- कुल मिलाकर एक घंटे से अधिक के लिए न उबालें।



4. ब्रांडी के एक स्प्लैश में हिलाएं (वैकल्पिक)। वाइन का एक खुला पॉट आमतौर पर उबाल के आधे घंटे में लगभग 40% वाइन खो देगा। यदि आप उस उबाऊ पंच को पुनर्स्थापित करना चाहते हैं, तो पॉट में चेस्ट-वार्मिंग ब्रांडी के 3 बड़े चम्मच (45 एमएल) डालें।

- अधिक सतह क्षेत्र वाले एक विस्तृत पॉट में वाइन अधिक तेज़ी से उबाल लेगी।



5. गरम वाइन परोसें। मोटे, हीटप्रूफ गिलास या छोटे मग में सर्व करें। अतिरिक्त दालचीनी की स्टिक, स्टार ऐनीज़ या लौंग लगे संतरे के टुकड़े के साथ सजाएं।

- मल्ट वाइन को तुरंत परोसना बेहतर होता है, लेकिन इसको रेफ्रिजरेटर में एक या दो दिन के लिए रख सकते हैं। परोसने से पहले गरम करें।

व्हाइट वाइन



व्हाइट वाइन से भरा गिलास।

व्हाइट वाइन एक वाइन है जिसका रंग स्ट्रॉ-पीला, पीला-हरा या पीले-सुनहरे रंग का हो सकता है।

यह अंगूर के गैर-रंगीन पल्प के अल्कोहोलिक किण्वन द्वारा निर्मित होता है जिसमें सफेद या काली त्वचा हो सकती है। अंतिम उत्पाद में पीले पारदर्शी रंग को बनाए रखने के लिए इसका उपचार किया जाता है। व्हाइट वाइन की एक विस्तृत विविधता बड़ी संख्या में किस्मों, वाइनमेकिंग के तरीकों और अवशिष्ट चीनी के अनुपात से आती है।

व्हाइट वाइन का अस्तित्व कम से कम 2500 वर्षों से है। इसने आर्थिक विकास के साथ-साथ हर उस देश को उपनिवेशित किया है जिसके निवासी वाइन पीने वाले होते हैं: यूरोप, अमेरिका, ओशिनिया, हालांकि जलवायु और धार्मिक कारणों से अफ्रीका और एशिया में व्यवस्थित रूप से कम इसके उदाहरण में शामिल है।

जिन सफेद अंगूरों से मुख्य रूप से व्हाइट वाइन का उत्पादन होता है, वे हरे या पीले रंग के होते हैं, जिनमें से कई ऐसे होते हैं, जिससे व्हाइट वाइन कहीं भी पैदा की जा सकती है, जहां अंगूर उगाए जा सकते हैं। कुछ किस्मों को अच्छी तरह से जाना जाता है जैसे कि शारडोने, सौविग्नन और रीस्लिंग। दूसरों के पास कई किस्मों की असेंबली से उत्पन्न वाइन के नाम के पीछे एक विवेकशील अस्तित्व है। टोके, शेरी और सौतेनें इसके उदाहरण हैं। वाइनमेकर भी रंग की त्वचा के साथ एक किस्म का उपयोग कर सकता है, बशर्ते कि लुगदी-रस के पृथक्करण के दौरान वॉर्ट को दाग न दें। उदाहरण के लिए, पिनोट नॉइर, आमतौर पर शैंपेन का उत्पादन करने के लिए उपयोग किया जाता है।

व्हाइट वाइन के कई प्रकारों में, सूखी व्हाइट वाइन सबसे आम है। कम या ज्यादा सुगंधित और चटपटी, यह पौधे के पूर्ण किण्वन से प्राप्त होती है।

मीठी वाइन, चाहे मोलेक्स (मीठी: 12-45 ग्राम / लीटर चीनी) या शराब (फोर्टिफाइड: > 45 ग्राम / लीटर चीनी) वाइन हैं, जहां किण्वन बाधित होने से पहले सभी अंगूर की शुगर को अल्कोहल में परिवर्तित कर दिया जाता है: इसे म्यूटेज या फोर्टिफिकेशन कहा जाता है। चीनी के साथ वोट को समृद्ध करने के तरीके कई हैं: बेल पर पकने, पैसरिलेज (स्ट्रेनिंग), या नोबल रॉट का उपयोग। स्पार्कलिंग वाइन, जो ज्यादातर व्हाइट वाइन हैं, वे वाइन हैं जहां किण्वन से कार्बन डाइऑक्साइड को वाइन में घोल दिया जाता है और जब बोतल को खोला जाता है तो गैस बन जाती है, एक नाजुक फोम पेय देने से जिसे उत्सव की वाइन समता माना जाता है।

लेखकों, कवियों, गायकों और चित्रकारों द्वारा मनाया जाता है, व्हाइट वाइन का उपयोग भोजन के दौरान, मिठाई के साथ या भोजन के बीच एक ताज़ा पेय के रूप में एपेरिटिव के रूप में किया जाता है। वे अपने रेड वाइन समकक्षों के बहुमत की तुलना में अधिक ताज़ा, दोनों शैली में हल्का और स्वाद लेते हैं, जो उन्हें वसंत और गर्मियों के अवसरों के लिए आदर्श बनाते हैं। "व्हाइट मीट के साथ व्हाइट वाइन" की पुरानी दिशानिर्देश अभी भी कई उदाहरणों में सच है, लेकिन बहुत सारे अपवाद और तालू प्राथमिकताएं हैं जो यह तय करती हैं कि कौन से खाद्य पदार्थों के साथ जोड़ी बनानी है। एक उदाहरण के रूप में, शारडोने फ्ल्यूरी डी लिस (ट्रिपल क्रीम चीज) के स्वाद के साथ अच्छी तरह से जोड़ता है।

अपनी अम्लता, सुगंध और मांस को नरम करने और कुकिंग जूस को डीग्लेज करने के कारण व्हाइट वाइन रसोई में व्यंजनों के पकने में भी योगदान देती है। हालांकि इसका लाभ शरीर को रेड वाइन पीने वाले लोगों की तुलना में कम मिलता है क्योंकि यह पॉलीफेनोलिक यौगिकों में कम है।

भौगोलिक वितरण

जलवायु क्षेत्र



एक जर्मन वाइनयार्ड, दुनिया में सबसे उत्तरी में से एक।

कई वाइन बनाने वाले देश व्हाइट वाइन का उत्पादन करते हैं, हालांकि सफेद अंगूर को पकने के लिए लाल अंगूरों की तुलना में कम गर्मी की आवश्यकता होती है: टैनिन की परिपक्वता की कमी कोई समस्या नहीं है क्योंकि उन्हें दबाने की प्रक्रिया में नहीं निकाला जाता है। इसके अलावा स्वाद संतुलन अम्लता के कारण एक महत्वपूर्ण आजीविका पर आधारित है। सूखी व्हाइट वाइन के उत्पादन के लिए अंगूरों को पकने से ठीक पहले काटा जाता है। इन उत्पादन स्थितियों के परिणामस्वरूप अधिक व्हाइट वाइन बनाने वाले वाइनयार्ड के लिए अधिक उत्तरी या पहाड़ी स्थान हो सकता है।

यूरोप में, जर्मन वाइनयार्ड मुख्य रूप से सफेद होते हैं (2006 में उत्पादन क्षेत्र का 63.1%), जैसा कि स्विस् वाइनयार्ड हैं (उत्पादन में क्षेत्र का 50% से अधिक सफेद अंगूर हैं) और लक्ज़मबर्ग वाइनयार्ड (उत्पादन क्षेत्र का 93% सफेद अंगूर या ग्रे अंगूर या ग्रे)। फ्रांस में उत्तरी आधा व्हाइट वाइन (एलेस, जुरा, शैम्पेन और लॉयर घाटी) का सबसे अधिक उत्पादन करता है। स्पेन में, विडंबना यह है कि कैस्टिले-ला मंचा 50% स्पैनिश वाइनयार्ड के लिए जिम्मेदार है, जो उच्च तापमान वाले क्षेत्र में एक बहुत बड़े उत्पादन क्षेत्र पर ज्यादातर व्हाइट वाइन का उत्पादन करते हैं। कैटेलोनिया क्षेत्र में बहुत सारे सफेद अंगूर पैदा होते हैं जो स्पार्कलिंग वाइन में बदल जाते हैं जिन्हें कावा कहा जाता है। कावा के लिए उत्पादक क्षेत्र 65,600 हेक्टेयर के कुल उत्पादन क्षेत्र में से 45,000 हेक्टेयर है।

अमेरिका ने व्हाइट और रेड दोनों वाइन विकसित की हैं, जिनमें से कुछ अब दुनिया भर में मान्यता प्राप्त हैं। व्हाइट वाइन को शत्रुतापूर्ण क्षेत्रों पर विजय प्राप्त करनी होती है, जहां रेड वाइन रॉकी पर्वत या कनाडा पर हावी है। कनाडा में, आइस वाइन की तकनीक एक जलवायु में असाधारण वाइन का उत्पादन कर सकती है जो स्पष्ट रूप से प्रतिकूल है। कनाडा दुनिया में आइस वाइन का सबसे बड़ा उत्पादक है।

गर्म दक्षिणी क्षेत्र भी व्हाइट वाइन का उत्पादन करते हैं, लेकिन कम अनुपात में। इसके अलावा, यह अधिक बार मीठी या फोर्टीफाइड वाइन, प्राकृतिक मीठी वाइन या "बेल" वाइन है, जैसा कि भूमध्य सागर के आसपास अंगूर के बागों (मस्कट, मेडिरा, मर्साला आदि) के मामले में होता है।

भूवैज्ञानिक क्षेत्र

























टोकाज का ज्वालामुखी इलाका।

क्लाउडे और लिडिया बोरगिग्रॉन के अनुसार, रेड वाइन अच्छी तरह से चूना पत्थर पर आधारित मिट्टी के अनुकूल है, जबकि सबसे अच्छी व्हाइट वाइन मेटामॉर्फिक चट्टानों (अलसेस, मोसेले, अंजु) या ज्वालामुखी चट्टानों (हंगरी और स्लोवाकिया में टोकाज) पर मिट्टी पर बनाई जाती है।

इसके अलावा, चूने की उप-मिट्टी के साथ जमीन पर व्हाइट वाइन भी उत्पन्न होती है, जैसे शैम्पेन वाइन क्षेत्र का चाकलेट बेस या चेंसगैन-मॉन्ट्रेचेस के सिलिसस मार्बल के तहत चूना पत्थर दुनिया के कुछ सबसे प्रतिष्ठित वाइन की पृष्ठभूमि बनाते हैं।

सेवन

प्रतिशत व्हाइट वाइन का सेवन उन देशों द्वारा किया जाता है जहाँ के निवासी प्रति वर्ष 7 लीटर से अधिक की खपत करते हैं	
देश	% उम्र
विश्व औसत	40.6%
 ऑस्ट्रेलिया	60%
 चेक गणतंत्र	60%
 नया न्यूजीलैंड	56%
 लक्समबर्ग	53%
 फिनलैंड	50%
 यूनाइटेड राज्य	47%
 ऑस्ट्रिया	46.9%
 आयरलैंड	44%
 यूनाइटेड राज्य अमेरिका	40%
 जर्मनी	39.8%
 अर्जेंटीना	39%
 इटली	37%
 स्वीडन	36%
 कनाडा	35.1%
 स्विट्जरलैंड	31%
 नीदरलैंड	30%
 रूस	30%
 बेल्जियम	28.4%
 स्पेन	28%
 डेनमार्क	27%
 नॉर्वे	25.1%
 चिली	25%
 पुर्तगाल	25%
 फ्रांस	21%

अंगूर की किस्में

व्हाइट वाइन विकसित करने के लिए अंगूर की विभिन्न किस्मों का उपयोग किया जा सकता है।

कुछ ने एक वाइन किस्म के अपने विपणन के लिए श्रेष्ठ प्रतिष्ठा हासिल की है:

- शारडोने बी: बरगंडी से उत्पन्न और सांप्रदायिक एओसी या प्रीमियर और भव्य संकट के तहत उस नाम के तहत लंबे समय से बेचा गया, यह कई नए उत्पादक देशों में फैल गया है जो अंगूर के नाम से बेचते हैं।

इसे स्पार्कलिंग या स्टिल बनाया जा सकता है। इसमें आमतौर पर अन्य सफेद वाइन की तुलना में एक व्यापक शरीर और समृद्ध खट्टे स्वाद होता है। इस वाइन के लिए खाद्य युग्मन की एक आम पसंद मछली या मुर्गी है। यह जलवायु और भूविज्ञान के क्षेत्रों में इसकी गुणवत्ता के लिए विश्व वितरण का श्रेय देता है: फ्रांस से संयुक्त राज्य अमेरिका, ऑस्ट्रेलिया और दक्षिण अफ्रीका तक।

- सॉविनन बी: फ्रांस के केंद्र और बोर्डो वाइनयार्ड से निकलकर, यह फिर दक्षिण-पश्चिम और लॉयर घाटी के वाइनयार्ड में फैल गया था। एंग्लो-सैक्सन उपभोक्ताओं द्वारा सूचित, यह संयुक्त राज्य अमेरिका, ऑस्ट्रेलिया, न्यूजीलैंड और दक्षिण अफ्रीका में बढ़ते क्षेत्रों में फैल गया। यह इसकी विशिष्ट सब्जी / खनिज सुगंध के लिए उल्लेखनीय है, इसलिए यह सपाट और फल गुणों की कमी है। सेब, नाशपाती और आंवले जैसे खट्टे हरे फलों से लेकर उष्णकटिबंधीय फल जैसे तरबूज, आम और ब्लैक करंट तक के वर्चस्व वाले स्वाद हैं। इस वाइन के लिए एक आम खाद्य युग्मन समुद्री भोजन, पोल्ट्री और सलाद है।
- रिस्लीन्ग बी: जर्मन वाइनयार्ड्स (जर्मनी, एलसेस, स्विट्जरलैंड) से उत्पन्न होता है। यह एक अंगूर है जो विभिन्न प्रकार की मिट्टी में उच्च गुणवत्ता का हो सकता है बशर्ते कि उपज सीमित हो और जलवायु एक महाद्वीपीय जलवायु की ओर बढ़े। अन्य व्हाइट वाइन की तुलना में यह प्रकार बहुत हल्का होता है और आमतौर पर हरे सेब की सुगंध होती है। आम खाद्य व्यंजन जो रिस्लीन्ग के साथ अच्छी तरह से जाते हैं वे मछली, चिकन और पोर्क हैं।
- मुलर-थुर्गांड बी: जर्मनी में सबसे व्यापक रूप से उगाया जाने वाला अंगूर है जो एक फल और अच्छी तरह से संतुलित वाइन देता है लेकिन इसे बहुत लंबे समय तक नहीं रखा जा सकता है।
- मस्कट बी, आर या एन: किस्मों का एक समूह (पियरे गैलेट के अनुसार 150 से अधिक) जो कि विशेष सुगंध वाले होते हैं। आम तौर पर इटालियन और ऑस्ट्रियाई बड़े अंगूरों से बना होता है, यह एक मीठा और फल जैसा स्वाद प्रदान कर सकता है। फूड पेयरिंग के बिना अपने दम पर सबसे अच्छा दिखाता है।
- पेटिट अरविन बी, स्विट्जरलैंड में वैले में उत्पन्न हुआ। ऐतिहासिक दस्तावेजों से पता चलता है कि इसे 17वीं शताब्दी के शुरुआती दिनों में, 1602 के आसपास विकसित किया गया था। आमतौर पर मध्यम-सूखा, इस टेक्स्चर्ड वाइन में इसकी मोटी चमड़ी वाले जामुन से निकालने की एक उदार राशि होती है। अत्यधिक विंटनर्स द्वारा यह माना जाता है कि यह स्विट्जरलैंड के सबसे प्रमुख वाइन ग्राइंग क्षेत्र में सबसे अधिक बार विकसित होने वाली वाइन बन गई है। विविधता को अक्सर मध्य और उत्तरी यूरोपीय खाद्य पदार्थों के साथ जोड़ा जाता है।



शारडोने बी अंगूर



मस्कट बी के छोटे सफेद अंगूर



सॉविनन बी







परिपक्वता पर जर्मन रिस्लीग बी अंगूर

अन्य अंगूर किस्मों को अच्छी तरह से कम जाना जाता है क्योंकि उन्हें अपीलियेशन के तहत विपणन किया जा सकता है या अन्य किस्मों के साथ मिलाया जा सकता है:

- एयरन बी: एक अल्प-ज्ञात किस्म है, फिर भी यह दुनिया में सबसे अधिक रोपण वैट वाइन है जिसमें 390,000 हेक्टेयर है। यह सुल्ताना के बाद दूसरे स्थान पर है। स्पेन में लगभग विशेष रूप से उगाया जाता है, इसे कम घनत्व में लगाया जाता है और स्थानीय रूप से खपत की जाने वाली सूखी सफेद शराब का उत्पादन होता है

- कैटेरेटो बियान्को कॉम्यून बी: दक्षिणी इटली का एक अंगूर, यह एक सुगंधित और उच्च अल्कोहल (मात्रा का 14%) वाइन देता है। यह अंगूर की किस्मों में से एक है जिसका उपयोग मार्साला और मदीरा के उत्पादन के लिए किया जाता है
- चेनिन बी: लॉयर घाटी से एक फ्रांसीसी अंगूर, यह दक्षिण अफ्रीका में भी उगाया जाता है। यह मिट्टी के आधार पर एक अधिक फ्रूटी वाइन, कभी-कभी खनिज, सूखा या मीठा पैदा करता है। इसे लंबे समय तक रखा जा सकता है और नोबल रॉट पर ले जा सकता है।
- मकाबियो बी: एक स्पैनिश अंगूर है, इसका उपयोग कैवा स्पैनिश स्पार्कलिंग वाइन बनाने के लिए किया जाता है। यह फ्रांस में लैंगेडोक-रौसिलन के अंगूर के बागों में भी उगाया जाता है। इसकी वाइन सूखी और फ्रूटी होती है और फोर्टीफाइड वाइन देती है
- सेमिलन बी: एक कण जो मूल रूप से बोर्डो वाइनयार्ड से है, यह मुख्य किस्म है जिसका उपयोग बोर्डो और बर्जरेक से मीठी वाइन के लिए किया जाता है, जो कि नोबल रॉट लेने की क्षमता के कारण होता है। इसके पास एक अंजीर की तरह की विशेषता है और इसे अक्सर साँविननॉन ब्लैंक के साथ जोड़ा जाता है ताकि इसके मजबूत बेरी जैसे स्वादों को मधुर किया जा सके।
- ट्रेबियानो बियान्को या उम्री ब्लैंक बी: एक इटालियन अंगूर की विविधता काफी तटस्थ वाइन देती है। फ्रांस में यह वाइन आमतौर पर कॉग्नेक या आर्मगैनेक उपज के लिए आसुत है।
- विप्रियर बी: रौन घाटी का एक फ्रांसीसी अंगूर, यह 2000 के दशक से कैलिफोर्निया में लगाया गया है। यह फ्रूटी और कॉम्प्लेक्स वाइन देता है।
- ग्रेनेच ब्लैंक बी: यह ग्रेनेच ब्लैंक एन का सफ़ेद रूप है। यह कई प्रकार की गुणवत्ता वाली सूखी वाइन है, जो कभी-कभी कम अम्लता के साथ ठीक होती है। यह उच्च गुणवत्ता की प्राकृतिक मीठी वाइन भी प्रदान करता है।

			
दुनिया में सबसे अधिक लगाए गए वैट अंगूर, एयरन बी के अंगूर	चैसलास बी, वात और टेबल वाइन के लिए	चेनिन बी	ट्रेबियानो ब्लैंको या नोनी ब्लैंक बी

रंगीन त्वचा के साथ कुछ किस्मों का उपयोग व्हाइट वाइन बनाने के लिए भी किया जाता है:

- गीवर्सट्रमिनर आरएस।: इस अंगूर की त्वचा गुलाबी होती है। सफेद रंग में विनियर, यह एक बहुत ही सुगंधित अंगूर होता है जिसकी विशिष्ट सुगंध गुलाबी फूलों और लीची की याद दिलाती है। यह सभी आल्प्स में उगाया जाता है। यह ट्रमिनर का एक सुगंधित उत्परिवर्तन है (जर्मन में गीवर्स का अर्थ "मसालेदार" होता है)
- पिनोट नॉइर एन और पाइनाट म्यनियर एन: इन अंगूरों का उपयोग शैंपेन और रोज वाइन के लिए किया जाता है
- पिनोट ग्रेस (पिनोट ग्रीगियो) इटली के वेनिस क्षेत्र में बड़े पैमाने पर लगाया जाता है। इन अंगूरों का रंग तांबे के फीले से लेकर हल्के गुलाबी तक होता है। इसमें आमतौर पर एक कुरकुरा फल स्वाद होता है जो एक बहुमुखी खाद्य युग्मन के लिए अनुमति देता है।

- सॉविनन ग्रेस जी: सॉविनन ब्लैंक से रोज बनाने के लिए इस्तेमाल किया जाता है, इसमें चीनी और भारी सुगंध में बेहतर समृद्धि होती है। यह मीठी वाइन के उत्पादन के लिए विशेष रूप से अनुकूल है।
- ग्रेनेच ग्रेस जी: यह ग्रेनेच का रोज रूप है। यह रिबसेल्टस एओसी से ग्रेनेच के एम्बर संस्करणों में उपयोग किया जाता है, ऑक्सीकरण से गहरे रंग के साथ एक प्राकृतिक मीठी व्हाइट वाइन का उत्पादन होता है।



गीवर्सट्रमिनर आरएस गुलाबी रंग की त्वचा के साथ अंगूर की विविधता है जो एक सफेद शराब का उत्पादन करती है



पिनाट म्युनियर एन, एक काला अंगूर जो सफेद या रोसे शैंपेन के लिए व्यापक रूप से उपयोग किया जाता है



सफेद शराब के उत्पादन के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला एक काला अंगूर पिट नोईर एन

अंगूर और मस्ट के अवयव

डंठल

डंठल वह शाकाहारी शाखा है जो अंगूर को सहन करती है। इसमें लगभग 80% पानी, घुलनशील खनिज (पोटेशियम के आधे के साथ लगभग 3%) और पॉलीफेनोल्स होते हैं। पॉलीफेनोल्स मुख्य रूप से टैनिन होते हैं और कड़वे स्वाद और कसैलेपन की अनुभूति के लिए जिम्मेदार होते हैं। व्हाइट वाइन के उत्पादन में, डंठल में कोई उपयोगी हिस्सा नहीं होता है: इसकी नमी कमजोर पड़ने का कारण बन सकती है और वाइन में टैनिन की उपस्थिति वांछनीय नहीं है। यही कारण है कि इसे जल्दी से बाकी फसल से शेकिंग या प्रेसिंग प्रक्रिया से अलग किया जाता है।

ग्रेप बेरी



सफेद रस और रंगीन त्वचा के साथ एक ग्रेप बेरी का भाग

ग्रेप बेरी त्वचा, मांस (या गूदा) और बीज से बनी होती है। बीज कठोर होते हैं और बेरी के भार से 2 से 5% होते हैं। बीज में 25-45% पानी, 34-36% कार्बोहाइड्रेट, 13-20% वसा (अंगूर के बीज का तेल), 4-6% टैनिन, 4-6.5% प्रोटीन, 2-4% खनिज और 1% फैटी एसिड होते हैं।

व्हाइट वाइन में उनका योगदान शून्य है क्योंकि उन्हें प्रेसिंग में हटा दिया जाता है, इसके अलावा, दबाव बीज से कुछ भी निकालने के लिए अपर्याप्त है।

अंगूर के वजन से त्वचा 6-12% होती है। यह सतह पर प्रूनिसेंस के साथ लेपित है, एक मोमी कोटिंग जो अंगूर के रंग को एक मैट फिनिश देती है और इसमें किण्वन के लिए जिम्मेदार खमीर होता है। अंगूर की त्वचा में इसकी गहरी परतों में वाष्पशील यौगिक भी होते हैं। ये अंगूर की सुगंध के लिए जिम्मेदार हैं और अणुओं के लिए जो किण्वन के दौरान वाइन की सुगंध बन जाते हैं: वे "सुगंध के अग्रदूत" हैं। लाल अंगूरों में फिल्म में एंथोसायनिन या रंगीन पदार्थ भी होते हैं जो चमकीले से लेकर बैंगनी रंग के होते हैं। लाल अंगूरों से व्हाइट वाइन का उत्पादन करने के लिए यह आवश्यक है कि अंगूर को न तो पकाया जाए और न ही अंगूर के रस में एंथोसायनिन के घुलने से बचने के लिए फसल पर बहुत अधिक दबाव डाला जाए। त्वचा में बहुत सारे सेलूलोज, अघुलनशील पेक्टिन और प्रोटीन होते हैं, और कार्बनिक अम्ल: साइट्रिक, मैलिक और टार्टरिक एसिड भी होते हैं। सांविनन ब्लैंक वी अंगूर की त्वचा का पीएच लगभग 4.15 है। इसमें 2 से 3% टैनिन भी होता है।

अंगूर का गूदा सबसे महत्वपूर्ण हिस्सा है - यह अंगूर के वजन का 75 से 85% के बीच की मात्रा में होता है। इसमें बड़ी बहुभुज कोशिकाएं होती हैं जो बहुत पतली दीवार वाली होती हैं। एक कम दबाव के साथ कोशिकाएं अपनी सामग्री को रिसाव करती हैं: पौधा। अंगूर के गूदे में मुख्य रूप से पानी होता है। कार्बनिक घटक किण्वन योग्य शर्करा (170-230 ग्राम एक सूखी शराब के लिए और 200 और 300 ग्राम प्रति लीटर या फोर्टीफाइड वाइन के लिए और भी अधिक) और कार्बनिक अम्ल, विशेष रूप से मैलिक एसिड और टार्टरिक एसिड होते हैं। बेरी के केंद्र में बड़ी मात्रा में एसिड होता है जबकि परिधि में शर्करा अधिक मात्रा में होता है। बेरी में शर्करा, एसिड, और अकार्बनिक यौगिकों के वितरण में इस विषमता का उपयोग प्रेसिंग के दौरान किया जाता है, विशेष रूप से शैम्पेन प्रेसिंग में। जैसे ही यह होता है यह प्रक्रिया उन्हें अलग कर देती है और "विटेज", पहले और दूसरे टेल्स की प्रगति को मापने के लिए उनका उपयोग करता है और अंत में अपर्याप्त गुणवत्ता के रिबेच को एओसी वाइन में बनाया जाता है।

गूदा वाइन का प्रमुख तत्व है, क्योंकि यह वह हिस्सा है जिसमें तरल का उच्चतम अनुपात होता है। स्वाद त्वचा की तुलना में बहुत कम मौजूद होता है।

वोर्ट

व्हाइट वाइनमेकिंग के मामले में, ग्रेप बेरी को दबाने से जो अंगूर का रस निकलता है वही वोर्ट होता है।

शुगर्स

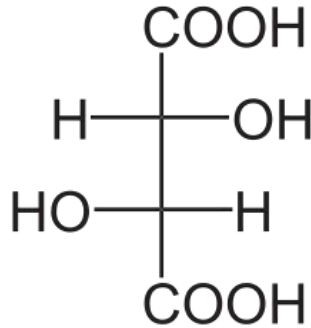


परिष्कृत सुक्रोज के क्रिस्टल (चैपटलाइजेशन में प्रयुक्त चीनी)।

शुगर फोटोसिंथेसिस से प्राप्त कार्बोहाइड्रेट हैं। सुक्रोज पत्तियों में बनता है और पौधे में प्रवाहित होता है, जहां यह ग्लूकोज और फ्रुक्टोज में टूट जाता है और बेरी में जम जाता है, जहां यह अंगूर के परिपक्वता की विशेषता है। कई अलग-अलग शर्करा सह-अस्तित्व: सबसे आम ग्लूकोज और फ्रुक्टोज हैं, जो किण्वन के दौरान इसे वाइन में परिवर्तित करने के लिए अवायवीय खमीर द्वारा सेवन किया जाएगा। वे काफी मात्रा में समान होते हैं। किण्वन के पूरा होने को सत्यापित करने के लिए उन्हें रासायनिक परख (ग्लूकोज और फ्रुक्टोज "शुगर को कम करना" है जो एक क्षारीय तांबा समाधान के साथ प्रतिक्रिया करता है, जिसे फेहलिंग का समाधान कहा जाता है), यह एंजाइमैटिक विधि या अवरक्त स्पेक्ट्रोस्कोपी द्वारा किया जाता है।

अन्य शुगर बिल्कुल भी किण्वनीय नहीं होते हैं। खमीर द्वारा खपत के बाद, गैर-किण्वनीय शर्करा (जो खमीर द्वारा सेवन नहीं किया जाता है: अरेबिनोज और ज़ाइलोज़) का अनुपात 0.5 और 1.7 ग्राम प्रति लीटर के बीच है। शुगर स्वाद पर नियंत्रण का अभ्यास करते हैं - वे अम्लता और अल्कोहल के जलने की गति को संतुलित करते हैं।

कार्बनिक एसिड



टार्टरिक एसिड का 'एल' आकार जो शराब में मुख्य कार्बनिक एसिड है।

कार्बनिक एसिड मुख्य रूप से मैलिक और टार्टरिक एसिड होते हैं। टार्टरिक एसिड अंगूर की एक विशेषता है; इसकी पत्तियों में इसकी सामग्री 5 से 7 ग्राम प्रति लीटर तक होती है। मैलिक एसिड हरे अंगूरों में मौजूद होता है और फसल में इसकी मात्रा 2 से 7 ग्राम प्रति लीटर देने के लिए परिपक्वता के साथ घट जाती है। रेंज बहुत विस्तृत है और गर्म जलवायु के साथ विविधता और मिट्टी के आधार पर कम दर देती है क्योंकि गर्मी इसकी गिरावट को तेज करती है। कम मात्रा में कई अन्य एसिड होते हैं: साइट्रिक एसिड, एस्कॉर्बिक एसिड, ए-केटोग्लूटेरिक, फ्यूमेरिक एसिड, गेलेक्टूरॉनिक एसिड, कोमेरिक एसिड, आदि। इनकी चर मात्रा वॉर्ट के पीएच को बदलती है। व्हाइट वाइन की मस्ट आम तौर पर लाल अंगूर की तुलना में अधिक अम्लीय होती है क्योंकि अंगूर की परिपक्वता कम उन्नत होती है।

विटामिन

विटामिन सी (या एस्कॉर्बिक एसिड) अंगूर में मौजूद है और मस्ट को प्रति लीटर 50 मिलीग्राम तक होना चाहिए। यह ऑक्सीकरण घटना के खिलाफ पौधा में एक वॉर्ट है। ऑक्सीजन की उपस्थिति में यह हाइड्रोजन पेरोक्साइड का उत्पादन करता है; इस प्रतिक्रिया से यह एंजाइम को ऑक्सीजन के भण्डार से वंचित करता है जो वाइन को ऑक्सीकरण करने के लिए आवश्यक है। 1962 के बाद से वाइन में विटामिन सी के अलावा वाइन को स्थिर करने के लिए पैकेजिंग के समय प्रति हेक्टेयर अधिकतम 15 ग्राम की अनुमति दी गई है। 2000 के दशक के उत्तरार्ध में प्रयोगों ने इसे ताजा कटाई या पौधा में जोड़ने के लिए एक विधि निर्धारित करने की कोशिश की।

विटामिन बी1 या थायामिन 0.2 और 0.5 मिलीग्राम प्रति लीटर के बीच एकाग्रता में मौजूद है। यह विटामिन खमीर की उचित वृद्धि के लिए आवश्यक है जो अल्कोहोलिक किण्वन को सुनिश्चित करता है।

स्वस्थ अंगूरों के मस्ट में खमीर के लिए प्राकृतिक मात्रा पर्याप्त होती है। दूसरी ओर, एक खराब फसल (ग्रे मोल्ड द्वारा) के लिए, इस विटामिन की गिरावट वाइनमेकर को परेशानी से मुक्त किण्वन सुनिश्चित करने के लिए इसे जोड़ने की ओर ले जाती है। एक बहुत स्पष्ट पौधा और कम तापमान के साथ एक कटाई के मामले में खमीर एक सीमित तरीके से काम करता है और थायमिन के अलावा किण्वन के एक कठिन अंत से बचने में मदद कर सकता है। विधान प्रति हेक्टेयर 30 मिली ग्राम की मात्रा को सीमित करता है।

खनिज तत्व

वोर्ट में खनिज भी होते हैं। सोडियम, पोटेशियम और मैग्नीशियम सबसे आम हैं। पोटेशियम और कैल्शियम भी टार्टरिक एसिड के साथ लवण का निर्माण कर सकते हैं: पोटेशियम बिट्रेट और वाइन के पीएच में तटस्थ कैल्शियम टार्ट्रेट। इन के लिए, जब उनकी घुलनशीलता सीमा तक पहुंच जाती है, तो वे वार्ट को अम्लीकृत करने में योगदान देते हैं। दक्षिणी क्षेत्रों में जहां अम्लता कभी-कभी थोड़ी कम होती है, यह अतिरिक्त अम्लता की विफलता का कारण हो सकता है।

वाइनमेकिंग

व्हाइट वाइन को सफेद या काले अंगूर से बनाया जाता है (लेकिन हमेशा सफेद गूदे के साथ, रंगीन गूदे वाले अंगूर को टेन्ड्रूरियर कहा जाता है, जिसका अर्थ है रंगीन रस)। एक बार कटाई के बाद, अंगूर को दबाया जाता है और केवल रस निकाला जाता है जिसे वॉर्ट कहा जाता है। वॉर्ट को किण्वन के लिए टैंकों में डाला जाता है, जहां अंगूर पर मौजूद खमीर द्वारा चीनी को अल्कोहल में बदल दिया जाता है।

अंगूर की फसल की कटाई



कटाई मशीन से कटी हुई फसल को एक ट्रेलर में खाली कर दिया जाता है।

अंगूर की परिपक्वता अंतिम उत्पाद की आवश्यकता पर निर्भर करती है। एक मीठी व्हाइट वाइन के लिए, चाहे फोर्टीफाइड हो या प्राकृतिक, चीनी प्रमुख मानदंड है। एक सूखी व्हाइट वाइन के लिए, तकनीकी परिपक्वता की गणना की जाती है और फल को पहले (आमतौर पर आठ दिन) चीनी की परिपक्वता से पहले काटा जाता है। इस बिंदु पर चीनी और एसिड के बीच संबंध इष्टतम है। इसके अलावा, कम अम्लता भविष्य की वाइन को अतिरिक्त अल्कोहल और आजीविका की कमी के कारण असंतुलित कर देगी। इसके अलावा, स्वाद कम ताजा और कम उज्वल होगा।



शैम्पेन में मैनुअल हार्वेस्ट।

सूखी व्हाइट वाइन, एक आर्थिक विकल्प है लेकिन हमेशा गुणात्मक नहीं, पूरी कटाई के पारंपरिक हाथ कटाई को फसल काटने की मशीन द्वारा चुनौती दी गई है। अंगूर की नाजुकता को या तो वाइनरी में तेजी से स्थानांतरण की आवश्यकता होती है या ऑक्सीकरण से सुरक्षा भी चाहिए होती है। जब बेल और वाइनरी के बीच परिवहन का समय लंबा होता है, तो फसल को प्रशीतित किया जा सकता है और नाइट्रोजन या सूखी बर्फ का उपयोग करके ऑक्सीजन से दूर रखा जा सकता है।

हालांकि, कुछ मीठी वाइन के लिए, एक सफल कटाई के लिए पिकर्स के लिए मैनुअल काम और प्रशिक्षण की आवश्यकता होती है, जहां केवल जामुन इष्टतम परिपक्वता तक पहुंचते हैं या नोबल रॉट से प्रभावित होते हैं (सेलेक्शन डी ग्रेन्स नोबल्स के लिए)। स्पार्कलिंग वाइन के लिए हाथ उठाने की सलाह दी जाती है और रंगीन त्वचा के साथ अंगूर से व्हाइट वाइन के लिए यह बिल्कुल आवश्यक है।

किण्वन से पहले उपचार



डी-स्टेमिंग के लिए एक छोटा शेकर।

वाइनरी में अंगूर को संसाधित करने का पहला कदम अनचाहे भागों से आवश्यक बॉट के घटकों को अलग करना है। इस स्तर पर अपनाई जाने वाली प्रक्रिया काफी हद तक वाइन की भविष्य की गुणवत्ता निर्धारित करेगी। इसके लिए, समूहों को आम तौर पर हिलाया जाता है, फिर रौंद दिया जाता है। मध्यम रौंदने की प्रथा अनाज को फटने देती है, रस और लुगदी को छोड़ देती है (इसे काले अंगूर से व्हाइट वाइन के लिए इस्तेमाल नहीं किया जा सकता क्योंकि जामुन के समय से पहले फटने से एक रंग जरूर पैदा होता है)।

हिलने या डगमगाने की प्रथा को अंगूर के गुच्छे से तने को अलग करने का फायदा होता है और वाइन को दबाने पर एक स्वादिष्ट स्वाद देने से बचता है। त्वचा का रंग पीला नहीं होता और पारदर्शी पीला रंग बरकरार रहता है।

वाइनमेकर सफेद अंगूर की त्वचा को भिगो सकता है और अगर अंगूर की गुणवत्ता अच्छी है तो मैक्रेशन का अभ्यास करें। किण्वन की शुरुआत में देरी करने के लिए प्री-किण्वन मैक्रेशन आमतौर पर एक नियंत्रित तापमान पर किया जाता है। यह तकनीक वैरिएटल सुगंध और उनके अग्रदूतों के निष्कर्षण में सुधार करती है जो मुख्य रूप से त्वचा में स्थित हैं। जैसे ही कोलाइड्स (बड़े पेक्टिन प्रकार के अणु) और उच्च बढ़ने की क्षमता का अनुपात कम हो जाता है। कार्यान्वित होने के लिए, इस प्रक्रिया को ऑक्सीकरण से बचाने के लिए उचित डी-स्टैकिंग, मध्यम क्रशिंग और सल्फाइट की आवश्यकता होती है। अवधि (आमतौर पर 18 डिग्री सेल्सियस पर 5 से 18 घंटे) विविधता, मैक्रेशन के तापमान, अंगूर की परिपक्वता और मिट्टी की गुणवत्ता पर निर्भर करती है।



वाइन प्रेस की बैटरी।

फिर रोपाई और डी-स्टेमेड हार्वेस्ट को दबाया जाता है। वाइन प्रेस का प्रकार वाइन की संभावित गुणवत्ता को भी प्रभावित करता है। 1980 के दशक से, वायवीय प्रेस ने एयरटाइट स्थितियों में काम करके और अंगूर को नुकसान पहुंचाए बिना रस निकालने के लिए दबाव को ठीक करने की अनुमति देकर काम में सुधार किया है। रस या मूट डी गाउट (ड्रॉप्स का मस्ट) रस है जो स्वाभाविक रूप से दबाने से पहले अपने स्वयं के वजन के तहत कुचलने वाले जामुन से बहता है (प्रेस के रास्ते पर)। ट्रम्पलिंग अपने अनुपात को बढ़ाता है और एक ही समय में अंगूर के उच्च टन भार को संसाधित करके सामग्री को लाभदायक बनाता है। मोट डी प्रेसे (प्रेस का मस्ट) अंगूर पर दबाव से प्रेस से बहने वाला रस है। यह अंगूर के गुणों या दोषों को केंद्रित करता है: यह सुगंध, कोलाइड्स या फेनोलिक यौगिकों में समृद्ध है। हालांकि, यह प्राण दोषों द्वारा भी चिह्नित किया जा सकता है, जैसे कि खराब अंगूर पर कवक की गंध या अपर्याप्त परिपक्वता के साथ एक फसल की वनस्पति गंध। मूट डी गाउट और मो डी प्रेसे मस्ट का मिश्रण या रिलीज अंगूर के स्वास्थ्य, दबाने की विधि और शराब की शैली पर निर्भर करता है इरादा है। दबाने से पहले अंगूर की हेरफेर से लीज़ की मात्रा बढ़ जाती है और दबाने में कठिनाई होती है। एक गुणवत्ता वाली शराब के विकास के लिए, उनके उपयोग को बाहर रखा गया है या बहुत सीमित है।

तलछट

तलछट को हटाने का इरादा है, इससे लीज़ को हटाकर वोट को स्पष्ट करना। लीज़ निलंबन में कोलाइड हैं, खाल या लुगदी से मलबे, और बहिर्जात मलबे (मिट्टी)।

स्टेटिक सेटलिंग में मलबे को बसने के लिए छोड़ना होगा: दबाने के बाद, हवा से दूर एक टैंक में खड़े होने के लिए छोड़ दिया जाना चाहिए। निलंबित कण टैंक के निचले भाग में स्थित होते हैं। यह पेक्टोलिटिक एंजाइमों के अलावा की सुविधा है जो पेक्टिक यौगिकों से बना लंबी शृंखला के कार्बोन हैं। ये पेक्टिन रस को एक उच्च चिपचिपाहट देते हैं, निलंबित कणों को छोटी शृंखलाओं में काटते हैं, और वर्षा में तेजी लाते हैं। भट्टी के प्रशीतन की आवश्यकता है: यदि किण्वन शुरू होता है, तो कार्बन डाइऑक्साइड के बुलबुले की रिहाई से उनके निक्षेपण को रोकने के लिए निलंबित कण भर में फैल जाएंगे। वॉर्ट को स्पष्ट करने के बाद इसे किण्वन के लिए निर्धारित किया जाता है।

डायनामिक सेटलिंग एक मशीन के साथ किया जाता है जो कि लीज से वॉर्ट के विभाजन को तेज करता है। अपकेंद्रित्र सबसे बड़े कणों को हटाता है लेकिन उच्च स्तर की स्पष्टता प्राप्त नहीं करता है।

फ्लोटेशन द्वारा निपटाना एक ऐसी तकनीक है, जिसमें टैंक के तल पर एक गैस की शुरूआत होती है, जिससे बुलबुले बनते हैं, जिससे कण सतह तक बढ़ जाते हैं, जहां वे खुरच कर निकल जाते हैं। एक रोटरी वैक्यूम फिल्टर के साथ निस्पंदन अपेक्षाकृत धीमी लेकिन प्रभावी है। यह अक्सर सेंट्रीफ्यूज से बाहर निकलने वाले लीज में स्पष्ट वॉर्ट को ठीक करने के लिए उपयोग किया जाता है।

इसके अलावा एंजाइम उपचार फाइनिंग्स के निपटान में सुधार कर सकते हैं। कोलोइड्स को बसाने के लिए बेंटोनाइट गिट्टी की एक यांत्रिक भूमिका निभाता है - यह अवसादन दर को तेज करता है। जिलेटिन का उपयोग प्रेस द्वारा निकाले गए निलंबित टैनिन को शांत करने के लिए भी किया जाता है। अक्सर कड़वा स्वाद के साथ जुड़ा हुआ है, उनका निष्कासन आमतौर पर सफेद शराब के लिए फायदेमंद होता है। पॉलीविनाइलपॉलीपाइरोलिडिन या "पीवीपीपी" पॉलीफेनोल्स को ठीक करने और उन्हें खत्म करने की अनुमति देता है। ये अणु वाइन के भूरे होने के लिए जिम्मेदार होते हैं और उनके निष्कासन से भविष्य के पेय में स्थिरता का तत्व मिलता है।

"लीज के स्थिरीकरण" (तरल ठंड स्थिरीकरण) में, वाइनमेकर नियमित रूप से कई दिनों के लिए निलंबन में लीज जोड़ता है, ताकि वे तुरंत व्यवस्थित न हों। फिर वह ऊपर बताए अनुसार एक पारंपरिक बसने के लिए आगे बढ़ता है। यह तकनीक "थॉयल" (पैशन फ्रूट, सिट्रस ...) के पूर्वजों के साथ वॉर्ट के संवर्धन की अनुमति देती है जो स्वाभाविक रूप से वॉर्ट में बहुत घुलनशील होते हैं और विशेष रूप से कुछ किस्मों जैसे सांविनन और कैमसार्ड के लिए उपयुक्त होते हैं। "मेकरेशन ऑफ लीज" में, स्टेटिक सेटलिंग से लीज को एक प्रशीतित टैंक में इकट्ठा किया जाता है और कई दिनों के लिए उत्तेजित किया जाता है। निस्पंदन और किण्वन के बाद वे व्हाइट वाइन देते हैं जो कि थियोल में भी समृद्ध है।

मस्कडेट बनाने के पांच चरण



- चरण 1: ग्रेप बेरी।



- चरण 2: अंगूर का रस।



- चरण 3: रस, फ़िल्टर किया हुआ, न कि विघटित।



- चरण 4: रस, फ़िल्टर और विघटित किया हुआ।



- चरण 5: लीज़: फ़िल्टर किया जाना है।

वाइन बनाना



ब्रिटेन में स्टेनलेस स्टील के टैंकों में किण्वन।

किण्वन से गुजरने के लिए बॉट को एक टैंक में रखा जाता है। ये किण्वन टैंक कई प्रकार के हो सकते हैं: ओक, एपॉक्सी के साथ सीमेंट से लेपित, स्टेनलेस या एनामेल्ड स्टील या एपॉक्सी रेसिन के साथ लेपित। बड़ी मात्रा में टैंकों के लिए तापमान का नियंत्रण, जो आमतौर पर 18 ° सेल्सियस के आसपास होता है, आवश्यक हो जाता है।

18 डिग्री सेल्सियस से नीचे के हल्के रस के किण्वन के दौरान अधिकांश सुगंधित घटकों (शराब और फैटी एसिड के एथिल एस्टर) को खमीर द्वारा संश्लेषित किया जाता है। हालांकि, स्पष्टता और कम तापमान ऐसे कारक हैं जो किण्वन को धीमा करते हैं। इन कठिन काम करने की स्थिति के लिए चयनित खमीर के अलावा पुनरावृत्ति महत्वपूर्ण हो जाता है। इसके विपरीत कुछ निर्माता अपनी लताओं को व्यवस्थित रूप से या बायोडायनामिक रूप से उगाते हैं: बिना खमीर के कृत्रिम रसायनों के बिना लीज़ अच्छी गुणवत्ता के होते हैं इसलिए उन्हें वाइन में रखा जाता है। टर्बिडिटी ऑफ़ मस्ट टिशूज़ की अच्छी आपूर्ति सुनिश्चित करता है और छोटे टैंकों या बैरल में किण्वन के बाद ठंड की महारत की आवश्यकता नहीं होती है।

अंगूर से प्राकृतिक खमीर की कार्रवाई के तहत किण्वन अनायास शुरू होता है। वाइनमेकर व्यावसायिक रूप से उपलब्ध सक्रिय सूखी खमीर का उपयोग करना चुन सकता है। यह एक किस्म या निर्माण की विधि की विशेषताओं को व्यक्त करने में मदद कर सकता है। एक सूखी सफेद शराब किण्वन के लिए जारी है जब तक कि चीनी बाहर चलाता है। शराब को तब लीज़ को खत्म करने के लिए आमतौर पर अपघटित किया जाता है। जब किण्वन बैरल में किया जाता है तो तापमान अक्सर 20° सेल्सियस या 25° सेल्सियस से अधिक हो जाता है।

किण्वन की समाप्ति के बाद, वाइन में मैलोलेक्टिक किण्वन या एफएमएल भी हो सकता है। बैक्टीरिया द्वारा किए गए यह दूसरा किण्वन वाइन को डिसीडाइज करता है: यह मैलिक एसिड को बदल देता है, जिसमें दो कार्बोक्सिल समूह होते हैं, जो लैक्टिक एसिड में बदल जाते हैं। यह ऑपरेशन, जो वाइन के बाइटिंग की अम्लता को कम करता है, हमेशा वांछनीय नहीं होता है और न ही अभ्यास किया जाता है। दक्षिणी क्षेत्रों में, शराब के सुगंध को ताज़ा करने के लिए शराब को अपनी आजीविका देने के लिए अम्लता को सावधानीपूर्वक संरक्षित किया जाता है। अंगूरों के किण्वन के दौरान ओक बैरल में उम्र बढ़ने के दौरान वाइन के सिरे में गोलाई और मात्रा में वृद्धि के पक्ष में वैरिएज सुगंध कम हो जाती है। यह शैंपेन वाइन में एक बेहतर जैविक स्थिरता देता है।

एक मीठी वाइन के लिए, कुछ चीनी रखने के लिए इसके अंत से पहले किण्वन रोक दिया जाता है: यह मटेज (किलेबंदी) है। किण्वन को सल्फर डाइऑक्साइड (एसओ2), (वाइन का स्टिरलाइजेशन), अचानक ठंडा करने (खमीर के संज्ञाहरण), बाइज निस्पंदन (बहुत महीन जाली फिल्टर में खमीर को कैप्चर करके), या इन विधियों में से कई के संयोजन से रोका जा सकता है।। म्यूटेशन के विंदु को निर्धारित करने के लिए अंगूठे का एक नियम, जो अधिग्रहित शराब और अवशिष्ट चीनी के एक अच्छे संतुलन की अनुमति देता है, मात्रा के रूप में 10% से अधिक हासिल की गई डिग्री के रूप में कई संभावित डिग्री को छोड़ना है। मीठे मिष्ठान के लिए वाइन की किण्वन अतिरिक्त चीनी और शराब द्वारा अनायास रुक जाती है: शराब खमीर से बेकार होती है और बड़ी मात्रा में जहरीली होती है। मीठी मदिरा के मामले में शराब का एक अतिरिक्त किण्वन रोक देता है। एफएमएल मीठी मदिरा के लिए नहीं किया जाता है क्योंकि लैक्टिक बैक्टीरिया अधिमानतः चीनी को खराब करते हैं जो एक लैक्टिक काटने (मिठाई और खट्टा शराब) देगा। इसके अलावा, शराब में अम्लता और चीनी का संतुलन जीवंतता का समर्थन करता है।

"कम करने" या "प्रौद्योगिकी" नामक एक वाइनमेकिंग तकनीक विकसित की गई है। ऑस्ट्रेलिया और न्यूजीलैंड में बहुत फैशनेबल है, यह तकनीक अत्यधिक सुगंधित सफेद वाइन की तलाश करती है और सुगंधित किस्मों जैसे कि साँविनन बी, कैमसार्ड बी, और रिस्लीन्ग बी पर बहुत दिलचस्प है, हालांकि कम समय के लिए इस तरह की किस्मों जैसे चारोद्राय बी। समय से पहले ऑक्सीकरण को सीमित करके काम करती है विकास के सभी चरणों में होना चाहिए। कार्बन डाइऑक्साइड (सीओ2) जैसे अक्रिय गैसों का उपयोग हवा से अंगूर को ऑक्सीजन से अलग करता है और ठंड आंशिक रूप से मस्ट में ऑक्सीडेटिव एंजाइमों की कार्रवाई को रोकता है। ट्रायोसेनस, अंगूर में एक प्राकृतिक एंजाइम, और लैकेस, ग्रे मोल्ड से आने वाला एक एंजाइम ऑक्सीकरण में बहुत सक्रिय है। अंगूर की छंटाई करके लैकेस को खत्म किया जा सकता है। कटाई और प्रेसिंग के बीच के समय को कम करके वाइन में पॉलीफेनोल्स की मात्रा पर मजबूत सीमा एक और तकनीक है जिसका लक्ष्य बहुत ही हल्की शराब बनाना है, जिसे पीलेपन से बचाया जाए।

पैकेजिंग से पहले वाइन की तैयारी



एक वाइन वेयरहाउस में मीठी व्हाइट वाइन (सौतेनी) बढ़ती है।



बहुत ही विशेष वाइन की एजिंग: खमीर की एक परत के नीचे येलो वाइन।

किण्वन के बाद सभी वाइन को खपत के लिए निरंतर देखभाल की आवश्यकता होती है। इन सभी प्रथाओं बाँटलिंग से पहले एलेवेज या परिपक्व के रूप में जाना जाता है।

परिपक्वता

एक बैट में परिपक्व किया जा सकता है। स्पष्ट करने और पैकेजिंग (बाँटलिंग या बैग-इन-बॉक्स) तैयार करने में बहुत कम समय लगता है, लेकिन इसे लीज़ के परिपक्व होने से बढ़ाया जा सकता है। इस प्रकार की परिपक्वता में शराब में नियमित रूप से महीन परत को जोड़ना शामिल होता है। मृत खमीर का उपयोग ठीक लीज़ के लिए किया जाता है जो फल को समर्थन देने के लिए शराब की मात्रा और शरीर को देते हुए खुद को (ऑटोलिसिस) पचाता है। इस ऑपरेशन को बाँटोनेज या सरगर्मी कहा जाता है और पारंपरिक रूप से बैरल के नीचे लीज़ को उत्तेजित करने के लिए एक छड़ी के साथ किया जाता है। हालांकि, इस तकनीक को अच्छी तरह से नियंत्रित करने की आवश्यकता है, अन्यथा, खमीर से रिडकटेस सल्फाइड की गतिविधि के कारण शराब एक गो डी डेक्यूइट (कम स्वाद) पर ले सकती है। यह ऑपरेशन बत्स में किया जा सकता है, जैसे कि मस्केडेट में, बरगंडी के रूप में बैरल और कई चारडोनसे, या शैंपेन में बोतलों के रूप में हो सकता है।

बैरल में भी परिपक्व किया जा सकता है। शराब किण्वन के बाद बैरल में डाल दी जाती है, लेकिन प्रति बैरल में ही किण्वन भी हो सकता है। बैरल की दोहरी भूमिका होती है: यह वाइन को स्वाद, मक्खन, और वेनिला की खुशबू देता है लेकिन यह लकड़ी की दीवारों के माध्यम से बहुत ही कम मात्रा में ऑक्सीजन प्रदान करके इसे परिपक्व करने में मदद करता है। यह ऑक्सीजन शराब के घटकों को कम आक्रामक और अधिक संतुलित बनाने में मदद करता है।

ब्लेंडिंग

वांछित अंतिम मिश्रण को प्राप्त करने के लिए सम्मिश्रण में विभिन्न वाइनों का मिश्रण होता है।

यह असेंबली किस्में (बोर्डो वाइन और लॉनयूडॉक-रूसिलन से वाइन के मामले में) हो सकती है या किस्मों के साथ एक विंटेज का सम्मिश्रण (शैंपेन के मामले में) हो सकता है।

यह सम्मिश्रण विशुद्ध रूप से मात्रात्मक हो सकता है: वांछित मात्रा को प्राप्त करने के लिए विभिन्न प्रकारों को मिश्रित किया जा सकता है। यह गुणात्मक भी हो सकता है; टेस्टर या टेस्टर्स की टीम (सेलर मास्टर, वाइनमेकर, एस्टेट का मालिक इत्यादि) इष्टतम गुणवत्ता प्राप्त करने के लिए अंतिम मिश्रण में एक साथ मिश्रण करने के लिए प्रत्येक वाइन की मात्रा निर्धारित करते हैं। वाइनमेकिंग में सम्मिश्रण हमेशा अनुभवजन्य होता है, यह अनुमान नहीं लगाया जा सकता है कि दो या दो से अधिक विग्रहों का संयोजन अपेक्षित उत्पाद देगा। केवल सुरक्षित मूल्य विश्लेषणात्मक मूल्य (मादक ताकत, अम्लता, पीएच, आदि) हैं।

स्पष्टीकरण



एक बैरल के तल पर लीज़ का जमाव।

क्लेरिफिकेशन में जल-अल्कोहल समाधान में निलंबन में अघुलनशील कणों को हटाने के लिए मौजूद होते हैं, जो शराब और स्थिरीकरण बोतल में प्रतिधारण अवधि में शराब में घोले गए तत्वों की घुलनशीलता बनाए रखने और मेज पर खपत करने के लिए काम करते हैं।

वाइन को स्पष्ट करने के लिए, वाइन कंटेनर के तल पर कण जमाव की प्रतीक्षा करना आवश्यक है, लेकिन इसे ऑर्गेनोलॉजिकल अधेसिव के उपयोग द्वारा त्वरित किया जा सकता है। ये योजक अघुलनशील कणों से बंध जाते हैं और नीचे तक गिर जाते हैं।

टैनिन एसिड (या गैलोटेनिन) सी76-एच52-ओ46 का उपयोग कैसिडिन, जिलेटिन, या इसिंगिलास का उपयोग करके व्हाइट वाइन के स्पष्टीकरण के लिए किया जाता है।

स्थिरीकरण

वाइन घटकों के बहुमत वाइन में घुल रहे हैं: हालांकि, कुछ घटक, उम्र बढ़ने या वाइन के भंडारण के दौरान अघुलनशील रूप ले सकते हैं - ऐसा टार्टरिक एसिड के मामले में होता है। पोटेशियम, पोटेशियम बिट्रेट युक्त नमक बोतल के नीचे क्रिस्टल के रूप में होता है। यह एक प्राकृतिक घटना है, लेकिन कई उत्पादकों ने इससे बचने की कोशिश की है क्योंकि डीलर और बेखबर उपभोक्ता इन क्रिस्टल को दोष के रूप में लेते हैं। यह कोल्ड स्टोरेज के कारण होता है या त्वरित होता है: कम तापमान इसकी घुलनशीलता को कम करता है। व्हाइट वाइन को ताज़ा करने की आदत इस वाइन को इस घटना के लिए विशेष रूप से संवेदनशील बनाती है।

वाइन को स्थिर करने के लिए कई समाधान उपलब्ध हैं:

पहला तरीका, वाइन को कई हफ्तों तक ठंड के पास नकारात्मक तापमान पर ठंडा करना है। पोटेशियम बिट्रेट क्रिस्टल उपजी होते हैं और बोतलों या बैग-इन-बॉक्स में पैकेजिंग से पहले निस्पंदन द्वारा हटाया जा सकता है। यह समाधान प्रशीतन ऊर्जा में महंगा है और वाइन के ऑर्गेनोलेप्टिक गुणों को नकारात्मक रूप से प्रभावित कर सकता है।

एक अन्य उपाय शराब में मेटाटार्टरिक एसिड, एक टार्टरिक एसिड बहुलक का परिचय है। इसकी क्रिया की विधि अभी भी अज्ञात है लेकिन यह सूक्ष्म क्रिस्टल को बढ़ने से रोकती है। हालांकि, प्रभाव दीर्घकालिक (6 और 18 महीनों के बीच) में टिकाऊ नहीं होता है क्योंकि यह गर्म होने पर हाइड्रोलाइज हो जाता है।

एक तीसरा तरीका इलेक्ट्रोडायलिसिस है: दो प्लेटों के बीच एक विद्युत प्रवाह शराब आयनों को आकर्षित करता है और उन्हें समाप्त करता है। हालांकि, यह घोल न केवल टार्टरिक एसिड पर बल्कि अन्य यौगिकों विशेष रूप से पोटेशियम पर भी काम करता है जो अधुलनशील बिट्रेट के गठन के लिए जिम्मेदार है और ऑर्गेनोलेप्टिक गुणों को भी संशोधित करता है। हालांकि, यह एक निश्चित स्थिरीकरण की अनुमति देता है। लीज़ पर परिपक्व हुई सफेद मदिरा में उच्च टैटारिक स्थिरता की रिपोर्ट के कारण इस क्षेत्र में शोध हुआ है। खमीर के हाइड्रोलाइज़ेट से एक प्रोटीन (मैनोप्रोटीन) टार्टर के लवण को उनकी घुलनशीलता बनाए रखने की अनुमति देता है। इस यौगिक का जोड़ औद्योगिक रूप से एक अच्छी गुणवत्ता स्थिरीकरण की अनुमति देता है। यह समाधान ऊर्जा और प्रशीतन उपकरणों के लिए कम से कम महंगा है और शराब की सुगंधित धारणा को नहीं बदलता है। फिर भी, सहकारिता संस्थान ने वाइन ऑफ लेंगेडोक के लिए आयोजित किए गए परीक्षण- रौसिलन ने निर्णायक प्रभाव नहीं दिखाया।

अंत में हाल के वर्षों में आयोजित सेलुलोज गम या कार्बोक्जिमिथाइलसेलुलोज (सीएमसी) के अलावा 2009 (ईसी विनियमन 606-2009) में इसकी मंजूरी का अध्ययन किया गया था।

कुछ निर्माता जो अपने उत्पादों को सीधे उपभोक्ता को बेचते हैं, ग्राहक को इन प्राकृतिक घटनाओं की व्याख्या करते हैं, जो तब बोतल के नीचे क्रिस्टल बनाने से रोकने के लिए बड़े विनम्रता से वाइन परोसते हैं।

अस्थिर प्रोटीन की उपस्थिति जो वाइन में एक दुर्घ्य समस्या (प्रोटीन ब्रेकडाउन) पैदा कर सकती है, उसे भी स्थिरीकरण की आवश्यकता होती है। बेंटोनाइट के साथ उपचार अस्थिर प्रोटीन की वर्षा की अनुमति देता है जिसे तब निस्पंदन और निष्कर्षण द्वारा हटाया जा सकता है। प्रोटीन भी टैटारिक वर्षा को रोकने के लिए शराब में जोड़े जाने वाले मेटाटार्टरिक एसिड के साथ प्रतिक्रिया कर सकता है: शराब तब अपनी चमक खो देती है और मट्टा की तरह अफीमयुक्त हो जाती है। कुछ किस्में स्वाभाविक रूप से प्रोटीन (मस्कट ..) में उच्च होती हैं, लेकिन स्तर भी पुराने और परिपक्वता के स्तर के आधार पर भिन्न होते हैं।

अंत में कुछ सफेद मदिरा रोससेमेंट (गुलाबीकरण) के शिकार हो सकते हैं। यह घटना शराब के हल्के रोसे के रंग में खुद को प्रकट करती है और एक "स्टेन्ड" वाइन या एक ऐसा रूप लेती है जो रेड वाइन से एंथोसायनिन की उपस्थिति से दूषित होता है। फिर भी यह ऐसा नहीं है: घटना आम तौर पर रंगहीन भंग पॉलीफेनोल की उपस्थिति के कारण होती है जो ऑक्सीकरण के कारण गुलाबी हो जाती है। पीवीपीपी का एक जलसेक आमतौर पर ऑक्सीकरण के सबस्ट्रेट को समाप्त करता है। कुछ किस्में विशेष रूप से गुलाबी करने के लिए संवेदनशील होती हैं: सॉविनन बी, विग्रियर, ग्रेनेच बी ... इसके कुछ उदाहरण हैं।

एसओ2 का उपयोग

एसओ₂, सल्फर डाइऑक्साइड या सल्फर के डाइऑक्साइड का उपयोग कटाई से लेकर पैकेजिंग तक सभी वाइनमेकिंग कार्यों में किया जाता है। यह ऑक्सीकरण की घटना, ऑक्सीडेज एंजाइम क्रिया (वाइन में पॉलीफेनॉल को ऑक्सीकरण करने वाले एंजाइम), और खमीर और बैक्टीरिया (एंटीसेप्टिक प्रभाव) में माइक्रोबियल आबादी के नियंत्रण के खिलाफ शराब में एक सुरक्षात्मक भूमिका निभाता है।

अधिकतम स्वीकार्य खुराक वाइन की चीनी सामग्री पर निर्भर करती है: अवशिष्ट चीनी सूक्ष्मजीवों द्वारा हमला करने के लिए अतिसंवेदनशील होती है जो किण्वन को फिर से शुरू करेगी। फ्रांस में खुराक विन डी पेज़ (देश वाइन) के लिए 150 मिलीग्राम / लीटर तक सीमित है, स्पार्कलिंग वाइन के लिए 185 मिलीग्राम / ली, फोर्टीफाइड वाइन के लिए 200 मिलीग्राम / लीटर, सूखी सफेद वाइन के लिए 200 मिलीग्राम / लीटर, 250 मिलीग्राम / लीटर है। अवशिष्ट चीनी के साथ सफेद वाइन 5 ग्राम / लीटर (मोएलेक्स वाइन), और लिकर स्वीट वाइन के लिए 300 मिलीग्राम / लीटर की आवश्यकता होगी।

फिल्ट्रेशन और कंडीशनिंग

व्यक्तियों या रेस्तरां को बिक्री के लिए, यदि आवश्यक हो तो वाइन को फिल्टर्ड किया जाता है। निस्पंदन में वाइन में निलंबित महीन कणों को बनाए रखने के लिए एक फिल्टर तत्व के माध्यम से वाइन को पारित करना शामिल है। यह फाइन अर्थ (केजलगुर), कार्डबोर्ड शीट, झिल्ली या क्रॉस-फ्लो फिल्ट्रेशन हो सकता है।

पैकेजिंग कंटेनर में वाइन डालने का ऑपरेशन है जिसमें इसे विपणन किया जाएगा। अधिक उम्र में इसे एक बैरल या पीपा में रखा जाता था और ग्राहक वाइन व्यापारी पर अपना घड़ा या बोतल भर देते थे। कांच की बोतल की उपस्थिति ने शराब की दुनिया में क्रांति ला दी। हस्तांतरण की अनुपस्थिति और इस प्रकार हवा में ऑक्सीजन के साथ संपर्क ने उत्पाद की गुणवत्ता में महत्वपूर्ण सुधार किया है। अन्य कंटेनरों में उभरा है: टेट्रा पाक से ईट, पॉलीइथिलीन टेरिफथेलेट या पीईटी की बोतल, पेय पदार्थ, और बैग-इन-बॉक्स। उनकी गुणवत्ता शराब के संबंध में उनकी रासायनिक जड़ता और ऑक्सीजन के खिलाफ उनके भ्रामक चरित्र में है।



एक पारंपरिक शराब की बोतल।



वाइन एल्यूमीनियम कैन में अच्छी तरह से रहती है।



बैग-इन-बॉक्स में ऑस्ट्रेलियाई वाइन।



पीईटी वाइन के लिए एक तटस्थ पैकेजिंग है।

वाइन की बोतल को वाइन को समर्पित कुछ आकार दिए गए हैं। सबसे द्योतक स्पार्कलिंग वाइन की बोतल है: क्योंकि इसके अंदर का दबाव काफी मोटा गिलास है। कई देशों ने व्हाइट वाइन की बोतलों के लिए इस आकार को अपनाया है – इनका रेड वाइन की बोतलों की तुलना में अधिक सुव्यवस्थित रूप होता है।



बोर्डो की एक बोतल: (एक बोर्डोलाइज)।



बोरगौन की एक बोतल: (एक बॉरगिग्न)।



शेम्पेन की बोतलें: (शेंपेन)।



एल्सेस की एक बोतल: (ए बांसुरी)।



प्रोवेंस की एक बोतल: (कोर्सेट के साथ एक फ्लेट, या बांसुरी प्रोविडेकेल, या बांसुरी क्वाइल)।



जुरा की एक बोतल (एक जुरासिएन)।



जुरा की पीली शराब की एक बोतल: (एक क्लीवलिन)।



मस्कडेट की एक बोतल: (एक मस्कडेट)।



गिलाक से बोतलें: (कुछ गिलाकोइज़)।



प्रेकोनिया से बोतलें: (एक बोक्सब्यूटेल)।



आइस वाइन की अच्छी बोतल।



रुडा से एक वर्देजो।

वाइन चखना

रंग

व्हाइट वाइन का रंग वाइन के प्रकार के रूप में विविध है। आमतौर पर उद्धृत शब्द पीला है। हालांकि, शब्दावली की समृद्धि वास्तविक रंग और ह्यू (रंग की सीमा अक्सर वाइन और गिलास के बीच संयुक्त पर अलग होती है) के बीच दृश्य विश्लेषण के लिए मुक्त स्थान छोड़ती है।

20वीं शताब्दी के अंत में वाइन बनाने वाले घटकों के रंग अभी भी स्पष्ट रूप से पहचाने नहीं गए थे। उम्र से अधिक अंगूर में फ्लेवोन को पीले रंग के लिए जिम्मेदार माना जाता था, लेकिन वाइन में उनका बहुत कम विघटन, छोटे धब्बों के कारण, अन्य अणुओं के लिए खोज का कारण बना। 1995 में बियू द्वारा एक थीसिस को पॉलीसैकराइड्स, प्रोटीन और कुछ फेनोलिक एसिड के प्रभाव के लिए कहा गया था।

निर्दिष्ट किया गया कि: "सोना शब्द का उपयोग किया जाता है, यदि उपस्थिति बहुत उज्वल है और प्रतिबिंब से भरा है, धातु के लिए विशिष्ट विभिन्न बारीकियों की परिभाषा में (...) यदि, उचित स्पष्टता के साथ, शराब प्रकाश नहीं बहाती है और प्रतिबिंब को विकीर्ण नहीं करता है, हम केवल पीला शब्द देंगे। एक रंग पैमाने पर सफेद शराब लगभग बेरंग सफेद हो सकती है। जब युवा यह आमतौर पर हल्के हरे या पीले पीले रंग का होता है। इसका पीला रंग उम्र के साथ गहराता जाता है और परिपक्व होकर सोना, फिर तांबा और अंत में अम्बर बन जाता है। दुनिया में सबसे गहरी मदिरा में से एक सफेद अंगूर के साथ प्राप्त की जाती है: पेद्रो जिमेनेज़। चीनी का अनुपात भी वाइन के रंग को प्रभावित करता है, जिससे अंगूर की प्रकृति की प्रकृति पर निर्भर करता है: बॉरदाँ सॉविनन ब्लैक या मस्कैडिट मेलन में एक हरा-भरा रंग होता है, जैसे कि टेराडोने या ट्रमिनर को उगाया जाता है और तुलनीय परिस्थितियों में विनीफाइड किया जाता है।



कैटाविनो का गिलास (शैरी)।



शारडोने।



तोकाजी का गिलास।



रोदे का एक वर्देजो।

सुगंध

व्हाइट वाइन से निकलने वाली सुगंध लगभग पूरी वाइन सुगंध को कवर करती है।

फल वाली सुगंध में नींबू और अंगूर जैसे खट्टे फल, सेब, क्विंस, आड़ू और खुबानी जैसे सफेद फल और अखरोट और हेज़लनट्स जैसे नट्स शामिल हैं। विदेशी फल भी मौजूद हैं: अनानास, आम और लीची कुछ उदाहरण हैं। स्पष्ट रूप से सुगंधित पैलेट में इन पकाए गए फ्लेवर शामिल हैं: सेब, जैम, कैंडीड फल, आदि। सफेद मदिरा बबूल, हनीसकल, बर्वेना, वायलेट, आदि के फूलों की सुगंध को भी व्यक्त कर सकती है। (शहद के पत्तों को भी आत्मसात किया जा सकता है)।

एजिंग वाइन में अन्य स्वाद भी लाती है। बैरल उम्र बढ़ने से वैनिला, मक्खन, ब्रोचे, टोस्ट, कारमेल आदि की गंध पैदा होती है। पीली वाइन या शेरी जैसी लंबी परिपक्व मदिरा में ताजे अखरोट, बादाम और हेज़लनट्स की विशिष्ट सुगंध होती है।

अंत में मिट्टी एक क्षेत्र की एक स्वाद विशेषता प्रदान कर सकती है। इस प्रकार, फिल्ट की खनिज सुगंध (चकमक पत्थर या हल्के पत्थर की गंध) अच्छी तरह से शारडोने वी और साँविग्रन वी में व्यक्त की जाती है, और तेल की गंध पुराने अलसैटियन रिस्लीन्ग वी की विशिष्ट है।

एक ही सुगंध जिसे रेड वाइन तक सीमित माना जा सकता है, व्हाइट वाइन में भी पाई जाती है। यह विशेष रूप से कुछ सफेद शैंपेन वाइन में काले अंगूर और लाल फल (स्ट्रॉबेरी, रास्पबेरी, ब्लूबेरी, आंवला, आदि) की याद दिलाता है।

स्वाद

जब मुंह में रखी जाती है तो व्हाइट वाइन में रेड वाइन से अलग संतुलन होता है, जिससे टैनिन संरचना को हटा दिया जाता है। संतुलन अब केवल अल्कोहल और अम्लता पर आधारित नहीं है: यह वह कारक है जो व्हाइट वाइन बनाने की कठिनाई की व्याख्या करता है।

मीठी और फोर्टीफाइड व्हाइट वाइन के लिए चीनी की उपस्थिति अल्कोहल और अम्लता को संतुलित करने के लिए एक पैरामीटर जोड़ती है।

बैरल में परिपक्व होने से वाइन को लकड़ी से स्पर्श मिलता है और ओक से टैनिन इसे संरचना प्रदान करता है। सबसे मजबूत वाइन, जैसे कि सौतर्न के कुछ भव्य क्रूस (उदाहरण के लिए चाटियू डी यक्कम) यहां तक कि नई लकड़ी में उम्र बढ़ने का समर्थन करते हैं।

व्हाइट वाइन के लिए गिलास

जब से गिलास कंटेनर का अस्तित्व है, प्रत्येक प्रकार की वाइन के लिए विशेष गिलास बनाए गए थे। व्हाइट वाइन के लिए विशिष्ट कई गिलास, कई शराब उत्पादक क्षेत्रों में मौजूद हैं। वाइन के रंग की उचित रूप से सराहना करने के लिए गिलास पूरी तरह से स्पष्ट और बेरंग होना चाहिए। हालांकि, टेबलवेयर के डिजाइनरों और निर्माताओं ने हरे या नीले पैरों के साथ व्हाइट वाइन के गिलास बनाए हैं। ये रंग शराब की चापलूसी करते हैं - वे छाया में एक कृत्रिम रंग देते हैं (एक प्रतिबिंब बाधा जो कांच और शराब के बीच अलगाव पर जोर देती है) - कथित छाप को फिर से जीवंत करना।

स्पार्कलिंग वाइन को बांसुरी और कूप जैसे विशेष चश्मे में परोसा जाता है। बांसुरी पेशेवर टेसटर के लिए पसंदीदा गिलास है: आकृति कसैले को नाक की नोक पर केंद्रित करती है और इसकी ऊंचाई सतह पर उठने वाले बारीक बुलबुले की सराहना करती है।

कूप को इसके बहुत अधिक भड़कने वाले आकार के कारण अनुशंसित नहीं किया जाता है: यह फोम की परत को संरक्षित नहीं करता है और गैस और सुगंध बहुत तेजी से बच जाता है। किंवदंती के अनुसार, इस प्रकार के गिलास का विकास ब्रेस्ट ऑफ द मार्किंस डी पोम्पडूर के आकार के आधार पर किया गया था। कूप एक ऐसे समय से है जब मदिरा ज्यादातर मीठा और कम सुगंधित होती थी। 1930 के दशक से और ड्राई स्पार्कलिंग वाइन का सेवन करने की आदत के साथ, बांसुरी ने कूप की जगह ले ली है। कूप का उपयोग उन मिश्रणों में भी किया जाता है जिनमें एक चुलबुली कॉकटेल में और चश्मे के शानदार पिरामिड में उत्सव होता है।

गिलासों की इस शृंखला के अलावा, फ्रांस में आईएनएओ के जूल्स चौवेट सहित, चीते की टीम का काम 1970 में आईएनएओ गिलास के निर्माण के कारण हुआ था। इस गिलास में एक पतली कांच की दीवार और वक्र की गणना की गई है जो सभी वाइन का स्वाद लेने में सक्षम है। इस गिलास का उपयोग अन्य लोगों के बीच, अनुमोदन के स्वादों के दौरान किया जाता है - वाइन के प्रवेश द्वार को एक अपीलिय डी ओरिजिन कंट्रोल (एओसी) के नाम के हकदार होने के लिए ऐसा करना होता है। टेबल पर वाइन परोसने के लिए इस सरल लेकिन सुरुचिपूर्ण गिलास का उपयोग किया जा सकता है।



व्हाइट वाइन गिलास आम तौर पर रेड वाइन गिलास की तुलना में लंबे और पतले होते हैं।



शेरी अमोंटिलाडो का आईएनएओ गिलास।



अल्सेटियन गिलास: वाइन के रंग का ठीक से आकलन करने के लिए रंगीन फुट की सिफारिश नहीं की जाती है।



17 वीं शताब्दी का जर्मन वाइन गिलास (रोमर)।



कावा की एक फ्ल्यूटा स्वाद



स्पार्कलिंग वाइन के लिए एक फ्ल्यूटा



स्पार्कलिंग वाइन के लिए एक कूप का उपयोग किया जा सकता है।



कूपों के एक पिरामिड का नाटकीय रूपांतरण 17 वीं शताब्दी से।।

व्हाइट वाइन कैसे बनाएं

वाइन बनाना मजेदार और फायदेमंद दोनों हो सकता है। अधिकांश क्षेत्रों में, जब तक आप इसे नहीं बेचते हैं, तब तक वाइन बनाना वैध है। यह शराब बनाने की एक बेहद सस्ती विधि है और अगर सही ढंग से किया जाए तो बहुत अच्छा स्वाद दे सकती है।

कदम



1. अपने सभी उपकरणों को सेनिटाइज करें। अपनी वाइन के संपर्क में आने वाले उपकरणों के हर टुकड़े को सेनिटाइज करना किसी भी ऑफ-फ्लेवर और हानिकारक बैक्टीरिया को कम करने के लिए महत्वपूर्ण है। कई अलग-अलग सेनिटाइजेशन विधियां हैं, इसलिए आपको केवल यह पता लगाने की आवश्यकता होगी कि कौन सी विधि आपके मामले के लिए सबसे अधिक उपयोगी है।



2. सफेद अंगूर के रस को 5 लीटर (1.3 अमेरिकी गैल) की बोतल में डालें। ढक्कन लगाएं और बोतल को हिलाएं।



3. चीनी का कप डालें। ढक्कन लगाएं और बोतल को हिलाएं।



4. गुनगुने पानी में खमीर और थोड़ी मात्रा में चीनी मिलाएं।



5. जब यह झाग बनाने लगे तो इसे सीधे बोतल में डालें।



6. ढक्कन लगाएं और हिलाएं। (इस चरण को पूरा करने के बाद अगले चरण पर सीधे जाना महत्वपूर्ण है।)



7. बोतल से ढक्कन हटा दें।



8. पिन के साथ गुब्बारे में थोड़े छेद करें।



9. बोतल के शीर्ष पर गुब्बारे को खींचकर लगाएं।



10. किण्वन की बोतल को कहीं गर्म स्थान पर रखें लेकिन सीधी धूप से बचाकर रखें।



11. 12 घंटे के बाद यह फिज़ करना शुरू कर देगा। यदि यह फिज़िंग शुरू नहीं करता है, तो फिर से शुरू करें। यह काम खमीर का होगा। गुब्बारे में छेद के माध्यम से गैसों को छोड़ा जाएगा। जब गुब्बारा फूला हुआ नहीं रह जाता है (आमतौर पर लगभग 2-3 सप्ताह के बाद), तो अगले चरण पर जाएं।



12. एक बार प्राथमिक किण्वन रुकने के बाद (2-3 सप्ताह के बाद) अल्कोहल की मात्रा पर्याप्त होनी चाहिए और इसे बोतलबंद किया जा सकता है। अब आपके पास 11-12% की अल्कोहल सामग्री के साथ 5-6 बोतल वाइन होनी चाहिए! आप भिन्न तरीके और नुस्खे के साथ प्रयोग कर सकते हैं!

डांडेलियन वाइन कैसे बनाएं

डांडेलियन वसंत और गर्मियों के महीनों के दौरान मौसम में होते हैं, लेकिन वे खुद को एक पेय से स्वादिष्ट रूप से उधार देते हैं जो आप वर्ष-दौर की सेवा कर सकते हैं। उत्तरी गोलार्ध में वाइन बनाने के उद्देश्य से डांडेलियन कटाई के लिए अप्रैल और मई सबसे अच्छे महीने हैं। इसे आजमाएं और खुद चखें।

कदम



1. बौर को अच्छे से धोएं और साफ करें। इसे एक फल या सब्जी के रूप में सोचें; आप अपने भोजन में कीड़े या गंदगी नहीं चाहते हैं। सभी हरी सामग्री को हटा दें।
2. दो दिनों के लिए फूलों को भिगोएं।
3. बौर को चार चौथाई पानी में, चूने, संतरे और नींबू के रस के साथ रखें।



4. अदरक, लौंग, संतरे के छिलके, नींबू के छिलके, और चीनी में हिलाएं। एक घंटे के लिए मिश्रण को उबाल लें। यह 'जलसेक' बनाता है जिससे बाद में किण्वन के बाद वाइन बन जाएगी।



5. फिल्टर पेपर के माध्यम से छानें (काँफी फिल्टर की सलाह दी जाती है)। आसव को थोड़ी देर ठंडा होने दें।
6. जब तक जलसेक गरम है तब तक खमीर को हिलाएं, लेकिन 100 डिग्री फारेनहाइट के नीचे होना चाहिए।
7. इसे कवर करें और अकेला छोड़ दें, इसे रात भर ऐसे ही रहने दें।
8. इसे बोतलों में डालें, एक गुब्बारे में कुछ छेद करें और बोतलों के ऊपर एक एयरलॉक बनाने के लिए रखें, अवांछित जंगली खमीर को बाहर रखने के लिए, और उन्हें कम से कम तीन हफ्तों के लिए एक अंधेरी जगह में स्टोर करें ताकि यह किण्वित हो सके। इस बिंदु पर अब आपके पास वाइन तैयार होगी!
9. वैकल्पिक रूप से वाइन को कई बार रैक करें। रैकिंग का अर्थ है जब तक वाइन साफ नहीं हो जाती, तब तक दूसरे कंटेनर में तरल को साइफन करना या तरल डालना, पहले कंटेनर के निचले भाग में लीज़ (तलछट) छोड़ना जारी रखें।
10. कॉर्क और बोतलों को ठंडी जगह पर स्टोर करें। वाइन को कुछ समय तक रहने दें। अधिकांश व्यंजनों में कम से कम छह महीने इंतजार करने की सलाह दी जाती है, अधिमानतः एक वर्ष बेहतर होता है।

वाइन का वायु-प्रसार कैसे करें

यदि आप आठ साल पुरानी टैनिंग रेड वाइन की एक बोतल पी रहे हैं, तो संभावना है कि इसे सांस लेने दें, या एरेट करें, निश्चित है कि इसके स्वाद में सुधार होगा। टैनिंग रसायन होते हैं जो वाइन को कसैला बनाते हैं; वे वही होते हैं जो आपके मुंह को चुस्त बनाते हैं और एक घूंट लेने के बाद सूखा महसूस कराते हैं। वाइन के बुके के विकसित होते ही, पुराने समय में, टैनिंग बोतल में टूट जाते हैं। युवा, पूर्ण शरीर वाले लाल रंग में, हालांकि, टैनिंग वाइन के अधिक नाजुक स्वादों को अभिभूत कर सकता है। वाइन को एरेट करना अपने टैनिंग को तोड़कर और इसके बुके को खोलकर अपनी कसावट को कम करता है।

तरीका 1

ब्लेंडर का उपयोग करते हुए



1. रेड वाइन की एक बोतल खोलें। यदि यह आठ साल से कम उम्र की है, तो संभावना है कि यह थोड़ी टैनिक होगी। यदि वाइन अधिक पुरानी है, तो उसे किसी भी वातन की आवश्यकता नहीं होगी।



2. एक ब्लेंडर में वाइन डालें। यदि आपके पास ब्लेंडर नहीं है, तो आप ब्लेड संलग्नक के साथ एक खाद्य प्रोसेसर का उपयोग कर सकते हैं।



3. ब्लेंडर को बंद करें और इसे 15 से 30 सेकंड के लिए उच्च पर पल्स करें। यह वाइन में हवा मिलाने और टैनिन को नरम करने में मदद करेगा। अगर आप बुलबुले बनते हुए देखते हैं तो चिंता न करें। यह केवल हवा के बुलबुले हैं, जो वाइन को वायु-प्रसार करने में मदद करेंगे।



4. वाइन को वाइन गिलासों में डालें और परोसें। एक बेहतर प्रस्तुति के लिए, आप वाइन को अपनी मूल बोतल में वापस डालने के लिए एक फ़नल का भी उपयोग कर सकते हैं।

तरीका 2

दो पिचर्स का उपयोग करना



1. दो पिचर्स लें। आपको दोनों पिचर्स के बीच में वाइन को बार-बार पलटना होगा, इसलिए हल्के और आसानी से उपयोग किए जाने वाले पिचर्स का उपयोग करना बेहतर होगा।



2. पहले पिचर में एक बोतल टैनिंग रेड वाइन डालें। यदि वाइन आठ साल से कम पुरानी है, तो यह शायद कुछ हद तक टैनिंग होगी और इसे वायु-प्रसार की आवश्यकता होगी।

यदि शराब इससे अधिक पुरानी है, तो आपको इसे प्रचलित करने की आवश्यकता नहीं होगी।



3. वाइन को दूसरे पिचर में डालें। इस बारे में चिंता न करें कि आप इसको कितनी तेजी से या कितनी धीमी गति से करते हैं। आप बार-बार ऐसा कर रहे होंगे, जो वाइन को एरेट करने में मदद करेगा।



4. पिचर में वाइन डालना जारी रखें। ऐसा कुल 15 बार करें।



5. वाइन परोसें। इस बिंदु पर, आप वाइन को वाइन गिलासों में डाल सकते हैं या आप इसे इसकी मूल बोतल में वापस डाल सकते हैं। बोतल के गले में एक फ़नल रखें, ताकि आप किसी भी वाइन को न फैलाएं।

तरीका 3

वाइन गिलास का उपयोग करते हुए



1. बड़े कटोरे के साथ एक रेड वाइन गिलास चुनें। रेड वाइन गिलास एक कारण के लिए व्हाइट वाइन गिलास से अलग हैं: रेड वाइन को प्रचलित करने में मदद करता है।

- यदि आप बड़ी संख्या में लोगों को वाइन परोस रहे हैं, तो आप इसके बजाय एक रेड वाइन डिंकटर का उपयोग कर सकते हैं; एक बड़े कटोरे के साथ एक गिलास चुनें।



2. गिलास में थोड़ी टैनिंग रेड वाइन डालें। गिलास के सबसे चौड़े हिस्से पर डालना बंद करें। इससे अधिक वाइन हवा के संपर्क में आ जाएगी। यह किसी भी स्लॉशिंग या स्पिलिंग को भी रोक देगा, जब आप वाइन को घुमाएंगे।

- जैसा कि आप डालते हैं, बोतल को लगभग 10 इंच (25.4 सेंटीमीटर) गिलास के ऊपर रखने की कोशिश करें। इस तरह, गिलास में आने पर वाइन को अधिक हवा के संपर्क में लाया जाएगा।



3. वाइन को एक तरफ सेट करें और इसे कम से कम 45 मिनट तक सांस लेने दें। वाइन जितनी नई होगी, इसको उतनी देर ठहरने की जरूरत होगी। उदाहरण के लिए, नई या ताजा वाइन को छह घंटे तक बैठना पड़ सकता है, जबकि पुरानी वाइन एक घंटे के बाद सिरके में बदल सकती है।

- यदि आप एक पुरानी, नाजुक और परिपक्व वाइन डाल रहे हैं, तो इसे 30 मिनट के भीतर पी लें। इसे उससे अधिक देर खाली न छोड़ें।
- हल्की रेड वाइन, जैसे कि पिनोट नॉइर, इनको आमतौर पर सांस लेने के लिए केवल 15 से 20 मिनट की जरूरत होती है।



4. वाइन को गिलास में घुमाएं और स्वाद का परीक्षण करने के लिए एक घूंट लें। गिलास में शराब घुमाने से इसे और अधिक एरेट करने में मदद मिलती है।

फोर्टीफाइड शराब

फोर्टीफाइड वाइन एक ऐसी वाइन है जिसमें एक डिस्टिल्ड स्पिरिट, आमतौर पर ब्रांडी डाली जाती है। फोर्टीफाइड वाइन की कई अलग-अलग शैलियों को विकसित किया गया है, जिसमें पोर्ट, शेरी, मेडीरा, मार्साला, कमांडारिया वाइन और सुगंधित वाइन वरमाउथ शामिल हैं।



पोर्ट का एक गिलास, एक फोर्टीफाइड वाइन



नोअली प्रेट एक्स्ट्रा ड्राई, लिलेट ब्लैंक, डोलिन रूज और मार्टिनी एंड रॉसी रोसो सहित वरमाउथ और क्विनक्विना बोटलों का संग्रह

उत्पादन



शेरी बैरल एजिंग।

एक वाइन को फोर्टीफाई करने का कारण इसे संरक्षित करना था, क्योंकि इथेनॉल एक प्राकृतिक एंटीसेप्टिक है। हालांकि, फोर्टीफाइड वाइन-शैली लगभग 1650 में शुरू हुई थी, लेकिन यह बहुत कम संभावना नहीं है कि यह इसके लिए मूल कारण था। यह 1850 तक नहीं है कि एंटीसेप्टिक कार्बवाई और यहां तक कि खमीर के कार्य की खोज की गई थी। यह अधिक संभावना है कि फोर्टीफिकेशन की शुरुआत एक भाग्यशाली दुर्घटना थी। भले ही अब अन्य संरक्षण पद्धतियां मौजूद हैं, लेकिन फोर्टीफिकेशन का उपयोग जारी है क्योंकि प्रक्रिया तैयार उत्पाद में अलग स्वाद जोड़ सकती है।

हालांकि अंगूर ब्रांडी को आमतौर पर फोर्टीफाइड वाइन का उत्पादन करने के लिए जोड़ा जाता है, अतिरिक्त अल्कोहल भी तटस्थ आत्मा हो सकती है जिसे अंगूर, अनाज, चुकंदर या गन्ने से डिस्टिल्ड किया गया हो। क्षेत्रीय अपीलिय कानूनों में उन प्रकार की भावना को निर्देशित किया जा सकता है जो फोर्टीफिकेशन के लिए अनुमति दी जाती हैं। उदाहरण के लिए, अमेरिका में केवल अंगूर की स्पिरिट्स का उपयोग किया जा सकता है।

अतिरिक्त अल्कोहल का स्रोत और इसके आसवन की विधि फोर्टीफाइड वाइन के स्वाद को प्रभावित कर सकती है। यदि तटस्थ स्पिरिट का उपयोग किया जाता है, तो यह आमतौर पर एक पॉट के बजाय अभी भी एक निरंतर स्थिर के साथ उत्पादित किया जाएगा।

जब किण्वन प्रक्रिया पूरी होने से पहले वाइन में मिलाया जाता है, तो आसुत बेवरेज में अल्कोहल खमीर को मार देता है और अवशेष चीनी को पीछे छोड़ देता है। अंतिम परिणाम एक वाइन होगी जो मीठी और तेज दोनों है, आम तौर पर इसमें अल्कोहल की मात्रा (एबीवी) द्वारा लगभग 20% होती है।

किण्वन प्रक्रिया के दौरान, मस्ट में मौजूद खमीर कोशिकाओं को चीनी को अल्कोहल में बदलना तब तक जारी रखना चाहिए जब तक कि यह 16% -18% के अल्कोहल स्तर तक नहीं पहुंच जाए। इस स्तर पर, अल्कोहल खमीर के लिए विषाक्त हो जाती है और इसे मार देती है। यदि किण्वन को पूरा करने के लिए चलाने की अनुमति दी जाती है, तो परिणामस्वरूप वाइन (ज्यादातर मामलों में) चीनी में कम होगी और एक सूखी वाइन मानी जाएगी। पहले किण्वन प्रक्रिया में अल्कोहल जोड़ा जाता है, जिसके परिणामस्वरूप वाइन अधिक मीठी होगी। सूखी फोर्टीफाइड वाइन की शैलियों के लिए, जैसे कि शेरी, अल्कोहल किण्वन की समाप्ति से पहले या बाद में जोड़ा जाता है।

कुछ फोर्टीफाइड वाइन शैलियों (जैसे कि देर से कटाई और बॉट्रीटाइज्ड वाइन) के मामले में, चीनी का स्वाभाविक रूप से उच्च स्तर खमीर को बाधित करेगा। इससे पहले कि वाइन सूख जाए यह किण्वन को रोक देता है।

किस्म कमांडरिया वाइन



कमांडरिया वाइन को चखना।

कमांडरिया साइप्रस के अनोखे एओसी क्षेत्र में लिमासोल के उत्तर में मावरो और जिनेस्टी, सूखे सूरज और पुराने ओक के बैरल के उच्च ऊंचाई वाले बेलों से बनी है। हाल के घटनाक्रमों ने कमांडरिया की विभिन्न शैलियों का उत्पादन किया है, जिनमें से कुछ फोर्टीफाइड नहीं हैं।

मेडिरा वाइन

मेडिरा एक फोर्टीफाइड वाइन है जो मेडिरा द्वीप समूह में बनाई जाती है। वाइन का निर्माण विभिन्न प्रकार की शैलियों में किया जाता है, जिसमें ड्राई वाइन होती है, जो अपने आप में एक एपरिटिव के रूप में ली जा सकती है, मीठी वाइन के लिए आमतौर पर मिठाई के साथ खपत की जाती है। मेडिरा को जानबूझकर गर्म किया जाता है और इसकी परिपक्वता प्रक्रिया के हिस्से के रूप में ऑक्सीकरण किया जाता है, जिसके परिणामस्वरूप एक बोतल खोलने के बाद विशिष्ट स्वाद और एक असामान्य रूप से लंबी उम्र होती है।



मार्सला शराब

मार्सला वाइन सिसिली की एक वाइन है जो फोर्टीफाइड और अनफोर्टीफाइड दोनों संस्करणों में उपलब्ध है। यह पहली बार 1772 में एक अंग्रेज व्यापारी जॉन बुडहाउस द्वारा शेरी और बंदरगाह के लिए एक सस्ती विकल्प के रूप में निर्मित किया गया था, और इसका नाम द्वीप के बंदरगाह मार्सला से मिला। फोर्टीफाइड संस्करण को दो शैली बनाने के लिए ब्रांडी के साथ मिश्रित किया जाता है, ताजा, थोड़ा हल्का, जो कम से कम 17% और कम से कम चार महीने की आयु का है; और सुपरियोर, जो कम से कम 18% है, और कम से कम दो साल की आयु का है। अनफोर्टीफाइड मार्सला वाइन पांच साल या उससे अधिक समय तक लकड़ी के पीपे में बढती है और वाष्पीकरण द्वारा 18% की शक्ति तक पहुंच जाती है।

मिस्टेले

मिस्टेले को कभी-कभी फोर्टीफाइड वाइन, विशेष रूप से वरमाउथ, मार्सला और शेरी में एक घटक के रूप में उपयोग किया जाता है, हालांकि यह मुख्य रूप से फ्रेंच पियेउ डेस कैरेंटेस जैसे एपीरिटिफ्स के लिए एक आधार के रूप में उपयोग किया जाता है। यह गैर-किण्वित या आंशिक रूप से किण्वित अंगूर के रस में शराब जोड़कर निर्मित होता है। शराब के डालने से किण्वन बंद हो जाता है और परिणामस्वरूप मिस्टेल पूरी तरह से किण्वित अंगूर के रस की तुलना में मीठी होती है, जिसमें शर्करा अल्कोहल में बदल जाता है।

मस्कट डी सेटुबल

मस्कट डी सेटुबल एक पुर्तगाली वाइन है जो पेनिनसुला डी सेटुबल पर सेटुबल नगरपालिका के आसपास निर्मित होती है। वाइन मुख्य रूप से अलेक्जेंड्रिया अंगूर के मस्कट से बनाई जाती है और आम तौर पर एगुआर्डेंट के साथ फोर्टीफाइड होती है। माना जाता है कि इस शैली का आविष्कार पुर्तगाल के सबसे पुराने टेबल वाइन कंपनी के संस्थापक जोस मारिया डा फोंसेका ने किया था, जिसका जन्म 1834 में हुआ था।

पोर्ट वाइन



पोर्ट वाइन पुर्तगाल के उत्तरी प्रांतों में डरो घाटी से एक फोर्टीफाइड वाइन है। यह मीठी रेड वाइन है, लेकिन यह सूखे, अर्द्ध शुष्क और सफेद किस्मों में भी आती है।

शैरी



शैरी का डिगस्टेशन।

शैरी सफेद अंगूर से बनी एक फोर्टीफाइड वाइन है जो स्पेन के जेरेज शहर के पास उगाई जाती है। शब्द "शैरी" अपने आप में जेरेज का एक परिचायक है। पहले के समय में, शैरी को बोरी के रूप में जाना जाता था (स्पेनिश सैका से, जिसका अर्थ है "सोलरा से एक निष्कासन")। यूरोपीय संघ में "शैरी" मूल की एक संरक्षित पदनाम है; इसलिए, "शैरी" के रूप में लेबल की गई सभी वाइन को कानूनी तौर पर शैरी ट्राइएंगल से आना चाहिए, जो कि जॉर्ज डे ला फ्रोंटेरा, सान्त्युकर डे बारमिडा और एल प्यूर्टो डी सांता सैंटा के बीच काडीज़ प्रांत में एक क्षेत्र है।

किण्वन पूरा होने के बाद, शैरी ब्रांडी के साथ दृढ़ है। क्योंकि किण्वन के बाद फोर्टिफिकेशन होता है, ज्यादातर शैरी शुरू में सूख जाती हैं, बाद में किसी भी मिठास को जोड़ा जाता है। इसके विपरीत, पोर्ट वाइन (उदाहरण के लिए) को इसके किण्वन के माध्यम से आधा फोर्टीफाइड किया जाता है, जो इस प्रक्रिया को रोक देता है ताकि सभी शुगर अल्कोहल में बदल न जाएं।

शैरी का उत्पादन विभिन्न प्रकार की शैलियों में किया जाता है, जिसमें सूखे, हल्के संस्करण जैसे कि फिनोस से लेकर बहुत गहरी और कभी-कभी मीठे संस्करण होते हैं जिन्हें ओलोरोस के रूप में जाना जाता है।

वरमाउथ



मार्टिनी बियान्को, एक इटालियन वरमाउथ।

वरमाउथ एक फोर्टीफाइड वाइन है जो सुगंधित जड़ी-बूटियों और मसालों (व्यापार में "सुगंधित") के साथ सुगंधित होती है जो बारीकी से संरक्षित व्यंजनों (व्यापार रहस्य) का उपयोग करती है। जड़ी बूटियों और मसालों में से कुछ इलायची, दालचीनी, मार्जोरम और कैमोमाइल शामिल हो सकते हैं। कुछ वरमाउथ को मीठा किया जाता है; हालांकि, फीकी या सूखी, वरमाउथ कड़वा हो जाता है। इटली के ट्यूरिन से एंटोनियो बेनेटो कारपैनो के नाम से जाने वाले दूसरे वर्माउथ रेसिपी का श्रेय 1786 में अपने मनगढ़ंत नाम "वरमाउथ" को दिया गया क्योंकि वह वरमुठ के साथ जर्मन वाइन के स्वाद से प्रेरित था, जो कि एक बहुत प्रसिद्ध आसवन में प्रयुक्त होता है। हालांकि, वरमुठ के साथ शराब का स्वाद प्राचीन रोम में वापस चला जाता है। आधुनिक जर्मन शब्द वर्मट (कारपैनो के समय की वर्तनी में वरमुथ) का अर्थ है वॉर्मवुड और वरमाउथ। जड़ी-बूटियों का उपयोग मूल रूप से सस्ती वाइन के कच्चे स्वादों को मास्क करने के लिए किया जाता था, जो थोड़ा औषधीय "टॉनिक" स्वाद प्रदान करता है।

विन डॉक्स नेचुरल

विन डॉक्स नेचुरल हल्के रूप से फोर्टीफाइड वाइन हैं जो आमतौर पर फ्रांस के दक्षिण में सफेद मस्कट अंगूर या लाल ग्रेनेच अंगूर से बनाई जाती हैं। 13वीं शताब्दी में मोंटपेलियर विश्वविद्यालय में अरनाॅड डी विलीन्यूवे द्वारा विन डॉक्स प्रकृति के उत्पादन को पूरा किया गया था और वे अब दक्षिणी फ्रांस के लैंगेडोक-रूसिलिन क्षेत्र में काफी आम हैं।



रास्त्यू से एक ग्रेनेच आधारित वीडिएन।

जैसा कि नाम से पता चलता है, मस्कट डी ब्यूम्स-डी-वीनस, मस्कट डे रिवलसट्स और मस्कट डी फ्रॉन्टिग्रन सभी सफेद मस्कट अंगूर से बने होते हैं, जबकि बान्यूल्स और मौरी लाल ग्रेनेचे से बने होते हैं। अंगूर के बावजूद, 190 प्रूफ (95%) अंगूर की आत्मा के 10% तक जोड़कर किण्वन को रोक दिया जाता है। ग्रेनेच विस डॉक्स प्रकृति को ऑक्सीकृत या अनाॅक्सिड शैली में बनाया जा सकता है जबकि मस्कट वाइन को अपनी ताजगी बनाए रखने के लिए ऑक्सीकरण से सुरक्षित किया जाता है।

लो-एंड फोर्टीफाइड वाइन

थंडरबर्ड और वाइल्ड आयरिश रोज़ जैसी सस्ती फोर्टीफाइड वाइन, अपेक्षाकृत उच्च अल्कोहल सामग्री के लिए ग्रेट डिप्रेशन के दौरान लोकप्रिय हो गई थीं। इस अवधि के दौरान इन वाइन को पूरी तरह से पीने वाले लोगों को उनके प्रभावशाली प्रभाव के लिए वर्णन करने के लिए इस अवधि के दौरान विनो शब्द बनाया गया था।

ये वाइन बेघरों के साथ जुड़ी रहती हैं, इसका मुख्य कारण यह है कि विपणक कम आय वाले समुदायों को इन पेय पदार्थों के आदर्श उपभोक्ताओं के रूप में लक्षित करने में आक्रामक रहे हैं; लॉस एंजिल्स, सैन फ्रांसिस्को, सिएटल और पोर्टलैंड जैसे शहरों में संस्थानों ने सस्ती फोर्टीफाइड वाइन के निर्माताओं से आग्रह किया है कि वे ई एंड जे गालो वाइनरी सहित, गरीब क्षेत्रों में शराब की दुकानों को ऐसे उत्पाद उपलब्ध कराना बंद करें। 2005 में, सिएटल सिटी काउंसिल ने वाशिंगटन राज्य शराब नियंत्रण बोर्ड से एक अल्कोहल प्रभाव क्षेत्र में कुछ अल्कोहल उत्पादों की बिक्री पर रोक लगाने के लिए कहा था। प्रतिबंधित किए जाने वाले उत्पादों में दो दर्जन से अधिक बियर और छह फोर्टीफाइड वाइन: सिस्को, गीनो के प्रीमियम ब्लेंड, एमडी 20/20, नाइट ट्रेन, थंडरबर्ड और वाइल्ड आयरिश रोज़ शामिल थे। शराब नियंत्रण बोर्ड ने 30 अगस्त 2006 को इन प्रतिबंधों को मंजूरी दी थी।

फ्रूट वाइन, मीड और सांगरिया

फ्रूट वाइन एक मादक पेय है जो विभिन्न फलों और जड़ी बूटियों से बनाई जाती है। यह अनुभाग स्ट्राबेरी वाइन, पीच वाइन, ब्लैकबेरी वाइन, मीड और सांगरिया बनाने के तरीके का एक चरण-दर-चरण खाता देता है। अध्याय वाइन से संबंधित प्रमुख श्रेणियों को समझने के लिए एक स्रोत के रूप में कार्य करता है।

फ्रूट वाइन



आर्मेनिया से अनार की वाइन।

फ्रूट वाइन कई प्रकार के मूल अवयवों (अंगूर के अलावा) से बने किण्वित मादक पेय हैं; उनके पास फलों, फूलों और जड़ी-बूटियों से लिए गए अतिरिक्त स्वाद भी हो सकते हैं। इस परिभाषा को कभी-कभी बीयर को छोड़कर किसी भी किण्वित मादक पेय को शामिल करने के लिए विस्तृत किया जाता है। ऐतिहासिक कारणों से, मीड, साइडर और पेरी को भी फ्रूट वाइन की परिभाषा से बाहर रखा गया है।

फ्रूट वाइन परंपरागत रूप से घर के वाइनमेकर्स के साथ और उत्तरी अमेरिका और स्कैंडिनेविया जैसे शांत जलवायु वाले क्षेत्रों में लोकप्रिय रहे हैं; अफ्रीका, भारत और फिलीपींस में, केले से वाइन बनाई जाती है।

लेबलिंग

फ्रूट वाइन आमतौर पर उनके मुख्य घटक (जैसे, प्लम वाइन या एल्डरबेरी वाइन) द्वारा संदर्भित किया जाता है क्योंकि वाइन की सामान्य परिभाषा बताती है कि यह किण्वित अंगूर के रस से बनी है।

यूरोपीय संघ में, वाइन को कानूनी रूप से अंगूर के किण्वित रस के रूप में परिभाषित किया गया है।

यूनाइटेड किंगडम में, फ्रूट वाइन को आमतौर पर कंट्री वाइन कहा जाता है; यह शब्द फ्रांसीसी शब्द विन डी पेज के साथ सीमित नहीं होना चाहिए, जो ग्रेप वाइन है। ब्रिटिश कानून में, मेड-वाइन टर्म का उपयोग किया जाता है।

उत्पादन



एल्डरबैरीज़, एक आम फ्रूट वाइन सामग्री।

फ्रूट वाइन को वस्तुतः किसी भी पौधे से बनाया जा सकता है जिसे किण्वित किया जा सकता है। अधिकांश फलों और बैरीज में वाइन के उत्पादन की क्षमता होती है। फलों या पौधों से उपयोग किए जा रहे स्वाद और रस निकालने के कई तरीके हैं, रस को दबाना, फलों का गूदा फोड़ना और पीटना आम हैं। अंगूर के अलावा कुछ खाद्य पदार्थों में शर्करा, एसिड, टैनिन, खमीर भक्षण के लिए पोषक लवण और स्वाभाविक रूप से एक स्थिर, पीने योग्य शराब का उत्पादन करने के लिए पानी की संतुलित मात्रा होती है, इसलिए अधिकांश देश मदिरा किण्वन में एक या एक से अधिक मामलों में समायोजित होते हैं। हालांकि, इनमें से कुछ उत्पादों को सुव्यवस्थित बनाने और मादक पदार्थों को बढ़ाने के लिए चीनी या शहद के अतिरिक्त की आवश्यकता होती है (चीनी किण्वन में अल्कोहल में परिवर्तित हो जाती है)। दो सामान्य रूप से उत्पादित किस्में एल्डरबैरी वाइन और डॉडेलियन-वाइन हैं। टेंटेड एल्डरबैरी वाइन जोसेफ केसलरिंग के नाटक और फ्रैंक कैप्रा के फिल्म रूपांतरण आर्सेनिक और ओल्ड लेस में हत्या करने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला पेय है। एल्डरबैरी के फूलों से बनी शराब को एल्डर ब्लो वाइन कहा जाता है।

किण्वित शराब की मात्रा अक्सर कम होती है और समाप्त वाइन में पर्याप्त शराब के स्तर के लिए एक प्रक्रिया द्वारा पूरक होने की आवश्यकता होती है जिसे चैपटलाइज़ेशन कहा जाता है। सुक्रोज अक्सर जोड़ा जाता है ताकि अम्लता के स्तर को स्वीकार्य रखते हुए पूरा करने के लिए किण्वन के लिए पर्याप्त चीनी हो। यदि प्रारंभिक समाधान का विशिष्ट गुरुत्व बहुत अधिक है, तो चीनी, पानी या अम्लीय पानी की अधिकता को इंगित करते हुए वाइनमेकर की लक्ष्य सीमा के नीचे विशिष्ट गुरुत्व को समायोजित करने के लिए जोड़ा जा सकता है।

अनेक फलों के प्रकारों में एक प्राकृतिक एसिड सामग्री होती है, जो अनिर्धारित रूप में एक दिलकश और सुखद फ्रूट वाइन का उत्पादन करने के लिए बहुत अधिक होगी; यह विशेष रूप से सच हो सकता है, दूसरों के बीच, स्ट्रॉबेरी, चेरी, अनानास और रसभरी के लिए। इसलिए, चीनी सामग्री को विनियमित करने के लिए, फलों के मैश को अम्लता को सुखद स्तर तक कम करने के लिए किण्वन से पहले पानी के साथ आमतौर पर सबसे ऊपर रखा जाता है। यह समग्र फलों के स्वाद को कम करता है और कम करता है; किण्वन के बाद फिर से चीनी जोड़कर स्वाद के नुकसान की भरपाई की जा सकती है जो तब स्वाद बढ़ाने (बैक-स्वीटनर के रूप में जाना जाता है) के रूप में कार्य करता है, जबकि तैयार शराब में बहुत अधिक एसिड हमेशा इसे अवांछित कठोरता और मार्मिकता देगा।

कई फ्रूट वाइन किण्वन को बढ़ावा देने या बनाए रखने के लिए आवश्यक प्राकृतिक खमीर पोषक तत्वों की कमी से ग्रस्त हैं। वाइनमेकर इसे नाइट्रोजन, फास्फोरस और पोटेशियम के अतिरिक्त खमीर पोषक तत्व के रूप में व्यावसायिक रूप से उपलब्ध करा सकते हैं। एक शराब लेखक की राय में फलों की मदिरा अक्सर बोतल की उम्र के साथ नहीं सुधरती है और आमतौर पर बोतलबंद होने के एक साल के भीतर खा ली जाती है।

प्लम वाइन



मैसील-जू (बेर शराब) की एक बोतल।

प्लम लिकर, जिसे "प्लम वाइन" के रूप में भी जाना जाता है, जापान और कोरिया दोनों में लोकप्रिय है और चीन में भी उत्पादित होती है। चीन में प्लम वाइन को मीजियू कहा जाता है। प्लम वाइन आम तौर पर आसुत शराब के साथ बनाई जाती है और बेर के साथ लथपथ होती है। अल्कोहल का स्तर विशिष्ट फलों की शराब से अधिक होता है, जो कि सिर्फ फलों से किण्वित होता है।

उमेशु शौचु (क्वियर लिकर) में हरे प्लमों को डुबो कर बनाया गया एक जापानी शराबी पेय है। यह मीठा और चिकना होता है। कोरिया में एक समान शराब, जिसे मैसील-जू कहा जाता है, को विभिन्न ब्रांड नामों के तहत बेचा जाता है, जिसमें माए हवा सू, माचसून और सेलजुंगमा शामिल हैं। जापानी और कोरियाई दोनों प्रकार की प्लम वाइन, बोतल में निहित पूरे पूनस मूम फल के साथ उपलब्ध है।

ताइवान में, जापानी शैली के प्लम शराब पर आधारित एक लोकप्रिय विश्व युद्ध II नवाचार वूमैजू (स्मोकड प्लम शराब) है, जो पूनस मूम लिकर, पूनस सैलिसिना लिकर और ओलॉंग टी लिकर को मिलाकर बनाया गया है।

एक और समान पेय प्लम जर्कम है, जो किण्वित प्लम से एक तरीके से बनता है, जो कि साइडर के लिए सेब के उपयोग के समान है। यह अक्सर उत्तरी कॉन्सवर्ल्ड के साथ जुड़ा हुआ था और एक बार वॉर्सेस्टर शहर का एक उत्पाद था।

पाइनएप्पल वाइन



डोमिनिकन गणराज्य की पाइनएप्पल वाइन की बोतल।

पाइनएप्पल वाइन अनानास के रस से बनाई जाती है। अनानास के रस का किण्वन तापमान नियंत्रित वत्स में होता है और सूखने के समय बंद हो जाता है। परिणाम एक मजबूत अनानास बुके के साथ एक नरम, सूखी, फ्रूट वाइन है। पाइनएप्पल वाइन थाईलैंड और अन्य एसई एशियाई देशों में लोकप्रिय है, जहां यह पारंपरिक प्रथाओं का उपयोग करके बनायी गयी है और व्यावसायिक रूप से उपलब्ध नहीं है। मेक्सिको में, किण्वित अनानास पेय बहुत लोकप्रिय हैं और इसे टेपेचे नाम दिया गया है।

दुनिया भर के वाणिज्यिक उदाहरणों में हवाई में माउ की वाइनरी और नाइजीरिया की जैकब वाइन, अफ्रीका में पहली पाइनएप्पल वाइनरी शामिल हैं। यह विनीकोला डेल नॉर्ट द्वारा डोमिनिकन गणराज्य में भी बनाया गया है, इसकी शराब सामग्री 10% है। पाइनएप्पल वाइन की कई किस्में स्थानीय उपज से जापान के ओकिनावा में बनाई जाती हैं। इसकी अल्कोहल सामग्री 11.5% एबीवी है।

डांडेलियन वाइन

डांडेलियन वाइन एक मध्यम अल्कोहल सामग्री का एक फ्रूट वाइन है, जो डांडेलियन पंखुड़ियों और चीनी से बनायी जाती है, आमतौर पर एक एसिड (जैसे नींबू का रस) और वाइन बनाने वाले रसायनों जैसे कि सोडियम मेटाबिसल्फ़ाइट के साथ मिलाया जाता है।

जबकि इसे आमतौर पर एक घरेलू तुस्खा के रूप में बनाया जाता है, वहां केवल कुछ ही वाइनरी होती हैं जो व्यावसायिक रूप से डांडेलियन वाइन का उत्पादन करती हैं, जिसमें न्यू जर्सी के बेलव्यू वाइनरी, ओहियो के ब्रेडटेनवेक वाइनरी, मोंटाना की हिडन लीजेंड वाइनरी और नॉर्थ डकोटा की मेपल रिवर वाइनरी शामिल हैं।

रोज हिप विन

रोज हिप वाइन एक फ्रूट वाइन है। यह ताजा या सूखे रोज हिपों से बनायी जा सकती है। इस पेय का उत्पादन करने के लिए, रोज हिप को खमीर और साइट्रिक एसिड के साथ सिरप में किण्वित किया जाता है, जिससे एक अर्क बनता है। इस तकनीक का उपयोग केवल कुछ अन्य प्रकार की फ्रूट वाइनों के साथ किया जाता है, जिसमें ब्लैकथॉर्न (स्लोड), हॉथॉर्न और रोवन शामिल हैं।

रोज हिप से उत्पादित सबसे अच्छी तरह की वाइन तेज और मीठी होती है, जिसमें कम से कम दो साल का स्टोरेज होता है।

रेड करेंट और व्हाइट करेंट वाइन

रेड करेंट और व्हाइट करेंट फ्रूट वाइन ऐसे पेय पदार्थ हैं जो आमतौर पर नॉर्थरिली कूल क्षेत्रों में उत्पादित किए जाते हैं, जहां उच्च गुणवत्ता वाले अंगूर उगाना मुश्किल होता है। वे उत्पादन करने के लिए सरल हैं। उनके प्राकृतिक रासायनिक संतुलन ऐसे हैं कि उन्हें बिना किसी अतिरिक्त पदार्थ के स्व-स्पष्ट किया जा सकता है। रेड करेंट और व्हाइट करेंट में कार्बोहाइड्रेट की मात्रा थोड़ी होती है; इसे अतिरिक्त चीनी या शहद की आवश्यकता होती है।

चेरी वाइन

चेरीवाइन एक प्रकार की फ्रूट वाइन है जो चेरी के साथ बनाई जाती है; आमतौर पर चेरी को तीखा बनाया जाता है जो पर्याप्त एसिड प्रदान करती है। चेरी वाइन का उपयोग फोर्टिफाइड वाइन और लिकर बनाने के लिए किया जा सकता है। मिशिगन वाइन निर्माता, संयुक्त राज्य अमेरिका के प्रमुख टार्ट-चेरी-उत्पादक क्षेत्र में स्थित, चेरी वाइन की कई किस्मों का उत्पादन करते हैं, जिनमें मसाले वाले संस्करण और चेरी-ग्रे मिश्रण शामिल हैं। "चेरी किजाफा" एक फोर्टिफाइड फ्रूट वाइन है जो डेनमार्क में चेरी से प्राकृतिक स्वाद के साथ बनाई जाती है, और इसमें आमतौर पर 16% एबीवी होता है। चेरी लिकर के बीच, क्रोएशिया से मारासा चेरी से बनाई गई एक चेरी वाइन, सबसे प्रसिद्ध में से एक है। पिछले कुछ वर्षों से फ्रेडरिकडल चेरी वाइन (आंशिक रूप से प्रतिष्ठित रेस्तरां के मालिक जान फ्रिस-मिकेलसेन द्वारा आविष्कार किया गया है) का उत्पादन डेनमार्क में किया गया है।

स्ट्रॉबेरी वाइन कैसे बनाएं

स्ट्रॉबेरी वाइन गर्मी से जुड़ा एक स्वाद है, एक हल्का, ताज़ा पेय जिसे घर पर आसानी से बनाया जा सकता है। यह स्ट्रॉबेरी की ग्लट का उपयोग करने का एक शानदार तरीका है, खासकर अगर वे मोड़ पर हों। जब यह कम से कम एक महीना होगा, यदि अधिक नहीं, इससे पहले कि आप वास्तव में अपनी वाइन पी सकें, कई स्ट्रॉबेरी वाइन को क्लासिक अंगूर की वाइन के रूप में जटिल, रोमांचक और पीने योग्य पाते हैं।

भाग 1

सरल स्ट्रॉबेरी वाइन बनाना

1. सुनिश्चित करें कि आपके पास वाइन बनाने की आपूर्ति का एक साफ सेट है। वाइन बनाना फल को किण्वित करने की प्रक्रिया है, जो तब होता है जब आप वाइन बनाने के लिए खमीर की नियंत्रित मात्रा का उपयोग करते हैं। हालांकि, ऐसा करने के लिए विशेष किण्वन उपकरण की आवश्यकता होती है। सौभाग्य से, यह सबसे सस्ता है और आपके स्थानीय रसोई आपूर्ति स्टोर पर खरीदना आसान है:

- 2 गैलन (7.6 लीटर) क्रॉक या ग्लास जार, सील करने योग्य
- 1 गैलन (3.8 लीटर) कारबॉय
- 1 एयरलॉक टॉप
- साइफन के लिए 1 पतली ट्यूब

- अंतिम उत्पाद के स्टोरेज के लिए कॉर्क या स्क्रू कैप्स के साथ साफ वाइन की बोतलें
- कैम्पडन टैबलेट्स।

2. ताजा स्ट्रॉबेरी के 4-5 पाउंड से तने धो लें और हटा दें। आपकी स्ट्रॉबेरी जितनी ताजा और स्वादिष्ट होंगी, उतना अधिक आप उनका उपयोग कर सकते हैं। हालांकि यह लेख बाद में आपके वाइन रेसिपी को संशोधित करने, समायोजित करने और वैयक्तिकृत करने के तरीकों पर स्पर्श करेगा, पहली बार वाइनमेकर्स को इस आसान 1-गैलन रेसिपी पर ध्यान देना चाहिए। बैरीज़ को ठंडे पानी में धोएं और फिर फलों को तैयार करने के लिए सभी हरियाली को काट दें।

- यदि स्ट्रॉबेरी जमी हुई थीं, तो आगे बढ़ने से पहले उन्हें पूरी तरह से पिघला लें।

3. चाकू से स्ट्रॉबेरीज़ को बारीक काट लें। आप उन्हें कुचलने या उन्हें अभी तक बहुत छोटा नहीं करना चाहते हैं, यहां तक कि आधा या चौथाई भाग में काटने से आपका जीवन बाद में आसान हो जाएगा। अपने द्वारा काटे गए बैरीज़ को धकेलने या नष्ट न करने की कोशिश करें - आप जितना संभव हो उतना रस चाहते हैं और आप बाद में रस निकालने के लिए बैरीज़ को क्रश कर देंगे।

- यह कदम स्पष्ट रूप से आवश्यक नहीं है। हालांकि, जब आप 15-20 पाउंड बैरीज़ के साथ बड़े बैच बनाते हैं, तो आप महसूस करेंगे कि वे पहले से कट जाने पर बाद में लुगदी में कुचलने के लिए बहुत आसान हैं।

4. एक बड़ी, फूड-ग्रेड बाल्टी में बैरीज़ को गूदे में मैश करें। यदि आप केवल एक गैलन बना रहे हैं, तो एक बड़ा सॉस-पॉट काम करेगा। हालांकि, याद रखें कि आप अंततः एक और दो पाउंड चीनी और एक गैलन पानी जोड़ रहे हैं - इसलिए आपको शीर्ष पर बहुत सारी जगह की आवश्यकता होगी। एक मैश में स्ट्रॉबेरी को धीरे से कुचलने के लिए, एक आलू मैशर, या यहां तक कि अच्छी तरह से साफ हाथों का उपयोग करें। उन्हें स्पंदित होने की आवश्यकता नहीं है, सिर्फ रस को अंदर छोड़ने के लिए पर्याप्त है।

- यदि आप पेशेवर रूप से काम करना चाहते हैं, तो आपको "प्राथमिक किण्वक" में निवेश करना चाहिए, एक विशेष प्रकार की बाल्टी का उपयोग आपके फलों को वाइनमेकिंग के लिए तैयार करने के लिए किया जाता है।

5. स्ट्रॉबेरी को कवर करने के लिए पर्याप्त पानी जोड़ें, साथ ही दो पाउंड चीनी डालें, फिर स्टिर करें। चीनी खमीर के लिए भोजन है - जो इसे वाइन में बदल देता है - इसलिए चीनी क्यूब की तरह चखने वाले अंतिम पेय के बारे में चिंता न करें। स्ट्रॉबेरी को पानी से ढंक दें, फिर इसमें लगभग आधी मात्रा चीनी मिलाएं जैसे कि आपने बैरीज़ का उपयोग किया है - यदि आपने स्ट्रॉबेरी के 8 पाउंड का उपयोग किया है, तो आप लगभग 4 पाउंड चीनी चाहते हैं।

- सामान्य तौर पर, आप इस प्रक्रिया में बाद में स्वाद के लिए वाइन को मीठा कर सकते हैं। अभी के लिए, बस अपने वाइन किण्वन में मदद करने के लिए चीनी जोड़ें।
- यदि आपके पास वाइन बनाने वाला हाइड्रोमीटर है, तो आप विशिष्ट ग्रेविटी (एसजी) की जांच कर सकते हैं, यह उचित चीनी आपकी इच्छित वाइन सामग्री के लिए कुछ मात्रा होगी। एक अच्छा एसजी का लक्ष्य 1.086 है।

6. प्रोफेशनल स्टाइल स्ट्रॉबेरी वाइन बनाने पर एक स्टरलाइज़िंग टैबलेट, पेक्टिन एंजाइम, टैनिन और एक एसिड मिश्रण मिलाएं। उपरोक्त सामग्री, स्टरलाइज़िंग टैबलेट के संभावित अपवाद के साथ, पेशेवरों द्वारा उच्च-गुणवत्ता, आसानी से मानकीकृत वाइन बनाने के लिए उपयोग किए जाने वाले सभी वैकल्पिक तत्व हैं। अपने 1 गैलन वाइन के लिए निम्नलिखित मात्रा का उपयोग करें, आवश्यक के लिए बड़ी मात्रा में समायोजित करें:

- स्टरलाइज़िंग एजेंट: आप एक कैपडेन टैबलेट या 1/4 चम्मच मेटाबाइसल्फ़ाइट या सोमार्डिलियम ब्रूफ़लेट का उपयोग कर सकते हैं। जब तक आप वाइल्ड-यीस्ट वाइन नहीं बना रहे हैं, आपको फलों के मैश को स्टरलाइज़ करना चाहिए।
- पेक्टिन एंजाइम: रस और स्वाद निकालने में मदद करता है और एक दूधिया या क्लाउडी अंतिम रंग बनने से रोकता है। जो भी आपके एंजाइम की बोतल के लिए कॉल करता है, वाइन की अंतिम नियोजित गैलन प्रति 1 / 4-1 / 2 टेबलस्पून का उपयोग करें।

- वाइन टैनिंग: टैनिंग एक ऐसी वाइन देते हैं जो थोड़ी सी पकड़ होती है या सूख जाती है। स्वाद के आधार पर 1/8-1/4 चम्मच या प्रति गैलन जोड़ें।
- एसिड ब्लेंड: बेहतर किण्वन और स्वाद के लिए वाइन के पीएच को संतुलित करने के लिए उपयोग किया जाता है। ज्यादातर गंभीर वाइनमेकर्स, एक वाइन विशिष्ट अनुमापन किट .60% टार्टरिक को अपने एसिड स्तर को प्राप्त करने के लिए उपयोग करते हैं।

7. बाल्टी के शीर्ष को साफ तौलिये के साथ कवर करें और इसे 1-2 दिनों के लिए ऐसा ही रहने दें। इसमें हवा गुजरने में सक्षम होना चाहिए, लेकिन कीड़े या धूल नहीं जानी चाहिए। बाल्टी के शीर्ष पर एक चीज़क्लोथ या तौलिया रबर-बैंड पर्याप्त होगा। प्रत्येक दिन इसकी जांच करें - आपको नियमित रूप से बुलबुले बनते हुए दिखने चाहिए। जैसा कि वे मर जाते हैं और कम बार बनाते हैं, आमतौर पर दिन दो के अंत के आसपास, आप आगे बढ़ने के लिए तैयार हैं।

- इस मिश्रण को "मस्ट" कहा जाता है।
- जब प्रत्येक दिन इसकी जांच की जाती है तो बहुत से लोग पसंद इस मिश्रण को धीरे-धीरे हिलाना पसंद करते हैं।

भाग 2

अपनी वाइन को किण्वित करना

1. दो दिन रखने के बाद, वाइन खमीर का एक पैकेट और 1 चम्मच खमीर पोषक तत्व जोड़ें। इन दोनों को ऑनलाइन या कई विशेष दुकानों / सुपरमार्केट में पाया जा सकता है। आप जिस स्वाद से प्यार करते हैं, उसे खोजने के लिए विभिन्न प्रकार के वाइन यीस्ट का प्रयोग कर सकते हैं - कई वाइन बनाने वाले शैंपेन खमीर का उपयोग करते हैं, अन्य विशिष्ट वाइन यीस्ट जैसे कोटे डी ब्लैंक का उपयोग करते हैं। सब कुछ अच्छी तरह से हिलाओ।

- सक्रियण के लिए विशिष्ट खमीर के पैकेट पर पीछे दिए गए निर्देशों का पालन करना सुनिश्चित करें। कुछ खमीर को उन्हें जोड़ने से पहले गर्म पानी के साथ मिश्रित करने की आवश्यकता हो सकती है।

2. मैश को फिर से एक तौलिया के साथ कवर करें और खमीरयुक्त मिश्रण को एक सप्ताह के लिए बैठने दें, दिन में 3-4 बार हिलाएं। सरगर्मी खमीर को हिलाती रहती है, अन्य शर्करा तक पहुंचती है और वायु प्रवाह को बढ़ावा देती है। प्रत्येक दिन आपको बुलबुले, और एक खमीरदार, मादक गंध महसूस करना चाहिए, जैसा कि दिन गुजरते हैं। सातवें दिन तक, यह गतिविधि धीमी हो जाएगी, जिसका अर्थ है कि आप अगले चरण पर जाने के लिए तैयार हैं।

3. जितना संभव हो उतना तलछट और लुगदी को हटाते हुए, तरल को अपने कारबाँय में साइफन करें। स्टोरेज के लिए मिश्रण को अपने ग्लास कारबाँय में स्थानांतरित करें। यदि आपके पास साइफोन नहीं है, तो आप अपने मिश्रण को एक नए, साफ चीज़क्लोथ या महीन जाली वाले छलनी में डाल सकते हैं। यदि आप एक कपड़े का उपयोग करते हैं, तो लुगदी को तौलिया में रखें, फिर रस, चीनी और खमीर के अंतिम टुकड़े को पाने के लिए लुगदी के माध्यम से 1/2 गैलन पानी चलाएं।

- तरल को साइफन करना, तलछट और लुगदी निकालना, वाइन बनाने में "रैकिंग" के रूप में जाना जाता है।

4. एयरलॉक के साथ कारबाँय को कैप करें और किण्वन पूरा होने तक प्रतीक्षा करें। कारबाँय को बंद करें और बोतल को एक अंधेरे, कमरे के तापमान वाले स्थान पर सेट करें। हर एक दिन की जांच करें - किण्वन पूरा हो जाता है, जब सतह पर अपना रास्ता बढ़ने वाले छोटे बुलबुले नहीं होते हैं।

- ध्यान दें कि किण्वन तरल स्तर बढ़ने का कारण बन सकता है, जिससे अतिप्रवाह हो सकता है। एक गंदगी को रोकने के लिए अपनी बोतलों के नीचे एक तौलिया या बाल्टी रखें।

5. वाइन को एक बार फिर से रैक करें, एक साफ कारबाँय में जाना होगा और एक एयरलॉक के साथ सील करना होगा। यह अंतिम चरण आमतौर पर केवल 1-2 सप्ताह तक होता है और यह तब खत्म हो जाता है जब वाइन रंग और स्वाद में साफ हो जाती है। जब साइफनिंग करते हैं, तो ध्यान रखें कि नीचे से किसी भी तलछट (वाइन में छोटे, प्राकृतिक कण) को प्राप्त न करें, नली को ऊपर या नीचे रखने से इसे सक करने से बचें। तलछट जोड़ने से बचने के लिए तल पर थोड़ी वाइन बर्बाद करना ठीक है, हालांकि उन सभी को भूलना असंभव है।

6. वाइन को चखें, यदि आवश्यक हो, तो इसे मीठा करने के लिए थोड़ा शहद डालें। एक बार जब आपकी वाइन अपने दूसरे कारबॉय में साफ हो गई, तो आप वाइन पीना शुरू कर देंगे! यदि यह आपकी पहली बोतल है या आप केवल स्वाद को समायोजित करना चाहते हैं, तो आप अब कुछ मिठास जोड़ सकते हैं, आमतौर पर शहद का उपयोग बेहतर होता है।

- ध्यान दें, हालांकि, जब तक कि स्टेबलाइजर, जैसे पोटेशियम सोरबेट या एक निस्पंदन प्रणाली के रूप में उपयोग नहीं किया जाता है, तब तक मिठास जोड़ने से वाइन की उपस्थिति बदल सकती है। यह एक बड़ी बात नहीं है, लेकिन पेशेवरों के लिए ध्यान देने योग्य है।

भाग 3

अपनी खुद की रेसिपी बनाना

1. फल और शक्कर के वजन की योजना बनाते समय 2: 1 के अनुपात का उपयोग करें। यह याद रखने का पहला अनुपात है - आप हमेशा स्ट्रॉबेरी के रूप में लगभग आधी मात्रा में चीनी चाहते हैं। इसलिए, यदि आपके पास 20 पाउंड जामुन हैं, तो आप लगभग 10 पाउंड चीनी चाहते हैं। जब आप मीठा स्ट्रॉबेरी के लिए 9 पाउंड या मुश्किल लोगों के लिए 11 पाउंड का उपयोग कर सकते हैं, तो आप इस 2: 1 अनुपात के करीब होना चाहते हैं।

- हमेशा वजन में मापें, कप या लीटर में नहीं - एक मापने वाले कप में हवा के छेद के बिना चीनी कसकर पैक हो सकती है, स्ट्रॉबेरी नहीं।
- शुगर लेवल सुनिश्चित करने के लिए वाइन बनाने वाला हाइड्रोमीटर खरीदें - कुछ भी 1.06 - 1.09 का एसजी आम तौर पर स्वीकार्य है। अधिक चीनी का मतलब बाद में अधिक अल्कोहल है।

2. बैरीज के 20 पाउंड प्रति 1 चम्मच के नीचे कुल स्तर रखते हुए, एक स्वादिष्ट स्वाद के लिए कम स्ट्रॉबेरी के साथ अधिक वाइन टैनिन का उपयोग करें। फलों में स्वाभाविक रूप से टैनिन होता है, इसलिए बहुत सारे जामुन का उपयोग करते समय कम होता है। हालांकि, सटीक स्तर महत्वपूर्ण नहीं है, और ज्यादातर स्वाद के लिए नीचे आता है। जब तक आप एक चम्मच से कम का उपयोग करते हैं, तब तक आपकी वाइन ठीक रहेगी।

3. स्ट्रॉबेरी के प्रत्येक 8 पाउंड के लिए सोडियम बिसल्फेट के 1 / 16 पाउंड का उपयोग करें। बड़े बैचों के लिए, कैंपडेन गोलियों के साथ फैलाव और इसके बजाय सोडियम बिसल्फेट का उपयोग करें। यह आपके द्वारा बनाई गई वाइन को निष्फल कर देता है, आपके मिश्रण से प्रतिस्पर्धा वाले खमीर और बैक्टीरिया को समाप्त कर देता है ताकि वाइन खमीर यह काम कर सके।

4. बैरीज के प्रत्येक 4 पाउंड के लिए खमीर पोषक तत्व का एक अतिरिक्त चम्मच जोड़ें, कुल 5 चम्मच तक। यदि आप 25 पाउंड से अधिक वाइन बना रहे हैं, तो आपको बड़े पैमाने पर उत्पादन के लिए इस पूरे नुस्खा को अनुकूलित करना होगा। कम से कम कुछ भी 1 चम्मच प्रति 4 पाउंड या तो ठीक है, पूरे समय वाइन खमीर का एक पूरा पैकेट से चिपके रहना चाहिए।

5. पूरी तरह से सभी जीवाणुरोधकों की उपेक्षा करके "जंगली खमीर" संस्करण को आजमाने पर विचार करें। यह किण्वन के लिए हवा और फल में स्वाभाविक रूप से पाए जाने वाले यीस्ट का उपयोग करता है। यदि आप करते हैं, तो पता है कि आपको अपना पहला किण्वन 1-2 दिन से एक सप्ताह तक पूरा करना होगा।

6. नए जायके के लिए अन्य फलों को जोड़ें बिना नुस्खा समायोजित करें। जब तक आप स्ट्रॉबेरी प्रमुख फल हैं, तब तक आपको अपनी पसंद के आधार पर थोड़ी अधिक या कम चीनी जोड़ने के अलावा, नुस्खा को अधिक समायोजित नहीं करना चाहिए। ये सभी फल स्ट्रॉबेरी के साथ जोड़े जाते हैं। जबकि किसी भी फल का उपयोग शराब बनाने के लिए किया जा सकता है, स्ट्रॉबेरी के साथ कुछ लोकप्रिय परिवर्धन में शामिल हैं:

- ब्लूबेरी, सेब, चेरी या नाशपाती के 1 पाउंड को रखें
- ताजा नींबू या संतरे के छिलके के 1-2 टेबलस्पून जोड़ें।

पीच वाइन कैसे बनाएं

पीच का स्वाद पसंद करने वालों के लिए पीच वाइन निश्चित रूप से स्वादिष्ट होती है। यह पीच की एक चमक का उपयोग करने के लिए एक शानदार तरीका है, जो कि दानेदार फल, बेहतर है।

कदम



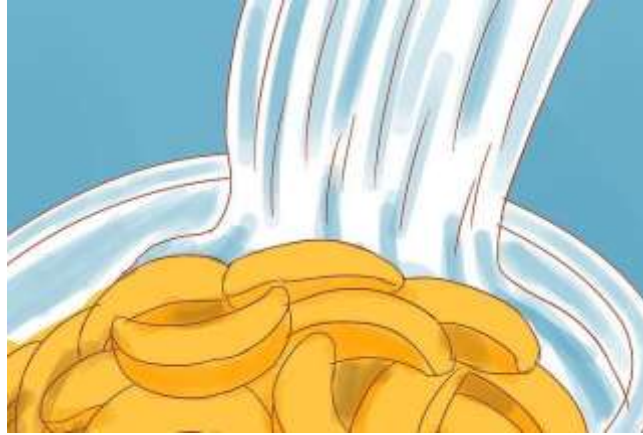
1. पीच तैयार करें। किसी भी मलबे और गंदगी को हटाने के लिए पीच को धो लें।



2. पीच के टुकड़े कर लें। छिलकों को हटाने के बारे में चिंता करने की कोई जरूरत नहीं है। पीच के टुकड़ों को प्लास्टिक कंटेनर में रखें।



3. ठंडे पानी में 1-1/2 पाउंड चीनी घोलें। एसिड मिश्रण, टैनिन और कैम्पडेन टैबलेट (यदि उपयोग कर रहे हैं) जोड़ें और मिश्रण करें।



4. पीच के ऊपर ठंडे पानी का मिश्रण डालें। 24 घंटे के लिए छोड़ दें। इसे अब "मस्ट" में बदल जाना चाहिए।



5. यीस्ट स्टार्टर कल्चर तैयार करें। वाइन खमीर और खमीर पोषक तत्व को टीपिड संतरे के रस के साथ मिलाएं। अच्छी तरह से ढकें और हिलाएं। इसे एक से तीन घंटे के लिए एक तरफ रख दें, जब तक कि यह झाग वाला न हो जाए। बबली खमीर मिश्रण को मस्ट में डालें।



6. पेक्टिक एंजाइम को मस्ट में जोड़ें। तीन दिनों के लिए किण्वन के लिए छोड़ दें।

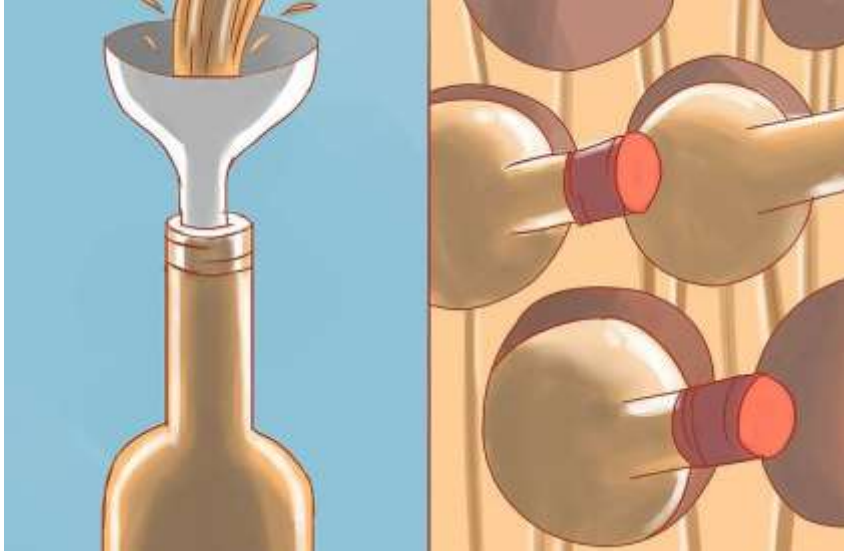


7. ठोस पदार्थों को हटाने के लिए वाइन को छान लें। एक छलनी के माध्यम से वाइन को दूसरे साफ कंटेनर में डालें। ठोस (आड़ू के छिलके, त्वचा, आदि) को हटाने के लिए छलनी का उपयोग करें।

8. एक बड़े बर्तन में, शेष चीनी को पर्याप्त पानी में उबालें। एक बार उबालने के बाद हटा दें और ठंडा होने के लिए छोड़ दें। छने हुए वाइन तरल में ठंडी चीनी वाला पानी डालें। एक गैलन बनाने के लिए पर्याप्त मात्रा जोड़ें।



9. इस वाइन को दस दिनों के लिए किण्वित करें। यदि बुदबुदाहट जल्दी शांत हो जाती है, तो वाइन दस दिनों से पहले ही तैयार हो सकती है।



10. एक गैलन किण्वन कंटेनर में एक एयरलॉक के साथ वाइन को रैक करें। वाइन को पूरी तरह से किण्वित होने की अनुमति दें।
11. एक बार किण्वन पूरा हो जाने के बाद, पीच वाइन बॉटलिंग के लिए तैयार है। इसे आजमाने से पहले कम से कम तीन महीने तक सेलर करें।

ब्लैकबेरी वाइन कैसे बनाएं

ब्लैकबेरी आमतौर पर लेट-समर से लेकर अर्ली-ऑटम के महीनों के मौसम में मिलती हैं और पूरे अमेरिका और यूरोप में हेडजेरोज में पाई जा सकती हैं। उनका उपयोग डेसर्ट, जैम और चाय बनाने के लिए किया जाता है। यह लेख आपको सिखाएगा कि गर्मियों के बारबेक्यू और गार्डन पार्टियों के लिए स्वादिष्ट ब्लैकबेरी वाइन कैसे बनाई जाए।

भाग 1

तैयारी करना



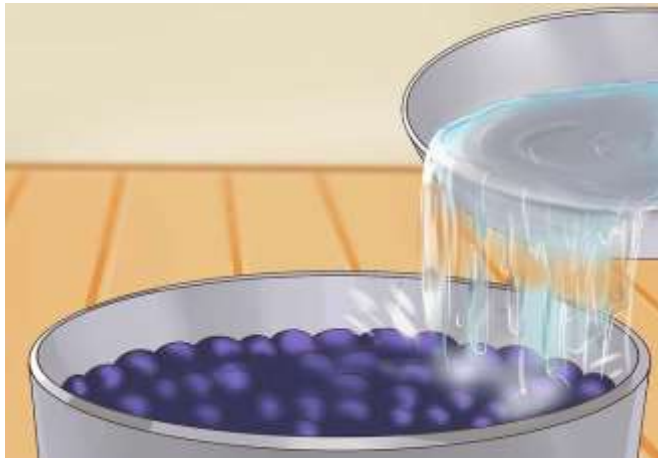
1. प्लास्टिक की बाल्टी में बैरीज़ को हाथों से क्रश करें। ठंडे आसुत पानी के 2 पिंट्स में डालें और अच्छी तरह से मिलाएं। दो घंटे के लिए मिश्रण को छोड़ दें।



2. एक तिहाई चीनी को 3 पिंट पानी के साथ एक मिनट तक उबालें। चाशनी को ठंडा होने दें।



3. वार्म (उबला हुआ नहीं) पानी के 4 औंस में खमीर डालें और 10 मिनट तक रख दें।



4. बैरीज़ में ठंडा सिरप डालें। खमीर डालें। सुनिश्चित करें कि मिश्रण ठीक से ठंडा हो गया है, क्योंकि गर्म तापमान खमीर को खत्म कर देगा।



5. बाल्टी को साफ कपड़े से ढक कर रखें और सात दिनों के लिए एक गर्म स्थान पर छोड़ दें।

भाग 2

7 दिनों के बाद



1. सामग्री को सुखाते हुए, महीन मलमल या किसी अन्य महीन छानने वाले उपकरण से गूदे को छान लें। गूदे को खाद के रूप में उपयोग करें।



2. एक गैलन जग में छत्ता हुआ तरल डालें।



3. 1 पिंट पानी में अन्य 1/3 चीनी उबालें। जग में डालने से पहले इसे ठंडा होने दें।



4. जग के ऊपरी हिस्से को कॉटन वूल से ढक दें और छेद वाले गुब्बारो को जग की गर्दन तक खींच कर लगा दें। इससे कार्बनडाइऑक्साइड बच जाती है और यह वाइन को ऑक्सीकरण और बाहरी संदूषण से बचाता है।



5. वाइन को दस दिन तक ऐसे ही छोड़ दें।

भाग 3

दस दिन के उपरांत



1. एक कंटेनर में वाइन को रोक करें या साइफन करें। जग को स्टरलाइज़ करें, फिर वाइन को वापस डालें।



2. पानी के अंतिम पिंट में शेष 1/3 चीनी को उबालें, वाइन में जोड़ने से पहले ठंडा होने दें।



3. कॉटन वूल और गुब्बारे के साथ जग को प्लग करें और तब तक छोड़ दें जब तक कि वाइन ने किण्वन बंद न कर दिया हो। जब किण्वन बंद हो जाएगा तो वाइन बुदबुदाना बंद कर देगी।

भाग 4 किण्वन के बाद



1. वाइन को पहले की तरह ही साइफन करें।



2. वाइन की बोतलों को जीवाणुरहित करें और एक फ़नल जोड़ें।



3. बोतलों में वाइन डालें, प्रत्येक बोतल को गर्दन तक भरें।



4. बोटलों पर कॉर्क लगाएं और उन्हें स्टोर करें।

मीड



स्वीडिश एल्डरफ्लॉवर स्वाद वाली मीड।

मीड (पुरातन और द्विवार्षिक "मेड", "मैथ या मीथे", पुरानी अंग्रेजी "मेडु" से), एक अल्कोहल युक्त पेय है जो शहद को पानी के साथ किण्वित करके बनाया जाता है, कभी-कभी विभिन्न फलों, मसालों, अनाजों या हॉप्स के साथ भी उत्पादन किया जाता है। मादक सामग्री लगभग 8% एबीवी से 20% से अधिक है। मीड की परिभाषित विशेषता यह है कि पेय के अधिकांश किण्वित चीनी शहद से प्राप्त होती है। यह अभी भी, कार्बोनेटेड या स्वाभाविक रूप से स्पार्कलिंग हो सकता है; सूखी, अर्ध-मीठी, या मीठी वाइन हो सकती है।

पूरे यूरोप, अफ्रीका और एशिया में प्राचीन इतिहास में मीड का उत्पादन किया गया था।

मीड ने कुछ लोगों के विश्वासों और पौराणिक कथाओं में एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाई है। ऐसा ही एक उदाहरण है मीड ऑफ पोएट्री, नॉर्स पौराणिक कथाओं की एक ऐसी कहानी है जो ज्ञानी कवासी के खून से बनी है जो पीने वाले को कवि या विद्वान में बदल देती है।

"मीड" और "हनी-वाइन" शब्द अक्सर पर्यायवाची रूप से उपयोग किए जाते हैं। हालांकि, कुछ संस्कृतियां, मीड से हनी-वाइन को अलग करती हैं। उदाहरण के लिए, हंगेरियन मानते हैं कि मीड शहद, पानी और बीयर-खमीर (बरम) से बना होता है, हनी-वाइन को अंगूर या अन्य फलों की पुनरावृत्ति द्वारा किण्वित किया जाता है।

किस्में



चेक मेडोविसा।

फलों, मसालों और किण्वन के दौरान काम आने वाले खमीर और उम्र बढ़ने की प्रक्रिया सहित, शहद के स्रोत, एडिटिव्स (जिन्हें "एड्जंक्ट्स" या "गूट" भी कहा जाता है) के आधार पर मीड में कई प्रकार के स्वाद हो सकते हैं। कुछ उत्पादकों ने मीड के रूप में किण्वन के बाद शहद के साथ श्वेत वाइन का स्वाद और स्वाद बढ़ाया है, कभी-कभी इसे "मैडे" के रूप में देखा जाता है। यह स्टाइल से हाइपोक्रैस के करीब है। मीड की मिश्रित किस्मों का प्रतिनिधित्व शैली द्वारा किया जा सकता है; उदाहरण के लिए, दालचीनी और सेब के साथ बनाया गया एक काढ़ा या तो दालचीनी साइबर या सेब मेथिलिन के रूप में संदर्भित किया जा सकता है।

एक मीड जिसमें मसाले भी होते हैं (जैसे लौंग, दालचीनी या जायफल), या जड़ी-बूटियां (जैसे कि मीड, हॉप्स, या यहां तक कि लैवेंडर या कैमोमाइल), को मेथेरिगिन कहा जाता है।

एक मीड जिसमें फल होते हैं (जैसे रास्पबेरी, ब्लैकबेरी या स्ट्रॉबेरी) को मेलोमेल कहा जाता है, जिसे सर्दियों के लिए गर्मियों की उपज को ध्यान में रखते हुए, खाद्य संरक्षण के साधन के रूप में भी इस्तेमाल किया जाता था। अंगूर के रस के साथ किण्वित मीड को पिमेंट कहा जाता है।

मल्ट मीड क्रिसमस के समय में एक लोकप्रिय पेय है, जहां मीड को मसाले के साथ स्वाद दिया जाता है (और कभी कभी विभिन्न फलों) और गर्म, पारंपरिक रूप से हॉट पॉकर को उसमें प्लग किया जाता है।

कुछ मीड मूल शहद की मिठास के कुछ माप को बनाए रखती हैं और कुछ को डेजर्ट वाइन भी माना जा सकता है। ड्रायर्स मीड भी उपलब्ध हैं और कुछ निर्माता स्पार्कलिंग मीड की पेशकश करते हैं।

इसमें फॉक्स-मीड्स होते हैं, जो वास्तव में एक स्वीटनर और फ्लेवर के रूप में किण्वन के बाद जोड़े गए शहद के साथ तैयार होते हैं।

ऐतिहासिक रूप से, मीड को जंगली यीस्ट और बैक्टीरिया के साथ किण्वित किया गया था (जैसा कि ऊपर बताए गए नुस्खा में उल्लेख किया गया है) फल की त्वचा पर या शहद के भीतर ही रहता है। जंगली खमीर असंगत परिणाम उत्पन्न कर सकते हैं। खमीर कंपनियों में खमीर के पृथक उपभेद हैं जो लगातार आकर्षक उत्पादों का उत्पादन करते हैं। शराब बनाने वाले, वाइन बनाने वाले और मीड बनाने वाले आमतौर पर इन्हें किण्वन के लिए उपयोग करते हैं, जिसमें विशेष रूप से मैद किण्वन के लिए पहचाने जाने वाले खमीर उपभेद शामिल हैं। ये उपभेद हैं जिन्हें नाजुक शहद के स्वाद और सुगंध को संरक्षित करने की उनकी विशेषता के कारण चुना गया है।

मीड किसी ब्रांडी या लिकर ताकत के लिए भी आसुत हो सकती है। "हनी जैक" नामक संस्करण आंशिक रूप से मीड की मात्रा को फ्रीज करके और बर्फ को तरल (फ्रीज डिस्टिलेशन के रूप में जाना जाने वाली एक प्रक्रिया) से बाहर निकाल कर बनाया जा सकता है, उसी तरह जैसे कि साइडर से ऐप्पलजैक बनाया जाता है।

मीड वेरिएंट्स



ब्लैक करेंट और वाइल्डफ्लावर हनी से बनी एक अमेरिकी रिच सूखी काली होपड मीड



एक होमब्रूड मेलोमल मीड



सूखी अमेरिकी वानस्पतिक (मेथेरिगिन) जुनिपर, लैवेंडर, और मार्जोरम जलसेक के

- एक्जेलिन: शहद और मेपल सिरप के साथ बनायी गयी मीड।
- बाल्चे: मीड का एक देशी मैक्सिकन संस्करण।
- बिल्बेमेल: ब्लूबेरी, ब्लूबेरी के रस से बनी एक मीड या कभी-कभी एक वैरिबल मीड के लिए उपयोग किया जाता है जो ब्लूबेरी ब्लॉसम शहद का उपयोग करता है।
- ब्लैक मीड: एक नाम जो कभी-कभी शहद और ब्लैक करेंट के मिश्रण को दिया जाता है।
- बॉचेट: एक मीड जहां पानी को जोड़ने से पहले शहद को अलग से जलाया जाता है। पैदावार टॉफी, कारमेल, चॉकलेट और टोस्टेड मार्शमलो फ्लेवर।
- बोचेटोमेल: एक बॉचेट शैली मीड जिसमें फल भी होते हैं जैसे कि बडबेरी, काली रास्प-बेरीज और ब्लैकबेरी।
- ब्रागगॉट: इसे ब्रैकट या ब्रैकेट भी कहा जाता है। मूल रूप से शहद और हॉप्स के साथ पीसा जाता है, बाद में शहद और माल्ट के साथ-साथ हॉप्स के साथ या उनके बिना जोड़ा जाता है। वेल्श मूल (ब्रैगव्ड)।

- कैम्पीक्यूमल: चिली पैपर्स के साथ स्वाद वाली मीड, पैपर्स गर्म या हल्के हो सकते हैं।
- चोउचेन: ब्रिटनी में बनायी गयी एक प्रकार का मीड।
- साइसर: शहद और सेब के रस का मिश्रण एक साथ किण्वित होता है।
- सिजवॉरनिक (टीएसजी): एक पोलिश मीड, जो शहद की प्रत्येक इकाई के लिए तीन यूनिट पानी का उपयोग करती है।
- दंडागारे: नेपाल की एक मीड, हिमालयी जड़ी बूटियों और मसालों के साथ शहद को जोड़ा जाता है। इसका निर्माण 1972 से पोखरा शहर में किया जा रहा है।
- डवोजनीक (टीएसजी): एक पोलिश मीड, जो पानी और शहद की समान मात्रा का उपयोग करके बनायी गयी है।
- ग्रेट मीड: कोई भी मीड जो कई वर्षों पुरानी है। पदनाम का अर्थ इस प्रकार के मीड को "लघु मीड" (नीचे देखें) से अलग करना है।
- ग्वेर्क या मेडोविना: समोबोर और कई अन्य स्थानों में तैयार किए गए क्रोएशियाई मीड। शब्द "ग्वेर्क" या "ग्वेरिक" जर्मन "ग्वूर्ज" से है और मीड में जोड़े गए विभिन्न मसालों को संदर्भित करता है।
- हाइड्रोमेल: ग्रीक हाइड्रोमेली से लिया गया नाम, जिसका शाब्दिक अर्थ है "जल-शहद"। यह मीड हाइड्रोमेल का फ्रेंच नाम भी है। यह एक हल्के या कम-अल्कोहल मीड के लिए एक नाम के रूप में भी उपयोग किया जाता है।
- मेडिका / मेडोविका: स्लोवेनियाई, स्लोवाकियन, मीड की विविधता।
- मेडोविना: शेच, क्रोएशियाई, सर्बियाई, मोंटेनिग्रिन, बल्गेरियाई, बोस्नियाई और स्लोवाक। शेज गणराज्य, स्लोवाकिया में व्यावसायिक रूप से उपलब्ध है और संभवतः अन्य केंद्रीय और पूर्वी-यूरोपीय देश में उपलब्ध हैं।
- मेदोबुखा: पूर्वी स्लाव संस्करण (शहद आधारित किण्वित पेय)।
- मेलोमेल: मेलोमेल शहद और किसी भी फल से बनाया जाता है। उपयोग किए गए फल के आधार पर, कुछ ख़ास मेलों को अधिक विशिष्ट नामों से भी जाना जा सकता है।
- मेथेर्गिन: मेथेर्गिन जड़ी बूटियों या मसालों के साथ बनी पारंपरिक मीड है। सबसे आम मेथेर्गिन में से कुछ अदरक, चाय, नारंगी के छिलके, जायफल, धनिया, दालचीनी, लौंग या वेनिला हैं। इसका नाम इंगित करता है कि मूल रूप से कई मेथेर्गिन को लोक चिकित्सा के रूप में नियोजित किया गया था। मीड के लिए वेल्श शब्द मेड है, और "मेथग्लिन" शब्द मेडीग-लियन, मेडिडग का एक यौगिक, "हीलिंग" + लिलियन, "शराब" से निकला है।
- माइडस: मीड के लिए लिथुआनियाई, प्राकृतिक मधुमक्खी शहद और बेरी के रस से बना है। कार-नेशन फूल, एकोर्न, चिनार कलियों, जुनिपर बेरीज और अन्य जड़ी-बूटियों से प्रभावित, इसे अक्सर मीड डिस्टिलेट या मीड अमृत के रूप में बनाया जाता है, कुछ किस्मों में 75% अल्कोहल होता है।
- मोडू: एस्तोनिया का पारंपरिक किण्वित पेय जिसमें शहद का स्वाद और अल्कोहल की मात्रा 4.0% है।
- मोराट: मोराट शहद और शहद का मिश्रण करता है।
- मुल्सम: मुल्सम एक सच्ची मीड नहीं है, लेकिन एक उच्च अल्कोहल वाइन के साथ मिश्रित शहद है।

- म्योड: पारंपरिक रूसी मीड, ऐतिहासिक रूप से तीन प्रमुख किस्मों में उपलब्ध है:
 - वृद्ध मीड: शहद और पानी या बेरी के रस का मिश्रण, पारंपरिक बेल्समिक सिरका के समान प्रक्रिया में एयरटाइट जहाजों में बहुत धीमी (12-50 वर्ष) एनारोबिक किण्वन के अधीन, एक समृद्ध, जटिल और उच्च कीमत वाले उत्पाद का निर्माण करता है।
 - पीने के मीड ("मेन्थो क्लोएकटे"): एक प्रकार की हनी वाइन, जो पतले शहद से परंपरागत किण्वन से बनायी जाती है।
 - उबली हुई मीड ("बॉइल्ड हनी"): बीयर के करीब एक पेय, उबले हुए वॉर्ट से पीसा पतला शहद और जड़ी-बूटियां, आधुनिक मेदोविच के समान।
- ऑफिकोमेल: एक मीड रेसिपी जो शहद को वर्जन से मिश्रित करती है; इसलिए इस पर विचार किया जा सकता है।
- ऑक्सीमल: एक और ऐतिहासिक मीड रेसिपी, वाइन विनेगर के साथ शहद मिश्रित।
- पिटारिला: मयन पेय जंगली शहद, बाल्च-पेड़ की छाल और ताजे पानी के किण्वित मिश्रण से बनाया जाता है।
- पाइमेंट: समकालीन पाइमेंट एक मेलोमल है जिसे अंगूर और शहद के मिश्रण के किण्वन से बनाया जाता है और इसे या तो अंगूर मीड या हनी वाइन माना जा सकता है। सफेद अंगूरों से बना पाइमेंट कभी-कभी "सफेद मीड" कहलाता है। पिछली शताब्दियों में पेमेंट हिप्पोक्रेस का पर्याय था, शहद के साथ एक अंगूर की शराब पोस्ट-किण्वन के बाद उसका उपयोग किया जाता है।
- पॉल्टोरैक (टीएसजी): एक पोलिश शानदार मीड, जिसे पानी की प्रत्येक इकाई के लिए दो यूनिट शहद का उपयोग करके बनाया जाता है।
- रेड मीड: रेडकरेंट के साथ बने मीड का एक रूप।
- रोडोमेल: रोडोमेल शहद, रोज हिप, गुलाब की पंखुड़ियों या रोज एटर और पानी से बनाया जाता है।
- रुबेलम: रास्पबेरी के साथ एक विशिष्ट प्रकार का मेलोमल।
- सैक मीड: यह आमतौर पर इस्तेमाल किया जाता है की तुलना में अधिक शहद के साथ किया जाता है कि मीड को संदर्भित करता है। तैयार उत्पाद में एक उच्च-औसत-एथनॉल एकाग्रता (14% से अधिक या एबीवी से अधिक के टुकड़े जो आम तौर पर बोरी ताकत के माने जाते हैं) शामिल हैं और अक्सर उच्च विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण और मिठास के ऊंचे स्तर को बरकरार रखते हैं, हालांकि सूखी बोरी के टुकड़े (जो नहीं हैं) अवशिष्ट मिठास का उत्पादन किया जा सकता है। एक सिद्धांत के अनुसार, यह नाम फोर्टिफाइड डेज़र्ट वाइन, शेरी (जो कि कभी-कभी किण्वन के बाद मीठा हो जाता है) से निकलता है, इंग्लैंड में, एक बार "बोरी" उपनाम से। एक अन्य सिद्धांत यह है कि यह शब्द एक जापानी पेय का नाम है, जिसे स्पेनिश और पुर्तगाली व्यापारियों द्वारा पश्चिम में पेश किया गया था।
- लघु मीड: इसके अलावा "क्विक मीड" कहा जाता है। एक प्रकार का मीड तुस्खा जो तुरंत खपत के लिए, जल्दी से उम्र के लिए होता है। इसके निर्माण में उपयोग की जाने वाली तकनीकों के कारण, शार्ट मीड साइडर में पाए जाने वाले कुछ गुणों को साझा करता है (या यहां तक कि प्रकाश यवसुरा): मुख्य रूप से यह एक प्रकार का अणु है, और अक्सर इसमें एक स्वाद होता है। यह शैंपेन जैसा भी हो सकता है।
- शो मीड: एक शब्द जिसका अर्थ "प्लेने" घास का मैदान है: जो कि एक आधार के रूप में शहद और पानी है, जिसमें कोई फल, मसाले या स्वादिष्ट सुगंध नहीं है। चूंकि शहद अक्सर अपने जीवन चक्र पर ले जाने के लिए खमीर के लिए पर्याप्त पोषण प्रदान नहीं करता है, एक मीड जो फलों से रहित होता है, आदि को स्वीकार्य स्वीकार्य उत्पाद का उत्पादन करने के लिए कभी-कभी एक विशेष खमीर पोषक तत्व और अन्य एंजाइमों की आवश्यकता होगी।

अधिकांश प्रतियोगिताओं में, बीजेसीपी शैली के दिशानिर्देशों के साथ-साथ अंतर्राष्ट्रीय मीड फेस्ट की सदस्यता लेने वाले सभी लोगों के लिए, "पारंपरिक मीड" शब्द इस विविधता को संदर्भित करता है (क्योंकि मीड ऐतिहासिक रूप से एक चर उत्पाद है, ये दिशा-निर्देश एक हालिया समीचीन हैं, डिज़ाइन किए गए हैं प्रतियोगिता जर्जिंग के लिए एक सामान्य भाषा प्रदान करने के लिए; शैली प्रति दिशा इस या किसी अन्य प्रकार के मीड के वाणिज्यिक या ऐतिहासिक उदाहरणों पर लागू नहीं होती है)।

- सिमा: एक त्वरित-किण्वित कम-अल्कोहल फिनिश किस्म है, जो नींबू और वैपु उत्सव के साथ जुड़ी हुई है।
- तेज / मेस: तेज / मेस एक इथियोपियाई और एरिट्रियन मीड है, जो जंगली यीस्ट और जेशो के अतिरिक्त के साथ किण्वित है। रिसिपियों को परिवार से अलग-अलग किया जाता है।
- टेला / सुवा: टेला एक इथियोपियाई और बीयर की इरिट्रिया शैली है; शहद को शामिल करने के साथ कुछ रिसिपियों को ब्रैगोट करने के समान है।
- ट्रोजनिएक (टीएसजी): एक पोलिश मीड, जिसे शहद की प्रत्येक इकाई के लिए दो यूनिट पानी का उपयोग करके बनाया जाता है।
- व्हाइट मीड: एक मीड जो जड़ी-बूटियों, फलों या कभी-कभी अंडे की सफेदी के साथ सफेद रंग की होती है।

मीड कैसे बनाएं

जब आप पानी और शहद को मिलाते हैं और इसे खमीर के साथ किण्वित करते हैं, तो आपको मीड मिलती है, एक मादक पेय जिसे अक्सर "हनी वाइन" कहा जाता है। मीड के 30 से अधिक विभिन्न प्रकार हैं। यह लेख आपको सरल रेसिपी का उपयोग करने के लिए मदद करेगा।



1. नीचे दी गई "आवश्यक चीजों" में सूचीबद्ध सभी वस्तुओं को इकट्ठा करें और उन्हें सेनिटाइज करें। कुछ भी जो मीड-इन-द-मेकिंग को स्पर्श करेगा, उसे पहले साफ किया जाना चाहिए। किण्वन को प्रोत्साहित करने के लिए आप जो वातावरण बना रहे हैं, वह अपर्याप्त सेनिटाइजेशन से किसी सूक्ष्मजीव के विकास को भी पीछे छोड़ सकता है।

आप एक कमजोर ब्लिच समाधान (अच्छी तरह से धोना याद रखें) का उपयोग कर सकते हैं, लेकिन एक सैनिटाइजिंग समाधान का उपयोग करना बेहतर होता है जो किसी भी बीयर या वाइन बनाने की दुकान (और ऑनलाइन) पर पाया जा सकता है।



2. 1 गैलन (3.8 एल) आसुत जल के साथ लगभग 3.5 पाउंड शहद मिलाएं। गर्म न करें या उबालें नहीं। एफडीए विनियमित शहद और स्वच्छ पेयजल के साथ ऐसा करने की कोई आवश्यकता नहीं है। पानी में कीटाणुओं और जीवाणुओं को बाहर निकालने के लिए उबलने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला शहद प्राकृतिक रूप से एंटी-बैक्टीरियल होता है।

- वैसे, इस मिश्रण को "मस्ट" कहा जाता है।
- फलों या मसालों को जोड़ने से स्वाद में काफी बदलाव आएगा और किसी भी चीज़ के बारे में केवल एक मीड के साथ जा सकते हैं। होम-ब्रूअर बनाने वाले के रूप में स्वाद के साथ प्रयोग करना वास्तव में मजेदार है!
- शहद को लिक्विड कैसे करें
- शहद की शुद्धा को कैसे सत्यापित करें



3. निर्माता के निर्देशों के अनुसार अपने चुने हुए खमीर को फिर से मिलाएं और फिर इसे अपने मस्ट में डालें।



4. किण्वन के लिए बहुत सारी जगह के साथ एक बड़े कंटेनर में रखें। यदि पर्याप्त जगह नहीं है, तो एक उचित किण्वक बच सकता है और गड़बड़ कर सकता है। आप हवा को कंटेनर में जाने से रोकना चाहेंगे, लेकिन कार्बन डाइऑक्साइड से बचने में सक्षम होना चाहिए। ऐसा करने का एक तरीका यह है कि एक गुब्बारे में कुछ छिद्रों को पोक किया जाए और फिर इसे बोतल के मुँह पर फैला दिया जाए। रबर बैंड या उसके चारों ओर टेप लगाकर इसे सुरक्षित करें। यह, हालांकि, अपने मीड को सील करने का एक बहुत अच्छा तरीका नहीं है क्योंकि आप जगह में गुब्बारे के साथ पोषक तत्वों या चींटियों को बहुत अच्छी तरह से नहीं जोड़ सकते हैं, जिससे गुब्बारे को कई बार बदलने की आवश्यकता होती है। सबसे अच्छा तरीका एक स्थानीय शराब की दुकान या ऑनलाइन से एक एयरलॉक खरीदना है क्योंकि वे पुनः प्रयोज्य, स्वच्छता योग्य हैं और समय के साथ विघटित नहीं होंगे।



5. अपने चुने हुए खमीर के लिए एक इष्टतम तापमान रेंज में एक शांत जगह पर रखें। यह जानकारी निर्माता द्वारा प्रकाशित की जानी चाहिए। यदि आपके पास एक हाइड्रोमीटर है और आपको अपनी शुरुआत की गंभीरता का पता है, तो आप अपने किण्वन के चीनी ब्रेक को निर्धारित कर सकते हैं। अपने तीन चीनी ब्रेक को निर्धारित करने के लिए, अपने मूल गुरुत्वाकर्षण को लें, यह निर्धारित करें कि आपके अंतिम गुरुत्वाकर्षण को आपके खमीर की एबीवी सहिष्णुता पर आधारित होना चाहिए, फिर उस कुल संख्या को तिहाई में तोड़ दें। पहले शुगर ब्रेक के दौरान कम से कम एक बार रोजाना एरेट (ऑक्सीजन दें) करें, जितना अधिक समय करोगे, उतना ही बेहतर होगा।



6. मीड को किण्वन करते समय जानने के लिए कुछ अलग तरीके हैं:

- यह जानने का सबसे सटीक तरीका है कि जब आप पहली बार मिश्रण करते हैं, तो हाइड्रोमीटर के साथ विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण को मापें, फिर हर दो सप्ताह में इसे मापें। चुने हुए खमीर में एक प्रकाशित एबीवी सहिष्णुता है, और हाइड्रोमीटर पढ़ने का उपयोग यह निर्धारित करने के लिए किया जा सकता है कि घास का मैदान का अंतिम गुरुत्वाकर्षण क्या होना चाहिए। जब मीड इस गुरुत्वाकर्षण तक पहुंचता है, तो सभी CO₂ को सुनिश्चित करने के लिए बोटलबंद करने से पहले न्यूनतम 4-6 महीने तक प्रतीक्षा करें कि मीड में निलंबन था। यदि मीड सही ढंग से क्षीण नहीं हुई है और मीड को जिस बोटल में स्थानांतरित किया गया है, उस प्रकार की बोटल की रेटिंग के लिए बहुत अधिक CO₂ है, तो तापमान में परिवर्तन के साथ बोटल में विस्फोट होने का खतरा है।
- कम से कम 8 सप्ताह प्रतीक्षा करें। मीड को किण्वन में जितना समय लगता है, वह कई कारकों पर निर्भर करेगा, लेकिन अधिकांश परिदृश्यों के लिए 8 सप्ताह पर्याप्त समय होना चाहिए।
- यदि आप एयरलॉक का उपयोग कर रहे हैं, तो बुदबुदाहट को रोकने के 3 सप्ताह बाद तक प्रतीक्षा करें।



7. एक बार किण्वन पूरा हो जाने के बाद, अपने मीड को एक कंटेनर में रखें, जिसमें उम्र बढ़ने के लिए कोई हेडस्पेस न हो। कम सतह क्षेत्र जो ऑक्सीजन प्राप्त कर सकता है, बेहतर है। साइफनिंग जाने का सबसे अच्छा तरीका है ताकि आप जितना संभव हो सके उतना तलछट छोड़ दें। आप जितना लंबा इंतजार करेंगे, आपकी मीड उतनी ही बेहतर होगी, एक घर में शराब बनाने वाले के लिए एक औसत प्रतीक्षा समय 8 महीने से एक वर्ष है।



8. मीड को बोतलों में स्थानांतरित करें, सील करें और एक शांत अंधेरे वाली जगह में स्टोर करें। आपकी मीड अब पीने योग्य है, लेकिन जितनी यह पुरानी होती जाएगी उतनी ही बेहतर होती जाएगी।

सांगरिया



सांगरिया के दो पिचर्स।

सांगरिया स्पेनिश मूल का एक मादक पेय है। एक पंच, सांगरिया में पारंपरिक रूप से रेड वाइन और कटा हुआ फल होता है, जो अक्सर संतरे के रस या ब्रांडी जैसे अन्य अवयवों के साथ मिक्स किया हुआ होता है।

सांगरिया कैसे बनाएं

सांगरिया फल और वाइन का एक मिश्र है जो आपके टेस्ट बड्स को इस तरह से भर देता है जैसा केवल सांगरिया ही कर सकता है। ताज़ा करना, अनुकूलन करना और पार्टियों के लिए उचित, सांगरिया का पिचर तब तैयार होता है जब वाइन ताजे फलों में भीगती है, मिठास लाती है और फल को अविश्वसनीय रूप से बाइट करती है।

परंपरागत सामग्री

- 2-3 बड़े वालेंसिया संतरे
- 1-2 लाइम
- 1-2 लेमन
- 1 सेब
- 2-4 बड़ी चम्मच ब्राउन या केन शुगर
- मर्लोट या स्पेनिश रोजा की 1 बोतल (1.5 लीटर)
- 1/3 कप ब्रांडी

तरीका 1

पारंपरिक लाल सांगरिया बनाना



1. सिट्रस को 1/4 इंच मोटी वेजेज में काट लें और बड़े बीजों को हटा दें। फलों पर राइंड्स रखें, क्योंकि वे बाद में पेय को स्वाद देने में मदद करेंगे। सिट्रस की मात्रा चुनते समय, संतरे की ओर झुकें और लेमन और लाइम का कम प्रयोग करें। अधिकांश लोग पेय में फल खाना पसंद करते हैं, लेकिन कुछ लोग एक सीधा लेमन या लाइम चुन सकते हैं!

- आपके द्वारा चुने गए फल की मात्रा और विविधता आपके ऊपर है - सांगरिया अंतहीन अनुकूलन योग्य है।



2. गुदा और सेब और खाने लायक टुकड़ों में काट लें। फिर, किसी भी बीज को हटा दें ताकि लोग एक मोलर को तोड़ने की चिंता किए बिना फल को चबा सकें। इसके अलावा, बीज आमतौर पर कड़वे होते हैं और अंतिम स्वाद को प्रभावित कर सकते हैं।



3. कटे हुए फल को 2-3 बड़ी चम्मच चीनी के साथ एक पिचर के निचले हिस्से में डालें, फिर 45 सेकंड के लिए मडल करें। मडलिंग का मतलब केवल लकड़ी की चम्मच से फल को थोड़ा चलाना है। इससे शक्कर और फ्लेवर निकलते हैं जो सांगरिया में अपना काम करेंगे।



4. ब्रांडी के छींटे डालें और अन्य 20-30 सेकंड के लिए मडल करना जारी रखें। अन्य सभी सामग्रियों की तरह, आप अपने स्वाद से मेल खाने के लिए ब्रांडी को समायोजित कर सकते हैं और यदि आप कुछ नया करने की कोशिश करना चाहते हैं, तो आप यहां कुछ अन्य तरल जोड़ सकते हैं:

- ऑरेंज लिकर: अल्कोहल सामग्री की मात्रा को कम किए बिना एक अच्छा, मीठा सा स्वाद देता है।
- संतरे का जूस: थोड़ा और सिट्रस मिलाने पर ड्रिंक को मीठा कर देता है। इसके अलावा पेय को थोड़ा और बढ़ाएं और थोड़े अल्कोहल को कम कर दें।



5. रेड वाइन की बोतल में डालें, आमतौर पर एक रोज या मल्लोट और अच्छी तरह से हिलाएं। आप बेहतर सांगरिया के लिए एक हल्की, ताज़ा व्हाइट वाइन चाहते हैं। परंपरागत रूप से, सांगरिया को एक स्पेनिश रोज के साथ बनाया जाता है, लेकिन ज्यादातर लोग बिना कुछ छोए एक अच्छा मल्लोट का विकल्प देते हैं।



6. स्वाद प्राप्त करने के लिए पेय को कम से कम 3-4 घंटे तक ठंडा होने दें। अगर आप सांगरिया को कुछ घंटों के लिए फ्रिज में रख दें या उसमें कुछ बर्फ डालें तो आप सांगरिया को तुरंत भी परोस सकते हैं। चुनना आपको है। किसी भी तरह, एक ताज़ा, अद्भुत स्वाद के लिए बर्फ के साथ पेय को परोसें। यदि आप चाहें, तो आप बेहतरीन स्वाद के लिए पेय को रात भर मिश्रण के लिए छोड़ सकते हैं।

- अनेक रेसिपियों का दावा है कि आपको इसे 4 घंटे तक छोड़ना होगा। हालांकि यह बेहतर स्वाद देगा, ऐसा आवश्यक नहीं है।



7. परोसने से ठीक पहले कार्बोनेशन की एक छप को जोड़ने पर "बुलबुले" परोसें। सब कुछ थोड़ा और ताज़ा हो जाता है जब इसमें कुछ फ़िज़ होता है और सांगरिया अलग नहीं होता है। इसके अलावा, यह क्लासिक कॉकटेल के आपके सही संस्करण को अनुकूलित करने का सिर्फ एक और मौका है।

- क्लब सोडा: यदि आप अपने पेय में थोड़ा ताज़ा फ़िज़ पसंद करते हैं तो यह उचित है। जितनी ब्रांडी आप जोड़ सकते हैं उतनी डालें।
- सेल्टज़र पानी: इसमें थोड़ा अधिक पकर होता है, जिससे यह बहुत अधिक मीठे सांगरिया को संतुलित करने का एक बढ़िया विकल्प है। आप लेमन-लाइम की तरह स्वाद वाले सेल्टज़र भी आजमा सकते हैं।
- शैम्पेन या प्रोसेको: यह सांगरिया है, इसलिए नट्स के साथ जाएं! बबली, हल्की और कुरकुरी वाइन या प्रोसेको ड्रिंक को मज़बूत बनाए रखेगा और बुलबुले का ताज़ा पंच जोड़ देगा।

तरीका 2

सांगरिया के भिन्न विकल्पों की कोशिश करना



1. अपने फल के संयोजन के साथ नट हो जाओ। सांगरिया के लिए फल चुनते समय वास्तव में केवल एक नियम है - आप एक सिट्रस और एक गैर-सिट्रस चाहते हैं। सेब और संतरे क्लासिक संयोजन हैं, लेकिन केवल एक से दूर हैं। निम्नलिखित की कोशिश करें:

- आइू
- बेर
- अनानास
- स्ट्रॉबेरीज
- ब्लैकबेरीज
- ब्लू बैरीज



2. नए फलों और सूखे, कुरकुरे व्हाइट रोजा या पिंटो ग्रेस के साथ एक व्हाइट वाइन सांगरिया आजमाएं। व्हाइट वाइन अविश्वसनीय रूप से तरोताजा कर देती है, खासकर जब एक अच्छा बबली फिनिश होता है। ब्रांडी के स्थान पर, एक हल्की शराब (सेब, नींबू, पीच सैप्स, वरमाउथ) का उपयोग करें। उस ने कहा, व्हाइट वाइन लाल सांगरिया के लिए इस्तेमाल होने वाले फलों की तुलना में विभिन्न फलों के साथ बेहतर काम करती है। निम्नलिखित कोशिश करें:

- सेब
- लेमन और लाइम
- आइू
- ग्रेपफ्रूट
- ताज़ा पुदीना
- रास्पबेरी
- पीयर्स
- स्ट्रॉबेरीज
- कीवी



3. कम पारंपरिक वाइन प्रकारों के साथ प्रयोग करें। सांगरिया को जटिल या कठोर नहीं माना जाता है। यह जानकर, दुनिया भर के रसोइये और बारटेंडर अपने पेय के लिए नए आधारों पर विचार कर रहे हैं, जिनमें शामिल हैं:

- रोज़: बबली गुलाबी ट्रिक फलों के साथ अच्छी तरह से मिश्रित होती है और सभी बुलबुलों को ठीक से ऊपर उठाती है। हालांकि परोसने से पहले इसे सपाट न होने दें।
- कावा: फिर, बुलबुले महत्वपूर्ण हैं, लेकिन ब्लड संतरों के साथ हल्की और ताज़ा वाइन श्रेष्ठ है।



4. अन्य लिक्वर की कोशिश करो। ब्रांडी के अतिरिक्त पारंपरिक रूप से हल्के लाल रंग के सांगरिया का पूरक होता है, लेकिन यह एकमात्र वाइन नहीं है जो इसे खींच सकती है। आप एक ऐसा पेय चुनना चाहते हैं जिसमें फलों के प्राकृतिक नोट हों या फिर हल्की फूलों की खुशबू हो। कुछ तेज नशे की कोशिश न करें जो ताज़ा फलों के नोटों से विचलित कर देगा। आप इस बारे में सोच सकते हैं:

- सूज़
- कोइंटू

- सेंट जर्मेन
- श्रेप्स
- ट्रिपल सेक



5. एक स्मूद ड्रिंक के लिए समय से पहले मसाले के साथ सिट्रस के रस को ब्लेंड करें। एक छोटे साँस पैन में फल, संतरे का रस, लेमन और लाइम सभी को काटने के बजाय; 2-3 बड़े चम्मच केस्टर शुगर, एक चुटकी जायफल और एक पिसी दालचीनी की डंडी डालें और गर्म करें, जब तक कि स्टीम न हो जाए, तुरंत हटा दें और वाइन डालने से पहले ठंडा होने दें।

- तरल को गरम करें (सरगर्मी करते हुए) जब तक भाप सतह से न उठने लगे – उबालें नहीं।
- आप रस को तेजी से ठंडा करने के लिए पाँट को ठंडे पानी से भरे एक बड़े बर्तन में रखें।

तरीका 3

त्वरित सांगरिया बदलाव बनाना



1. एक गिलास वाइन के साथ साधारण, ताज़ा पिक-मी-अप के लिए संतरे का जूस और क्लब सोडे का उपयोग करें। सांगरिया का पूरा झंझट नहीं चाहते हैं, लेकिन वाइन के गिलास की तुलना में कुछ हल्का और ताज़ा चाहते हैं?

फलों को छोड़ें और फलों के रस का विकल्प चुनें, फिज़ी क्लब सोडा के साथ टॉपिंग से पहले मिठास जोड़ें। कुछ बर्फ के टुकड़े डालें और आप जाने के लिए तैयार हैं:

- यदि आपके पास कुछ ताजे फल हैं, तो आप अभी भी और स्वादिष्ट बनाने के लिए इसको जोड़ सकते हैं।



2. जमी हुई बैरीज़ का उपयोग करें और गिलास में बने एक त्वरित सांगरिया के लिए स्पार्कलिंग पानी का उपयोग करें। यह सरल मिश्रण आपको मात्र क्षणों में मिल जाएगा और इसे अभी भी आसानी से अनुकूलित किया जा सकता है। आपको सभी अवयव को क्रम में मिलाना होगा:

- जमी हुई बैरीज़
- बर्फ
- स्वाद के लिए लेमन, लाइम और संतरे का रस निचोड़ें
- रेड वाइन
- स्पार्कलिंग वाटर



3. व्हाइट वाइन और आइस्ड चाय सांगरिया का प्रयास करें। चाय शराब की जगह लेती है, पीने के लिए हल्का हर्बल नोट प्रदान करती है। यह लगभग किसी भी फल के साथ अच्छी तरह से जुड़ता है और हल्के, अद्वितीय गार्निश के लिए तुलसी के पत्ते डालें।

तुलसी के लिए एक प्रकाश, अद्वितीय गार्निश।

- इसे आम, आड़ू, नींबू और स्ट्रॉबेरी के साथ आजमाएं।
- यदि आपको हल्के मीठे की आवश्यकता है तो पेय में शहद डालें।



4. सबसे आसान "कैम्पफायर" सांगरिया का प्रयास करें। यह आपको किसी भी शैली अंक नहीं देगा, लेकिन कैम्पफायर कॉकटेल को उत्तम दर्जे का नहीं माना जाता है। आपको केवल तीन सामग्रियों की आवश्यकता होगी, जो आपके स्वाद बरीयताओं के लिए मिश्रित हों। एक भाग सोडा में तीन भाग वाइन मिलाना अच्छा प्रारंभिक अनुपात है:

- 1 डिब्बा रेड वाइन
- 2 लीटर ऑरेंज सोडा की 1 बोतल
- फल (नींबू, सेब, स्ट्रॉबेरी) के 2-3 टुकड़े

वाइन टेस्टिंग और चयन

वाइन की टेस्टिंग और ग्रेडिंग को वाइन टेस्टिंग के रूप में जाना जाता है। वाइन टेस्टिंग के चार चरण हैं, उपस्थिति, गिलास में, मुंह में और खत्मा। वाइन के स्वाद का एक बेहतर और तटस्थ निर्णय लेने के लिए, इसे बिना ब्रांड को जाने परोसा जाना चाहिए। वाइन टेस्टिंग और चयन की आसान समझ प्रदान करने के लिए इस अध्याय को सावधानीपूर्वक लिखा गया है।

वाइन टेस्टिंग

वाइन टेस्टिंग (अक्सर, वाइन सर्कल में, केवल टेस्टिंग) वाइन की संवेदी परीक्षा और मूल्यांकन है। जब वाइन टेस्टिंग का अभ्यास इसके उत्पादन के रूप में प्राचीन है, 14 वीं शताब्दी से धीरे-धीरे एक अधिक औपचारिक पद्धति स्थापित हो गई है। आधुनिक, पेशेवर वाइन टेस्टर्स (जैसे रिटेल विक्रेताओं के लिए सोमेलियर्स या खरीदार) लगातार विकसित होने वाली विशेष शब्दावली का उपयोग करते हैं, जिसका उपयोग वाइन के कथित स्वाद, सुगंध और सामान्य विशेषताओं का वर्णन करने के लिए किया जाता है। अधिक अनौपचारिक, मनोरंजक टेस्टिंग से समान शब्दावली का उपयोग हो सकता है, आमतौर पर अधिक सामान्य, व्यक्तिगत प्रशंसा के लिए बहुत कम विश्लेषणात्मक प्रक्रिया शामिल होती है।

टेस्टिंग स्टेज



एक निर्माता के वाइन तहखाने में पोर्ट वाइन टेस्टिंग के लिए तैयार कमरा।

वाइन टेस्टिंग के लिए चार मान्यता प्राप्त चरणों के परिणाम:

- दिखावट
- "गिलास में" वाइन की सुगंध
- "मुंह में" संवेदनाएँ

- "खत्म" (आफ्टरटेस्ट)

— वाइन के निम्नलिखित गुणों को स्थापित करने के लिए संयुक्त हैं:

- जटिलता और चरित्र
- क्षमता (उम्र बढ़ने या पीने के लिए उपयुक्तता)
- मुमकिन दोष

इस परीक्षा के आधार पर एक वाइन की समग्र गुणवत्ता का आकलन, मान्यता प्राप्त मानकों के साथ आगे की सावधानीपूर्वक वर्णन और तुलना, दोनों के साथ-साथ इसकी कीमत सीमा में अन्य वाइन के संबंध में और क्षेत्र या विंटेज से संबंधित ज्ञात कारकों के अनुसार; यदि यह क्षेत्र के विशिष्ट है या शैली में विचलन करता है; अगर यह कुछ वाइन बनाने की तकनीक का उपयोग करता है, जैसे कि बैरल किण्वन या मैलोलेक्टिक किण्वन या किसी अन्य उल्लेखनीय या असामान्य विशेषताओं के लिए उपयोग किया जाता है।

जबकि वाइन को नियमित रूप से अलगाव में चखा जाता है, शराब की गुणवत्ता का मूल्यांकन अधिक उद्देश्य से किया जाता है जब कई अन्य वाइन के साथ, जिसे "उड़ान" के रूप में जाना जाता है। वाइन को जानबूझकर अपने विंटेज ("क्षैतिज" चखने) के लिए चुना जा सकता है या एक ही वाइनरी ("ऊर्ध्वाधर" चखने) से आगे बढ़ सकता है, ताकि क्रमशः दाख की बारी और विंटेज की तुलना की जा सके। वैकल्पिक रूप से, एक निष्पक्ष विश्लेषण को बढ़ावा देने के लिए, बोतलों और यहां तक कि चश्मे को "ब्लाइंड" चखने में प्रच्छन्न किया जा सकता है या तो विंटेज या वाइनरी के किसी भी पूर्वाग्रही जागरूकता को खारिज करने के लिए इसका उपयोग किया जाता है।

ब्लाइंड टेस्टिंग

वाइन के निष्पक्ष निर्णय को सुनिश्चित करने के लिए, इसे ब्लाइंड सर्व किया जाना चाहिए - अर्थात्, बिना लेबल (बोतल) के आकार को देखे बिना सर्व किया जाना चाहिए। ब्लाइंड टेस्टिंग में वाइन के रंग को मास्क करने के लिए एक ब्लैक वाइन गिलास से वाइन परोसना भी शामिल हो सकता है। वाइन के विवरण, जैसे कि भौगोलिक उत्पत्ति, मूल्य, प्रतिष्ठा, रंग, या अन्य विचारों के बारे में जानकर एक विस्फोटक निर्णय सुनाया जा सकता है।

वैज्ञानिक अनुसंधान ने लंबे समय से धारणा में सुझाव की शक्ति के साथ-साथ अपेक्षाओं के मजबूत प्रभावों का प्रदर्शन किया है। उदाहरण के लिए, लोग कम महंगी शराब की तुलना में अधिक बांछनीय विशेषताओं के लिए अधिक महंगी शराब की अपेक्षा करते हैं। जब शराब दी जाती है कि उन्हें गलत तरीके से बताया जाता है तो वे महंगे होते हैं, वे वास्तव में इसे हमेशा उसी शराब से बेहतर स्वाद के रूप में रिपोर्ट करते हैं जब उन्हें बताया जाता है कि यह सस्ती है। फ्रांसीसी शोधकर्ता फ्रेडरिक ब्रोशेट "ने दो अलग-अलग बोतलों में एक मिड-रेंज बोर्डों को प्रस्तुत किया, एक को एक सस्ती टेबल वाइन के रूप में लेबल किया गया, दूसरा एक भव्य क्लूज को प्रभावित किया।" टेस्टर्स ने माना कि इसको "बुडी, कॉम्प्लेक्स, और राउंड" के रूप में जाना जाता है और "सस्ती, हल्की और दोषपूर्ण" के रूप में सस्ती वाइन मिलती है।

इसी तरह, लोगों को अपनी भौगोलिक उत्पत्ति, निर्माता, विंटेज, रंग और कई अन्य कारकों के कारण मदिरा को लेकर उम्मीदें हैं। उदाहरण के लिए, जब ब्रोच ने एक व्हाइट वाइन परोसी तो उन्हें सभी सामान्य विवरण प्राप्त हुए: "ताजा, सूखा, मधुर, जीवंत।" बाद में उन्होंने उसी वाइन को लाल रंग में रंगा और सामान्य लाल शब्द प्राप्त किए: "तीव्र, मसालेदार, कोमल, गहरा" स्वाद प्राप्त हुआ था।

ब्लाइंड टेस्टिंग के सबसे प्रसिद्ध उदाहरणों में से एक पेरिस के जजमेंट के रूप में जाना जाता है, जो 1976 में आयोजित एक शराब प्रतियोगिता थी जहां फ्रांसीसी न्यायाधीश फ्रांस और कैलिफोर्निया से अंधा परीक्षण करते हैं। सभी अपेक्षाओं के खिलाफ, कैलिफोर्निया ने न्यायाधीशों के अनुसार सबसे अच्छी फ्रांसीसी मदिरा का सेवन किया, जिसके परिणामस्वरूप गैर-अंधा प्रतियोगिता में शामिल होने की संभावना नहीं थी। इस घटना को 2008 की फिल्म बॉटल शॉक में दर्शाया गया था।

मूल्य पूर्वाग्रह

एक और अच्छी तरह से प्रचारित डबल-ब्लाइंड स्वाद परीक्षण 2011 में हर्टफोर्डशायर विश्वविद्यालय के प्रोफेसर रिचर्ड विस्मैन द्वारा किया गया था। 400 प्रतिभागियों का उपयोग करते हुए वाइन टेस्टिंग के प्रयोग में, वाइसमैन ने पाया कि जनता के सामान्य सदस्य महंगी वाइन को सस्ते से अलग करने में असमर्थ थे। "लोग सिर्फ सस्ती और महंगी वाइन के बीच अंतर नहीं बता सकते थे"।

रंग पूर्वाग्रह

2001 में, बॉरदा विश्वविद्यालय ने 54 अंडरग्रेजुएट छात्रों को दो ग्लास वाइन: एक लाल, एक सफेद का परीक्षण करने के लिए कहा। प्रतिभागियों ने लाल को "जैमी" के रूप में वर्णित किया और इसके कुचल लाल फल पर टिप्पणी की। प्रतिभागी यह पहचानने में विफल रहे कि दोनों मदिरा एक ही बोतल से थी। अंतर केवल इतना था कि एक स्वादहीन डार्क के साथ लाल रंग तैयार किया गया था।

भौगोलिक पूर्वाग्रह

6 वर्षों के लिए, टेक्सास ए एंड एम विश्वविद्यालय ने लोगों को "फ्रांस", "कैलिफोर्निया", "टेक्सास" लेबल वाली वाइन का स्वाद लेने के लिए आमंत्रित किया, और जबकि लगभग सभी ने फ्रांसीसी को सर्वश्रेष्ठ स्थान दिया, वास्तव में, तीनों एक ही टेक्सन वाइन थी। प्रतियोगिता को सरल सिद्धांत पर बनाया गया है कि अगर लोगों को पता नहीं है कि वे क्या पी रहे हैं, तो वे अलग तरह से बताते हैं कि वे क्या पी रहे हैं।

ऊर्ध्वाधर और क्षैतिज टेस्टिंग

ऊर्ध्वाधर और क्षैतिज वाइन टेस्टिंग वाइन चखने के इवेंट्स हैं जो समान वाइन के बीच अंतर को उजागर करने के लिए व्यवस्थित किए जाते हैं।

- एक ऊर्ध्वाधर टेस्टिंग में, एक ही वाइनरी से एक ही वाइन के विभिन्न प्रकारों को चखा जाता है। यह विभिन्न यात्राओं के बीच अंतर पर जोर देता है।
- एक क्षैतिज टेस्टिंग में, वाइन एक ही विंटेज से होती है, लेकिन अलग-अलग वाइनरीज़ से होती है। वाइन की विविधता या प्रकार और वाइन क्षेत्र को बनाए रखने से वाइनरी शैलियों में अंतर पर जोर देने में मदद मिलती है।

टेस्टिंग फ्लाइट्स

टेस्टिंग फ्लाइट्स वाइन टेस्टर्स द्वारा वाइन को चयन करने के लिए उपयोग किया जाने वाला शब्द है, आमतौर पर तीन और आठ गिलास के बीच वाइन का चयन करने के लिए, लेकिन कभी-कभी पचास के रूप में, नमूना और तुलना के उद्देश्य से भी प्रस्तुत किया जाता है।

टेस्टिंग नोट्स

टेस्टिंग नोट एक स्वाद, स्वाद की पहचान, अम्लता, संरचना, बनावट और एक वाइन के संतुलन के बारे में एक स्वादिष्ट लिखित गवाही को संदर्भित करता है। बॉटलनोट्स जैसे ऑनलाइन वाइन समुदाय सदस्यों को अपने टेस्टिंग नोटों को ऑनलाइन और दूसरों के संदर्भ में बनाए रखने की अनुमति देते हैं।

परोसने के लिए आवश्यक तापमान

जिस तापमान पर वाइन परोसी जाती है, वह स्वाद और गंध को प्रभावित करता है।

कम तापमान सुगंधित पदार्थों को म्यूट करते हुए अम्लता और टैनिन पर जोर देगा। एरोमेटिक्स को बढ़ाते हुए उच्च तापमान अम्लता और टैनिन को कम करेगा।

शराब का प्रकार	उदाहरण	तापमान (सेल्सियस)	तापमान (फारेनहाइट)
लाइट बॉडी स्वीट डेजर्ट वाइन	ट्रॉकनबीयरनॉसलीज़, साँतरनेस	6-10 ° सी	43-50 ° एफ
व्हाइट स्पार्कलिंग वाइन	शैंपेन	6-10 ° सी	43-50 ° एफ
सुगंधित, हल्की व्हाइट	रिस्वीन्ग, साँविनन ब्लैंक	8-12 ° सी	46-50 ° एफ
रेड स्पार्कलिंग वाइन	स्पार्कलिंग शिराज, कुछ फ्रेज़नटेंट लैंब्रुस्को	10-12 ° सी	50-54 ° एफ
मीडियम बॉडी व्हाइट	चबलिस, सेमिलन	10-12 ° सी	50-54 ° एफ
फुल बॉडी डेजर्ट वाइन	ओलोरोसो शेरी, मेडिरा	8-12 ° सी	46-54 ° एफ
लाइट बॉडी रेड वाइन	ब्यूजोलैस, प्रोवेंस रोजे	10-12 ° से	50-54 ° एफ
फुल बॉडी व्हाइट वाइन	ओकड शारडोने, रोन व्हाइट	12-16 ° सी	54-61 ° एफ
मीडियम बॉडी रेड वाइन	ग्रैंड क्रू बरगंडी, सांगियोसे	14-17 ° सी	57-63 ° एफ
फुल बॉडी रेड वाइन	कैबर्नेट साँविनन, नेबियोलो आधारित वाइन	15-18 ° सी	59-64 ° एफ

डब्ल्यूएसईटी अनुशंसाएं

वाइन एंड स्पिरिट एजुकेशन ट्रस्ट, जो मास्टर ऑफ वाइन प्रोग्राम का प्रबंधन करता है, वह सेवारत तापमान के लिए निम्नलिखित सिफारिशों का उपयोग करता है:

- स्वीट वाइन जैसे स्वीट मस्कट, लेट-हार्वेस्ट वाइन (अच्छी तरह से ठंडी) 6 ° सी (43 ° एफ) से 8 ° सी (46 ° एफ)
- स्पार्कलिंग वाइन जैसे प्रोसेको, शैम्पेन (अच्छी तरह से ठंडी) 6 ° सी (43 ° एफ) से 10 ° सी (50 ° एफ)
- लाइट / मीडियम बॉडी वाले व्हाइट्स जैसे फिनो शेरी, मस्कडेट (ठंडी) 7 ° सी (45 ° एफ) से 10 ° सी (50 ° एफ)
- मीडियम / फुल-बॉडी ओकड व्हाइट्स जैसे व्हाइट बरगंडी (हल्की ठंडी) 10 ° सी (50 ° एफ) से 13 ° सी (55 ° एफ)
- लाइट-बॉडी रेड्स जैसे ब्यूजोलिस, वालपॉलिकेला, बार्डोलिनो (हल्की ठंडी) 13 ° सी (55 ° एफ)
- मीडियम / फुल बॉडी रेड्स जैसे विटज पोर्ट, रियोजा, बोर्डो, बरगंडी (कमरे का तापमान के समान) 15 ° सी (59 ° एफ) से 18 ° सी (64 ° एफ)

वाइन का रंग

वाइन को चखे बिना, कोई नहीं जानता कि क्या, उदाहरण के लिए, एक व्हाइट वाइन भारी है या हल्की है। एक घूंट लेने से पहले, टेस्टर उस क्रम को निर्धारित करने की कोशिश करता है जिसमें वाइन को केवल उपस्थिति और नाक द्वारा मूल्यांकन किया जाना चाहिए। भारी वाइन रंग में गहरी और आमतौर पर नाक के लिए अधिक तीव्र होगी।

स्वीटर वाइन, सघन होने के नाते, कांच के अंदर घुमाने पर गाढ़ा, चिपचिपा पदार्थ (जिसे लेग्स या टियर्स कहा जाता है) छोड़ देगी।

प्रक्रिया



कलर को जज करना वाइन चखने का पहला चरण है।

वाइन चखने के पांच बुनियादी चरण हैं: रंग, स्वर्ल, गंध, टेस्ट और स्वाद। इन्हें "फाइव एस" स्टेप्स के रूप में भी जाना जाता है: देखना, स्वर्ल, सूंघना, घूंट लेना, स्वाद लेना। इस प्रक्रिया के दौरान, एक स्पष्टता, भिन्न चरित्र, एकीकरण, अभिव्यंजना, जटिलता और जुड़ाव की तलाश करनी चाहिए।

एक वाइन के रंग को एक सफेद पृष्ठभूमि के खिलाफ रखकर बेहतर तरीके से आंका जा सकता है। रंगों को देखने के लिए वाइन गिलास को एक कोण पर रखा जाता है। रंग अंगूर की विविधता को स्वादिष्ट सुराग दे सकते हैं और क्या वाइन लकड़ी में वृद्ध हुई थी।

चखने के दौरान विशेषताओं का मूल्यांकन करना

वैराइटल चरित्र वर्णन करता है कि वाइन अपने अंतर्निहित अंगूर सुगंध को कितना प्रस्तुत करती है। एक वाइन टेस्टर भी एकीकरण की तलाश में है, जो एक ऐसी स्थिति है जिसमें वाइन (एसिड, टैनिन, अल्कोहल, आदि) के घटकों में से कोई भी अन्य घटकों के साथ संतुलन से बाहर नहीं है। जब एक वाइन अच्छी तरह से संतुलित होती है, तो कहा जाता है कि वाइन ने एक सामंजस्यपूर्ण संलयन प्राप्त किया है।

वाइन का एक और महत्वपूर्ण गुण है इसकी अभिव्यक्ति। अभिव्यंजना वह गुण है "वाइन के साथ ऐसा तब होता है जब इसकी सुगंध और स्वाद अच्छी तरह से परिभाषित और स्पष्ट रूप से अनुमानित होते हैं।" वाइन की जटिलता कई कारकों से प्रभावित होती है, जिनमें से एक इसके स्वाद की बहुलता हो सकती है। वाइन की संयोजकता, बल्कि सारगर्भित और गुणवत्ता का पता लगाने में मुश्किल है, वाइन और उसकी उत्पत्ति की भूमि (टेरोइर) के बीच के बंधन का वर्णन करता है।

वाइन टेस्टिंग के विशेषज्ञ

वाइन का गुण उसके बुके और स्वाद से आंका जा सकता है। बुके वाइन का कुल सुगंधित अनुभव है। वाइन के बुके का आकलन करने से कॉर्क टेंट, उम्र के कारण ऑक्सीकरण, ऑक्सीजन के लिए ओवरएक्सपोजर या ब्रेटनोमोसाइट्स या एसिटोबैक्टर बैक्टीरिया के कारण परिरक्षकों और जंगली खमीर संदूषण की कमी भी प्रकट हो सकती है। हालांकि ब्रेटनॉमीज़ के निम्न स्तर सुगंधित लक्षण एक सकारात्मक विशेषता हो सकते हैं, जो शराब को एक विशिष्ट चरित्र प्रदान करते हैं, आमतौर पर इसे वाइन खराब करने वाला खमीर माना जाता है।

वाइन का बुके वाइन को वाइन गिलास में धीरे-धीरे घुमाने से अधिक ऑक्सीजन के संपर्क में आने और अधिक सुगंधित ईथर, एस्टर और एल्डिहाइड अणुओं को छोड़ने के लिए प्रकट होता है, जिसमें वाइन के बुके के आवश्यक घटक शामिल होते हैं। बुलबुले छोड़ने के बिंदु पर स्पार्कलिंग वाइन को नहीं घुमाया जाना चाहिए।

वाइन के बुके का अनुभव करने के लिए वाइन के स्वाद की आशंका में वाइन की स्वादिष्टता को रोक देता है। वाइन की "नाक" - इसके बुके या सुगंध - मुंह में कथित स्वाद का प्रमुख निर्धारण है। एक बार मुंह के अंदर जाने के बाद, वाइन की गर्मी के संपर्क में आने से एरोमेटिक्स मुक्त हो जाते हैं और पीछे हटकर प्राण रिसेप्टिव साइट पर स्थानांतरित हो जाते हैं। यह यहाँ है कि वाइन के जटिल स्वाद का अनुभव वास्तव में शुरू होता है।

पूरी तरह से वाइन चखने में स्वाद और माउथफिल विशेषताओं की अपनी सरणी की धारणा शामिल है, जिसमें बनावट, स्वाद, वजन और समग्र "संरचना" का संयोजन शामिल है। अपनी प्राण विशेषताओं की सराहना के बाद, वाइन टस्टर ने स्वाद कलियों को संतुम करने के लिए कुछ सेकंड के लिए मुंह में पकड़कर एक शराब को बचाया। लोगों के होंठों को शुद्ध करने और उस छोटे से खुलने वाले ऑक्सीजन के माध्यम से सांस लेने से शराब खत्म हो जाएगी और इससे भी ज्यादा एस्टर रिलीज होंगे। जब शराब को मुंह से धीरे-धीरे गुजरने की अनुमति दी जाती है तो यह पारखी ताल को मानव तालू के लिए पूरी तरह से उपलब्ध प्रोफाइल के साथ प्रस्तुत करता है।

प्रत्येक चरण के माध्यम से रुकने और ध्यान केंद्रित करने के कार्य, वाइन को चटपटा करने से अलग करते हैं। इस प्रक्रिया के माध्यम से, सुगंधित अणुओं की पूर्ण सरणी को लगभग 15 मिलियन प्राण रिसेप्टर्स द्वारा कब्जा कर लिया जाता है और व्याख्या की जाती है, जिसमें कुछ सौ प्राण रिसेप्टर कक्षाएं शामिल होती हैं। उत्तराधिकार में कई वाइन चखने के दौरान, हालांकि, इस फुलर अनुभव के मुख्य पहलुओं (लंबाई और अंत, या बाद में) को जरूरी रूप से एक्सप्लोरेशन के माध्यम से बलिदान किया जाना चाहिए।

हालांकि स्वाद गुणों को मौखिक गुहा में व्यापक रूप से वितरित किया जाता है, शरीर रचना "जीभ मानचित्र" की अवधारणा अभी तक वाइन चखने वाले क्षेत्र में बनी हुई है, जिसमें विभिन्न स्वादों को जीभ के विभिन्न क्षेत्रों में मैप करने के लिए माना जाता है। एक व्यापक रूप से स्वीकृत उदाहरण गलत धारणा है कि जीभ की नोक विशिष्ट रूप से बताती है कि वाइन कितनी मीठी है और ऊपरी किनारे इसकी अम्लता को बताते हैं।

स्कोरिंग वाइन

चखने की प्रक्रिया के हिस्से के रूप में और विभिन्न वाइन की खूबियों की तुलना के रूप में, वाइन को अपेक्षाकृत निर्धारित प्रणाली के अनुसार स्कोर दिया जाता है। यह या तो स्पष्ट रूप से विभिन्न पहलुओं को भारित करके या वैश्विक निर्णय द्वारा हो सकता है (हालांकि समान पहलुओं पर विचार किया जाएगा)। ये पहलू हैं- 1) शराब की उपस्थिति, 2) नाक या गंध, 3) पैलेट या स्वाद और 4) समग्र रूप से। विभिन्न प्रणालियां इनका अलग-अलग वजन करती हैं (उदाहरण के लिए, उपस्थिति 15%, नाक 35%, तालू 50%)। आमतौर पर, कोई भी आधुनिक शराब किसी भी पैमाने पर आधे से कम नहीं होती (जो प्रभावी रूप से एक स्पष्ट गलती का संकेत देती है)। यूरोप में 20 और (ऑस्ट्रेलिया के कुछ हिस्सों सहित) आधे से अधिक और अमेरिका में 100 में से वाइन का होना आम है। हालांकि, अलग-अलग आलोचकों की अपनी पसंदीदा प्रणाली होती है और कुछ ग्रेडिंग 5 में से भी दी जाती हैं (फिर आधे अंक के साथ)।

ब्लाइंड वाइन टेस्टिंग

ब्लाइंड वाइन टेस्टिंग वाइन चखने का काम उन परिस्थितियों में किया जाता है जिसमें टेस्टर को वाइन की पहचान से अनजान रखा जाता है। वाइन पेशेवरों (वाइन टस्टर, सोममैलर्स और अन्य) के लिए अंधा दृष्टिकोण नियमित है जो वाइन प्रतियोगिताओं के दौरान शराब की गुणवत्ता के फैसले में निष्पक्षता सुनिश्चित करने या पेशेवर प्रमाणन के लिए एक सौममैलर्स के मूल्यांकन में कामना करते हैं।

अधिक हाल ही में वाइन वैज्ञानिकों (फिजियोलॉजिस्ट, मनोवैज्ञानिक, फूड केमिस्ट और अन्य) ने मानव प्राण प्रणाली के उद्देश्य मापदंडों का पता लगाने के लिए अंधाधुंध चखने का इस्तेमाल किया है क्योंकि वे असाधारण पीने वालों की पहचान और लक्षण वर्णन करने के लिए वाइन पीने वालों (शराब के पेशेवरों और सामान्य उपभोक्ताओं दोनों) की क्षमता पर लागू होते हैं। विभिन्न प्रकार के यौगिक जो शराब की सुगंध में योगदान करते हैं। इसी तरह, शराब बाजार में विशेषज्ञता प्राप्त अर्थशास्त्रियों ने अपने शोध में तकनीक का उपयोग किया है। वाइन उपभोक्ताओं के बीच कुछ अंधों के परीक्षणों ने संकेत दिया है कि लोग साधारण और महंगे ब्रांडों के बीच अंतर करने के लिए वाइन की सुगंध या स्वाद में कुछ भी नहीं पा सकते हैं। अंधाधुंध शराब की तस्करी पर आधारित कुछ शिक्षाविदों ने लगातार वाइन को जज करने के लिए पेशेवर आपदाओं की क्षमता पर भी संदेह जताया है।

तकनीक

ब्लाइंड टेस्टिंग, कम से कम, टेस्टर (ओं) को वाइन लेबल या वाइन बोतल के आकार को देखने की क्षमता से वंचित करना शामिल है। अनौपचारिक स्वाद बस एक सादे कागज के बैग में बोतलों को छिपा सकते हैं। अधिक सटीक प्रतियोगिताओं या मूल्यांकन धोखा देने के खिलाफ सुरक्षा उपायों सहित अधिक कठोर प्रक्रियाओं का उपयोग करते हैं। उदाहरण के लिए, वाइन को मास्क करने के लिए एक ब्लैक वाइन गिलास से वाइन का स्वाद लिया जा सकता है।

पूर्वाग्रह

एक वाइन के विवरण, जैसे कि भौगोलिक उत्पत्ति, मूल्य, प्रतिष्ठा, रंग, या अन्य विचारों के बारे में जानकर एक विस्मयकारी निर्णय को पूर्वाग्रहित किया जा सकता है।

वैज्ञानिक अनुसंधान ने लंबे समय से धारणा में सुझाव की शक्ति के साथ-साथ अपेक्षाओं के मजबूत प्रभावों का प्रदर्शन किया है। उदाहरण के लिए, लोग कम महंगी शराब की तुलना में अधिक वांछनीय विशेषताओं के लिए अधिक महंगी शराब की अपेक्षा करते हैं। जब शराब दी जाती है कि उन्हें गलत तरीके से बताया जाता है तो वे महंगे होते हैं, वे वास्तव में इसे हमेशा उसी शराब से बेहतर स्वाद के रूप में रिपोर्ट करते हैं जब उन्हें बताया जाता है कि यह सस्ती है। फ्रांसीसी शोधकर्ता फ्रेडरिक ब्रोशेट "ने दो अलग-अलग बोतलों में एक मिड-रेंज बोर्डो को प्रस्तुत किया, एक को एक सस्ती टेबल वाइन के रूप में लेबल किया गया, दूसरा एक भव्य कूज को प्रभावित किया।" टोस्टर्स ने माना कि "बुडी, कॉम्प्लेक्स, और राउंड" के रूप में जाना जाता है और "सस्ती, हल्की और दोषपूर्ण" के रूप में सस्ती वाइन है।

इसी तरह, लोगों को अपनी भौगोलिक उत्पत्ति, निर्माता, विटैज, रंग और कई अन्य कारकों के कारण वाइन को लेकर उम्मीदें हैं। उदाहरण के लिए, जब ब्रोच ने एक व्हाइट वाइन परोसी तो उन्हें सभी सामान्य विवरण प्राप्त हुए: "ताजा, सूखा, मधुर, जीवंत।" बाद में उन्होंने उसी वाइन को लाल रंग में रंगा और सामान्य लाल तत्व प्राप्त किए: "तीव्र, मसालेदार, कोमल, गहरा।"

गैर-पेशेवर / उपभोक्ता

रंग पूर्वाग्रह

2001 में, बॉरदॉ विश्वविद्यालय ने 54 अंडरग्रेजुएट छात्रों को दो गिलास वाइन: एक लाल, एक सफेद का परीक्षण करने के लिए कहा गया। प्रतिभागियों ने लाल को "जैमी" के रूप में वर्णित किया और इसके क्रश लाल फल पर टिप्पणी की। प्रतिभागी यह पहचानने में विफल रहे कि दोनों वाइन एक ही बोतल से थी। अंतर केवल इतना था कि एक स्वादहीन डार्क के साथ लाल रंग से रंगा गया था।

भौगोलिक पूर्वाग्रह

छह साल के लिए (1999-2005), टेक्सास ए एंड एम यूनिवर्सिटी ने लोगों को "फ्रांस", "कैलिफोर्निया", "टेक्सास" लेबल वाली वाइन का स्वाद लेने के लिए आमंत्रित किया और जबकि लगभग सभी ने फ्रांसीसी को सर्वश्रेष्ठ स्थान दिया, वास्तव में, तीनों ही टेक्सन वाइन के समान थे।

प्रतियोगिता को सरल सिद्धांत पर बनाया गया है कि अगर लोगों को पता नहीं है कि वे क्या पी रहे हैं, तो वे अलग तरह से बताते हैं कि वे क्या पी रहे हैं।

मूल्य पूर्वाग्रह

एक और अच्छी तरह से प्रचारित डबल-ब्लाइंड स्वाद परीक्षण 2011 में हर्टफोर्डशायर विश्वविद्यालय के प्रोफेसर रिचर्ड विस्मैन द्वारा किया गया था। में 400 प्रतिभागियों का

उपयोग करके एक वाइन चखने वाला प्रयोग, विस्मैन ने पाया कि जनता के सामान्य सदस्य महंगी वाइन को सस्ते से अलग करने में असमर्थ थे। "लोग सिर्फ सस्ती और महंगी शराब के बीच अंतर नहीं बता सकते थे"।

वाइन को कैसे टेस्ट करें

चाहे आप वाइन देश की यात्रा की योजना बना रहे हों या आप जानना चाहते हैं कि आप क्या पी रहे हैं, इसके बारे में थोड़ा और जानना चाहते हैं, वाइन की सराहना करना जीवन की बारीकियों में से एक है। यदि आप वाइनयार्ड के माध्यम से चलने के लिए और हाथ में वाइन गिलास, सुरम्य पृष्ठभूमि, वाइन ग्लास की प्रशंसा करते हैं, तो आपको सबसे पहले एक बार में वाइन की सूक्ष्म सुंदरता की सराहना करना सीखना चाहिए।

तरीका 1

वाइन को देखना और सूंघना



1. गिलास को वाइन से एक चौथाई तक भरें और स्टेम से पकड़ें। बल्ब द्वारा गिलास पकड़े जाने से वाइन गर्म हो जाएगी और स्वाद विकृत हो जाएगा। स्टेम का कारण अतिरिक्त गर्मी को रोकने के लिए है, इसलिए गिलास को पतले तने से हल्के से पकड़ें।

- सबसे अच्छा स्वाद प्राप्त करने के लिए खोले जाने के बाद, वाइन को "सांस लेने" या आराम करने की जरूरत होती है, वाइन पीना शुरू करने से पहले परीक्षण करने के लिए अपना समय लें।



2. खोलने के ठीक बाद वाइन को थोड़ा सूंघ लें। वाइन को प्रारंभिक तौर पर सूंघने के लिए यह एक अच्छा समय है, ताकि आप घुमाने के बाद इसकी खुशबू की तुलना कर सकें। यह आपको किसी भी बंद गंध के लिए जांचने की अनुमति देगा जो खराब (कॉर्क) वाइन या कुछ अन्य जैविक या रासायनिक अपूर्णता का संकेत दे सकता है, जो बासी या सड़ी हुई गंध होगी। नोट करें कि खुशबू आ रही है:

- एक मस्त, गीली, एटिक जैसी गंध का मतलब है कि वाइन अनुचित तरीके से बोतलबंद थी और इसे क्षति होने से बचाया नहीं जा सकता था।
- जले हुए मैचों की गंध बॉटलिंग का एक उत्पाद है, लेकिन यह हवा के संपर्क में आने के बाद फीका होना चाहिए।
- नेल पॉलिश या सिरका-एस्क की गंध यह इंगित करती है कि वाइन बहुत अम्लीय है।
- ब्रेटनॉमी, या "ब्रेट", एक खमीरदार गंध का कारण बनता है जो रेड वाइन में स्वाभाविक है। इस खमीर की बहुत अधिक गंध, हालांकि, वाइन के अन्य स्वादों को बर्बाद कर सकती है और वाइन बनाने की प्रक्रिया में गलती की ओर इशारा करती है।



3. वाइन के किनारों पर देखें और रंगों पर ध्यान दें। गिलास को टिल्ट करने से केंद्र से किनारों तक जिस तरह से रंग बदलता है, उसे देखना आसान हो जाता है। वाइन के असली रंग को देखने के लिए एक सफेद पृष्ठभूमि, जैसे कि एक नैपकिन, मेज़पोश, या कागज़ की शीट के सामने गिलास रखें। वाइन पेशेवर के लिए, यह पहला सुराग है कि वाइन कितनी पुरानी हो सकती है और कितनी अच्छी तरह से पकी हुई है। वाइन के रंग और स्पष्टता की ओर देखें।

रंग की तीव्रता, गहराई और संतृप्ति आवश्यक रूप से गुणवत्ता के अनुरूप नहीं हैं।

- वाइन रंग में मर्की या क्लाउडी नहीं होनी चाहिए।
- ब्लाइट वाइन समय के साथ स्वाभाविक रूप से गहरे रंग की हो जाती है, लेकिन ये भूरी नहीं होनी चाहिए।
- रेड वाइन समय के साथ अपना रंग खो देती है, भूरी हो जाती है और बोतल या गिलास के नीचे हानिरहित, गहरे लाल तलछट की एक छोटी मात्रा छोड़ देती है।



4. जानें कि रेड वाइन में तल पर प्राकृतिक तलछट होती है। तलछट का गठन, जो गिलास के तल पर गंदगी की तरह दिखता है, एक स्वाभाविक रूप से होने वाली प्रक्रिया है जिसमें पोलीमराइजेशन से पिग्मेंटेशन के कोलाइड्स की वर्षा होती है, अन्य चीजों के साथ, समाधान से बाहर गिरने और छोटे दानेदार तलछट बनने का कारण यही होता है। छोटी कहानी: यह वाइन में कोई दोष नहीं है, यह वाइन बनाने का एक स्वाभाविक हिस्सा है।



5. अपने गिलास में वाइन घुमाएं।

यह वाइन के सतह क्षेत्र को बढ़ाने के लिए इसे गिलास के अंदर फैलाकर हल करने से बचने और आपकी नाक तक पहुंचने की अनुमति है।

- यदि आप फैलाव के बारे में चिंतित हैं, तो गिलास के निचले हिस्से को मेज पर रखते हुए गिलास के तने को हल्के से घुमाएं।
- विस्कोसिटी, कितनी जल्दी वाइन को गिलास में वापस स्लाइड करती है। अधिक विस्कस वाइन को "लेग्स" कहा जाता है और अधिक अल्कोहोलिक होने की संभावना है या इसमें अधिक ग्लिसराॉल (मीठा, डेजर्ट वाइन के लिए) शामिल हैं। सुंदर दिखने के अलावा, इसका वाइन की गुणवत्ता से कोई संबंध नहीं है, लेकिन अधिक "लेग्स" एक पूर्ण वाइन का संकेत दे सकता है।



6. वाइन को सूंघें। शुरुआत में, आपको गिलास को अपनी नाक से कुछ इंच दूर पकड़ना चाहिए। फिर अपनी नाक को 1/2 इंच या थोड़ा और गिलास में डुबाएं। आप क्या सूंघते हैं? यदि आपको अधिक गंध महसूस नहीं होती है तो अपनी वाइन को धीरे-धीरे घुमाते रहें – घुमाने से वाष्पित होने वाले अल्कोहल को आपके घ्राण सेंसरों की ओर ले जाता है। महान वाइन नाक पर मोहक है और आपको आने वाले समय का संकेत देती है। आम सुगंधों में निम्नलिखित शामिल हैं:

- फल: बैरी, चेरी, और रेड के लिए रिचर फल और व्हाइट के लिए सिट्रस।
- फ्लोरल या हर्ब व्हाइट्स और लाइटर रेड्स, जैसे रौन क्षेत्र रेड्स।
- धरती की सुगंध जैसी मिट्टी, खनिज, या चट्टानें, व्हाइट के लिए बेहतर हैं।
- वेनिला, टोस्ट, काली मिर्च, चॉकलेट और कॉफी जैसी मसालेदार और अनोखी महक, लकड़ी के बैरल से आती हैं, जिसका इस्तेमाल आमतौर पर ओक करने के लिए किया जाता है।
- पुरानी वाइन अक्सर बारीक, सूक्ष्म गंध देती हैं जो रखने के लिए कठिन हैं, इसलिए यदि आपको कोई गंध नहीं आती है तो चिंता न करें।

तरीका 2 वाइन को टेस्ट करना



1. वाइन का एक घूंट लें और इसे अपने मुंह में देर तक रखें। पीने और चखने के बीच एक महत्वपूर्ण अंतर है एम्पेक्टोरेटिंग। अपने मुंह में चारों ओर वाइन रोल करें, यह आपकी सारी टेस्ट बडों को उजागर करता है। बनावट और अन्य स्पर्श संबंधी संवेदनाओं पर ध्यान दें, जैसे कि वजन या शरीर (वाइन फिजिकल लगती है)। प्रारंभिक स्वाद क्या हैं जो आप चखते हैं? सबसे महत्वपूर्ण बात, क्या आप इसे पसंद करते हैं?

- यदि आप बहुत सारी वाइन का स्वाद लेने की योजना बना रहे हैं, तो वाइन को एक स्पिटून में थूक दें। नशे में होने से बाद में जटिल वाइन का स्वाद लेना मुश्किल हो जाएगा। यदि आप गाड़ी चला रहे हैं, तो स्पिटून का उपयोग करें।



2. अपने पहले स्वाद के बाद वाइन को एस्पिरेट करें। अपने होठों को शुद्ध करने के साथ मानो आप सीटी बजा रहे हों, कुछ हवा अपने मुंह में खींचें और अपनी नाक से बाहर निकालें। यह वाइन के लिए सुगंध को मुक्त करता है और उन्हें आपके गले के पीछे के मार्ग के माध्यम से आपकी नाक तक पहुंचने की अनुमति देता है, जिसे रेट्रोनासल कैविटी के रूप में जाना जाता है।

नाक एकमात्र स्थान है जहां से आप वाइन की सुगंध का पता लगा सकते हैं। हालांकि, आपके मुंह और लार में एंजाइम और अन्य यौगिक वाइन के कुछ सुगंधित यौगिकों को बदल देते हैं। आप अपने मुंह के वातावरण के साथ वाइन के नए सुगंध की तलाश कर रहे हैं।



3. वाइन का एक और घूंट लें, इस बार उसके साथ हवा लें। दूसरे शब्दों में, वाइन को स्लर्प (स्लर्पिंग का शोर मचाए बिना)। स्वाद और बनावट में सूक्ष्म अंतर पर ध्यान दें। फ्लेवर और सुगंध ठीक वाइन में क्रमिक तरंगों में आते हैं, वे आपके सेंसर वाइन में समायोजित होने के रूप में प्रकट होते हैं।

- यह रेड वाइन के साथ विशेष रूप से महत्वपूर्ण है।
- यदि यह आपको कुछ अलग सा महसूस कराता है तो चिंता न करें। यह वाइन टेस्टिंग का एक स्वीकृत कदम है।



4. अच्छी शराब में संतुलन की तलाश करें। क्या कोई ऐसा स्वाद है जो बाकी स्वादों को खत्म करता है? क्या आप उसी स्वाद का पता लगा सकते हैं जिसे आप सूंघते हैं, जब आप वाइन चख रहे हैं? ग्रेट वाइन संतुलित हैं ताकि वे आपके टेस्ट बड पर हमला न करें। आप 2-3 अलग-अलग फलों, मीठे और खट्टे के मिश्रण और कुछ मिट्टी की विशेषताओं का स्वाद ले सकते हैं।

- थोड़ी कड़वाहट स्वाभाविक है, लेकिन यह आपके तालू को बर्बाद नहीं करनी चाहिए।
- सभी वाइन अलग-अलग होती हैं - व्हाइट और डेजर्ट वाइन, उदाहरण के लिए, आमतौर पर मीठी होती हैं। आप संतुलित स्वादों की तलाश कर रहे हैं, वे चाहे जो भी हों, कोई भी "उचित" तरीके से संतुलित नहीं होगा।



5. वाइन चखने के बाद उसके स्वाद को नोट करें। यह स्वाद कितनी देर तक रहता है? आफ्टरटेस्ट में एक अच्छा, 60 सेकंड या उससे अधिक देर तक स्वाद रहना, अच्छी गुणवत्ता का संकेत है। कई बार, आप उन चीजों को खत्म कर लेंगे जो प्रारंभिक स्वाद में पता लगाने योग्य नहीं थे। क्या आपको स्वाद पसंद है? क्या यह बदल गया है?



6. वाइन के बारे में आप क्या सोचते हैं, लिखिए। आप जिस भी शब्दावली के साथ सहज महसूस करते हैं, उसका उपयोग कर सकते हैं। लिखने के लिए सबसे महत्वपूर्ण बात यह है कि आपकी वाइन की आपके ऊपर क्या छाप है और आपने इसे कितना पसंद किया है। जितना अधिक विशिष्ट या विस्तृत आप बेहतर हैं आपका संदर्भ दूसरी वाइनरी से समान वाइन के खिलाफ होगा। कई वाइनरीज़ बुकलेट और पेन प्रदान करते हैं ताकि आप नोट कर सकें। यह वाइन की सूक्ष्मताओं पर ध्यान देने और आपको जो पसंद है उसे याद रखने में आपकी सहायता करने में एक महान सहयोगी हो सकता है।

- अपनी पसंदीदा बोटलों की एक पुस्तिका रखना और भविष्य के संदर्भ के लिए आपने उनके साथ क्या खाना पसंद करते हैं, इसे भी लिखें।

तरीका 3

वाइन के बारे में अधिक सीखना



1. वाइन के लिए कांच के बने पदार्थ का मिलान करें। स्टेमवेयर / ड्रिंकवेयर विभिन्न प्रकार के आकार और मापों में आता है। अधिक अनुभवी वाइन पीने वाले और पारखी अक्सर स्टेमवेयर या बल्ब से वाइन का आनंद लेते हैं जो एक विशिष्ट वैरिएटल के लिए टेलर होते हैं। शुरू करते समय, मूल नियम यह है कि आप लाल रंग के लिए बड़े गिलास और व्हाइट के लिए छोटे गिलास चाहते हैं।



2. जानें कि समय के साथ वाइन कैसे बदलती हैं। वाइन में असंख्य घटक होते हैं जिन्हें आम तौर पर सुगंधित या स्पर्श में वर्गीकृत किया जा सकता है। सुगंधित चीजों का संबंध आपके सूंघने से है। स्पर्शनीय तत्वों में कड़वाहट, नमक, मिठास, स्पर्श / अम्लता और दिलकश तत्व शामिल हैं।

- एजिंग टैनिन को नरम करेगी, जो कुछ वाइन में कड़वा स्वाद देती है।
- पीसा हुआ अम्लता वाइन के पूरे जीवन में नरम हो जाएगी क्योंकि यह रासायनिक परिवर्तन से गुजरता है, जिसमें एसिड का टूटना शामिल है।
- स्वाद और सुगंधित तीव्रता उठेगी और फिर एक वाइन के जीवन भर में गिर जाएगी, एक कोकून चरण मध्य-जीवन में जा रही है और पुनरावृत्ति कर रही है।
- अल्कोहल सामग्री की मात्रा लगभग समान रहेगी। इन सभी कारकों से यह जानने में योगदान होता है कि वाइन कब पीनी है / कब छाननी है।



3. विभिन्न वाइन के लिए कुछ सामान्य स्वादों को याद रखें। सबसे आम किस्मों में से प्रत्येक के लिए कुछ सामान्य रूप से पाए जाने वाले स्वाद हैं। हालांकि, याद रखें कि बढ़ते क्षेत्र, कटाई के फैसले और उत्पादन विकल्पों का वाइन के स्वाद पर भी बहुत प्रभाव पड़ता है।

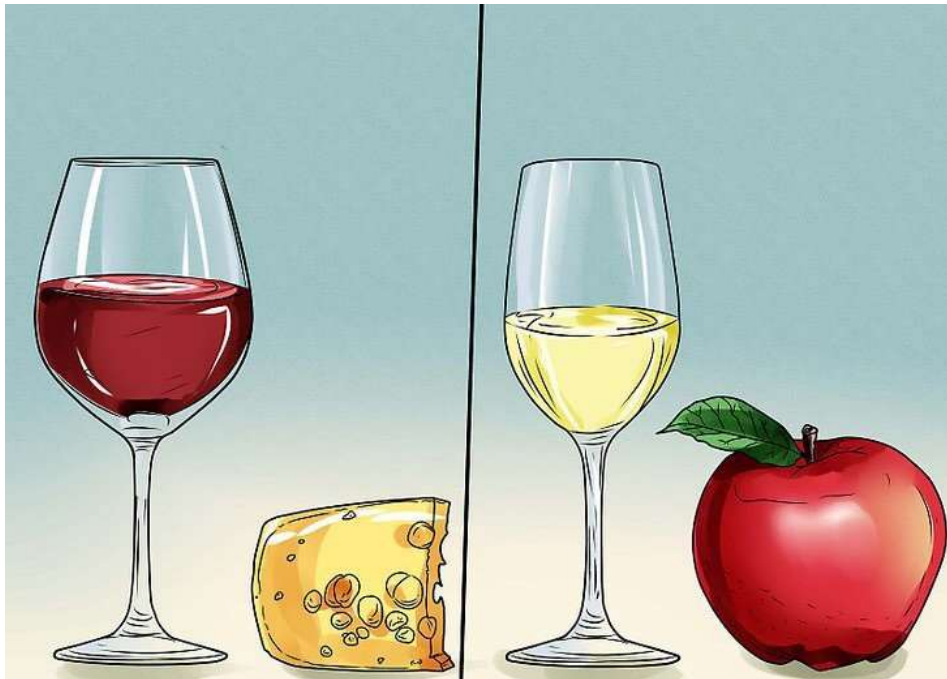
- कैब्रनेट - काले कर्रेंट, चेरी, काले फल, हरे मसाले।
- मर्लोट - बेर, लाल और काले फल, हरे मसाले, पुष्प।
- ज़िनफंडेल - काले फल (अक्सर जैम की तरह) और काले मसाले - जिन्हें अक्सर "ब्रायरी" कहा जाता है।
- सिराह (या शिराज, दाख की बारी के स्थान पर निर्भर करता है) - काले फल, काले मसाले - विशेष रूप से सफेद और काली मिर्च।
- पिनोट नॉइर - लाल फल, पुष्प, जड़ी बूटी।
- शारडोने - ठंडी जलवायु: उष्ण कटिबंधीय फल, थोड़ा गर्म जलवायु में खट्टे फल और गर्म क्षेत्रों में मेलन। मैलोलेक्टिक किण्वन के बढ़ते अनुपात के साथ, शारडोने हरे सेब खो देता है और मलाईदार नोट, सेब, नाशपाती, आड़ू और खुबानी लेता है।
- सॉविनन ब्लैंक - ग्रेपफ्रूट, सफेद आंवला, लाइम, मेलन।



4. जानिए कि वाइन के सामान्य स्वाद कैसे पैदा होते हैं।

वाइनमेकर को वाइन डिजाइन करते समय कई निर्णय लेने होते हैं और उन सभी को समझाना असंभव होगा। सबसे आम तरीकों में से कुछ और उनके द्वारा उत्पादित स्वाद में शामिल हैं:

- मैलोलैक्टिक किण्वन (एक विशिष्ट बैक्टीरिया का प्राकृतिक या कृत्रिम परिचय) व्हाइट वाइन को मलाईदार या मक्खन का स्वाद देगा
- ओक में वृद्ध होने से वाइन को वेनिला, कारमेल या अखरोट का स्वाद मिलेगा।
- एक वाइन की खनिजता और पृथक्करण उस मिट्टी से आता है, जिसमें वाइन उगाई गई थी।
- "टैनिन" अंगूर की खाल, तनों और बीजों के साथ-साथ ओक बैरल, जिसमें वाइन वृद्ध, में पाए जाने वाले कसैले, कड़वे यौगिकों को संदर्भित करता है। यदि आप जानना चाहते हैं कि टैनिन का स्वाद कैसा होता है, तो इसे अंगूर के तने से काटें या बेल से कैबरेनेट अंगूर खाएं। नई रेड वाइन में, टैनिन कड़वा और सूखने का स्वाद देते हैं, लेकिन वे समय के साथ स्वादिष्ट हो जाते हैं।



5. नए अवयवों के साथ वाइन बनाने की कोशिश करें और ध्यान दें कि यह वाइन के स्वाद को कैसे बढ़ाते हैं या कम करते हैं। रेड वाइन के साथ अलग-अलग चीजों, अच्छी गुणवत्ता वाली चॉकलेट और जामुन आजमाएं। व्हाइट वाइन के साथ, सेब, नाशपाती और खट्टे फल आजमाएं।

- भोजन के साथ वाइन पीना "मछली के साथ व्हाइट और सफेद के साथ बीफ" की तुलना में अधिक जटिल है। आप जो भी भोजन खाना चाहते हैं, उसके साथ आप जो भी वाइन पीना चाहते हैं, उसके लिए स्वतंत्र महसूस करें, लेकिन याद रखें कि उचित जोड़ी एक अत्यधिक सुखद अनुभव देगी

वाइन कैसे चुनें

एक रेस्तरां में वाइन की बोतल ऑर्डर करना या वाइन की बोतल को उठाना, ऐसा लगता है कि यह एक साधारण समर्थक प्रक्रिया है, लेकिन ऐसा अक्सर नहीं होता है। रेड या व्हाइट रंग के मूल प्रश्न से परे, आपको अंगूर का प्रकार, गुणवत्ता का स्तर और वाइन के लिए क्षेत्र चुनने की आवश्यकता होती है। जब आप वाइन चुनते हैं, तो आपको यह भी ध्यान में रखना होगा कि आप कौन सी वाइन का खर्च उठा सकते हैं।

तरीका 1

स्टोर में वाइन चुनना



1. वाइन के स्वाद, शरीर और संभावित युग्मों के बारे में विचार प्राप्त करने के लिए लेबल के पीछे पढ़ें। ज्यादातर लोग अपनी पसंद के लेबल के आधार पर वाइन खरीदते हैं, लेकिन चीजों को एक कदम आगे ले जाते हैं और वास्तव में वाइनमेकर के विवरण को पढ़ते हैं। वे अक्सर वाइन के प्रमुख स्वादों और चरित्र की ओर इशारा करते हैं, और कभी-कभी भोजन युग्मन भी सुझाते हैं। यदि आप एक रेस्तरां में हैं, तो शराब चुनने से पहले बुनियादी विवरणों की जांच करें - अधिकांश स्थान प्रत्येक शराब के बारे में कम से कम एक या दो वाक्य प्रदान करते हैं।

- भाव "मिश्रण" और "टेबल वाइन" आमतौर पर सस्ता होता है, लेकिन अक्सर नरम और असंतुलित होता है। ये वाइन एक विस्तृत क्षेत्र से विभिन्न प्रकार के अंगूरों का उपयोग करते हैं जो अधिक विशिष्ट प्रकार के वाइन के लिए अनुकूल नहीं थे। वे हालांकि, आकस्मिक पेय या भोजन के लिए बेहतर हो सकते हैं।
- यदि किसी रेस्तरां में वाइन की सूची में कोई विवरण नहीं है, तो अपने वेटर से बात करें। संभावना अधिक है कि वे, मेन्यू नहीं, प्रत्येक बोतल और किस्म के विशेषज्ञ हैं।



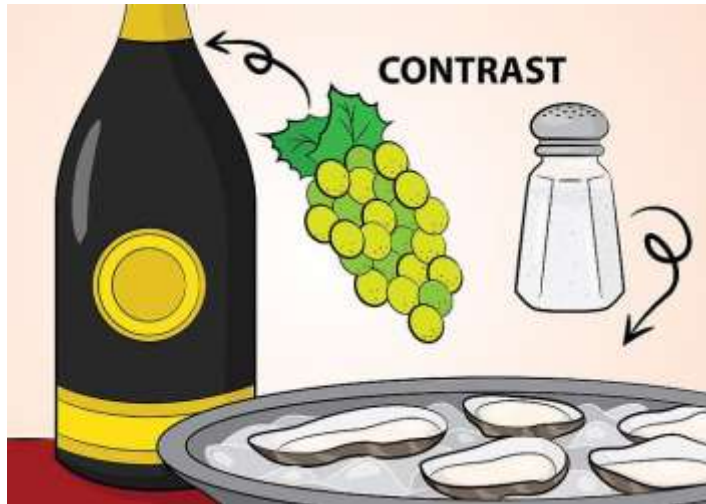
2. विचार करें कि भोजन कितना स्वादिष्ट या समृद्ध है और समान रूप से पूर्ण वाइन के साथ इसका मिलान करें। "मांस के साथ लाल, मछली के साथ सफेद," का विचार बहुत सरल है। वाइन और भोजन एक दूसरे के पूरक के लिए अधिक महत्वपूर्ण लक्ष्य है। एक "भारी" भोजन आमतौर पर घने और दृढ़ता से सुगंधित होता है - एक मांस सॉस, एक मसालेदार पकवान, या एक हार्दिक सूप या स्टू - और इन स्वादों में कटौती करने के लिए एक मजबूत स्वाद वाली शराब की आवश्यकता होती है। आप नहीं चाहते हैं कि डिश से वाइन का स्वाद खत्म हो जाए या इसके विपरीत - वे दोनों एक समान गहरी होनी चाहिए।

- वाइन जिन्हें "फुल-बॉडी", "गहरा", "जटिल", "समृद्ध" या "घनी स्तरित" के रूप में वर्णित किया गया है, वे भारी भोजन के साथ सबसे अच्छी हैं। यहां तक कि शक्तिशाली व्हाइट गहरे और जटिल हो सकते हैं, जिससे उन्हें मसालेदार व्यंजन या हृदियर फेयर बहुत अच्छा लगता है।
- वाइन जिनको "हल्का," "संतुलित," "कुरकुरा" या "ताज़ा" के रूप में वर्णित किया जाता है, जो कम शक्तिशाली स्वादों - सब्जियों, पास्ता, मछली, चिकन और हल्के पनीर के साथ हल्के भोजन के लिए बहुत अच्छी हैं।



3. वाइन के फ्लेवर को खोजने की कोशिश करें, जो साधारण मिलान के माध्यम से डिश में फ्लेवर को पूरक करते हैं। जोड़ी, उदाहरण के लिए, लेमन चिकन के साथ एक हल्की, साइट्रस-वाई व्हाइट वाइन बेहतर होती है। बारबेक्यूड पोर्क शोल्डर के साथ मैच करने के लिए डीप, स्मोकी रेड का इस्तेमाल करें। इन स्वादों का मिलान करने से भोजन और वाइन दोनों में महत्वपूर्ण नोटों को उजागर करने के लिए एक सहज भोजन अनुभव बनाने में मदद मिलेगी।

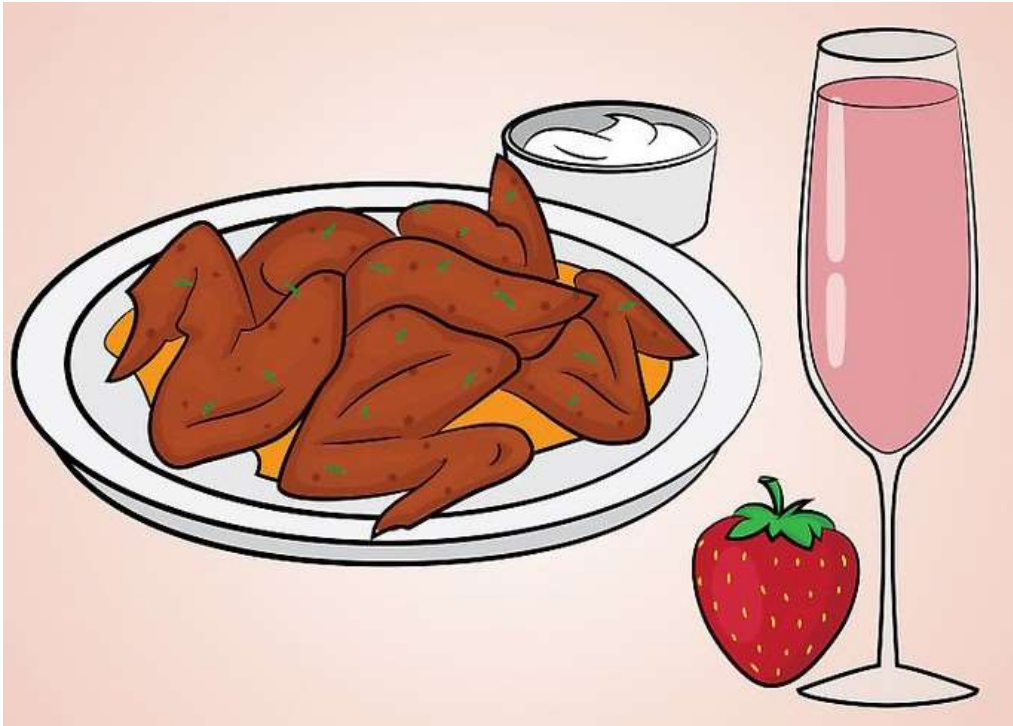
- पूरक जायके उठाते समय, यह सोचें कि अगर वाइन से स्वाद जोड़ा जाता है तो भोजन का स्वाद कैसा होगा। उदाहरण के लिए, यदि आपके पास "चॉकलेट, मसाला और ब्लैकबेरी के संकेत" के साथ एक गहरा लाल है, तो अपने आप से पूछें कि क्या चॉकलेट, मसाला और ब्लैकबेरी आपकी प्लेट में जगह से अलग दिखेंगे। कभी भी पूर्ण तुलना नहीं होती है, लेकिन यह शुरुआत के लिए एक अच्छी जगह है।



4. बोल्ट होकर जाएं और एक डिश वास्तव में पाँप बनाने के लिए विपरीत जायके की खोज करें। विचार के दो स्कूल हैं जब वाइन की जोड़ी जायके को पूरक करती है और साहसपूर्वक उनके विपरीत होती है।

न तो पूरी तरह से सही, और आपको दोनों दृष्टिकोणों को आजमाना चाहिए क्योंकि आपको वाइन चुनने में अधिक आराम मिलता है। इसके विपरीत, संतुलन के बारे में सोचें। उदाहरण के लिए, सीप जैसे नमकीन, अम्लीय भोजन एक फल, सॉवर सॉविनन ब्लांक द्वारा अच्छी तरह से संतुलित है। एक गर्म, तैलीय करी एक गुलाब की तरह एक अम्लीय, ताजा, और सिट्रस की तरह लाल रंग के विपरीत है।

- विपरीत स्वादों पर विचार करते समय, भोजन की अम्लता और बनावट के बारे में सोचें। ऑइली या क्रीमी खाद्य पदार्थों को अम्लीय (तेज स्वाद) वाइन द्वारा अच्छी तरह से काटा जाता है, अम्लीय खाद्य पदार्थ फुलर और कम कड़वी वाइन द्वारा कम संतुलित होते हैं।
- बहुत सारे स्वाद वाले बड़े, जटिल व्यंजन, जैसे पेला, सरल, अच्छी तरह से बेल के साथ अच्छी तरह से विपरीत वाइन हैं। यह डिश को इसके पीछे एक हल्का, पैलेट-सफाई वाली वाइन के साथ "ध्यान" को कमांड करने की अनुमति देता है।



5. मसालेदार खाद्य पदार्थों के साथ मीठे और फलों से प्रेरित वाइन का मिलान करें। एक मीठी वाइन के साथ मसाले के माध्यम से काटें, जो स्वाभाविक रूप से एक दूसरे के पूरक होंगे। याद रखें कि लाइट वाइन आपकी प्राथमिकताओं के आधार पर या तो लाल या सफेद हो सकती है, लेकिन लगभग सभी रेस्तरां कुछ वाइन की पेशकश करेंगे जो अधिक "ताजा", या "फ्रूटी" हैं।

- मीठी वाइन, जैसे कि रिस्लीन्ग, को मसालेदार खाद्य पदार्थों के साथ अच्छी तरह से जोड़ा जाता है, जबकि वुडी वाइन, जैसे कि शारडोने, मलाईदार खाद्य पदार्थों के साथ या उन खाद्य पदार्थों के साथ अच्छी तरह से जाना जाता है जिनमें कई जड़ी-बूटियां और मसाले होते हैं।
- खट्टे, जामुन, फूलों के नोट जैसे हनीसकल और मसालेदार खाद्य पदार्थों के साथ मेल खाने के लिए अच्छी वाइन खोजने के लिए बेनिना जैसे कोमल मसालों के संकेत देखें।
- इसका मतलब यह नहीं है कि एक डेजर्ट वाइन की तरह एक "मीठी" वाइन के लिए पूछें। इसके बजाय, "मीठी" वाइन के बजाय विवरण में फ्रेशर, मीठे फलों के नोट्स पर ध्यान दें।



6. अधिक महंगी बोतलों को बाहर निकालने में मदद करने के लिए वाइन रेटिंग का उपयोग करने पर विचार करें। यदि आप प्रभावित करने की कोशिश कर रहे हैं, तो नकद खर्च करने से पहले कुछ शोध करना सबसे अच्छा हो सकता है। वाइन स्पेक्टर, फूड एंड वाइन, और वाइन उत्साही जैसी वेबसाइटें और पत्रिकाएं बाजार पर हर वाइन के बारे में ऐप और ऑनलाइन समीक्षाएं पेश करती हैं, जिससे आप जल्दी और आसानी से देख सकते हैं कि क्या एक महंगी वाइन स्टिकर मूल्य के लायक है या नहीं।

- अधिकांश वाइन की दुकानें लेबल लगाती हैं, जो उच्च रैंक वाली वाइन का संकेत देती हैं। वे बताते हैं, वे सब कभी नहीं मिलता है और आपको एक वाइन को नहीं छोड़ना चाहिए क्योंकि यह स्वादिष्ट नहीं थी।



7. को नेविगेट करने में मदद के लिए सिफारिशों के लिए वेटर या वाइन स्टोर के कर्मचारियों से पूछें। एक रेस्तरां में वेटर आपको वाइन का चयन करने में मदद करने के लिए सुझाव देने में सक्षम होना चाहिए जो आपके भोजन का पूरक होगा और उन वाइन के जानकार होने चाहिए जो वे पेश करते हैं और वे जो भोजन अच्छी तरह से करते हैं। आप जहां रहते हैं, उसके आधार पर आपके स्थानीय वाइन शॉप के कर्मचारी वाइन में पारंगत हो सकते हैं। वे आपकी मूल्य सीमा के आधार पर सिफारिशें करने में सक्षम हो सकते हैं और इस आधार पर कि आप वाइन के साथ जोड़ी बनाने पर क्या योजना बनाते हैं, जैसा कि वे देखते हैं और एक महीने में सैकड़ों वाइन का नमूना लेते हैं।

- कुछ फैंसी रेस्तरां में रेड वाइन या अन्य पेयड्रिंक लेने के लिए संरक्षक की मदद करने के लिए इन-हाउस वाइन विशेषज्ञ या सोममैलियर्स हो सकते हैं।



6. वाइन चुनते समय विंटेज, या वर्ष पर विचार करें, लेकिन समझें कि सभी वाइन अलग-अलग उम्र की होती हैं। सभी वाइन समय के साथ बदलती हैं, विकसित होती हैं और स्वाद में बदलाव करती हैं। जब तक आप एक अनुभवी समर्थक नहीं होते हैं, तब तक हर जटिल वाइन, हर वाइन की उम्र अलग-अलग होती है, जो कि साल की मूर्खता के आधार पर चयन करती है। उन्होंने कहा, कुछ सामान्य लक्षण हैं जो सभी वाइन को अपनी उम्र के अनुसार लेते हैं, जिनमें निम्नलिखित शामिल हैं:

- हल्की, ताज़ा और आसानी से पीने वाली शैलियों के लिए खरीदारी करते समय, छोटी बोतलों के लिए लक्ष्य रखें - वे उम्र के साथ फल गुणों को डीला करते हैं।
- सबसे अच्छा स्वाद विकसित करने के लिए सघन, जटिल वाइन को आमतौर पर कुछ वर्षों तक आयु की आवश्यकता होती है।
- एजिंग "टैनिन" को नरम करेगी, जो कई वाइन में प्रमुख स्वाद है।
- स्वाद आम तौर पर तीव्रता उम्र के साथ बढ़ती है, हालांकि कुछ वाइन में "कोकून अवधि" होती है, वे स्वाद में फिर से बढ़ने से पहले मधुर हो जाते हैं।

तरीका 2 विशिष्ट रेड चुनना



1. एक सस्ती, लेकिन व्यापक रेड रंग के लिए कोट्स-डू-रैन चखने की कोशिश करें। दक्षिणी फ्रांसीसी से यह सुंदर मिश्रण जोड़ी के लिए सबसे आसान और सबसे पीने योग्य फ्रेंच वाइन में से एक है। यह हल्की होती है, आम तौर पर फ्रूटी होती है, और काफी कुछ के साथ काम करने के लिए उचित होती है।

यदि आप कुछ विदेशी चाहते हैं, लेकिन ज्यादा खर्च करना नहीं चाहते हैं, तो सीडीआर पर जाएं।

- इसका उच्चारण "कोट डो रोन" है।
- वास्तव में सीडीआर का एक सफेद संस्करण भी है, जो मछलियों के साथ अच्छी तरह से मेल खाता है। वो कम आम हैं, लेकिन व्हाइट के लिए अभी भी एक अच्छा विकल्प हैं।



2. एक चमकदार, अम्लीय इटैलियन वाइन के लिए सांगियोवेसे को चबें। बेशक, यह जोड़ी लगभग सभी इटालियन व्यंजनों के साथ बहुत अच्छी होती है, क्योंकि यह हल्की, अम्लीय है, और मसाले, चेरी और यहां तक कि तंबाकू की हल्की मात्रा के साथ मिली हुई है। इसे कैबर्नेट के साथ मिश्रित किया जा सकता है ताकि इसे थोड़ा सा दिलदार बनाया जा सके।



3. अन्य सरल जोड़ी के लिए बड़े, फ्रूटी मर्लोट्स के साथ जाएं। ध्यान दें कि यह मर्लोट्स लोकप्रिय हैं और काफी हद तक भिन्न हो सकते हैं। उदाहरण के लिए, मर्लोट की एक बोटल आमतौर पर बोल्ड और फ्रूटी होती है। हालांकि, ओक के साथ पुराने मर्लोट के पास एक स्मोकी स्वाद भी हो सकता है। वे फ्रांस और उत्तरी अमेरिका से सर्वश्रेष्ठ हैं, और कुछ के साथ जोड़ी, कोट्स-डु-रोन की तरह, लेकिन थोड़ा सा फ्रॉल्डर और अधिक ध्यान देने योग्य स्वाद के साथ स्वादिष्ट होती हैं।



4. एक अमीर, स्तरित और पूरी लाल रंग के लिए क्लासिक कैबेनेट साँविनन को चुनें। यह प्रसिद्ध नापा घाटी अंगूर है, और यह कॉर्ट, डार्क बेरीज और यहां तक कि जैतून की परतों के साथ एक बहुत घनी वाइन की ओर जाता है। एक सुंदर संयोजन और मजबूत, स्वादिष्ट भोजन के लिए एक समृद्ध, पर्याप्त और हार्दिक पकवान के साथ यह जोड़ी अच्छी लगती है।

- यदि आप सौदेबाजी के लिए लक्ष्य बना रहे हैं, तो कैब साँव को पकड़ें, क्योंकि यह अक्सर सबसे अच्छे परिणामों के साथ सबसे सस्ती जीत है, क्योंकि कैबनेट अंगूर उगाना आसान है।



5. एक जोरदार स्वाद, मसालेदार रेड के लिए घनी, काली मिर्च सिराह को पकड़ें। इन वाइन को हल्का या फिर समृद्ध और घना बनाया जा सकता है। वे मसालेदार, चटपटे अंगूर से बनते हैं और यह नोट समान रूप से मिर्च के खाद्य पदार्थों के साथ अच्छी तरह से जोड़ा जाता है।



6. पिज्जा और बारबेक्यू जैसे आकस्मिक खाद्य पदार्थों के साथ मिश्रण करने के लिए एक बोल्ड, मसालेदार मैलबेक पीएं। यह फ्रांसीसी और अर्जेंटीना वाइन तेज, मसालेदार और तीखी होती है। यह आकस्मिक, समृद्ध, और तैलीय / चिकना खाद्य पदार्थों के साथ अच्छी तरह से मेल खाता है, जिससे इसे टेलगेटिंग, बीबीक्यू या पिज्जा नाइट के लिए एक अच्छी जोड़ी बनाते हैं।



7. एक मिट्टी, मसालेदार और उचित रेड के लिए एक कैबर्ननेट फ्रैंक को पकड़ें। कार्बनेट फ्रैंक ब्लूबेरी और वायलेट के नोटों के लिए जाना जाता है, साथ ही साथ एक मिट्टी, लगभग कॉफी जैसी खुशबू भी उपयोगी होती है। यह टैनिन में उच्च है, यह फुल बॉडी की भावना और कड़वाहट का स्पर्श देता है।

- यह स्टू, रेड मीट और स्मोकी व्यंजनों के साथ अच्छी तरह से मैच करता है।



8. एक समृद्ध, बेरी-हेवी वाइन के लिए फ्रूटी ज़िनफंडेल को देखें। आमतौर पर रास्पबेरी, चेरी, किशमिश, और अधिक के संकेत के साथ पाया जाता है, ज़िनफंडेल्स में एक विशिष्ट हार्दिक लेकिन फ्रूटी स्वाद होता है, जिससे वे अपने दम पर पीने के लिए या समृद्ध भोजन के साथ जोड़ी बनाने के लिए शानदार वाइन बनाते हैं। वे अत्यधिक अल्कोहोलिक होते हैं, जिसका अर्थ है कि यदि आप सावधान नहीं हैं, तो वे हल्के व्यंजनों पर हावी हो सकते हैं।



9. जब आप अलग होना चाहते हैं तो एक उच्च-मूल्य, लेकिन असाधारण, पिनोट नॉइर प्राप्त करें। पिनोट अंगूर को विकसित करने के लिए बहुत मुश्किल है, जिससे पिनोट महंगे हो जाते हैं। लेकिन जब एक वाइनमेकर इसे सही कर लेता है, तो अंगूर एक जटिल, समृद्ध और सूक्ष्म वाइन प्राप्त करता है। यह जान लें कि आपको अपने बजट के अनुसार कम से कम \$ 20 की कीमत में एक बोतल लेनी पड़ेगी। सस्ता पिनोट इसके लायक नहीं है।

- पिनोट समृद्ध, जटिल व्यंजनों के लिए एक जटिल वाइन है। लेकिन यह रेगिस्तान के साथ समान रूप से अच्छी तरह से चली जाती है, जैसे कि एक पतनशील चॉकलेट।

तरीका 3

विशिष्ट व्हाइट चुनना



1. दुनिया में कहीं से भी एक पीने योग्य, जोड़ी-सक्षम वाइन के लिए शारडोने का चयन करें। चारों ओर सबसे लोकप्रिय अंगूरों में से एक, सिट्रस-स्वाद वाला, कुरकुरा और हरे सेब वाला शारडोने एक अच्छी तरह से संतुलित और बहुमुखी अंगूर है। इसे कई अलग-अलग वाइन बनाने में उपयोग किया जा सकता है, तेज और चमकीले से लेकर बटर और वुडी तक और बीच में कहीं भी।

- यदि आपका एक बजट है, तो एक शारडोने अक्सर आपकी सबसे अच्छी शर्त है।
- शारडोने या तो "ओकड" होते हैं या नहीं। ओकड शारडोने के पास टोस्ट, वेनिला जैसा स्वाद होता है, जबकि अनधिकृत आमतौर पर कुरकुरे और चमकीले होते हैं।



2. आसानी से युग्मित डिनर वाइन के लिए हल्के, चमकीले पिनोट ग्रीगियो को देखें। यह मछली, चिकन और यहां तक कि कुछ भारी भोजन (विशेष रूप से कैलिफोर्निया पिनोट ग्रीगियो) के साथ अच्छी तरह से काम करते हैं। यह हल्की और फ्रूटी होती है, अक्सर खट्टे स्वाद के भारी नोटों के साथ-साथ सिट्रस भी होती है। अल्कोहल और ओक में हल्की होने के कारण, यह बिना भोजन के भी आसानी से पीने योग्य है।



3. जानें कि आप एक सौविगन ब्लैंक के साथ गलत नहीं हो सकते हैं। सबसे आम सफ़ेद अंगूरों में से एक, सॉविनन ब्लैंक सिट्रस और बेरी, यहां तक कि आइस के नोट्स को होस्ट करता है, जो इसे हल्के, नरम व्यंजन या ऐपेटाइज़र के साथ आकस्मिक पेय के लिए एक अच्छी जोड़ी बनाते हैं। यह उम्र बढ़ने और किण्वन के आधार पर विभिन्न प्रकार की शैलियों में बनाया जा सकता है, इसलिए प्रत्येक की बोतल की जांच करना सुनिश्चित करें - वे सभी समान नहीं होंगे!

- सौव ब्लैंक भी आपकी सबसे अच्छी कुकिंग व्हाइट वाइन हैं, क्योंकि इनमें बिना अधिक और तेज स्वाद के साथ अम्लता का एक पंच होता है।



4. एक मीठी, सूखी और शक्तिशाली व्हाइट के लिए एक रिग्लिंग को सैग करें। जर्मन मूल की एक वाइन रिस्लीन्ग तीखी और सूखी से लेकर बहुत मीठी होती है, जो इसे बहुमुखी बनाती है, हालांकि बहुत ही खास, वाइन चुनने के लिए इसे पिया जाता है। ड्रिपर संस्करण कड़े मछली और मसालेदार व्यंजनों में कटौती करेंगे - एशियाई भोजन का विकल्प चुनते समय इसका ध्यान रखें। इस बीच, वृद्ध लंबी किस्में डेजर्ट वाइन के रूप में अपने दम पर परिपूर्ण होती हैं या तेज चीज के साथ मेल खाती हैं।



5. जब वाइन विकल्पों के बारे में पूरी तरह से संदेह हो, तो एक रोज का विकल्प चुनें। सरल, उच्च-एसिड रोज केवल किसी भी भोजन के बारे में एक अच्छा फिनिश जोड़ देगा और बुलबुले के साथ एक मिलाने से तालू को साफ करने में मदद मिलेगी, इससे कोई फर्क नहीं पड़ता कि आप क्या कर रहे हैं। जब रोज को अक्सर एक बुरा रैप मिलता है, यह पूरी तरह से निराधार हो जाता है। भोजन के साथ या उसके बिना पीने योग्य, यह एक बड़े समूह के लिए हड़पने के लिए या यदि आप भोजन बांधने के बारे में अनिश्चित हैं, तो यह एक बढ़िया वाइन है।

अच्छी वाइन कैसे खरीदें

अच्छी वाइन हमेशा एक फैंसी लेबल या एक उच्च मूल्य टैग के साथ नहीं आती है। आप लगभग किसी भी मूल्य सीमा में और दुनिया के हर हिस्से से अच्छी वाइन पा सकते हैं। वास्तव में क्या एक अच्छी वाइन एक व्यक्ति से दूसरे व्यक्ति के लिए भिन्न होती है, लेकिन कुछ स्पष्ट संकेतक हैं कि एक अच्छी वाइन कैसी दिखनी चाहिए और इसका स्वाद क्या होना चाहिए। विभिन्न प्रकार के वाइन के बारे में थोड़ा सीखकर, विभिन्न किस्मों की कोशिश करके और अपनी वाइन को ठीक से परोस कर एक अच्छी वाइन का पता लगाएं।

भाग 1

वाइन पर अनुसंधान करना



1. वाइन पर अनुसंधान करने की मूल बातें। खरीदारी करने से पहले वाइन और वाइन बनाने की प्रक्रिया के बारे में जानने के लिए कुछ शोध करें। विभिन्न प्रकार की वाइन से परिचित हों, जानें कि वाइन कैसे बनाई जाती है और उम्र और स्थान जैसे विभिन्न कारक आपके पसंदीदा वाइन को कैसे प्रभावित करते हैं।

- ऐसी पत्रिकाएं वाइन उत्साही और वाइन स्पेक्टेटर मासिक प्रकाशनों की पेशकश करते हैं जिनमें वाइन के बारे में, वाइन उत्पादन के बारे में सीखने और वाइन का आनंद लेने से संबंधित कई लेख होते हैं।
- यदि उस हितों को जीतने या चखने का कोई विशेष हिस्सा है, जैसे कि मिट्टी स्वाद को प्रभावित करता है या स्वाद द्वारा वाइन के बीच अंतर कैसे किया जाता है, इस विषय पर एक किताब की तलाश करें।
- वाइनयार्ड और वितरकों के ब्रोशर में विशिष्ट विंटेज और वाइन उत्पादकों के बारे में उपयोगी जानकारी होती है। अच्छे उत्पादकों से अच्छी वाइन मिलती है, इसलिए यह देखने के लिए एक नज़र डालें कि उद्योग में कौन अच्छा है।
- पर्यटन के लिए जाओ और स्थानीय दाख की बारियां में स्वाद चखें। अगर आपके आस-पास कोई वाइन निर्माता है, तो दौरे में शामिल होने और उनके दाख की बारी में चखने से पहले कुछ शोध करें। यह आपको वाइन बनाने वाले लोगों से सीधे सवाल पूछने में मदद करता है।



2. टेस्टिंग के लिए जाएं। वाइन को अच्छा बनाने के पीछे की अवधारणाओं को समझना महत्वपूर्ण है, लेकिन यह जानना कि एक अच्छी वाइन का क्या मतलब है, वास्तव में अच्छी वाइन का स्वाद लेना है। स्थानीय दाख की बारी, वाइन स्टोर, या रेस्तरां में एक चखने के आयोजन का पता लगाएं।

- ऐसे इवेंट्स की तलाश करें जो कई वाइन पेश करते हैं। नए उत्पाद या कास्क के आयोजन आमतौर पर एक ही प्रकार की वाइन पर ध्यान केंद्रित करते हैं और विभिन्न प्रकार की वाइन से परिचित होने का मौका नहीं देते हैं। पूछने का प्रयास करें "मुझे इस प्रकार की शराब पसंद है। आप इसके आधार पर और क्या सलाह देंगे?"
- अपने साथ एक दोस्त को ले जाएं। टेस्टिंग अक्सर सीखने और सामाजिकता का भाग होती है। यदि आप अकेले जाने में असहज होते हैं, तो अपने साथ वाइन के बारे में जानने के लिए एक दोस्त को ले जाएं।
- सवाल पूछें। यदि कोई वाइन आपको पसंद है, तो पूछें कि इसे कौन बनाता है, यह किस क्षेत्र से आती है और किस वर्ष इसका उत्पादन किया गया था। कहते हैं "मुझे इस शराब में बहुत मज़ा आया। क्या आप मुझे बता सकते हैं कि इसे कौन बनाता है और इसका स्वाद कैसा है?" वाइन की तुलना करके यह देखें कि इनमें कुछ समान है, जैसे क्या उनके पास समान क्षेत्र से आने वाली कुछ चीजें हैं।
- वाइन के स्वाद के साथ उसकी दृष्टि और गंध की भी जांच करें। दृश्य कारक, जैसे कि मर्की वाइन, साथ ही खट्टा या तीखी गंध यह संकेत दे सकती है कि वाइन अच्छी नहीं है।



3. विभिन्न प्रकार की शराब के बारे में जानें। रेड, व्हाइट और रोज इनके कुछ उदाहरण हैं, लेकिन उन प्रकारों के भीतर अलग-अलग वाइन भी हैं। बुनियादी वाइन के प्रकारों और उनके स्वादों को जानने के लिए पढ़ें कि आपको क्या पसंद है।

- शारडोने व्हाइट वाइन का एक लोकप्रिय प्रकार है। इसे सेब और सिट्रस के नोट के साथ मक्खन और अक्सर फ्रूटी के रूप में वर्णित किया जाता है।
- रिस्लीन्ग एक मीठी व्हाइट वाइन है जिसमें शारडोने की तुलना में हल्का, फलदार स्वाद होता है। इसकी उच्च एसिडिटी मसालेदार खाद्य पदार्थों के साथ अच्छी तरह से जुड़ती है।
- सॉविनन ब्लैंक तेज, हर्बल गुणों के साथ एक सुगंधित व्हाइट वाइन है। इसमें खट्टे फलों का थोड़ा स्वाद भी हो सकता है।
- व्हाइट जिनफंडेल एक लोकप्रिय प्रकार का रोज है जो मध्यम मीठा और थोड़ा सूखा होता है। यह सिट्रस के साथ-साथ कैंडी नोट्स के लिए कहा जाता है और थोड़ा अम्लीय भी होता है। इसे ठंडा परोसना सबसे अच्छा होता है।
- मेरलोट एक नरम रेड वाइन है जिसमें प्लम जैसे नोट होते हैं, जो उसी दिन से खुल जाते हैं, जब इसे खोला जाता है। यह अपने अंतर्निहित चॉकलेट जायके के लिए अच्छी तरह से पसंद किया जाता है।
- कैबर्नेट सॉविनन एक मर्लोट की तुलना में गहरा, बोल्ड रेड होता है। इसमें कभी-कभी बेरी जैसा स्वाद होता है और इसकी उम्र बहुत अच्छी होती है।
- पिनोट नॉइर एक रेड वाइन है जिसे अक्सर लाल फलों जैसे चेरी और स्ट्रॉबेरी जैसे स्वाद के रूप में वर्णित किया जाता है।
- सिराह, जिसे शिराज के रूप में भी जाना जाता है, एक बोल्ड, मीठी रेड वाइन है जिसका स्वाद अक्सर चटपटा मसालेदार होता है। सिराह अच्छी तरह से लंबी उम्र वाले होते हैं और कहा जाता है कि इन्हें ग्रिलड मांस के साथ आश्चर्यजनक रूप से जाना जाता है।



4. अपने साथ वाइन जर्नल रखें। यह आपको ट्रैक करने की अनुमति देता है कि आपने कौन सी वाइनों का आनंद लिया है और कौन सी नहीं। यह आपको वाइन में आनंद लेने वाली विशिष्ट चीजों पर भी ध्यान देता है, ताकि आप अपने व्यक्तिगत पैलेट को बेहतर ढंग से समझ सकें।

- आप विशेष रूप से ऑनलाइन और कुछ बुकस्टोर्स और वाइन स्टोर में वाइन लॉग करने के लिए बनाई गई पत्रिकाओं को पा सकते हैं। ये आपको अपने रिकॉर्ड को बनाए रखने के लिए विशिष्ट संकेत और नोट्स देते हैं।
- बैकल्पिक रूप से, आप हमेशा आपके द्वारा आजमाए गए वाइन का ट्रैक रखने के लिए एक साधारण नोटबुक का उपयोग कर सकते हैं। वाइन के प्रकार, दाख की बारी, दाख की बारी का स्थान, तिथि और अपने स्वयं के चखने वाले नोटों पर ध्यान दें।
- स्वाद, रंग और गंध जैसी चीजों पर ध्यान दें। क्या शराब मीठी थी? क्या यह खट्टी थी? क्या यह आपको चॉकलेट की याद दिलाती है? क्या यह चमकदार लाल या गहरी लाल थी? क्या इससे घास जैसी बदबू आ रही थी? क्या इसमें फल जैसी खुशबू आ रही थी?

- जब आप किसी वाइन को पसंद करते हैं तो हमेशा एक साधारण नोट लिखें। यह पृष्ठ के शीर्ष कोने पर "अच्छा" लिखने जितना सरल हो सकता है, या आप अपनी रेटिंग प्रणाली बना सकते हैं।

भाग 2

वाइन का चयन करना



1. एक अच्छी वाइन की दुकान का पता लगाएं। हर वाइन की दुकान अलग होती है और आप पाएंगे कि प्रत्येक दुकान विभिन्न प्रकार, अलग कीमत की रेंज और व्यापार की विभिन्न शैलियां प्रदान करती हैं।
 - संगठित वाइन टेस्टिंग वाले स्टोर या वे जो आपको इसे आजमाने के लिए एक गिलास वाइन खरीदने की अनुमति देते हैं, अच्छी वाइन खरीदने के लिए आपको अपनी खोज में ले जा सकते हैं।
 - एक ऐसा स्टोर खोजें जहां आप आराम से जा सकते हैं और सवाल पूछ सकते हैं। आप एक स्टाफ के साथ एक वाइन स्टोर चाहते हैं जो न केवल आपके वाइन विकल्पों को समझने में आपकी मदद करेगा, बल्कि आपको अपने प्रश्नों के उत्तर पाने में सहज महसूस कराएगा।
 - केवल विशेष दुकानों से अधिक प्रयास करने के लिए तैयार रहें। कुछ वाइन की दुकानों के साथ-साथ किराना स्टोर भी वाइन की एक विस्तृत विविधता रखते हैं। अलग-अलग जगहों पर अलग-अलग विकल्पों का चयन करें।



2. मूल्य टैग की जांच करें। वाइन की कीमत पर विचार करें, लेकिन इस कारक पर अपने निर्णय को पूरी तरह से आधार न बनाएं। इन दिनों, स्वाद से संबंधित कारकों के आधार पर वाइन की कीमत असामान्य नहीं है।

- वाइनरी की व्यावसायिक लागत, जिसमें स्टार्ट-अप लागत और निवेश की मात्रा शामिल है, इसको वाइन की कीमत में विभाजित किया जा सकता है। नए दाख की बारियां से वाइन की कीमत अधिक हो सकती है, लेकिन बेहतर स्वाद नहीं हो सकता है।
- वाइनरी का स्थान लागत को भी प्रभावित कर सकता है। एक पारंपरिक वाइन क्षेत्र से एक बोटल कम ज्ञात क्षेत्र से बेहतर चखने वाली बोटल से अधिक कीमती हो सकती है।
- कुछ स्थापित वाइनमेकर्स एक सस्ती कीमत पर अलग लेबल के तहत अपनी वाइन बेचते हैं।



3. स्कू कैप पर विचार करें। इस विचार को अनदेखा करें कि स्कू कैप वाली वाइन की बोटलें अच्छी वाइन नहीं मानी जाती हैं। वाइन उत्पादकों की बड़ी हुई संख्या कॉर्क के लिए जा रही है।

- स्कू कैप कॉर्कनेस को रोक सकते हैं, जो तब होता है जब प्राकृतिक कॉर्क गीले कार्डबोर्ड के समान गंध पैदा करते हैं।
- स्कू कैप बैक्टीरिया को भी वाइन से बाहर रखते हैं और खुली वाइन को अधिक समय तक तरोताजा रहने देते हैं। गंभीरता से एक स्कू कैप पर विचार करें, यदि आप एक बोटल खरीद रहे हैं, जो उपभोग करने में एक रात से अधिक समय लेगी।



4. विंटेज पर देखें। कुछ वाइन उम्र के साथ बेहतर हो जाती हैं, लेकिन कई वाइन बोटलबंद होने के बाद समय बढ़ने से खत्म हो जाती हैं। यह सुनिश्चित करने के लिए कि आपके पास एक अच्छी बोटल है, आपको सबसे ताजा बोटल खरीदनी चाहिए।

- आपके वाइन स्टोर में "फाइन वाइन" के रूप में लेबल या स्टॉक किए गए वाइन समय के साथ बेहतर हो सकती हैं। यदि आप एक अच्छी वाइन की तलाश कर रहे हैं तो अपने वाइन स्टोर के विशेषज्ञ के साथ परामर्श करें, ।
- मानक वाइन के लिए, जैसे कि आप किराने की दुकान से खरीदते हैं, सबसे हाल का उपलब्ध विटिज खोजें। यह एक कॉर्की या खराब हो रही वाइन को रोकने में मदद करता है। अलमारियों के पीछे देखें, क्योंकि स्टोर अक्सर पुराने स्टॉक को सामने की ओर रख देते हैं।



5. अपनी वाइन को पेयर करें। आप जो खाते हैं, वह आपकी वाइन के स्वाद को काफी बदल सकता है। अपने भोजन से मेल खाने वाली एक वाइन खरीदें ताकि आप अपने भोजन का आनंद लेते हुए अपनी वाइन से सबसे अच्छा स्वाद प्राप्त करें।

- नमकीन और सेवरी खाद्य पदार्थ मीठी वाइन के साथ अच्छी तरह से मेल खाते हैं।
- व्हाइट मीट व्हाइट वाइन के साथ बेहतर जोड़ी बनाते हैं, जबकि रेड मीट आमतौर पर रेड वाइन के साथ बेहतर जोड़ी बनाते हैं।
- हल्की व्हाइट वाइन आमतौर पर समुद्री भोजन के साथ सबसे अच्छा काम करती है।
- मीठे खाद्य पदार्थ मीठी व्हाइट वाइन के साथ-साथ डेजर्ट वाइन के पूरक हैं।
- मसालेदार खाद्य पदार्थ रीस्लीन्ग और गेबुर्जट्रिमिनर्स के साथ सबसे अच्छा काम करते हैं।
- वेजिटेबल डिशेज रिच व्हाइट और लाइट रेड्स के साथ सबसे अच्छा काम करती हैं, जैसे कि शारडोने और पिनोट नॉइर।
- जब कई अलग-अलग स्वाद या भोजन विकल्प होते हैं, तो एक ऐसी वाइन की तलाश करें जो अच्छी तरह से संतुलित हो और स्वाद में बहुत तेज न हो। सॉविनन ब्लैंक्स और पिनोट नॉइर आम तौर पर लगातार अच्छे होते हैं और किसी भी विशेष युग्मन के साथ बहुत आक्रामक नहीं होते हैं।



6. एक वाइन क्लब में शामिल हों। कई क्लब हैं, जैसे इंटरनेशनल वाइन ऑफ़ द मंथ क्लब, जो आपको मासिक आधार पर बोतल या वाइन के केस में मेल करेंगे। ये क्लब आपको एक क्यूरेटेड वाइन भेजते हैं, जिससे आपको एक बोतल चुनने का तनाव होता है और आप कुछ नया करने की कोशिश कर सकते हैं।

- एक क्लब खोजें जो आपके हितों को पूरा करता है। यदि आपको स्थानीय वाइन पसंद है, तो देखें कि क्या कोई स्थानीय वाइन क्लब है। यदि आप केवल लाल या सफेद रंग पसंद करते हैं, तो एक ऐसा क्लब ढूँढ़ें जो आपको केवल उस प्रकार की वाइन प्राप्त करने की अनुमति देता है जिसे आप पसंद करते हैं।
- यदि आपको ऐसी वाइन मिलती है, जिसका आप आनंद लेते हैं, तो यह जानने के लिए कि आप इसे स्थानीय स्तर पर कहाँ से खरीद सकते हैं, क्लब या उत्पादक दाख की बारी से जांच करें।



7. एक ऐप का उपयोग करें। वाइन रिंग जैसे स्मार्टफ़ोन ऐप आपको अपनी पसंद की वाइन रिकॉर्ड करने देते हैं, फिर आपको अपनी प्राथमिकताओं के आधार पर सिफारिशें देते हैं।

- अपनी पसंद की वाइन को रेट करने के लिए वाइन जर्नल के बजाय इसका उपयोग करें।
- अपनी प्राथमिकताओं के आधार पर अन्य वाइन के लिए विशिष्ट विटेंज और दाख की बारी की सिफारिशें प्राप्त करें जिनका आप आनंद ले सकते हैं। किराने की दुकान पर वाइन की खरीदारी को आसान बनाने के लिए इसका उपयोग करें।

भाग 3

वाइन का आनंद लेना



1. अपनी वाइन को उचित रूप से परोसें। यदि आप इसे सही तरीके से नहीं परोसते हैं तो एक अच्छी वाइन खरीदना बहुत मायने नहीं रखता है। सही गिलास का उपयोग करना, अपनी वाइन को सही तापमान पर रखना और कुछ वाइन को सांस लेने देना, जैसे कारक सभी प्रभाव डाल सकते हैं कि आपकी वाइन का स्वाद कितना अच्छा है।

- अपने रेड वाइन को बड़े, चौड़े मुंह वाले गिलास में और व्हाइट वाइन को छोटे, अधिक संलग्न गिलास में परोसें। वाइन को एयर लेने के लिए जगह छोड़ते हुए और गिलास में सुगंध देने के लिए गिलास को एक तिहाई तक भरें।
- सभी व्हाइट वाइनों चिल्ड नहीं होती हैं और सभी रेड वाइनों को कमरे के तापमान की आवश्यकता नहीं होती है। बोतल को यह देखने के लिए जांचें कि क्या वाइन निर्माता बोतल को ठंडा रखने की सलाह देता है या यदि यह सबसे अच्छा है तो एम्बिएंट तापमान पर छोड़ दिया जाता है।
- अपनी वाइन को एरेंट करना इसे ऑक्सीकरण करने की अनुमति देता है, जो खट्टे और अवांछनीय स्वाद से छुटकारा पाने में मदद करता है। अपनी वाइन को कुछ कठोर स्वादों से छुटकारा पाने के लिए एक डिक्टेटर या चौड़े मुंह वाले कांच के पिचर में डालें।



2. अपने पैलेट को साफ करें। यदि आप एक बार में या एक ही भोजन के दौरान कई वाइन प्रकारों के बीच स्विच करने जा रहे हैं,

तो प्रत्येक शराब के बीच में अपने पैलेट को साफ करें। यह पुरानी शराब के स्वाद को नई शराब के स्वाद के साथ हस्तक्षेप करने से रोकता है।

- क्रस्टी ब्रेड का उपयोग अक्सर शराब के स्वाद के दौरान पैलेट की सफाई के रूप में किया जाता है ताकि स्वाद के साथ-साथ वाइन को भी सोखने में मदद मिल सके।
- पनीर विशेष रूप से रेड वाइन के साथ काम करता है ताकि टैनिन जायके को हटाया जा सके।
- जैतून का नमकीन स्वाद मीठी वाइन के स्वाद को दूर करने में मदद कर सकता है।
- कमरे के तापमान के पानी का एक गिलास आपको खाने की आवश्यकता के बिना पैलेट को साफ करता है।



3. अपनी वाइन को उचित रूप से स्टोर करें। सुनिश्चित करें कि आप इसे ठीक से स्टोर करके एक अच्छी वाइन को खोलने के बाद इससे सबसे अधिक प्राप्त करें। इससे फ्लेवर अधिक से अधिक समय तक सील रहता है।

- हवा के संपर्क में आने वाली वाइन की मात्रा को कम करने के लिए अपने वाइन को उचित जगह स्टोर करें।
- कॉर्क, स्कू कैप या बोतल खोलने को सील करने के लिए अपनी खुद की वाइन की बोतल डाट का उपयोग करें।
- अपनी वाइन को कमरे के तापमान से नीचे के तापमान पर स्टोर करें। यदि आप कर सकते हैं, तो फ्रिज में खुली बोतलें डालें।
- इसे खराब होने से बचाने के लिए अपनी वाइन को 5 दिनों के भीतर पीकर खत्म कर दें।

वाइन की बोतल का चयन कैसे करें

जब आप वाइन की दुकान पर, किराने की दुकान में या किसी रेस्तरां में होते हैं तो वाइन की बोतल का चयन करना लगभग असंभव लग सकता है। बहुत सारे विकल्प हैं, जैसे रेड या व्हाइट चुनना, वाइन का प्रकार चुनना, वर्ष का चयन करना और भोजन के साथ वाइन को मैच करना। सौभाग्य से, कुछ बुनियादी नियम हैं जो आपको किसी भी अवसर के लिए और किसी भी भोजन के साथ जाने के लिए वाइन की एक बोतल का चयन करने में मदद कर सकते हैं।

भाग 1

भोजन के साथ रेड वाइन को पेयर करना

1. हल्के मांस और मछली के साथ हल्की रेड की जोड़ी बनाना। हल्की रेड वाइन में आम तौर पर 12.5 प्रतिशत से नीचे अल्कोहल की सामग्री होती है। वे भारी और मोटे के विपरीत आपके मुंह में हल्का महसूस कराते हैं। हल्की रेड वाइन में पिनोट नॉयर, स्किविया और गामे शामिल हैं। सफेद मांस, कार्बोहाइड्रेट, भुनी हुई सब्जियां और समृद्ध मछली के व्यंजनों के साथ ये जोड़ी अच्छी तरह से शामिल हैं:

- मुर्गी
- सैल्मन
- ब्रेड

2. जब आप मीट और चीज़ खा रहे हों तो मध्यम लाल रंग के लिए जाएं। मीडियम बॉडी-रेड्स आपके मुंह में थोड़ा अधिक महसूस करते हैं, और उनमें आमतौर पर 12.5 और 13.5 प्रतिशत के बीच अल्कोहल की मात्रा होती है। मीडियम रेड्स मर्लोट, कैबरनेट, कैबर्नेट फ्रेंक और सांगियोवेसे हैं। इस प्रकार की वाइन विभिन्न प्रकार के मीट, पनीर और कार्बोहाइड्रेट के साथ अच्छी तरह से जाती हैं, जिनमें शामिल हैं:

- रोटी
- कैंकर
- रेड मीट
- पोर्क
- कड़ी चीज
- क्यूर्ड और स्मोक्ड मीट



3. मीट और चीज के लिए फुल-बॉडी वाले रेड्स चुनें। फुल-बॉडी वाले रेड्स आपके मुंह में भरा हुआ और मोटा महसूस कराते हैं और आमतौर पर इसमें 13.5 प्रतिशत से अधिक अल्कोहल की मात्रा होती है। इस श्रेणी में आने वाले रेड्स में कैबरनेट साँविनन, रिओजा, ज़िनफंडेल और शिराज शामिल हैं। ये वाइन कई खाद्य पदार्थों के पूरक हैं, जिनमें शामिल हैं:

- लैंब और स्टेक

- कड़ी चीज
- स्ट्यू
- वाल्ड गेम

4. गुलाबी खाद्य पदार्थों के साथ सूखी लाल जोड़ी बनाएं। एक सूखी वाइन वह है जिसमें कोई चीनी नहीं बची है, जिसका अर्थ है कि इसमें कोई मिठास नहीं है। सूखी रेड वाइन, जैसे कि मेरलोट, पिनोट नॉयर और कैबर्नेट्स, उन खाद्य पदार्थों के साथ अच्छी तरह से जोड़ी जाती हैं जिनमें गुलाबी रंग होता है, जैसे:

- सैल्मन
- प्रॉन्स या थ्रिप
- टूना

भाग 2

भोजन के साथ व्हाइट वाइन की जोड़ी बनाना

1. वेजी और मछली के लिए हल्की व्हाइट वाइन खरीदें। हल्के रेड वाइन की तरह, हल्की व्हाइट वाइन में आमतौर पर 12.5 प्रतिशत से कम अल्कोहल की मात्रा होती है। इन वाइन में सॉबिनन, पिनोट ग्रीगियो और पिनोट ब्लैंक शामिल हैं। उन्हें हल्के खाद्य पदार्थों के साथ जोड़ा जाता है, जैसे:

- सलाद
- कच्ची और पकी हुई हरी सब्जियां
- हल्की मछली
- समुद्री भोजन
- चिकन

2. मीठे, नमकीन, स्मोकी खाद्य पदार्थों के साथ स्वीट लाइट व्हाइट वाइन जोड़ें। स्वीट वाइन में किण्वन प्रक्रिया से अधिक अवशिष्ट शर्कर होती है। स्वीट वाइन, ड्राई वाइन के विपरीत है। स्वीट व्हाइट वाइन में रिस्लीन्ग, मोस्कैटो और गेवोस्ट्रैमिनर शामिल हैं। ये निम्नलिखित के साथ आदर्श हैं:

- त्री की तरह नरम चीज़
- स्मोकड मीट
- क्यूर्ड मीट
- डेसर्ट
- कार्बोहाइड्रेट
- चिकन और पोर्क

3. समृद्ध खाद्य पदार्थों के साथ फुल-बॉडी व्हाइट को पूरक करें। फुल-बॉडी वाइट में आमतौर पर 13.5 प्रतिशत से अधिक अल्कोहल की मात्रा होती है। इस श्रेणी की वाइन में शामिल हैं, डोरडन, व्हाइट रिओजा और मार्सेने। वाइन और उच्च अल्कोहल सामग्री का बोल्ड स्वाद अच्छी तरह से अमीर खाद्य पदार्थों के साथ अच्छा लगता है:

- सैल्मन
- लोबस्टर
- चिकन और पोक
- आलू
- ब्रेड
- भुनी हुए सब्जियां

4. हल्के खाद्य पदार्थों और चीज़ के लिए स्पार्कलिंग वाइन का विकल्प चुनें। स्पार्कलिंग वाइन में एक उच्च कार्बन डाइऑक्साइड सामग्री होती है और यह गैस वाइन को फीका बनाती है। स्पार्कलिंग वाइन के उदाहरणों में प्रोसेको, ब्रूट और शैम्पेन शामिल हैं। इस प्रकार की वाइन खाद्य पदार्थों के लिए महान पूरक हैं:

- कठोर और मुलायम चीज
- सलाद
- कच्चा और पका हुआ साग
- हल्की मछली और समुद्री भोजन

5. फ्रूटी, मीठे और मसालेदार भोजन के लिए हल्की व्हाइट वाइन चुनें। मसालेदार खाद्य पदार्थों के साथ वाइन की जोड़ी बनाते समय चुनौती यह है कि वाइन स्वादों को पूरक करने के बजाय गर्मी को कम कर सकती है। मसालेदार भोजन के लिए सबसे अच्छी जोड़ी एक व्हाइट वाइन है जो शराब की सामग्री में सूखी, हल्की और कम मात्रा में होती है और फल के संकेत के साथ हल्की होती है। मसालेदार भोजन के लिए अच्छी वाइन में निम्न शामिल हैं:

- रिस्लीन्ग
- गीवर्सट्रमिनर
- वियोनिये
- ग्रूनर

भाग 3

एक विशिष्ट उद्देश्य के लिए वाइन की बोतल चुनना

1. एक रेड के बजट के लिए कैब्रनेट सॉविनन की एक बोतल प्राप्त करें। कैब्रनेट सॉविनन अंगूर के साथ काम करना अपेक्षाकृत आसान है, इसलिए इस किस्म की सस्ती रेड वाइन भी अच्छी होने की संभावना है। कैब्रनेट सॉविनन का चयन करने के लिए अच्छा समय है:

- एक रेस्तरां की वाइन की सूची सीमित है
- आप एक हवाई जहाज में हैं
- आप रेड वाइन के प्रेमी के लिए एक सस्ते उपहार की तलाश में हैं।

2. एक व्हाइट वाइन के बजट के लिए शारडोने का विकल्प चुनें। शारडोने एक पूर्ण और सुगंधित वाइन है, इसलिए यहां तक कि बजट शारडोने वाइन की तुलना में स्वीकार्य होने जा रहे हैं, जिनमें सबटलर सुगंध होना चाहिए।

- सस्ते शारडोने यात्रा के लिए महान हैं और महान हाउसवार्मिंग या मेजबान उपहार हैं। उनकी बहुमुखी प्रतिभा उन्हें डिनर पार्टियों के लिए भी अच्छा बनाती है।
3. बजट पर खरीदते समय नई वाइन चुनें। फाइन वाइन समय के साथ बेहतर हो जाती है, लेकिन सस्ती, हल्की-फुल्की और फ्रूटी वाइन उनके पुराने होने पर अपना कुछ स्वाद खो देती है। जब आप बजट या मिड-रेंज वाइन खरीद रहे हों, तो उन बोतलों का विकल्प चुनें जो दो से तीन साल के बीच की हों।
4. खाना पकाने के लिए सॉविनन ब्लैंक की एक बोतल चुनें। सॉविनन ब्लैंक वाइन की उच्च अम्लता उन्हें खाना पकाने के लिए, सलाद ड्रेसिंग में, सफेद सॉस में, और लेमन या लाइम जूस के प्रतिस्थापन के रूप में आदर्श बनाती है।
- सॉविनन ब्लैंक में एक पेपरपी क्रिक भी होती है, जो कि खाना पकाने के लिए एक और कारण है।



5. विटेज बोतल खरीदने से पहले कुछ शोध करें। ऐसे कई पर्यावरणीय कारक हैं जो तापमान, ठंड और बीमारियों सहित वाइन के स्वाद को प्रभावित कर सकते हैं। क्योंकि हाल के वर्षों में विटेज वाइन का उत्पादन नहीं किया गया था, यह जानने का कोई तरीका नहीं है कि इनमें से कौन से कारक पुरानी बोतल के स्वाद को प्रभावित कर सकते हैं जब तक कि आप इसे नहीं देखते।

- पुरानी रिपोर्ट, पुरानी बोतलें, समीक्षा और रेटिंग के लिए, युक्तियां खरीदने सहित, खोज के लिए बहुत सारे संसाधन ऑनलाइन उपलब्ध हैं।
- एक पुरानी बोतल खरीदने से पहले, वाइन के बारे में जानकारी देखने के लिए वर्ष और वैरिएटल की खोज करें।

6. डाइजेस्टिफ के रूप में फोर्टिफाइड वाइन की एक बोतल चुनें। डाइजेस्टिफ एक पेय है जिसे आप भोजन के बाद पाचन में सहायता के लिए पीते हैं और फोर्टिफाइड वाइन को आमतौर पर पाचन के रूप में सेवन किया जाता है। फोर्टिफाइड वाइन ऐसी वाइन है जिसमें ब्रांडी जैसी मजबूत आत्माएं होती हैं। सामान्य फोर्टिफाइड वाइन में शामिल हैं:

- पोर्ट
- वरमाउथ
- शैरी
- मेडिरा
- मार्साला

7. जब आप वाइन की बोतल का चयन कर रहे हों तो मदद के लिए पूछें। जब बाकी सब विफल हो जाता है, तो आप हमेशा सही बोतल चुनने के लिए मदद मांग सकते हैं। रेस्तरां में, आप प्रतीक्षा कर्मचारी या बारटेंडर से पूछ सकते हैं। लिकर स्टोर पर, एक स्टोर के सहयोगी से पूछें कि आपको कुछ मानदंडों के आधार पर एक वाइन की दिशा में इंगित करना चाहिए:

- तय करें कि आपको रेड वाइन चाहिए या व्हाइट वाइन चाहिए
- स्वीट वाइन और ड्राई वाइन के बीच चुनें
- यदि आप किसी भी भोजन के साथ वाइन जोड़ रहे हैं तो उसका उल्लेख करें
- अपनी पसंद को विशेष रूप से उल्लेख करें

8. एक विशिष्ट किस्म चुनें। वैराइटल, इसे बनाने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली अंगूर की विविधता के आधार पर वाइन का वर्णन करने का एक तरीका है। वैराइटी की एक बड़ी संख्या है और प्रत्येक की अपनी विशिष्ट विशेषताएं और सुगंध हैं। लोकप्रिय किस्मों में शामिल हैं:

- कैब्रनेट साँविनन, चेरी और कर्नेट के संकेत के साथ एक फुल बॉडी वाली रेड वाइन
- पिनोट नॉइर, एक मध्यम आकार की रेड जो चिकनी और समृद्ध है
- मर्लोट, काली चेरी के संकेत के साथ एक मध्यम- या पूर्ण शरीर वाली रेड वाइन
- रोज़े, एक गुलाबी शराब जो अंगूर के मिश्रण के साथ बनाई जाती है
- शारडोने, वेनिला के संकेत के साथ एक जटिल सफेद
- रिस्लीन्ग, पुष्प सुगंध के साथ एक स्वीट व्हाइट वाइन
- साँविनन ब्लैंक, जड़ी-बूटियों के संकेत के साथ एक व्हाइट वाइन शराब

9. क्षेत्र के आधार पर वाइन का चयन करें। क्षेत्र वाइन को वर्गीकृत करने का एक और तरीका है और यह विधि इस बात पर ध्यान केंद्रित करती है कि अंगूर का उपयोग किए जाने वाले अंगूर के प्रकार के बजाय कहां उगाया गया था। क्षेत्र पर आधारित वाइन लेबलिंग उत्तरी अमेरिका की तुलना में यूरोप में अधिक लोकप्रिय है। क्षेत्रीय वाइन जिन्हें आप देख सकते हैं उनमें शामिल हैं:

- बोर्डो, फ्रांस का एक क्षेत्र जो अपनी सदियों पुरानी रेड वाइन के लिए जाना जाता है
- पोर्ट एक फोर्टिफाइड वाइन है जो पुर्तगाल के पोर्टो और डोरो घाटी से आती है
- ला रियोजा, स्पेन का एक क्षेत्र है जो इसके पूर्ण रूप से उभरे हुए लाल रंग के लिए जाना जाता है
- शैंपेन, फ्रांस का एक क्षेत्र जो स्पार्कलिंग वाइन के लिए जाना जाता है

आइस वाइन कैसे चुनें

यदि आप नियमित वाइन के लिए एक शानदार और हार्ड-एंड विकल्प की तलाश कर रहे हैं, तो आइस वाइन पर विचार क्यों न करें? आइस वाइन जमे हुए अंगूरों से ठंड के तापमान में बनाई जाने वाली वाइन है और इसे मीठे, जटिल स्वादों के लिए जाना जाता है। वाइन में आपके स्वाद के वावजूद, एक आइस वाइन होना तय है जो आपकी पसंद को लुभाती है।

तरीका 1

उत्पत्ति के देश द्वारा अपनी वाइन का चयन करना



1. कैनेडियन या जर्मन आइस वाइन आजमाएं। दुनिया भर में आइस वाइन का निर्माण किया जाता है, लेकिन जर्मनी और कनाडा सबसे अच्छी आइस वाइन बनाने के लिए जाने जाते हैं। यदि आप एक पारंपरिक आइस वाइन की तलाश में हैं, तो इन दोनों देशों में से किसी एक की वाइन का चयन करें।

- कैनेडियन और जर्मन वाइन मुख्य रूप से अपने आइस वाइन में रिस्लीन्ग अंगूर का उपयोग करते हैं।
- कैनेडियन वाइन ज्यादा पुरानी नहीं होती हैं और जब वे नए होते हैं तो उनकी सबसे अधिक खपत होती है। जर्मन वाइन को थोड़ी अधिक समय की अनुमति दी जानी चाहिए।



2. अमेरिका की एक आइस वाइन को चखने की कोशिश करें। संयुक्त राज्य अमेरिका आइस वाइन का प्रमुख उत्पादक नहीं है, लेकिन इसमें कई सफल दाख की वारियां हैं। यदि आप अमेरिका से आइस वाइन खरीद रहे हैं, तो बहुत ठंडे क्षेत्रों में निर्मित वाइन की तलाश करें, जैसे मिशिगन या न्यूयॉर्क का फिंगर लेक क्षेत्र।

- यदि आप एक आइस वाइन के सुपर-फैन हैं या यदि आप न्यूयॉर्क के लिए स्थानीय हैं, तो एनवाई स्टेट आइस वाइन फेस्टिवल में जाएं, जो कि फेयरपोर्ट, न्यूयॉर्क में हर फरवरी को आयोजित किया जाता है। क्षेत्र भर की वाइनरी विक्रेताओं और नए प्रशंसकों के लिए नमूने लाती हैं और आनंद लेती हैं।
- न्यूयॉर्क के साथ-साथ देश भर में बिखरे हुए अन्य त्योहार भी हैं। अपने आस-पास एक विकल्प खोजने के लिए गूगलिंग आइस वाइन त्योहारों का आनंद लें।



3. एक ऑस्ट्रेलियाई आइस वाइन चखकर देखें। ऑस्ट्रेलिया अन्य देशों की तुलना में बहुत गर्म है जहां आइस वाइन का निर्माण होता है, और इसलिए, उनके तरीके थोड़े अधिक विवादास्पद हैं। ऑस्ट्रेलियन आइस वाइन को प्राकृतिक ठंड तकनीक के बजाय कृत्रिम ठंड तकनीक का उपयोग करके बनाया जाता है।
 - कृत्रिम रूप से जमे हुए वाइन और प्राकृतिक रूप से जमी वाइन के बीच अंतर को बताने के लिए टेस्टर असमर्थ हैं, लेकिन यदि आप एक अधिक पारंपरिक आइस वाइन अनुभव की तलाश में हैं, तो ऑस्ट्रेलियाई आइस वाइन से बचें।

तरीका 2

लागत, सामग्री और विटिज के आधार पर आइस वाइन का चयन करना



1. लागत के आधार पर वाइन का चयन करें। एक आइस वाइन बनाना बहुत समय लेने वाली और कभी-कभी खतरनाक प्रक्रिया है और यह प्रति बोतल लागत में परिलक्षित होता है। आइस वाइन \$ 40 आधा बोतल से शुरू होती है, लेकिन बोतलें \$ 30,000 तक की कीमत में भी बिकती हैं।

- अच्छी सस्ती आइस वाइन में 2009 की इक्विफेरा रिस्लीन्ग आइस वाइन शामिल है, जिसके लिए \$ 70 की कीमत रिटेल होती है और 2012 इंकिसिलिन रिस्लीन्ग आइस वाइन, जो \$ 80 की कीमत में रिटेल होती है।
- अन्य अधिक किफायती विकल्पों के लिए, \$ 50 एक पॉप या 2012 मेगालोमनियक कोल्डहेयरटेड रिस्लीन्ग आइस वाइन \$ 30 के लिए 2012 रेफ़ एस्टेट विडाल आइस वाइन का प्रयास करें।



2. अल्कोहल सामग्री के आधार पर वाइन का चयन करें। आइस वाइन में अल्कोहल की मात्रा में भिन्नता होती है, जिसमें जर्मन वाइन आमतौर पर 6% और कैनेडियन वाइन का वज़न 13% जितना कम होता है। यदि आप थोड़ा गुलज़ार होना चाह रहे हैं, तो अधिक मात्रा में अल्कोहल वाली एक आइस वाइन चुनें।

- अधिकांश आइस वाइन 8-9% अल्कोहल की मात्रा वाली होती हैं।

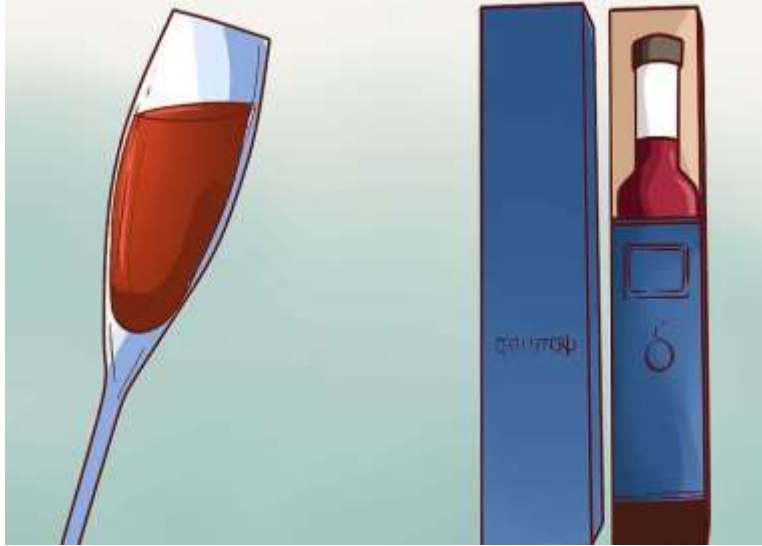


3. विंटेज पर आधारित वाइन का चयन करें। आइस वाइन जमी हुई परिस्थितियों में बनाई जाती है, लेकिन कभी-कभी उन परिस्थितियों में खमीर कम बनता है। अंगूर पक्षियों, बीमारी, मोल्ड, बारिश, ओलों और अन्य कारकों का शिकार हो सकते हैं। हीन आइस वाइन से बचने के लिए, उन वर्षों से विंटेज का चयन करें जो विशेष रूप से ठंडे रहे हैं।

- 2013 कैनेडियन आइस वाइन के लिए विशेष रूप से अच्छा विंटेज था, इसलिए इस वर्ष की आइस वाइन के लिए तलाश करें।

तरीका 3

अंगूर के प्रकार के आधार पर एक आइस वाइन का चयन करना



1. रेड आइस वाइन चुनें। लाल अंगूर से बनी आइस वाइन आमतौर पर हल्के बरगंडी या गुलाबी रंगों में परिणत होती है। लाल आइस वाइन मीठी होने के लिए बनती है और इसमें जामुन, कैडी और सूखे अंजीर के नोट होते हैं।

- सबसे अच्छी लाल आइस वाइन आम तौर पर मल्लोट या कैवरनेट फ्रैंक अंगूर से बनाई जाती है।



2. एक व्हाइट आइस वाइन चुनें। सफेद अंगूर से बनी आइस वाइन आमतौर पर हल्के पीले और हल्के सोने के रंगों में परिणत होती है, लेकिन समय के साथ, एक गहरे सोने के रंग को गहरा कर सकती है। उनका स्वाद आम तौर पर अधिक भरा हुआ होता है और वाइन में रेड वाइन की तुलना में अधिक चमक होती है। व्हाइट वाइन में पीच और सिट्रस के संकेत के साथ फलों के नोट होते हैं।

- सबसे अच्छी व्हाइट आइस वाइन आमतौर पर रिस्लीन्ग अंगूर से बनाई जाती है।



3. एक स्पार्कलिंग आइस वाइन चुनें। स्पार्कलिंग आइस वाइन को स्टेनलेस स्टील के टैंकों के भीतर वाइन से प्राकृतिक बुलबुले कैप्चर करके बनाया जाता है। स्पार्कलिंग आइस वाइन आमतौर पर सुनहरे पीले रंग की होती है और इसमें फल (विशेष रूप से खूबानी) शहद या मसाले के नोट होते हैं। मदिरा उनके गैर-कार्बोनेटेड समकक्षों की तुलना में अधिक शानदार हैं और उनके पास लंबी चलने की प्रवृत्ति है।

- एक उत्कृष्ट स्पार्कलिंग आइस वाइन के लिए, 2012 इंकिसिलिन स्पार्कलिंग कैबरनेट फ्रैंक आइस वाइन या 2014 इंकिसिलिन स्पार्कलिंग विडाल आइस वाइन आजमाएं।
- यदि आप रोज़ के प्रशंसक हैं, तो जॉनसन एस्टेट वाइनरी से 2011 स्पार्कलिंग रोज़ आइस वाइन चखने का प्रयास करें।
- सर्वोत्तम आइस वाइन आम तौर पर ओंटारियो के नायग्रा क्षेत्र में पाए जाते हैं, जहां स्पार्कलिंग आइस वाइन सबसे पहली बार बनी थी।

वाइन की एजिंग और स्टोरेज

वाइन, अन्य खाद्य या पेय पदार्थों के विपरीत, उम्र के साथ सुधार करती है। वाइन के स्वाद और उम्र को प्रभावित करने वाले कारक, अंगूर की विविधता, विटिकल्चर प्रैक्टिस, वाइन क्षेत्र और शैली जिसमें वाइन बनाई जाती है। इस अध्याय का उद्देश्य वाइन की एजिंग और स्टोरेज का पता लगाना है।

वाइन की एजिंग



एक भूमिगत तहखाने में वाइन की उम्र बढ़ाने की बोतलें।

वाइन की उम्र (अमेरिकी अंग्रेजी) या वाइन की उम्र बढ़ने से वाइन की गुणवत्ता में सुधार संभव है। यह वाइन को अन्य उपभोग्य वस्तुओं से अलग करता है। जब वाइन अस्वादिष्ट और खराब होने में सक्षम होती है, एक वाइन, शर्करा, एसिड और फेनोलिक यौगिक (जैसे टैनिन) से युक्त जटिल रासायनिक प्रतिक्रियाएं वाइन की सुगंध, रंग, माउथफिल और स्वाद को बदल सकती हैं, जो कि स्वाद को और अधिक प्रसन्न कर सकती हैं। एक वाइन की उम्र की क्षमता अंगूर की विविधता, विटेज, विटिकल्चर अभ्यास, वाइन क्षेत्र और वाइनमेकिंग शैली सहित कई कारकों से प्रभावित होती है। बॉटलिंग के बाद वाइन को जिस स्थिति में रखा जाता है वह इस बात को भी प्रभावित कर सकती है कि वाइन की उम्र कितनी है और इसके लिए महत्वपूर्ण समय और वित्तीय निवेश की आवश्यकता हो सकती है। एक वृद्ध वाइन की गुणवत्ता काफी बोतल-दर-बोतल बदलती है, यह उस स्थिति पर निर्भर करती है जिसके तहत इसे संग्रहीत किया गया था और बोतल और कॉर्क की स्थिति और इस प्रकार यह कहा जाता है कि पुरानी वाइन की बजाय अच्छी पुरानी बोतलें हैं। वाइन की उम्र बढ़ने के आसपास एक महत्वपूर्ण रहस्य है, क्योंकि इसके रसायन विज्ञान को लंबे समय तक नहीं समझा गया था और पुरानी वाइन अक्सर असाधारण कीमतों पर बेची जाती है। हालांकि, वाइन का विशाल बहुमत वृद्ध नहीं है और यहां तक कि वाइन जो पुरानी है, शायद ही कभी लंबे समय तक वृद्ध होती है; यह अनुमान लगाया जाता है कि 90% वाइन सेवन उत्पादन के एक वर्ष के भीतर किया जाता है और 5 वर्षों के भीतर 99% वाइन का सेवन कर लिया जाता है।

एजिंग पोटेंशियल



इटालियन वाइन टिग्रानेलो संगेनीज़, कार्बनेट साँविनन और कैबेरेनेट फ्रैंक का एक मिश्रण है - जिसमें आमतौर पर उम्र बढ़ाने की क्षमता होती है

एक व्यापक ग़लतफ़हमी है कि वाइन हमेशा उम्र के साथ सुधरती है या यह कि वाइन विस्तारित उम्र बढ़ने के साथ सुधरती है या कि उम्र बढ़ने की क्षमता अच्छी वाइन का एक संकेतक है। कुछ अधिकारियों का कहना है कि अधिक वाइन का सेवन बहुत कम उम्र के बच्चों की तुलना में बहुत पुराना है। समय वाइन को बदलता है, लेकिन स्पष्ट रूप से इसमें सुधार नहीं करता है या इसे खराब नहीं करता है। बोतल में केवल 6 महीने के बाद फल कम हो जाता है, तेजी से बिगड़ता है। भंडारण की लागत के कारण, यह सस्ती वाइन की उम्र के लिए किफ़ायती नहीं है, लेकिन वाइन की कई किस्मों को गुणवत्ता की परवाह किए बिना, उम्र बढ़ने से लाभ नहीं होता है। विशेषज्ञ सटीक संख्याओं पर भिन्न होते हैं, लेकिन आम तौर पर कहते हैं कि 1 वर्ष के बाद केवल 5 से 10% वाइन में सुधार होता है, और केवल 5-10 वर्षों के बाद 1% में सुधार होता है।

सामान्य तौर पर, कम पीएच (जैसे पिनोट नोइर और सांगियोसे) के साथ वाइन में उम्र बढ़ने की अधिक क्षमता होती है। लाल मदिरा के साथ, उच्च स्तर के स्वाद वाले यौगिकों, जैसे कि फिनोलिक्स (सबसे विशेष रूप से टैनिन), इस संभावना को बढ़ा देगा कि एक वाइन उम्र के लिए सक्षम होगी। फिनोल के उच्च स्तर वाले वाइन में कैबनेट साँविनन, नेत्रियोलो और सीराह शामिल हैं। सबसे लंबे समय तक उम्र बढ़ने की क्षमता वाले सफेद वाइन अधिक मात्रा में अर्क और अम्लता वाले होते हैं। सफेद वाइन में अम्लता, परिरक्षक के रूप में कार्य करती है, लाल वाइन में टैनिन के समान भूमिका होती है। सफेद वाइन बनाने की प्रक्रिया, जिसमें त्वचा का कोई संपर्क नहीं होता है, इसका मतलब है कि सफेद वाइन में काफी कम मात्रा में फेनोलिक यौगिक होते हैं, हालांकि बैरल किण्वन और ओक की उम्र बढ़ने से कुछ फिनोल हो सकते हैं। इसी तरह, रोज़ वाइन के साथ न्यूनतम त्वचा का संपर्क उनकी उम्र बढ़ने की क्षमता को सीमित करता है।

वाइनरी के अधिकांश लकड़ी-वृद्ध पोटर्स, शेरीज़, विंस डॉक्स नेचरल्स, विंस डी लिकर, बुनियादी स्तर आइस वाइन और स्पार्कलिंग वाइन की उम्र बढ़ने के बाद बोतलबंद किया जाता है जब निर्माता को लगता है कि वे उपभोग करने के लिए तैयार हैं। ये वाइन रिलीज होने पर पीने के लिए तैयार हैं और उम्र बढ़ने से ज्यादा फायदा नहीं पहुंचाएंगे। विंटेज पोटर्स और अन्य बोतलबंद-वृद्ध पोटर्स एंड शेरीज़ कुछ अतिरिक्त उम्र बढ़ने से लाभान्वित होंगे।

शैम्पेन और अन्य स्पार्कलिंग वाइन आमतौर पर पुरानी होती हैं और अक्सर नो विटेज ईयर (नो विटेज, एनबी) नहीं होता है, लेकिन पुरानी शैम्पेन वृद्ध हो सकती है। पुरानी शैम्पेन पर परंपरागत रूप से एक ब्रिटिश प्रभाव रहा है और इस तरह इसे ले गूगट अंगलेस "अंग्रेजी स्वाद" कहा जाता है, हालांकि यह शब्द शैम्पेन की मिठास के स्तर को भी दर्शाता है। सिद्धांत रूप में शैम्पेन में अम्लता के कारण उम्र बढ़ने की क्षमता होती है और 1996 की विटेज के बाद से संयुक्त राज्य अमेरिका में वृद्ध शैम्पेन की लोकप्रियता में वृद्धि हुई है। कुछ फ्रांसीसी विजेताओं ने उम्र बढ़ने वाले शैम्पेन की वकालत की है, विशेष रूप से रेने कोलार्ड (1921-2009)। विशेषज्ञों के अनुसार, 2009 में, पेरियर-जौट की एक 184 वर्षीय बोतल को खोला गया और "ट्रफल्स और कारमेल" के नोटों के साथ, अभी भी पीने लायक बनाया गया था।

लिटिल टू नो एजिंग पोर्टेशियल

वाइन के मास्टर जैन्किस रॉबिन्सन द्वारा प्रदान किए गए दिशानिर्देश

- जर्मन क्यूबीए
- अस्ति और मोसेटो स्पुमांटे
- व्हाइट जिनफंडेल की तरह रोज़े और ब्लश वाइन
- ब्रांडेड वाइन जैसे येलो टेल, माउटन कैडेट आदि।
- यूरोपीय टेबल वाइन
- अमेरिकी जग और बॉक्स वाइन
- सस्ती वैरिबल (कैबनैट सॉविनिन के संभावित अपवाद के साथ)
- विन डी पेज की बहुमत
- सभी नोब्यू वाइन
- वरमाउथ
- बेसिक शेरी
- टावनी पोर्त्स
- किट वाइन ज्यादातर केंद्रित अंगूर के रस से बनायी गयी है

अच्छी एजिंग पोर्टेशियल

वाइन जैन्किस रॉबिन्सन द्वारा प्रदान की गई एक दिशानिर्देश। ध्यान दें कि विटेज, वाइन क्षेत्र और वाइनमेकिंग शैली एक वाइन की उम्र बढ़ने की क्षमता को प्रभावित कर सकती है, इसलिए रॉबिन्सन के वर्षों के सुझाव इन वाइन के सबसे सामान्य उदाहरणों के बहुत मोटे अनुमान हैं।

- वानस्पतिक वाइन (5-25 वर्ष)
- शारडोने (2-6 वर्ष)
- रिस्लीन्ग (2-30 वर्ष)
- हंगेरियन फ़र्मिट (3-25 वर्ष)
- लॉयर वैली चेनिन ब्लैंक (4-30 वर्ष)

- हंटर बैली सेमिलन (6-15 वर्ष)
- कैबरनेट साँविनन (4-20 वर्ष)
- मर्लोट (2-10 वर्ष)
- नेबियोलो (4-20 वर्ष)
- पिनोट नॉयर (2-8 वर्ष)
- सांगियोसे (2-8 वर्ष)
- सिराह (4-16 वर्ष)
- ज़िनफंडेल (2-6 वर्ष)
- वर्गिकृत बोर्डो (8-25 वर्ष)
- ग्रैंड क्रू बरगंडी (8-25 वर्ष)
- तोरासी से एग्लिनिको (4-15 वर्ष)
- बैराडा से बैगा (4-8 वर्ष)
- हंगेरियन कडार्का (3-7 वर्ष)
- बल्गेरियाई मेलनिक (3-7 वर्ष)
- क्रोएशियाई प्लावैक माली (4-8 वर्ष)
- जॉर्जियाई सपेरावी (3-10 वर्ष)
- मैडिरन तन्नत (4-12 वर्ष)
- स्पैनिश टेम्प्रानिलो (2-8 वर्ष)
- ग्रीक ज़िनोमात्रो (4-10 वर्ष)
- विटेज पोर्ट्स (20-50 वर्ष)

कारक और प्रभाव

वाइन संघटक

पानी के लिए शर्करा, एसिड और फेनोलिक्स का अनुपात इस बात का एक महत्वपूर्ण निर्धारण है कि वाइन कितनी अच्छी तरह से एजिंग कर सकती है। फसल से पहले अंगूर में जितना कम पानी होगा, उतनी ही अधिक परिणामी वाइन में कुछ उम्र बढ़ने की क्षमता होगी। अंगूर की विविधता, जलवायु, पुरानी और विरलता संबंधी प्रथा यहां चलन में है। एक शुष्क बढ़ते मौसम से जहां अधिक सिंचाई का उपयोग किया जाता है और पैदावार कम रखी जाती है, वहां की खाल के साथ अंगूर की किस्मों को कम पानी और चीनी, एसिड और फेनोलिक्स का अधिक अनुपात मिलेगा। इसविंस बनाने की प्रक्रिया, जहां जमे हुए बर्फ के क्रिस्टल के रूप में दबाने के दौरान अंगूर से पानी निकाल दिया जाता है, पानी की मात्रा कम होने और बढ़ती उम्र बढ़ने की क्षमता पर समान प्रभाव पड़ता है।

वाइनमेकिंग में, मेकेशन या स्किन कॉन्टैक्ट की अवधि इस बात को प्रभावित करेगी कि स्किन से वाइन में कितना फेनोलिक कंपाउंड मिला है।

पिगमेंटेड टैनिन, एंथोसायनिन, कोलाइड्स, टैनिन-पॉलीसेकेराइड और टैनिन-प्रोटीन न केवल वाइन के परिणामस्वरूप रंग को प्रभावित करते हैं, बल्कि संरक्षक के रूप में भी कार्य करते हैं। किण्वन के दौरान एक वाइन के एसिड के स्तर को कम पीएच के साथ बनाया जा सकता है जिसमें अधिक उम्र बढ़ने की क्षमता होती है। किण्वन के दौरान या (प्रति बैरल उम्र बढ़ने के दौरान) ओक का एक्सपोजर वाइन के लिए अधिक फेनोलिक यौगिक पेश करेगा। बॉटलिंग से पहले, वाइन का अत्यधिक जुमाना या फिल्टरिंग कुछ फेनोलिक टोस की वाइन को छीन सकता है और वाइन की उम्र को कम कर सकता है।



स्टोरेज की स्थिति वाइन की उम्र बढ़ने की क्षमता को प्रभावित कर सकती है।

स्टोरेज कारक

बोतलबंद वाइन के स्टोरेज की स्थिति एक वाइन की उम्र को प्रभावित करेगी। कंपन और गर्मी के उतार-चढ़ाव वाइन की गिरावट को तेज कर सकते हैं और वाइन पर प्रतिकूल प्रभाव डाल सकते हैं। सामान्य तौर पर, एक वाइन में जटिलता और अधिक सुगंधित गुलदस्ता विकसित करने की अधिक क्षमता होती है अगर इसे अपेक्षाकृत शांत वातावरण में धीरे-धीरे उम्र की अनुमति दी जाती है। तापमान जितना कम होता है, धीरे-धीरे एक वाइन विकसित होती है। औसतन, प्रत्येक 18 ° फारेनहाइट (8 ° सेल्सियस) तापमान के साथ वाइन में रासायनिक प्रतिक्रियाओं की दर दोगुनी हो जाती है। वाइन विशेषज्ञ करने मैकनील, 55 डिग्री फेरनहाइट (13 डिग्री सेल्सियस) के साथ एक निरंतर तापमान के साथ एक शांत क्षेत्र में उम्र बढ़ने के लिए इरादा वाइन रखने की सलाह देते हैं। वाइन को दीर्घकालिक नकारात्मक प्रभाव के बिना 69 ° फारेनहाइट (20 ° सेल्सियस) उच्च तापमान पर संग्रहीत किया जा सकता है। कैलिफोर्निया विश्वविद्यालय के प्रोफेसर कोर्नेलियस औघ, डेविस का मानना है कि वाइन को कुछ घंटों के लिए 120 ° फारेनहाइट (49 ° सेल्सियस) तक तापमान के साथ उजागर किया जा सकता है और क्षतिग्रस्त नहीं किया जा सकता है। हालांकि, अधिकांश विशेषज्ञों का मानना है कि अत्यधिक तापमान में उतार-चढ़ाव (जैसे बार-बार वाइन को गर्म कमरे से ठंडे फ्रिज में स्थानांतरित करना) वाइन के लिए हानिकारक होगा। प्रत्यक्ष सूर्य के प्रकाश की अल्ट्रा-वायलेट किरणों से भी बचना चाहिए क्योंकि मुक्त कण जो वाइन में विकसित हो सकते हैं और समय से पहले ऑक्सीकरण हो सकते हैं।

बड़े प्रारूप की बोतलों में पैक की गई वाइन, जैसे कि मैग्रम और 3 लीटर जेरोबाम, नियमित रूप से 750 मिलीलीटर की बोतलों या आधी बोतलों में पैक की गई वाइन की तुलना में अधिक धीरे-धीरे उम्र की लगती हैं। यह बोतल प्रक्रिया के दौरान वाइन के संपर्क में आक्सीजन के अधिक अनुपात के कारण हो सकता है। कॉर्क में वैकल्पिक वाइन क्लोजर के आगमन, जैसे कि स्क्रू कैप और सिंथेटिक कॉर्क ने इन वैकल्पिक क्लोजर के साथ सील की गई वाइन की उम्र बढ़ने की क्षमता पर हालिया चर्चाओं को खोल दिया है। वर्तमान में कोई निर्णायक परिणाम नहीं हैं और विषय चल रहे शोध का विषय है।

बॉटलिंग फैक्टर

बॉटल शॉक

अल्पकालिक में से एक वाइन की उम्र बढ़ने की जरूरत एक ऐसी अवधि है, जिसमें बोतल के अनुभव के आघात और अस्थिरता के कारण वाइन को "बीमार" माना जाता है। बॉटलिंग के दौरान वाइन को कुछ ऑक्सीजन के संपर्क में लाया जाता है, जो वाइन के विभिन्न घटकों के साथ रासायनिक प्रतिक्रियाओं के प्रभाव का कारण बनता है। वाइन को बसने में समय लगता है और ऑक्सीजन पूरी तरह से घुल जाती है और वाइन के साथ एकीकृत होने को "बोतल के झटके" की अवधि माना जाता है। इस समय के दौरान वाइन बोतल से पहले यह कैसे किया जाता है या वाइन के बसने के बाद इसका स्वाद कैसा होगा, इससे बहुत अलग स्वाद हो सकता है। जबकि कई आधुनिक बॉटलिंग लाइनें वाइन को धीरे-धीरे संभव करने का प्रयास करती हैं और ऑक्सीजन के जोखिम को कम करने के लिए अक्रिय गैसों का उपयोग करती हैं, सभी वाइन बोतल के झटके के कुछ समय से गुजरती हैं। इस अवधि की लंबाई प्रत्येक व्यक्तिगत वाइन के साथ अलग-अलग होगी।

कॉर्क कलंक

लंबे समय तक एजिंग के दौरान वाइन की बोतल में इस्तेमाल किए जाने वाले कॉर्क में ऑफ-फ्लेवर्स का स्थानांतरण बोतल की गुणवत्ता के लिए हानिकारक हो सकता है। कॉर्क टेंट का गठन एक जटिल प्रक्रिया है, जो कॉर्क ओक की बढ़ती परिस्थितियों, कॉर्क के प्रसंस्करण को स्टॉपर्स में विकसित करने या कॉर्क में ही बढ़ने वाले सांचों से लेकर कारकों की एक विस्तृत श्रृंखला के परिणामस्वरूप हो सकती है।

डंब फेज

उम्र बढ़ने के दौरान, वाइन एक "डंब फेज" से गुजर सकती है, जहां इसकी सुगंध और स्वाद बहुत मौन होते हैं। बोर्डों में इस चरण को आयु अंतर्ग्रहण या "कठिन आयु" कहा जाता है और इसकी तुलना किशोरावस्था में जाने वाले किशोर से की जाती है। इस "डंब फेज" के कारण या समय की लंबाई अभी तक पूरी तरह से समझ में नहीं आई है और बोतल से बोतल में भिन्न होती है।

वाइन पर प्रभाव



विटेज पोर्ट परिपक्व होने के साथ, वाइन में तलछट विकसित हो जाती है, जो अक्सर बोतल में छोड़ दी जाती है, जब वाइन का उपयोग किया जाता है।

रेड वाइन की उम्र के रूप में, अपनी जवानी के कठोर टैनिन धीरे-धीरे एक नरम माउथफिल का रास्ता देते हैं। एक गहरे रंग का रंग अंततः रंग की गहराई खो देगा और किनारों पर नारंगी दिखाई देने लगेगा और फिर बाद में भूरे रंग में बदल जाएगा। ये परिवर्तन वाइन के फेनोलिक यौगिकों की जटिल रासायनिक प्रतिक्रियाओं के कारण होते हैं। किण्वन के दौरान शुरू होने वाली प्रतिक्रियाओं में और बॉटलिंग के बाद जारी रहता है, ये यौगिक एक साथ जुड़ते हैं और एकत्र होते हैं। आखिरकार ये कण एक निश्चित आकार तक पहुंच जाते हैं, जहां वे समाधान में निलंबित रहने के लिए बहुत बड़े होते हैं और बाहर निकलते हैं। एक बोतल में दृश्य तलछट की उपस्थिति आमतौर पर एक परिपक्व वाइन का संकेत देगी। टैनिन और वर्णक के इस नुकसान के साथ परिणामी वाइन, एक पालर रंग और स्वाद नरम, कम कसैला होगा। तलछट, जबकि हानिरहित, एक अप्रिय स्वाद हो सकता है और अक्सर वाइन से अलग हो जाता है।

उम्र बढ़ने की प्रक्रिया के दौरान, वाइन की अम्लता की धारणा बदल सकती है, भले ही अम्लता की कुल औसत मात्रा वाइन के जीवन में कम या ज्यादा स्थिर हो। यह एसिड के एस्टरीफिकेशन के कारण है, एस्टर बनाने के लिए जटिल सरणी में अल्कोहल के साथ संयोजन। वाइन के स्वाद को कम अम्लीय बनाने के अलावा, ये एस्टर संभव सुगंधों की एक श्रृंखला पेश करते हैं। आखिरकार वाइन एक ऐसे बिंदु तक पहुंच सकती है, जहां वाइन के अन्य घटक (जैसे टैनिन और फल) स्वयं कम ध्यान देने योग्य होते हैं, जो तब वाइन की अम्लता की बढ़ रही धारणा को वापस लाएगा। उम्र बढ़ने के दौरान होने वाली अन्य रासायनिक प्रतिक्रियाओं में स्वाद अग्रदूतों के हाइड्रोलिसिस शामिल होते हैं जो ग्लूकोज अणुओं से खुद को अलग करते हैं और पुरानी वाइन में नए स्वाद नोट पेश करते हैं और एल्डीहाइड ऑक्सीकरण हो जाते हैं।



जब व्हाइट वाइन एजिंग प्रक्रिया से गुजरती है तो एक वृद्ध माल्मसे मैडिरा रंग परिवर्तन दिखाती है।

जैसे ही वाइन परिपक्व होने लगती है, इसका बुके अधिक विकसित और बहुस्तरीय हो जाएगा। जबकि एक युवा वाइन में एक स्वादिष्ट फल नोटों को लेने में सक्षम हो सकता है, एक अधिक जटिल शराब में कई विशिष्ट फल, पुष्प, मिट्टी, खनिज और ओक व्युत्पन्न नोट होंगे। एक वाइन का अस्तर खत्म हो जाएगा। आखिरकार वाइन परिपक्वता के एक बिंदु तक पहुंच जाएगी, जब यह कहा जाता है कि यह अपने "चरम" पर है। यह वह बिंदु है जब वाइन में जटिलता की अधिकतम मात्रा होती है, अधिकांश मनभावन माउथफिल और टैनिन को नरम करना और अभी तक क्षय करना शुरू नहीं हुआ है।

जब यह बिंदु घटित होगा, तब तक पूर्वानुमान नहीं होगा और बोतल से बोतल में भिन्न हो सकता है। यदि वाइन बहुत लंबे समय तक वृद्ध होती है, तो यह उस सड़न में उतरना शुरू कर देगी, जहां फलों का स्वाद हल्का और कमजोर होता है, जबकि वाइन की अम्लता हावी हो जाती है।

उम्र बढ़ने की प्रक्रिया के दौरान वाइन और अन्य अल्कोहोलिक पेय पदार्थों में होने वाला प्राकृतिक एस्टरिफिकेशन एसिड-उत्प्रेरित एस्टरिफिकेशन का एक उदाहरण है। समय के साथ, एक वृद्ध वाइन में एसिटिक एसिड और टैनिन की अम्लता अन्य कार्बनिक अम्ल (एसिटिक एसिड स्वयं सहित) को प्रोटीनेट करके, इथेनॉल को न्यूक्लियोफाइल के रूप में प्रतिक्रिया करने के लिए प्रोत्साहित करेगी। नतीजतन, एथिल एसीटेट - इथेनॉल और एसिटिक एसिड का एस्टर - वाइन में सबसे प्रचुर मात्रा में एस्टर है। कार्बनिक अल्कोहल के अन्य संयोजन (जैसे फिनोल युक्त यौगिक) और कार्बनिक अम्ल वाइन में विभिन्न एस्टर की एक किस्म को जन्म देते हैं, जो उनके विभिन्न स्वादों, गंधों और स्वाद में योगदान करते हैं। बेशक, जब सल्फ्यूरिक एसिड की स्थिति की तुलना में, एक वाइन में एसिड की स्थिति हल्की होती है, इसलिए उपज कम होती है (अक्सर दशांश या मात्रा के प्रतिशत के सौवें भाग में) और एस्टर को जमा होने में वर्षों लगते हैं।

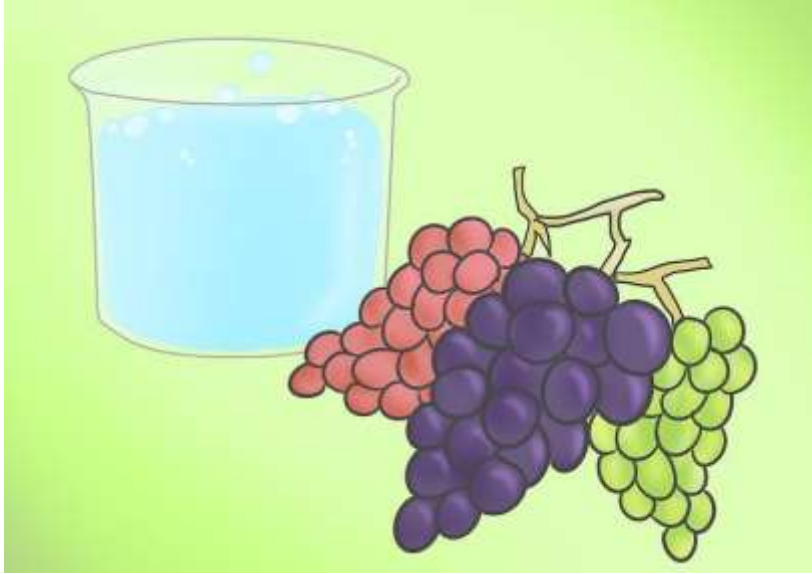
आर्टिफिशियल एजिंग

प्राकृतिक उम्र बढ़ने की प्रक्रिया में तेजी लाने की कोशिश करने के लिए कृत्रिम साधनों का उपयोग करने का एक लंबा इतिहास है। प्राचीन रोम में कृत्रिम बुढ़ा के माध्यम से वाइन के स्वाद को बढ़ाने के लिए फ्यूमरियम के रूप में जाना जाने वाला एक धूम्रपान कक्ष का उपयोग किया गया था। एम्फोरा को कक्ष में रखा गया था, जो एक गर्म चूल्हा के ऊपर बनाया गया था, ताकि वाइन में एक धुएं के रंग का स्वाद दिया जा सके जो कि अम्लता को तेज करता था। वाइन कभी-कभी वृद्ध वाइन की तरह फुलरियम से बाहर निकलती है। सूक्ष्म ऑक्सीजन की तरह आधुनिक वाइनमेकिंग तकनीक वाइन को कृत्रिम रूप से बूढ़ा करने का दुष्प्रभाव हो सकता है। मदीरा और रेंसियो वाइन के उत्पादन में वाइन की परिपक्वता में तेजी लाने के लिए मदीरा को जानबूझकर अत्यधिक तापमान के संपर्क में लाया जाता है। कृत्रिम रूप से आयु वाइन (उनकी प्रभावशीलता पर अनिर्णायक परिणामों के साथ) के लिए उपयोग की जाने वाली अन्य तकनीकों में वाइन को हिलाना, विकिरण, चुंबकत्व या अल्ट्रा-सोनिक तरंगों को उजागर करना शामिल है। हाल ही में, उच्च-वोल्टेज बिजली के माध्यम से कृत्रिम उम्र बढ़ने के प्रयोगों ने बचे हुए तकनीकों के ऊपर परिणाम उत्पन्न किए हैं, जैसा कि वाइन टैटर्स के एक पैनेल द्वारा मूल्यांकन किया गया है। अन्य कृत्रिम वाइन-एजिंग गैजेट्स में "क्लीफ़ डू विन" शामिल है, जो एक धात्विक वस्तु है जिसे वाइन में डुबोया जाता है और प्रत्येक सेकेंड के लिए वाइन को एक वर्ष तक वाइन में डुबोया जाता है। उत्पाद को वाइन टिप्पणीकारों से मिश्रित समीक्षाएं मिली हैं।

होममेड वाइन को एज कैसे करें

वाइन बनाना लंबे समय से कई लोगों का जुनून रहा है। वास्तव में, सबूत इस तथ्य का समर्थन करते हैं कि वाइन बनाने का काम 8,000 वर्षों से हो रहा है। वाणिज्यिक वाइन बनाने की शुरुआत के साथ, एक बार एक घर का बना उत्पाद जल्दी से बड़े पैमाने पर उत्पादन-गुणवत्ता वाले वाइनों के ग्रहण हो गया था। वाइन की व्यापक उपलब्धता के बावजूद, बहुत से लोग अपना खुद का बनाना चुनते हैं। घर की बनी वाइन कई वाइन उत्साही लोगों के लिए एक शौक बन गया है; वे क्रिट से या पूरी तरह से स्कैच से वाइन बनाते हैं। घर की बनी वाइन बनाने की प्रक्रिया में सबसे महत्वपूर्ण चरणों में से एक वाइन एजिंग है। एजिंग वाइन जायके को परिपक्व करने की अनुमति देती है, स्वाद को बेहतर कर देती है ताकि तेज स्वाद के नोट न हों और टैनिन की ताकत और कड़वाहट को कम कर देती है। घर की बनी वाइन को बोतलबंद होने के बाद कम से कम 4 सप्ताह की एजिंग चाहिए।

कदम



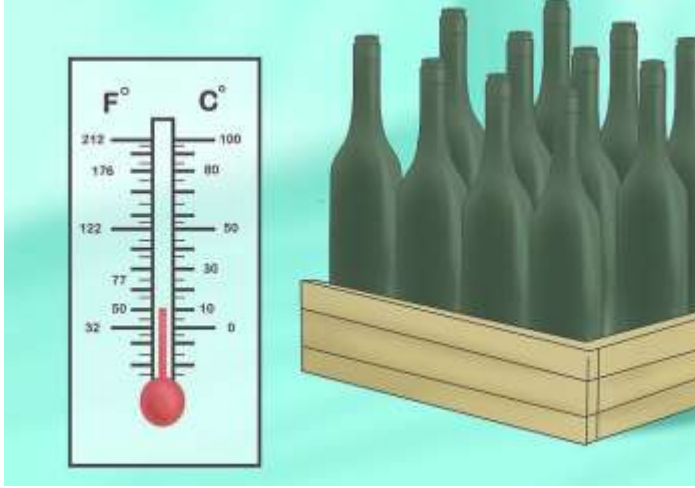
1. गुणवत्ता वाली वाइन सामग्री का उपयोग करें।

- यह सुनिश्चित करने के लिए पहला कदम है कि वाइन की उम्र बढ़ने की प्रक्रिया अच्छी तरह से हो जाती हो, गुणवत्ता वाले अवयवों का उपयोग करके ही वाइन बनाई गयी हो। उबला हुआ पानी, गुणवत्ता वाले अंगूर और अन्य उच्च अंत सामग्री का उपयोग करना एक अच्छी गुणवत्ता वाली होममेड वाइन बनाने के लिए आवश्यक है। आप जितनी अच्छी गुणवत्ता की वाइन बनाएंगे, उसकी उम्र उतनी ही बेहतर होगी।



2. सही बोतलों का उपयोग करें।

- रेड या रोज वाइन को गहरे रंग की बोतलों में संग्रहीत करने की आवश्यकता होती है; अन्यथा वाइन फीकी पड़ सकती है। घर की बनी रेड वाइन को 18 महीने या उससे अधिक समय तक स्टोर किया जा सकता है, अगर यह एक डेजर्ट वाइन है तो। उम्र बढ़ने वाली वाइन के लिए उचित रूप से निष्फल और सील की गई बोतलें भी आवश्यक हैं।



3. तापमान को नियंत्रित करें।

- घर की बनी वाइन वाइनरी में बनाए गए समान नियमों का पालन नहीं करती है, जहां वाइन को बहुत अधिक समय तक कास्क में रखा जाता है। एक बार बोटलबंद करने के बाद, आपकी होममेड वाइन को 50 और 60 डिग्री एफ (10 और 15 डिग्री सी) के बीच संग्रहित किया जाना चाहिए। एक निरंतर तापमान रखना महत्वपूर्ण है; उतार-चढ़ाव वाले तापमान वाइन के स्वाद को सुस्त कर सकते हैं, यह अपनी सुगंध खो सकता है, और किसी भी विशेष स्वाद के नोट जिसे आप देना चाहते थे, उसे खो सकते हैं।



4. बोटल की पोजिशन पर विचार करें।

- उम्र बढ़ने के लिए बोटल को कैसे संग्रहीत किया जाना चाहिए, इस पर विशेषज्ञ सहमति में नहीं हैं। कुछ विशेषज्ञों का कहना है कि एक ईमानदार बोटल किसी भी अवशिष्ट तलछट को नीचे गिरने की अनुमति देगी, जबकि अन्य का दावा है कि इसकी तरफ से एक बोटल सबसे अच्छी है, खासकर अगर बोटल को कॉर्क किया गया है। कॉर्क को सूखने से बचाने के लिए कुछ आर्द्रता की आवश्यकता होती है, लेकिन इसके किनारे पर भी कॉर्क के एक छोर को कम आर्द्रता के संपर्क में लाया जाएगा। बड़ी संख्या में बोटलें अपनी तरफ से सबसे अच्छी तरह से संग्रहीत की जाती हैं क्योंकि वे अधिक आसानी से एक्सेस की जाएंगी और कम स्टोरेज रूम लेंगी। हालांकि, स्पार्कलिंग वाइन और शैंपेन को सीधे संग्रहित किया जाना चाहिए क्योंकि फंसे हुए कार्बोनिक गैस के बुलबुले ऑक्सीजन के संपर्क में आने से सामग्री को खराब होने से बचाते हैं।



5. आर्द्रता को नियंत्रित करना।

- वाइन की बोतलें जो कॉर्क के साथ सील होती हैं, उन्हें आवश्यकता होती है कि वे एक नमी नियंत्रित वातावरण में संग्रहीत की जाएं। 55 से 75 प्रतिशत का आर्द्रता स्तर कॉर्क को सूखने और सिकुड़ने से रोक देगा। अगर कॉर्क सिकुड़ता है तो वाइन बाहर निकल सकती है और ऑक्सीजन अंदर आ सकती है और वाइन खराब हो सकती है।



6. वाइन को घर पर स्टोर करें।

- अधिकांश घरों को भूमिगत वाइन तहखाने से सुसज्जित नहीं किया जाता है, जो पूरे वर्ष शांत और नम रहते हैं। हालांकि, वाइन स्टोरेज अलमारियां हैं जिन्हें आप खरीद सकते हैं। आप जो भी नमी और तापमान का स्तर चुनते हैं, उन्हें बनाए रखने के लिए उन्हें समायोजित किया जा सकता है। ज्यादातर घर में बनी व्हाइट वाइन का आनंद बॉटलिंग के बाद ही लिया जा सकता है, इसलिए लॉन्ग टर्म स्टोरेज जरूरी नहीं है। महंगी वाइन, या बैच जो आप संरक्षित करना चाहते हैं, उन्हें घर पर ठीक से संग्रहीत किया जाना चाहिए।



7. वाइन को साइट पर स्टोर करें।

- कुछ कंपनियां वाइन स्टोरेज की पेशकश करती हैं। इन सुविधाओं में नमी और तापमान नियंत्रित हैं जो इष्टतम वाइन भंडारण के लिए ट्रोल किए जाते हैं। कुछ वाइन बनाने वाले आपूर्ति भंडार भंडारण की सुविधा प्रदान करते हैं।

रेड वाइन को एज कैसे करें

कॉक को बोतल में सील करने के बाद सालों तक रेड वाइन अपनी पूरी क्षमता तक नहीं पहुंचती है। वाइन की उम्र बढ़ाने के लिए उचित पर्यावरणीय परिस्थितियों को जानना थोड़ा भ्रामक हो सकता है। रेड वाइन को एज कैसे करें, इस बारे में एक शुरुआती मार्गदर्शिका यहां दी गई है।

कदम



1. उम्र बढ़ने की उचित समयावधि निर्धारित करने के लिए अपनी वाइन में अंगूर के स्ट्रेन की पहचान करें।

- रेड बोर्डो: 5 से 20 साल (फ्रूटी, ओकरी)।
- कैबरनेट सॉविनन: 5 से 15 साल (दिल के लिए स्वस्थ)।

- मर्लोट: 2 से 8 साल (मैलो, कॉम्प्लिएंट)।
- बरोलो: 5 से 10 साल (मोटी, जटिल, फूलदार)।
- शियांटी: 0 से 7 साल (मजबूत, बोल्ड, फ्रूटी)।
- पिनोट नॉइर: 0 से 5 साल (अधिक जटिल, कम फ्रूटी)।
- शिराज / सिराह: 5 से 12 वर्ष (पेपरी, बेरी / प्लम)।
- संगीवेस: 5 से 10 साल (फ्रूटी, हेफ्टी)।
- रेड ज़िनफंडेल: 5 से 10 साल (फ्रूटी, मसालेदार)।
- विटेज पोर्ट: 10 से 20 साल या उससे अधिक (समृद्ध, मीठा)।
- रेड रियोजो: 4 से 10 साल (बोल्ड, बेरी टेस्ट)।



2. उम्र बढ़ने के लिए रेड वाइन को स्टोर करें।



3. वाइन की बोतलों को उनके किनारे (एक मजबूत वाइन रैक सबसे अच्छा काम करता है) को एक वाइन सेलर में या बेसमेंट में 55 से 65 डिग्री फारेनहाइट (12.79 से 18.36 डिग्री सेल्सियस) तक स्थिर तापमान पर रखें।

- यदि आपके पास सेलर या तहखाना नहीं है, तो बाजार में वाइन के लिए कई विशेष प्रश्रीतन इकाइयां हैं जो आपके निवेश को बनाए रखेंगी और आपके लिए सभी काम करेंगी।
- उम्र बढ़ने की प्रक्रिया को धीमा करने के लिए एक स्थिर तापमान बनाए रखना महत्वपूर्ण है।
- अत्यधिक परिवर्तन कोर तापमान में विस्तार होगा और वाइन को अनुबंधित करेगा, जो कॉक को धक्का देगा या खींचेगा, जिसके परिणामस्वरूप ऑक्सीजन प्रवेश करेगी, इस प्रकार वाइन खराब हो जाएगी।
- तापमान की निगरानी के लिए अपने पास एक डिजिटल एयर थर्मामीटर रखें।

बिना सेलर के वाइन को एज कैसे करें

वाइन भोजन और पेय पदार्थों के बीच स्वाद और जटिलता में सुधार करने की क्षमता के बीच अपेक्षाकृत अद्वितीय है क्योंकि यह समय के साथ बेहतर होती है। एजिंग वाइन अपने टैनिन को सही ढंग से नरम बनाता है और फल की तरह एस्टर के गठन की ओर जाता है, वाइन को नरम, अधिक सूक्ष्म स्वाद और उपस्थिति उधार देता है। वाइन के रूप में अच्छी तरह से उम्र के रूप में परिपक्व होने के लिए, इसे सावधानीपूर्वक नियंत्रित स्थितियों में रखने की आवश्यकता है। यह विशेष रूप से कार्य के लिए डिज़ाइन किए गए वाइन सेलर का उपयोग करके सबसे अच्छा किया जाता है, लेकिन सौभाग्य से सेलर के बिना वाइन को एज करने के कई तरीके हैं।

तरीका 1

अपने आप को वाइन एजिंग आवश्यकताओं के साथ परिचित करें



1. एजिंग वाइन के लिए उचित शर्तों को जानें। जब यह एजिंग है, वाइन को एक स्थिर, ठंडे तापमान और अपेक्षाकृत उच्च आर्द्रता पर रखने की आवश्यकता होती है। इसे जितना संभव हो उतना अंधेरे वाली जगह पर रखने और जितना संभव हो उतना कम परेशान करने की आवश्यकता है।

- एजिंग का तापमान शायद सबसे महत्वपूर्ण मानदंड है। 55 डिग्री फारेनहाइट (13 सेल्सियस) आदर्श तापमान है। किसी भी ठंड और वाइन स्वाद में मुश्किल से परिपक्व होगी,

जबकि गर्म तापमान वाइन को जल्दी और अनाड़ी रूप से परिपक्व करने के लिए नेतृत्व करेगा, जल्द ही बिगड़ती इससे भी बदतर स्थिति में जिसमें यह शुरू हुआ था।

- तापमान के स्विंग से भी बचना चाहिए। क्योंकि तहखाने के स्तर पर वाइन सेलर लगभग हमेशा धरती में खोदे जाते हैं, उनका तापमान मिट्टी के आसपास के द्रव्यमान के इन्सुलेट गुणों द्वारा नियंत्रित होता है। किसी भी क्षेत्र में वाइन के भंडारण से बचें, जहां ड्राफ्ट, सूरज की रोशनी या किसी अन्य कारक से तापमान में परिवर्तन होगा।
- उच्च आर्द्रता भी एक आवश्यक कारक है। एक नम वाइन सेलर प्रत्येक बोतल के कॉर्क को सूखने और उसकी सील को खोने से रोकता है। एक बार सील टूट जाने के बाद, एक वाइन बहुत जल्दी खराब हो जाती है।
- कम रोशनी और मूवमेंट अंतिम महत्वपूर्ण विचार हैं। अत्यधिक प्रकाश कांच की बोतल के माध्यम से वाइन को नुकसान पहुंचा सकता है। गड़बड़ी, जैसे कि वाइन की बोतलों को उठाना या घुमाना, रासायनिक प्रतिक्रियाओं की नाजुक श्रृंखला को बाधित कर सकती है, जो वाइन को अच्छी तरह से परिपक्व करती है।



2. निर्धारित करें कि कौन सी वाइन उम्र बढ़ने से सबसे अधिक लाभ दे सकती हैं। दुनिया में उत्पादित वाइन का अधिकांश हिस्सा तत्काल खपत के लिए है, और यदि आप उन्हें उम्र देने का प्रयास करते हैं, तो वास्तव में बिगड़ जाएगा। हालांकि, कुछ वाइन की आयु कुछ वर्षों तक अच्छी होती है, जबकि कुछ चुनिंदा लोगों को कई दशकों की परिपक्वता से लाभ मिल सकता है।

- यदि आप वाइन की उम्र बढ़ाने के लिए नए हैं, तो कुछ मजबूत, अत्यधिक टैनिंग रेड्स के साथ शुरू करने पर विचार करें। वृद्ध, सुगंधित बोर्डो और कैबर्नेट्स, उम्र बढ़ने से प्रदान करने वाले टैनिंग के नरम होने से बेहद लाभान्वित होंगे।
- अन्य प्रकार की वाइन जो उम्र बढ़ने से लाभान्वित होती हैं, उनमें पोर्ट और विभिन्न डेजर्ट वाइन शामिल हैं। व्हाइट वाइन में आमतौर पर उम्र बढ़ने की आवश्यकता नहीं होती है, हालांकि शारडोने, रिस्लीन्ग या सौतेर्न के अधिक जटिल विंटेज कुछ वर्षों में अच्छी तरह से परिपक्व हो सकते हैं।



3. वाइन की बोतलों को हमेशा उनकी तरफ से ही स्टोर करें। एक अंतिम विचार यह है कि जब उम्र बढ़ने की वाइन की स्थिति बही होती है जिसमें बोतलें संग्रहीत होती हैं। वाइन को हमेशा उसकी तरफ से संग्रहित किया जाना चाहिए, जो कॉर्क को सिक्त रखता है और इसे सूखने से रोकता है।

तरीका 2

एक फ्रीस्टैंडिंग यूनिट का उपयोग करके वाइन को एज करना



1. एक फ्रीस्टैंडिंग वाइन सेलर खरीदें। बिना सेलर के वाइन का सबसे प्रभावी तरीका इलेक्ट्रिक एजिंग यूनिट खरीदना है। ये उपकरण रेफ्रिजरेटर की तरह काम करते हैं और तापमान और आर्द्रता की स्थिति का सटीक नियंत्रण प्रदान करते हैं।

- इन इकाइयों के लिए एक प्रमुख नकारात्मक मूल्य टैग है। उन्हें खरीदने से पहले, विचार करें कि क्या आप उस पैसे को बेहतर गुणवत्ता वाली वाइन पर तत्काल चुनाव के लिए खर्च नहीं करेंगे।

- यह निर्धारित करने के लिए कि आपको कितनी बड़ी इकाई की आवश्यकता होगी, थोड़ा गणित करें। यदि आप प्रति सप्ताह 1 बोतल एज की हुई वाइन पीने की उम्मीद करते हैं और प्रत्येक वाइन को 5 साल तक पीना चाहते हैं, तो आपको (5 * 52) या 260 बोतल स्टोरेज स्थान की आवश्यकता होगी।



2. फ्रीस्टैंडिंग वाइन सेलर को एक आदर्श स्थान पर रखें। वाइन सेलर खुद से तापमान और आर्द्रता को नियंत्रित करने का एक अच्छा काम करेगा, लेकिन आपको प्रकाश और गड़बड़ी को न्यूनतम रखने के लिए इसे ठीक से खोजने की आवश्यकता होगी। वाइन सेलर को अंधेरे वाले स्थान पर रखें, जहां यह संभव गड़बड़ी से सुरक्षित होगा, उदाहरण के लिए जिज्ञासु बच्चों द्वारा इसे परेशान नहीं किया जाएगा।



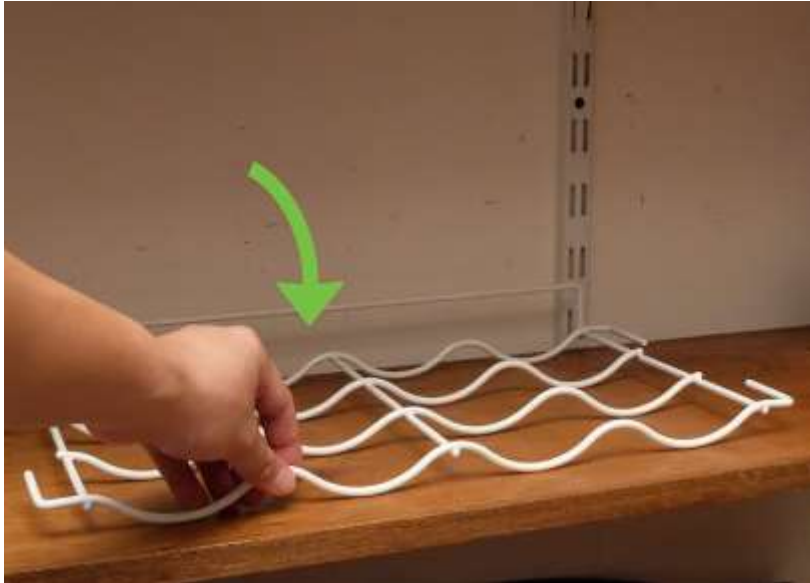
3. अपने फ्रीस्टैंडिंग सेलर में अपनी वाइन पर नजर रखें। कई फ्रीस्टैंडिंग इकाइयों में अलग-अलग रैक होते हैं जो धीरे से बाहर निकलते हैं, जिससे आप अपनी वाइन को बिना ज्यादा परेशान किए पहचान सकते हैं। हालांकि, आप अभी भी वाइन एजिंग लॉग रखना शुरू कर सकते हैं ताकि आप जान सकें कि प्रत्येक बोतल की आयु कितनी है।

तरीका 3

एक तहखाने या क्लोसेट में वाइन को एज करें



1. वाइन की एजिंग के लिए अपने घर में एक आदर्श स्थान खोजें। एक सेलर के बिना वाइन की एजिंग के लिए एक मितव्ययी विकल्प आपके घर में एक कमरा खोजने से है जो आदर्श उम्र बढ़ने की स्थितियों को यथासंभव निकटता से अंजाम देता है। एक ऐसे क्षेत्र की तलाश करें, जहां अंधेरा हो, जो ठंडा हो, नम हो, और तापमान और नमी में स्विंग के अधीन न हो। ठंडे बाहरी दीवारों के साथ तहखाने और क्लोसेट संभव विकल्प हैं।



2. अपने स्टोरेज स्पेस में वाइन रैक को असेंबल करें। एक स्थान का चयन करने के बाद, कई वाइन रैकों को असेंबल करें ताकि आप बोतलों को उनकी तरफ से ही एज कर सकें। याद रखें कि आपकी इच्छित खपत दर यह निर्धारित करेगी कि आपको कितना एजिंग स्पेस चाहिए। सुनिश्चित करें कि वाइन रैक इस तरह से तैनात हैं कि उन्हें एक बार सेटल करने के बाद हिलाने की आवश्यकता नहीं है।



3. वाइन की गुणवत्ता बारीकी से निगरानी करें। इस तरह एक तात्कालिक सेलर स्पेस में, आप आम तौर पर 10 या 20 साल के लिए उम्र बढ़ने की वाइन के साथ दूर होने में सक्षम नहीं होंगे। इसके बजाय, केवल कुछ वर्षों की अधिकतम उम्र की अवधि के लिए लक्ष्य रखें और उन वाइन का चयन करने का प्रयास करें जो इस छोटी अवधि से अच्छी तरह से लाभान्वित होंगी।

- अपने कामचलाऊ सेलर की उम्र बढ़ाने की क्षमताओं का परीक्षण करने के तरीके के रूप में, तहखाने में एक ही पुरानी वाइन की 5 - 10 बोतलें रखकर शुरू करें। प्रत्येक वर्ष के अंत में, 1 बोतल निकालें और इसे पीएं। इससे आपको यह निर्धारित करने में मदद मिलेगी कि क्या इस अवधि में आपकी वाइन में सुधार जारी रहा है या किस बिंदु पर वाइन पीक पर जाएगी और खराब होना शुरू कर देगी।

ओक (वाइन)



ओक वाइन बैरल।

ओक वाइन के रंग, स्वाद, टैनिन प्रोफाइल और बनावट को अलग करने के लिए वाइनमेकिंग में उपयोग किया जाता है। इसे किण्वन या उम्र बढ़ने की अवधि के दौरान एक बैरल के रूप में पेश किया जा सकता है या स्टेनलेस स्टील जैसे बर्तन में किण्वित वाइन में जोड़े जाने वाले मुफ्त-अस्थायी चिप्स या स्टेव्स के रूप में पेश किया जा सकता है। ओक बैरल वाष्पीकरण और ऑक्सीजन के निम्न स्तर प्रदर्शन के माध्यम से वाइन के अन्य गुणों को प्रदान कर सकते हैं।

वाइन पर प्रभाव



दो पेनेड्स क्षेत्र काबर्नेट साँविनन बैराइटल, एक दो वर्षीय पुराना कोसेचा (बाएं) और छह-साल पुराना क्रिंजा (दाएं) पर ओक की उम्र बढ़ने का प्रभाव। जैसे-जैसे वाइन परिपक्व होती है, इसका रंग गहरे बैंगनी या लाल रंग से हल्का ईट की तरह चमकता है और गिलास में अधिक स्यातक की उपाधि प्राप्त करता है।

एक ओक बैरल की छिद्रपूर्ण प्रकृति वाइन में वाष्पीकरण और ऑक्सीकरण की अनुमति देती है लेकिन आमतौर पर उन स्तरों पर नहीं होती है जो ऑक्सीकरण या खराब होने का कारण बनती हैं। वाष्पीकरण के माध्यम से विशिष्ट 59-गैलन (225-लीटर) बैरल एक वर्ष में 5½ से 6 ½ गैलन (21 से 25 लीटर) (ज्यादातर वाइन और पानी) में कहीं भी खो सकता है। यह वाइन को उसके स्वाद और सुगंध के यौगिकों को केंद्रित करने की अनुमति देता है। ऑक्सीजन की छोटी मात्रा को बैरल से गुजरने और वाइन के टैनिन पर एक नरम एजेंट के रूप में कार्य करने की अनुमति है।

ओक के रासायनिक गुणों का वाइन पर गहरा प्रभाव पड़ सकता है। लकड़ी के भीतर के फेनोल वेनिला प्रकार के स्वादों का उत्पादन करने के लिए बातचीत करते हैं और चाय के नोट्स या मिठास का आभास दे सकते हैं। बैरल पर "टोस्ट" की डिग्री टैनिन के स्तर के साथ-साथ आक्रामक लकड़ी के स्वाद को प्रभावित करने वाले विभिन्न गुणों को भी प्रदान कर सकती है। लकड़ी में मौजूद हाइड्रोलाइजेबल टैनिन, जिसे ईलाजिटैनिन्स के रूप में जाना जाता है, लकड़ी में लिग्निन संरचनाओं से प्राप्त होती हैं। वे वाइन को ऑक्सीकरण और कमी से बचाने में मदद करते हैं।



ओक बैरल शैरी को एजिंग करते हुए। इसके पास पारदर्शी फ्रंट होता है ताकि अंदर चल रही प्रक्रिया को देख सकें।

उम्र बढ़ने या परिपक्वता की अवधि के लिए वाइन को ओक में किण्वित किया जा सकता है या किण्वन के बाद ओक में रखा जा सकता है। ओक में परिपक्व होने वाली वाइन ओक में किण्वित वाइन की तुलना में अधिक ओक फ्लेवर और गुण प्राप्त करती है क्योंकि किण्वन में मौजूद खमीर कोशिकाएं ओक के घटकों के साथ और "लैच ऑन" पर बातचीत करती हैं। जब मृत खमीर कोशिकाओं को हटा दिया जाता है, तो कुछ ओक गुण उनके साथ चले जाते हैं।

व्हाइट वाइन के लक्षण में किण्वित ओक में एक पीला रंग और अतिरिक्त रेशमी बनावट शामिल हैं। स्टील में व्हाइट वाइन और ओक में परिपक्व होने वाले भारी फिनोलिक यौगिकों के कारण गहरे रंग का रंग अभी भी मौजूद है। आमतौर पर ओक के संपर्क में आने वाली मदिरा का वर्णन करने के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले स्वाद के नोटों में कारमेल, क्रीम, धुआं, मसाला और वेनिला शामिल हैं। शारडोने ओक में किण्वित होने पर बहुत अलग स्वाद प्रोफाइल के साथ एक प्रकार है, जिसमें नारियल, दालचीनी और लौंग के नोट शामिल हैं। बैरल का "टोस्टिनेस" रेड वाइन में मोचा और टॉफी नोट्स की अलग-अलग डिग्री ला सकता है।

जितना समय वाइन बैरल में खर्च करती है, उसकी लंबाई वाइनरी और समाप्त शैली पर निर्भर होती है, जो वाइमेकर की इच्छाओं को पूरा करती है। ओक के स्वाद का अधिकांश हिस्सा पहले कुछ महीनों में वाइन के संपर्क में होता है, जबकि ओक के संपर्क में लंबे समय तक रहने से प्रकाश बैरल वातन जुड़ता है, जो फिनोलिक यौगिकों को बनाने में मदद करता है और उम्र बढ़ने की प्रक्रिया को तेज करता है। नई दुनिया पिनोट नोइर ओक में एक साल से भी कम समय बिता सकती है। प्रीमियम कैबर्नेट सॉविनन दो साल खर्च कर सकता है। बहुत टैनिनिक नैबियोलो अंगूर ओक में चार या अधिक साल खर्च कर सकते हैं। उच्च अंत रियोजा निर्माता कभी-कभी अपनी आयु को दस साल तक अमेरिकी ओक में एक वांछित मिट्टी के देवदार और हर्बल चरित्र प्राप्त करने के लिए कर सकते हैं।

ओक के प्रकार और स्रोत



फ्रांसीसी ओक के लिए जिम्मेदार क्वेरकस पेट्राया पेड़।

आमतौर पर अमेरिकी ओक उत्पादन के लिए उपयोग की जाने वाली ओक की प्रजाति क्वेरकस अल्बा है जो एक सफेद ओक प्रजाति है जो इसकी अपेक्षाकृत तेज वृद्धि, व्यापक अनाज और कम लकड़ी के टैनिन की विशेषता है। यह ज्यादातर पूर्वी संयुक्त राज्य अमेरिका के साथ-साथ मिसौरी, मिनेसोटा और विस्कॉन्सिन में पाया जाता है जहां कई वाइन बैरल हैं। ओरेगॉन में क्वेरकस गेरियाना सफेद ओक ने यूरोपीय ओक के करीब समानता के कारण उपयोग करना शुरू कर दिया है।

फ्रांस में, क्वेरकस रोबुर (आम ओक) और क्वेरकस पेट्रे (सफेद ओक) दोनों को वाइन बनाने के लिए उपयुक्त माना जाता है, हालांकि, बाद वाले को इसके बारीक दाने के लिए बेहतर माना जाता है और वानीलिन और इसके व्युत्पन्न, मिथाइल के सुगंधित घटकों के समृद्ध योगदान के लिए -ऑक्टेलेक्टोन और टैनिन, साथ ही फिनोल और वाष्पशील एल्डीहाइड शामिल होता है। फ्रेंच ओक आम तौर पर एक या एक से अधिक प्राथमिक वनों से आता है: एलाइर, लिमोसिन, नेवर्स, ट्रॉनकैस और बोसगोस। इन वनों में से प्रत्येक की लकड़ी में कुछ अलग विशेषताएं हैं। कई वाइन निर्माता परिणामस्वरूप वाइन की जटिलता को बढ़ाने के लिए अपनी वाइन को मिश्रित करने में अलग-अलग सहयोग, क्षेत्रों और टोस्टिंग से बने बैरल का उपयोग करते हैं।



फ्रांसीसी ओक का हल्का दाना वाइन में स्वादों के अधिक क्रमिक एकीकरण के लिए अनुमति देता है।

इटालियन वाइनमेकर्स के पास क्वेरस रोबुर से स्लावोनियन ओक का उपयोग करने का एक लंबा इतिहास रहा है जो अपने तंग अनाज, कम सुगंधित और मध्यम स्तर के टैनिन के लिए जाना जाता है। स्लैवोनियन ओक को प्रति बैरल प्रतिस्थापन के पहले कई वर्षों के लिए पुनः उपयोग किए जाने वाले बैरल के साथ बड़े बैरल आकार (वॉल्यूम के सापेक्ष कम सतह क्षेत्र) में उपयोग किया जाता है। रूसी क्रांति से पहले, बाल्टिक / यूरोपीय राज्यों से विशेष रूप से हंगरी से क्वेरस पेट्रा ओक फ्रेंच वाइनमेकिंग के लिए लकड़ी की सबसे अधिक मांग थी। हंगेरियन ज़ेप्लेन पर्वत के पेड़ ज्वालामुखी मिट्टी में धीमे बढ़ते हैं और छोटे, ठीक तंग अनाज बनाते हैं। क्रमिक रूप से एक बहुत ही नाजुक निष्कर्षण के लिए उधार देता है।

हंगेरियन ओक में हेमिकेलुलोज अधिक आसानी से टूट जाता है, और टोस्ट, वेनिला, शर्करा, वुडी, मसालेदार और कारमेल जैसे स्वादों के एक असाधारण चयन को व्यक्त करता है - इन सुगंधों को अमेरिकी या फ्रेंच ओक की तुलना में कम तीव्रता, और धीमी गति से प्रदान करता है।

कई वाइनमेकरों ने नरम, चिकनी, मलाईदार बनावट का समर्थन किया है जो हंगेरियन ओक अपनी वाइन प्रदान करता है। 20वीं शताब्दी की शुरुआत तक फ्रांसीसी वाइनमेकरों ने हंगेरियाई बैरल का उपयोग करना पसंद किया, फिर - विश्व युद्धों के कारण, आपूर्ति में कटौती - फ्रांसीसी वाइन उद्योग को अपने स्वयं के स्रोत को खोजने के लिए मजबूर किया गया, जो अद्वितीय गुणवत्ता, पौराणिक हंगरी ज़ेप्लेन ओक के समान था।

हालांकि, "आयरन कर्टेन" के पतन के बाद, फ्रांस से सहयोग फिर से ज़ेप्लेन माउंटेन फ़ॉरेस्ट में उत्पन्न विशेष क्वेरस पेट्रेया / सेसाइल हंगरी ओक के पेड़ों के प्रमुख उपभोक्ता बन गए।

काले सागर के किनारे एडीजे क्षेत्र से रूसी ओक को फ्रांसीसी वाइनमेकरों द्वारा फ्रेंच और हंगेरियन ओक के सस्ते विकल्प के रूप में खोजा जा रहा है। कनाडाई वाइनमेकर कनाडाई ओक के उपयोग के साथ प्रयोग कर रहे हैं, जो प्रस्तावकों ने अमेरिकी और फ्रांसीसी ओक के बीच एक मध्य मैदान के रूप में वर्णन किया है, भले ही यह अमेरिकी ओक के समान प्रजाति हो।

ओक के पेड़ आमतौर पर 80-120 वर्ष के बीच होते हैं, जो कि घने वन क्षेत्र में एक शांत जलवायु होने के साथ आदर्श परिस्थितियों में कटाई से पहले होते हैं, जो पेड़ों को धीरे-धीरे परिपक्व होने और एक तंग अनाज विकसित करने का अवसर देता है। आमतौर पर एक पेड़ दो 225-लीटर (59 अमेरिकी गैलन) बैरल के लिए पर्याप्त लकड़ी प्रदान कर सकता है। पेड़ों को आम तौर पर सर्दियों के महीनों में काटा जाता है जब ट्रंक में कम सैप होता है।

फ्रांसीसी और अमेरिकी ओक के बीच अंतर

अमेरिकी ओक अधिक मीठा और वेनिला ओवरटोन के साथ फ्रेंच ओक की तुलना में अधिक तीव्रता से सुगंधित होता है, क्योंकि अमेरिकी ओक कई लैक्टोन के रूप में दो से चार गुना अधिक होता है। वाइनमेकर आमतौर पर बोल्ड, शक्तिशाली रेड्स के लिए अमेरिकन ओक का चयन करते हैं, "असेंबलिंग" के लिए बेस वाइन या गर्म जलवायु के लिए चार्टड्रेस का चयन करते हैं। विभिन्न प्रजातियों से प्राप्त होने के अलावा, अमेरिकी और फ्रांसीसी ओक के बीच एक बड़ा अंतर लकड़ी की तैयारी से आता है। फ्रेंच ओक के तंग दाने और कम पानी की प्रकृति प्रकृति कॉर्पस को अनाज के साथ लकड़ी को विभाजित करने के लिए बाध्य करती है। लकड़ी तो वृद्ध या "सीजन्ड" है, खुली हवा में 24 से 36 महीनों के लिए, तथाकथित लकड़ी-यार्ड में इनका उपयोग किया जाता है।



टोनेलेरिया नेशनल लकड़ी के यार्ड में ओक सीजनिंग।

भले ही अमेरिकी कूपर्स लकड़ी को सीजन करने के लिए एक भट्टा-सूखी विधि का उपयोग कर सकते हैं, लगभग सभी अन्य लोग अमेरिकी ओक को बिल्कुल उसी तरह से सीजन करेंगे जैसे कि फ्रांसीसी करते हैं। ओपन एयर सीजनिंग में अवांछनीय रासायनिक घटकों और कड़वे टैनिन को लीचिंग करने का लाभ है, ओक को इस तरह से पिघला देता है कि भट्टा-सूखी विधियां दोहराए जाने में असमर्थ हैं। भले ही सूरज, बारिश और हवा ज्यादातर मामलों में मौसम ओक के लिए पर्याप्त हो सकते हैं, लेकिन ड्रिप जलवायु में कूपर्स - जैसे कि टोनेलीरिया नैशनल - सीजनिंग प्रक्रिया की सुविधा के लिए अपनी लकड़ी के ढेर पर एक वर्ष में 2000 मिमी (80 इंच) पानी तक लागू होते हैं।

चूंकि फ्रांसीसी ओक को विभाजित किया जाना चाहिए, केवल 20 से 25% पेड़ का उपयोग किया जा सकता है; अमेरिकन ओक को सीरीट किया जा सकता है, जो इसे कम से कम दो बार क्लिफायती बनाता है। इसकी अधिक स्पष्ट ऑक्सीकरण और सुगंध की एक त्वरित रिहाई मदिरा को अपनी कसैलेपन और कठोरता को तेजी से खोने में मदद करती है; यह छोटी परिपक्वताओं के लिए पसंद की लकड़ी बनाता है - छह से दस महीने तक का समय लगता है। अमेरिकी ओक के मामूली टैनिन योगदान के कारण, पहला पहला भराव प्रचुर मात्रा में टैनिन और अच्छी बनावट वाला एक वाइन है; यह फल को लकड़ी के साथ सामंजस्यपूर्ण रूप से बातचीत करने की अनुमति देता है, जो जटिल सुगंध और नरम, फिर भी बहुत ही स्वादिष्ट टैनिन की एक विस्तृत सरणी का योगदान देता है।

दूसरी ओर, फ्रांसीसी ओक, रेशमी और पारदर्शी टैनिन उत्पन्न करता है, जो कि मुंह में बने रहने वाले फल के स्वादों के साथ संयुक्त हल्की मिठास की अनुभूति को प्रसारित करता है। मसाले और टोस्टेड बादाम उल्लेखनीय हैं, रेड वाइन में पके लाल फल के स्वाद के साथ, और आड़ू, विदेशी फलों और फूलों की सुगंध जैसे चमेली और गुलाब के गोरों के साथ संयुक्त, अंगूर की विविधता के आधार पर नियोजित है।

वाइन बैरल

वाइन के बैरल, विशेष रूप से ओक से बने, लंबे समय तक कंटेनर के रूप में उपयोग किए जाते हैं जिसमें वाइन वृद्ध होती है। ओक में एजिंग आम तौर पर वांछनीय वेनिला, मक्खन और मसाले के स्वाद को लागू करता है। बैरल का आकार वाइन पर ओक के प्रभाव को निर्धारित करने में एक बड़ी भूमिका निभाता है, सतह के क्षेत्र के अनुपात को वाइन के मात्रा में छोटे कंटेनरों के साथ बड़ा प्रभाव डालता है। सबसे आम बैरल बोर्डो शैली है जो 225 लीटर (59 अमेरिकी गैल) पकड़ते हैं और बरगंडी शैली बैरल के बाद 228 लीटर (60 अमेरिकी गैल) पकड़ते हैं। कुछ नए विश्व वाइन निर्माता अब बड़े हांगशेड 300-लीटर (79 अमेरिकी गैलन) बैरल का भी उपयोग कर रहे हैं। बड़े बैरल पारंपरिक रूप से इटली के कुछ हिस्सों जैसे बरोलो, साथ ही फ्रांस के दक्षिण में भी उपयोग किए जाते हैं।



कुछ वाइन बैरल पर "रेड बैंड" स्पिल्ड रेड वाइन का अवशेष है। सौंदर्यशास्त्र के लिए कुछ विजेता क्लीनर के लिए बैरल के इस हिस्से को लाल रंग में रंगेंगे।



पोर्लेका, स्पेन में लकड़ी की वाइन का बैरल।

नए बैरल पहले इस्तेमाल किए गए बैरल की तुलना में अधिक स्वाद प्रदान करते हैं। समय के साथ कई ओक गुण लकड़ी से इमारत पर छोड़ दिए गए प्राकृतिक जमा की परतों के साथ बैरल से बाहर "लीचेड" प्राप्त करते हैं, जहां 3 से 5 सर्दियों के बाद वाइन पर लगाए गए कम या ओक स्वाद नहीं हो सकते हैं। इसके अलावा, ओक के माध्यम से और वाइन में ऑक्सीजन परिवहन, जो परिपक्वता के लिए आवश्यक है, 3-5 वर्षों के बाद गंभीर रूप से सीमित हो जाता है। बैरल की लागत आपूर्ति और मांग बाजार अर्थव्यवस्था के कारण भिन्न होती है और विभिन्न विशेषताओं के साथ बदल सकती है जो एक सहयोग की पेशकश कर सकती हैं। 2007 के अंत में एक मानक अमेरिकी ओक बैरल के लिए मूल्य \$ 600 से 800, फ्रेंच ओक यूएस \$ 1200 और ऊपर और पूर्वी यूरोपीय यूएस \$ 600 था।

बैरल की कीमत के कारण, पैसे बचाने की कोशिश में कई तकनीकों को तैयार किया गया है। एक प्रयोग किए गए बैरल के अंदर शेव के लिए है और नई पतली आंतरिक सीढ़ियों को डालना है जो कि टोस्ट किए गए हैं।

बैरल निर्माण



निर्माण के अधीन बैरल का मध्य भाग।

सहकारिता में बैरल का निर्माण किया जाता है। यूरोपीय कूपर्स की पारंपरिक विधि अनाज के साथ ओक को सीढ़ियों (या स्ट्रिप्स) में विभाजित करना है। ओक के विभाजित होने के बाद, इसे तत्वों के संपर्क में आने पर "सीज़न" या ड्राई आउटडोर की अनुमति दी जाती है। इस प्रक्रिया में 10 से 36 महीने तक का समय लग सकता है, इस दौरान लकड़ी से सबसे कठोर टैनिन को बाहर निकाला जाता है। ये टैनिन गहरे भूरे और काले अवशेषों के रूप में दिखाई देते हैं जो एक बार सीढ़ियों को हटा दिए जाने के बाद जमीन पर छोड़ दिए जाते हैं। लंबे समय तक लकड़ी को नरम करने की अनुमति है बैरल में संग्रहीत संभावित वाइन हो सकती है लेकिन यह बैरल की लागत में काफी हद तक जोड़ सकती है। कुछ अमेरिकी सहयोग में लकड़ी को बाहरी मौसम के बजाय भट्टे में सुखाया जाता है। जबकि यह तरीका ज्यादा तेज है, यह टैनिन को नरम नहीं करता है, क्योंकि यह बाहरी मौसम से बहुत अधिक है।

तब सीढ़ियों को गर्म किया जाता है, पारंपरिक रूप से एक खुली आग पर, और, जब उपयुक्त होता है, तो बैरल के वांछित आकार में झुक जाता है और लोहे के छल्ले के साथ एक साथ आयोजित किया जाता है। आग के बजाय, एक सहकारी सीढ़ियों को गर्म करने के लिए भाप का उपयोग कर सकता है लेकिन यह कम "टोस्टनेस" और परिणामी वाइन की जटिलता प्रदान करता है। पारंपरिक, हाथ से काम करने की शैली के बाद, एक सहकारी आम तौर पर एक दिन में एक बैरल का निर्माण करने में सक्षम होता है। वाइनमेकर बैरल के अंदर लकड़ी के साथ बैरल को ऑर्डर कर सकते हैं जो हल्के से जले हुए हैं या आग, मध्यम टोस्ट, या भारी टोस्ट के साथ टोस्ट किए गए हैं। आमतौर पर "हल्का" अधिक ओक स्वाद और टैनिन को प्रदान करने वाले टोस्टिंग। बरगंडी वाइन में बैरल के विशिष्ट उपचार के लिए भारी टोस्ट या "चर्रिड" जो कि चार से एक जोड़ा आयाम है, मध्यम या हल्के टोस्टेड बैरल प्रदान नहीं करते हैं। अमेरिकी टोकेन में भी हेवी टोस्टिंग नाटकीय रूप से नारियल नोट लैक्टोन को कम करता है, लेकिन एक उच्च कार्बन सामग्री बनाता है जो कुछ वाइन के रंग को कम कर सकता है। टोस्टिंग की प्रक्रिया के दौरान, लकड़ी में फेरानिक एल्डिहाइड, एकाग्रता के उच्च स्तर तक पहुंच जाता है। यह शराब में "भुनी हुई" सुगंध पैदा करता है। टोस्टिंग भी वैनिलिन और फिनोल यूजेनॉल की उपस्थिति को बढ़ाता है जो कि स्मोकी और मसालेदार नोट बनाता है कि कुछ वाइन में लौंग के तेल के सुगंधित समान हैं।

बैरल के विकल्प



किण्वित शारडोने में ओक चिप्स।



रशियन रिवर वैली से खुद को "अनओकड" बताने वाले एक शारडोने ने दूसरे शब्द से अलग होने के लिए शारडोने को प्रभावित किया।

हालांकि ओक बैरल लंबे समय से वाइनमेकरों द्वारा उपयोग किया जाता रहा है, कई वाइनरी अब उम्र बढ़ने की वाइन के लिए ओक की लकड़ी के चिप्स का उपयोग करते हैं और वेनिला जायके के साथ वांछित वुडी सुगंध भी जोड़ते हैं। यह एक आम गलत धारणा है कि ओक शराब के लिए मक्खन का स्वाद लेता है। ऐसा नहीं है। मक्खन का स्वाद लैक्टिक एसिड से आता है, जो स्वाभाविक रूप से वाइन में मौजूद होता है, जो मॉलिकैक्ट किण्वन के दौरान डायसेटाइल में परिवर्तित हो जाता है। यह प्रक्रिया खुद को उलट देती है, हालांकि सल्फर डाइऑक्साइड के अलावा यह रोकता है, और डायसेटाइल रहता है। ओक चिप्स को किण्वन के दौरान या उम्र बढ़ने के दौरान जोड़ा जा सकता है। उत्तरार्द्ध मामले में, उन्हें आम तौर पर कपड़े की बोरीयों में रखा जाता है और उम्र बढ़ने की वाइन में रखा जाता है। उपलब्ध चिप्स की विविधता विजेताओं को कई विकल्प देती है। ओक चिप्स को कुछ ही हफ्तों में तीव्र ओक स्वाद प्रदान करने का लाभ मिलता है जबकि पारंपरिक ओक बैरल को इसी तरह की तीव्रता को व्यक्त करने के लिए एक वर्ष या उससे अधिक की आवश्यकता होगी। आलोचकों का दावा है कि चिप्स से निकलने वाला ओक का स्वाद एक-जैसा होता है और वेनिला अर्क की ओर तिरछी हो जाती है, जिसमें अभी भी वाइन के कुछ फायदों का अभाव है जो बैरल ओक को प्रभावित करता है। चिप्स की तुलना में ओक पाउडर का उपयोग भी कम आम है, हालांकि वे एक बहुत ही व्यावहारिक विकल्प हैं यदि ओक चरित्र को किण्वन के दौरान पेश किया जाना है। ओक के तख्तों या सीढ़ियों का उपयोग कभी-कभी किण्वन या बुढापे के दौरान किया जाता है। इन बैरल विकल्पों से बने वाइन आमतौर पर उम्र के साथ-साथ बैरल में परिपक्व होने वाली वाइन नहीं होते हैं। माइक्रो-ऑक्सीजन में सुधार ने विजेताओं को ओक के चिप्स के साथ स्टेनलेस स्टील के टैंक में ओक बैरल के कोमल वातन की नकल करने की अनुमति दी है। माइक्रो-ऑक्सीजन में सुधार ने वाइनमेकरों को ओक के चिप्स के साथ स्टेनलेस स्टील के टैंक में ओक बैरल के कोमल वातन की नकल करने की अनुमति दी है।

2006 से पहले, यूरोपीय संघ में ओक चिप्स का उपयोग करने की प्रथा को रद्द कर दिया गया था। 1999 में, अपील की बोर्डों कोर्ट ने चार वाइनरी पर जुर्माना लगाया, जिसमें तीसरी वृद्धि चट्टो गिसकोर्स भी शामिल थी, उनके वाइन में ओक चिप्स के उपयोग के लिए \$ 13,000 अमरीकी डालर से अधिक होता है।

अन्य लकड़ी के प्रकार



एक शेरी बैरल के वजन का तोला

पूरे इतिहास में, चेस्टनट, पाइन, रेडवुड और बबूल सहित अन्य लकड़ी के प्रकारों का उपयोग वाइनमेकिंग वैसल्स, विशेष रूप से बड़े किण्वन वेट्स को तैयार करने में किया गया है। हालांकि, इनमें से किसी भी लकड़ी के प्रकार में वाइन के साथ संगतता नहीं होती है, जो ओक ने अपने पानी को कसकर, अभी तक थोड़ा झरझरा, अद्वितीय स्वाद और बनावट की विशेषता के साथ भंडारण क्षमताओं में प्रदर्शित किया है कि यह वाइन के साथ प्रदान कर सकता है जो इसके संपर्क में है। चेस्टनट टैनिन में बहुत अधिक है और भंडारण बैरल के रूप में बहुत झरझरा है और वाष्पीकरण के माध्यम से अत्यधिक वाइन नुकसान को रोकने के लिए पैराफिन के साथ लेपित होना चाहिए। रेडवुड बहुत छोटे बैरल आकार में झुकने के लिए कठोर है और एक अप्रिय स्वाद प्रदान करता है। बबूल वाइन के लिए एक पीले रंग की टिंट प्रदान करता है। सेब और चेरी की लकड़ी जैसे अन्य फोर्टिफाइड लकड़ी में गंध डालने का काम होता है। ऑस्ट्रियाई विजेताओं के पास बबूल बैरल का उपयोग करने का इतिहास है। ऐतिहासिक रूप से, शाहबलूत का उपयोग व्यूजोलिस, इटालियन और पुर्तगाली वाइन निर्माताओं द्वारा किया गया था। कुछ रोन वाइनमेकर अभी भी पैराफिन कोटेड चेस्टनट बैरल का उपयोग करते हैं, लेकिन कोटिंग लकड़ी से किसी भी प्रभाव को कम करती है, जो एक तटस्थ कंक्रीट पोत के समान है। चिली में रौली लकड़ी से बने बैरल का उपयोग करने की परंपराएं हैं, लेकिन यह मांस पर गंध के कारण पक्ष से बाहर होने लगी है क्योंकि यह वाइन पर प्रतिबंध लगाता है।

वाइन का स्टोरेज

वाइन का स्टोरेज वाइन के लिए एक महत्वपूर्ण विचार है, जिसे लंबे समय तक उम्र बढ़ने के लिए रखा जाता है। जबकि अधिकांश वाइन की खरीद के 24 घंटे के भीतर खपत होती है, ठीक-ठाक वाइन को अक्सर दीर्घकालिक स्टोरेज के लिए अलग रखा जाता है। वाइन उन कुछ वस्तुओं में से एक है जो उम्र के साथ सुधर सकती हैं, लेकिन अपर्याप्त परिस्थितियों में रखे जाने पर यह तेजी से बिगड़ भी सकती हैं।

वाइन की स्थिति पर सबसे सीधा प्रभाव डालने वाले तीन कारक प्रकाश, आर्द्रता और तापमान हैं। ऐतिहासिक रूप से, वाइन का स्टोरेज वाइन व्यापारियों द्वारा संभाला जाता था। 20वीं सदी के मध्य से, हालांकि, उपभोक्ता तेजी से घर-घर के वाइन सेलर में अपनी वाइन का स्टोरेज कर रहे हैं।

वाइन को प्रभावित करने वाली स्थितियां



भूमिगत वाइन की गुफाएं अक्सर उपयुक्त तापमान, आर्द्रता और हल्की स्थितियों में वाइन रख सकती हैं।

स्टोरेज में वाइन पर सबसे स्पष्ट प्रभाव डालने वाले तीन कारक प्रकाश, आर्द्रता और तापमान हैं।

प्रकाश

मजबूत, प्रत्यक्ष सूर्य के प्रकाश या गरमागरम प्रकाश वाइन में फेनोलिक यौगिकों के साथ प्रतिकूल प्रतिक्रिया कर सकते हैं और संभावित वाइन दोष पैदा कर सकते हैं। नाजुक, हल्की-फुल्की व्हाइट वाइन प्रकाश के संपर्क में आने से सबसे बड़ा खतरा होता है, और इस कारण से, उन्हें अक्सर अंधेरे रंग की वाइन की बोतलों में पैक किया जाता है जो प्रकाश से कुछ सुरक्षा प्रदान करती हैं। स्पष्ट, हल्के हरे और नीले रंग की बोतलों में पैक की गई वाइन प्रकाश के लिए सबसे कमजोर होती हैं और भंडारण के लिए अतिरिक्त सावधानियों की आवश्यकता हो सकती है। उदाहरण के लिए, लुई रोएडरर का शैम्पेन हाउस अपने प्रीमियम क्यूवे क्रिस्टल को प्रकाश से बचाने के लिए सिलोफ्रान रैप का उपयोग करता है, वाइन एक स्पष्ट बोतल में पैक की जा रही है। तहखाने में, वाइन को नालीदार बक्से या लकड़ी के बक्से में संग्रहीत किया जाता है ताकि वाइन को प्रत्यक्ष प्रकाश से बचाया जा सके।

आर्द्रता

कॉर्क के बाड़ों के साथ वाइन को सूखने से बचाने के लिए कुछ हद तक आर्द्रता की आवश्यकता होती है। यहां तक कि जब वाइन की बोतलें उनके किनारों पर जमा हो जाती हैं, तब भी कॉर्क का एक पक्ष हवा के संपर्क में रहता है। क्या कॉर्क को बाहर सूखना शुरू करना चाहिए, यह ऑक्सीजन को बोतल में प्रवेश करने की अनुमति दे सकता है, जिससे अलेज स्थान भर सकता है और संभवतः वाइन खराब या ऑक्सीकरण हो सकती है। अत्यधिक आर्द्रता भी वाइन लेबल को नुकसान पहुंचाने का खतरा पैदा कर सकती है, जो पहचान में बाधा या संभावित पुनर्विक्रय मूल्य को चोट पहुंचा सकती है। वाइन विशेषज्ञ जैसे कि जैनिस् रॉबिन्सन कहते हैं कि 75% आर्द्रता को अक्सर आदर्श के रूप में उद्धृत किया जाता है लेकिन यह भी कि निश्चित रूप से एक इष्टतम सीमा स्थापित करने के लिए बहुत कम महत्वपूर्ण शोध है।

आर्द्रता के बारे में चिंता प्राथमिक कारणों में से एक है कि टॉम स्टीवेन्सन जैसे वाइन विशेषज्ञों का सुझाव है कि शराब को रेफ्रिजरेटर में नहीं रखा जाना चाहिए क्योंकि प्रशीतन प्रक्रिया में अक्सर डीह्यूमिडाइजिंग शामिल होता है, जो जल्दी से कॉर्क को सूख सकता है।

कुछ शराब विशेषज्ञ उचित शराब भंडारण के लिए आर्द्रता के महत्व पर बहस करते हैं। वाइन स्पेक्टेटर में, लेखक मैट क्रैमर एक फ्रांसीसी अध्ययन का हवाला देते हैं जिसमें दावा किया गया था कि एक बोतल के भीतर सापेक्ष आर्द्रता 100% पर बनी रहती है, भले ही बंद उपयोग या बोतल के उन्मुखीकरण की परवाह किए बिना। हालांकि, एलेक्सिस लिचिन का तर्क है कि कॉर्क के सूखने के जोखिम के कारण कम आर्द्रता अभी भी प्रीमियम शराब की गुणवत्ता के लिए हानिकारक हो सकती है। इष्टतम आर्द्रता बनाए रखने के एक तरीके के रूप में, लिचिन एक शराब तहखाने के फर्श पर बजरी का आधा इंच फैलाने और समय-समय पर इसे कुछ पानी के साथ छिड़कने की सलाह देता है।

तापमान



मादेइरा इसकी वाइनमेकिंग प्रक्रिया के दौरान उच्च तापमान के संपर्क में है और इस तरह अन्य वाइन की तुलना में अधिक आसानी से उच्च तापमान के संपर्क में रहने में सक्षम है।

वाइन के तापमान में बदलाव के लिए वाइन बहुत अतिसंवेदनशील है, तापमान नियंत्रण वाइन भंडारण में एक महत्वपूर्ण विचार है। यदि लंबे समय तक वाइन बहुत अधिक तापमान (77 ° फारेनहाइट (25 ° सेल्सियस) से अधिक) के संपर्क में रहती है, तो यह खराब हो सकती है या "कुक्कड" बन सकती है और स्वाद बढ़ाने वाली या दमकने वाली स्वाद को विकसित कर सकती है। वाइन के आधार पर उच्च तापमान के संपर्क में आने के समय की सटीक लंबाई वाइन के आधार पर अलग-अलग होगी, कुछ वाइन के साथ (जैसे मादेइरा जो इसकी वाइनमेकिंग के दौरान उच्च तापमान के संपर्क में है) उच्च के संपर्क में रहने में सक्षम है।

यदि वाइन ऐसे तापमान के संपर्क में है जो बहुत ठंडा है, तो वाइन जम सकती है और फैल सकती है, जिससे कॉर्क को बाहर धक्का दिया जा सकता है या (आमतौर पर) बोतल को दरार करने के लिए; इससे अधिक ऑक्सीजन वाइन के संपर्क में आएगी। नाटकीय तापमान झूलों (जैसे बार-बार वाइन को गर्म कमरे से ठंडा फ्रिज में स्थानांतरित करना) भी वाइन में प्रतिकूल रासायनिक प्रतिक्रियाओं का कारण बन सकता है जो कई प्रकार के वाइन दोष पैदा कर सकता है। ज्यादातर विशेषज्ञ, जैसे कि जैनिस् रॉबिन्सन, की सलाह है कि वाइन को 50 और 59 ° फारेनहाइट (10 और 15 ° सेल्सियस) के बीच निरंतर तापमान पर रखा जाए। टॉम स्टीवेन्सन ने अनुमान लगाया कि 52 ° फारेनहाइट (11 ° सेल्सियस) भंडारण और उम्र बढ़ने के लिए सबसे आदर्श तापमान हो सकता है।

सामान्य तौर पर, एक वाइन में जटिलता और अधिक सुगंधित गुलदस्ता विकसित करने की अधिक क्षमता होती है अगर इसे अपेक्षाकृत शांत वातावरण में धीरे-धीरे उम्र की अनुमति दी जाती है। तापमान जितना कम होगा, धीरे-धीरे एक वाइन विकसित होती है। औसतन, प्रत्येक 18 ° फारेनहाइट (8 ° सेल्सियस) तापमान में वृद्धि के साथ वाइन में रासायनिक प्रतिक्रियाओं की दर दोगुनी हो जाती है। वाइन विशेषज्ञ करेन मैकनील ने 55 डिग्री फारेनहाइट (13 ° सेल्सियस) तापमान के साथ एक ठंडे क्षेत्र में उम्र बढ़ने के इरादे से वाइन रखने की सलाह दी है। वाइन को लंबे समय तक नकारात्मक प्रभाव के बिना 69 ° फारेनहाइट (21 ° सेल्सियस) उच्च तापमान पर संग्रहीत किया जा सकता है। कैलीफोर्निया विश्वविद्यालय के प्रोफेसर कॉर्नेलियस औघ, डेविस का मानना है कि वाइन को कुछ घंटों के लिए 120 ° फारेनहाइट (49 ° सेल्सियस) तक के तापमान के साथ उजागर किया जा सकता है और क्षतिग्रस्त नहीं किया जाना चाहिए।

बोतल में वाइन को फ्रीज करना सामान्य रूप से संभव नहीं है क्योंकि इसमें विस्तार करने के लिए अपर्याप्त जगह होती है, जैसे ही यह बोतल को जमा देती है और बोतल में दरार आ जाएगी।

कंपन

हालांकि वाइन स्टोरेज में कंपन के योगदान के बारे में महत्वपूर्ण जानकारी बताती है कि यह प्रतिकूल प्रभाव के साथ वाइन की त्वरित उम्र बढ़ने में योगदान देता है, यह अपेक्षाकृत कम डेटा के साथ एक शोध क्षेत्र बना हुआ है। एक विशेष अध्ययन में, विभिन्न आवृत्तियों के कंपन को वाइन के रसायन विज्ञान पर अपना अलग प्रभाव दिखाया गया है। अध्ययन का निष्कर्ष है, "कंपन का उपयोग वाइन की उम्र बढ़ने में तेजी लाने के लिए किया जा सकता है, लेकिन ज्यादातर मामलों में, इससे वाइन की गुणवत्ता में नकारात्मक प्रभाव पड़ सकता है। इसलिए, भौतिक-रासायनिक गुणों में सीमित बदलाव के साथ लाल मदिरा को स्टोर करने के लिए, कंपन को कम किया जाना चाहिए।"

बोतल का ओरिएंटेशन

अधिकांश वाइन रैक को अनुमति देने के लिए डिज़ाइन किया गया है इसके किनारे एक वाइन संग्रहीत की जाती है। इस अभिविन्यास के पीछे सोच यह है कि कॉर्क नम रहने की संभावना है और अगर यह वाइन के साथ निरंतर संपर्क में रखा जाता है तो सूख नहीं सकता है। कुछ वाइनरीज़ अपनी मदिरा को उसी कारण से बॉक्स में उल्टा रख देती हैं। 1990 के दशक के उत्तरार्ध में शोध ने सुझाव दिया कि वाइन की बोतलों के लिए आदर्श अभिविन्यास पूरी तरह से क्षैतिज होने के बजाय एक मामूली कोण पर है। यह कॉर्क को नम रहने के लिए वाइन के साथ आंशिक संपर्क बनाए रखने की अनुमति देता है, लेकिन अगर वाइन इसके किनारे पर पड़ी है, तो बोतल के बीच की जगह पर वाइन के उभार द्वारा गठित हवा के बुलबुले को भी बनाए रखता है। शीर्ष के पास रसाव को देखते हुए, यह तर्क दिया गया है, धीमी और अधिक क्रमिक ऑक्सीकरण और परिपक्वता प्रक्रिया के लिए अनुमति देता है। उच्च तापमान के संपर्क में आने पर बुलबुले का दबाव बढ़ जाता है (बोतल के बाहर की हवा के सापेक्ष सकारात्मक हो जाता है), और अगर वाइन को एक कोण पर झुकाया जाता है, तो यह संपीड़ित गैस कॉर्क में फैल जाएगी और वाइन को नुकसान नहीं पहुंचाएगी। जब तापमान गिरता है तो प्रक्रिया उलट जाती है। यदि वाइन पूरी तरह से अपने पक्ष में है, तो यह कार्बाई कॉर्क के माध्यम से कुछ वाइन को बाहर कर देगी। इस "श्वास" के माध्यम से जो तापमान में बदलाव के परिणामस्वरूप हो सकता है, ऑक्सीजन को बार-बार बोतल में पेश किया जा सकता है और परिणामस्वरूप वाइन के साथ प्रतिक्रिया हो सकती है।

इसलिए उपयुक्त और निरंतर तापमान को प्राथमिकता दी जाती है। इसके अतिरिक्त, उच्च तापमान पर ऑक्सीकरण अधिक तेजी से होता है और गैसों तरल पदार्थ में घुल जाती हैं जिससे तापमान कम हो जाता है।



शैंपेन को अक्सर इसके किनारे पर लिटाने के बजाय सीधे संग्रहीत करने की सिफारिश की जाती है।

जब अधिकांश वाइन को अपनी तरफ लेटने से फायदा हो सकता है, अगर वे सीधे रखे जाते हैं तो शैंपेन और अन्य स्पार्कलिंग वाइन बेहतर होते हैं। ऐसा इसलिए है क्योंकि फंसे हुए कार्बोनिक गैस के कारण होने वाला आंतरिक दबाव ऑक्सीजन से पर्याप्त आर्द्रता और सुरक्षा प्रदान करता है। कैटरर मैगज़ीन का दावा है कि शैंपेन के ईमानदार भंडारण के लिए प्राथमिकता कॉमिट इंटरप्रोफेशनल डु विन डी शैंपेन (सीआईवीसी) द्वारा साझा की जाती है, जिन्होंने विभिन्न परिस्थितियों और अभिविन्यासों में संग्रहित किए गए शैंपेन का गहन अध्ययन किया था। इस अध्ययन में पाया गया कि शैंपेन को अपनी तरफ से अधिक तेजी से संग्रहित किया गया था क्योंकि नम वाइन के संपर्क में आने के कारण शैंपेन के कॉर्क को अपनी लोच खो देने के बाद ऑक्सीजन को रिसने दिया गया था। हालांकि, कॉमिट इंटरप्रोफेशनल डु विन डी शैंपेन (सीआईवीसी) अभी भी अपनी ओर से शैंपेन के भंडारण की सिफारिश करता है, जिसे उनकी वेबसाइट पर पढ़ा जा सकता है:

कहाँ पे यह कहा गया है:

"शैंपेन रिलीज पर पीने के लिए तैयार है, निर्माता के तहखाने में पूर्णता के लिए परिपक्व है।

"शैंपेन स्टोरेज के तीन सुनहरे नियमों का पालन करते हुए, "यदि ठंडी, अंधेरी, ड्राफ्ट-फ्री जगह में संग्रहीत किया जाता है, तो यह कई वर्षों तक अच्छा रहेगा:

- लगातार, कम परिवेश का तापमान (लगभग 10 ° सेल्सियस / 50 ° फारेनहाइट)

- उदार नमी
- सूरज की रोशनी, आवाज और अत्यधिक कंपन से कोई प्रत्यक्ष प्रदर्शन नहीं। ”

वैकल्पिक वाइन क्लोजर

कॉर्क के अलावा वैकल्पिक वाइन क्लोजर के साथ बोटलबंद वाइन को स्टोर करना, जैसे तापमान और प्रकाश संवेदनशीलता के संबंध में एक ही विचार है। जबकि आर्द्रता और ऑक्सीकरण के बारे में चिंताएं उतनी स्पष्ट नहीं होती हैं, लेकिन इन क्लोजर के सापेक्ष हाल की लोकप्रियता और इन उपयोगों के बढ़ते उपयोग ने इन क्लोजर का उपयोग करने वाली वाइन के स्टोरेज और उम्र बढ़ने की क्षमता में अनुसंधान के लिए अधिक अवसर नहीं दिया है।

वाइन स्टोर करने के लिए स्थान

20 वीं शताब्दी के अंत के बाद से, वाइन स्टोरेज से संबंधित उद्योगों में वृद्धि हुई है। कुछ वाइन पारखी घर में एक समर्पित कमरे, कोठरी या सेलरेट में अपनी वाइन को स्टोर करने का चयन कर सकते हैं। अन्य विकल्पों में ऑफ-साइट वाइन स्टोरेज सुविधाओं पर खरीदारी और किराए शामिल हैं जो विशेष रूप से कार्य के लिए डिज़ाइन किए गए हैं।

यदि समय-समय पर होने वाले वातावरण में बड़े तापमान भिन्नता वाले वातावरण में संग्रहित किया जाए तो वाइन समय से पहले विकसित हो जाएगी। तापमान नियंत्रण प्रणाली सुनिश्चित करती है कि वाइन तहखाने का तापमान बहुत स्थिर है। विविधताएं कॉर्क का विस्तार और अनुबंध का कारण बनती हैं जो वाइन के ऑक्सीकरण की ओर जाता है।

यदि वाइन ऐसी स्थितियों में संग्रहीत की जाती है जो बहुत सूखी हैं, तो कॉर्क सिकुड़ जाएगा और रिसाव का कारण होगा। बहुत नम, और मोल्ड और संदूषण हो सकता है। जलवायु नियंत्रित वाइन स्टोरेज इन समस्याओं से बचने और इष्टतम वाइन विकास की स्थिति में सहायता करने के लिए मध्यम आर्द्रता स्तर (55% -75%) को बनाए रखता है।

कुछ उद्योग होम वाइन सेलर और वाइन केव्स, छोटे कमरे या रिक्त स्थान के निर्माण पर ध्यान केंद्रित करते हैं, जिसमें वाइन को स्टोर करना है। अन्य छोटे वाइन के सामान का उत्पादन करते हैं, जैसे कि रैक और वाइन रेफ्रिजरेटर। इन उपकरणों में समायोज्य तापमान इंटरफेस, रेड और व्हाइट वाइन और सामग्री के लिए दो कक्ष शामिल हो सकते हैं जो वाइन को सूरज और परिवेश के वातावरण से बचाते हैं।

वाइन के संरक्षण और वितरण प्रणाली को भी विकसित किया गया है जो अपने इष्टतम तापमान पर वाइन को स्टोर करते हैं और वाइन को फैलाने के लिए नाइट्रोजन गैस का उपयोग करते हैं। नाइट्रोजन गैस वाइन को ऑक्सीकरण और समय से पहले खराब होने से रोकने में मदद करती है।

वाइन को कैसे स्टोर करें

वाइन हजारों सालों से उपलब्ध है। प्राचीन रोम से आधुनिक अमेरिकियों तक, इस भव्य पेय का दुनिया भर में आनंद लिया जाता है। आजकल, ज्यादातर लोग स्थानीय किराने की दुकान से अपनी वाइन खरीदते हैं, वे इस बात से अनजान होते हैं कि वाइन को ठीक से कैसे स्टोर किया जाए ताकि यह यथासंभव लंबे समय तक चल सके।

भाग 1

वाइन खोलने से पहले



1. इसे अंधेरे में रखें। सभी वाइन को प्रकाश से दूर रखें, विशेष रूप से प्रत्यक्ष सूर्य के प्रकाश और फ्लोरोसेंट जुड़नार। यूवी किरणों के कारण वाइन 'लाइट स्ट्रक' हो सकती है, जिससे उन्हें एक अप्रिय गंध मिल सकती है। गहरे रंग की बोतलों को बेहतर तरीके से संरक्षित किया जाता है और कुछ बोतलों में कांच में निर्मित यूवी फिल्टर होते हैं, लेकिन पर्याप्त यूवी किरणें अभी भी वाइन को बर्बाद करने के लिए घुस सकती हैं। यदि आप बोतल को पूरी तरह से प्रकाश से बाहर नहीं रख सकते हैं, तो इसे हल्के से कपड़े में लपेट कर रखें या बोतल को ऐसा होने से बचाने के लिए किसी डिब्बे के अंदर रखें। यदि यह कभी-कभार प्रकाश के संपर्क में आती है, तो सुनिश्चित करें कि यह इंकंडेसेंट या सोडियम वाष्प लैंप का प्रकाश है।



2. कॉर्क की हुई वाइन की बोतलों को साइड में स्टोर करें। यदि उन्हें लंबे समय तक सीधे संग्रहीत किया जाता है, तो कॉर्क सूख जाएगा और वाइन को अंततः हवा मिल जाएगी, जो इसे खराब कर देगी। यदि आप इसे लेवल की साइड से स्टोर करते हैं, तो समय के साथ जब आप अंततः वाइन उठाते हैं, तो किसी भी तलछट को स्पॉट करना आसान होगा।



3. तापमान स्थिर रखें। वाइन की विस्तारित उम्र के लिए (1 वर्ष से अधिक), प्रशीतन दुनिया के अधिकांश हिस्सों में होना चाहिए; यहां तक कि एक नीचे जमीन तहखाने पर्याप्त ठंडा नहीं है।

- वाइन को स्टोर करने का तापमान 75° फारेनहाइट (24 ° सेल्सियस) से अधिक नहीं होना चाहिए, जो कि लंबे समय तक के लिए हो। 75 ° फारेनहाइट पर, वाइन ऑक्सीकरण करना शुरू कर देती है। एक विविध वाइन कोलीन के भंडारण के लिए एक आदर्श तापमान 54 ° फारेनहाइट (12.2 ° सेल्सियस) है। 54 डिग्री फेरनहाइट से नीचे तापमान गिराने से वाइन को नुकसान नहीं होगा, यह केवल उम्र बढ़ने की प्रक्रिया को धीमा कर देगा। हालांकि, एक 68 से 73 डिग्री स्टोरेज एरिया 45 से 65 डिग्री फेरनहाइट के हिसाब से काफी बेहतर है, हालांकि सबसे पहले खतरनाक 75 का आंकड़ा है। कॉर्क के माध्यम से तापमान बल वाइन में बढ जाता है; बूंदों के कारण हवा को वापस चूसा जाता है।
- वाइन स्टोरेज क्षेत्र में तापमान जितना संभव हो उतना स्थिर होना चाहिए। सभी परिवर्तन धीरे-धीरे होने चाहिए। तापमान में जितना अधिक परिवर्तन एक वाइन से होता है, उतना ही अधिक पूर्व परिपक्व की उम्र से वाइन की उम्र बढ़ने से होता है। तापमान में कभी भी एक दिन में 3° फारेनहाइट (1.6 ° सेल्सियस) और एक वर्ष में 5 ° फारेनहाइट (2.7° सेल्सियस) से अधिक उतार-चढ़ाव नहीं करना चाहिए, विशेष रूप से रेड वाइन के साथ, जो कि व्हाइट वाइन की तुलना में अधिक तापमान-संबंधी समस्याओं का सामना करना पड़ेगा।



4. वाइन को स्थानांतरित न करें। यदि संभव हो, तो वाइन को इस तरह से स्टोर करें कि आपको उन्हें स्थानांतरित करने की आवश्यकता ही न हो।

एक बार संग्रहित करने के बाद बोतल को हिलाने की कोशिश न करें। यहां तक कि भारी ट्रैफिक, मोटर्स या जनरेटर से निकलने वाला कंपन वाइन को नकारात्मक रूप से प्रभावित कर सकता है।



5. आर्द्रता लगभग 70% रखें। उच्च आर्द्रता कॉर्क को सूखने से बचाती है और वाष्पीकरण को कम करती है। हालांकि, आर्द्रता 70% से अधिक नहीं जाने देती है, क्योंकि यह मोल्ड के विकास को प्रोत्साहित कर सकती है और लेबल को ढीला कर सकती है। आप नमी की स्थिति को ट्रैक करने के लिए एक हाइग्रोमीटर खरीद सकते हैं और आवश्यकतानुसार ह्यूमिडाइजिंग या डीह्यूमिडाइजिंग तकनीक का उपयोग कर सकते हैं।



6. वाइन को आइसोलेट करें। याद रखें कि वाइन "सांस लेती" है, इसलिए इसे ऐसी किसी भी चीज़ के साथ संग्रहित न करें जिसमें तेज गंध हो, क्योंकि गंध कॉर्क के माध्यम से बाहर निकलेगी और वाइन को खराब कर देगी। अच्छा वेंटिलेशन बुरी गंधकों को वाइन में प्रवेश करने से रोकने में मदद कर सकता है।



7. उचित समय के लिए स्टोर करें। समय के साथ सभी वाइन में सुधार नहीं होता है। आम तौर पर, नई दुनिया, सस्ती वाइन में सुधार नहीं होगा। रेड वाइन को परिपक्व होने के लिए 2-10 वर्षों के बीच कहीं भी संग्रहीत और वृद्ध किया जा सकता है। यह, हालांकि, रेड वाइन के प्रकार और इसकी चीनी, एसिड और टैनिन के संतुलन पर निर्भर करता है। ज्यादातर व्हाइट वाइन का सेवन 2-3 साल के स्टोरेज के बाद किया जाना चाहिए (हालांकि चुनिंदा व्हाइट बरगंडीज (शारडोने) 20 साल से अधिक उम्र के हो सकते हैं।)



8. सर्व करने से पहले तापमान को समायोजित करें। विभिन्न वाइन थोड़ा अलग तापमान पर सबसे अच्छा स्वाद देती हैं, जो उस तापमान से भिन्न हो सकते हैं जिसमें वे संग्रहीत थीं। वाइन पीने से ठीक पहले, तापमान को बढ़ने दें या उचित सेवारत तापमान को गिरने दें:

- ब्लश, रोज और ड्राई व्हाइट वाइन: 46-57 डिग्री फारेनहाइट (8-14 डिग्री सेल्सियस)
- स्पार्कलिंग वाइन और शैम्पेन: 43-47 डिग्री फारेनहाइट (6-8 डिग्री सेल्सियस)
- हल्की रेड वाइन: 55 डिग्री फारेनहाइट (13° सेल्सियस)
- गहरी रेड वाइन: 59-66° फारेनहाइट (15-19 डिग्री सेल्सियस)।

भाग 2

वाइन खोलने के उपरांत



1. खुली हुई व्हाइट वाइन को वाइन सेलर या क्लोसेट में स्टोर करें। यदि आपके पास ऐसा नहीं है, तो इसे फ्रिज में रखें। यदि आपने वाइन को पहले ही खोल लिया है तो यह आम तौर पर केवल तीन से पांच दिनों के लिए वाइन रखेगा, हालांकि यह सुनिश्चित करने के निम्न तरीके हैं:

- इसके हवा के संपर्क को कम करना। बोतल को कसकर दबाएं। यदि केवल थोड़ी सी वाइन बची है, तो इसे एक छोटी बोतल में स्थानांतरित करने का प्रयास करें।
- इसे अधिक मात्रा में प्रकाश और गर्मी से दूर रखें। यदि आपके पास कई रेफ्रिजरेटर हैं, तो इसे सबसे कम इस्तेमाल होने वाले में डालें। यदि आपके पास केवल एक है, तो समय की विस्तारित अवधि के लिए फ्रिज को खुला न छोड़ने का प्रयास करें।
- वाइन स्टॉपर और पंप खरीदें।



2. रेड वाइन को बाहर ही छोड़ दें। जब तक आप कॉर्क को बोतल में रखते हैं और बोतल को एक अंधेरी जगह पर रख देते हैं, आपको कुछ दिनों तक इसके खराब होने की चिंता करने की जरूरत नहीं होगी।



3. सौतर्न जैसी, सबसे रोजमर्रा के पोर्ट और सबसे ज्यादा समय तक रहने वाली शेरियां जैसी डेजर्ट वाइन को सुरक्षित रखें। वे 3-5 दिनों से अधिक के लिए गिरावट का विरोध करेंगे, हालांकि वास्तव में व्यक्तिगत वाइन पर कितना समय निर्भर करता है।

भाग 3

स्टोरेज विकल्प

- वाइन के तहखाने। यह स्पष्ट है- यदि आपके पास वाइन सेलर है, तो चिंता न करें! केवल रैक पर वाइन की बोतल रखें, दरवाजा बंद करें और आप सेट हैं। अपने वाइन सेलर में वाइन की कुछ बोतलों को खोजने के लिए कुछ प्रकार की व्यवस्था सुनिश्चित करें, हालांकि, अन्यथा उस एक विशेष बोतल की खोज में अच्छी मात्रा में खर्च करना बहुत आसान हो सकता है।
- शिफ्ट क्लोसेट वाइन तहखाने बनाओ। तहखाने में एक बड़ा गड्ढा खोदते समय ऐसा करने के लिए सबसे प्रभावी चीज प्रतीत होगी, यह एक प्रमुख उपक्रम होगा, और आपको काफी खर्च होगा। एक क्लोसेट वाइन तहखाने हर दिन वाइन प्रेमी के लिए आदर्श है और शायद केवल आपको लगभग दो, तीन सौ डॉलर खर्च होंगे। सुनिश्चित करें कि आप प्रतिबद्ध हैं, हालांकि, क्योंकि यह हमेशा एक नियमित अलमारी में परिवर्तित करना आसान नहीं है।
 - अपने घर के भूतल पर खाली जगह का पता लगाएं।
 - 1"/2.5 सेंटीमीटर (1.0 इंच) फोम बोर्ड की स्ट्रिप्स को दीवारों और क्लोसेट की छत तक गोंद से चिपकाएं, गोंद के रूप में निर्माण सीमेंट का उपयोग करें।
 - एक अच्छे दरवाजे (अधिमानतः स्टील) के साथ आम दरवाजे को बदलें। यदि आप चाहें, तो आप फोम को भी चिपका सकते हैं।
 - दरवाजे के किनारों पर स्ट्रिपिंग वेदर अटैच करें ताकि कोई हवा अंदर या बाहर न जाए – क्योंकि गर्मी वाइन को बर्बाद कर सकती है।
 - सुनिश्चित करें कि तापमान अपेक्षाकृत ठंडा है। कई उपकरण हैं जिनका उपयोग आप क्लोसेट में तापमान को कम करने के लिए कर सकते हैं – वह हूँटें जो आपके विशेष क्लोसेट के अनुरूप हो।
- वाइन कूलर / रेफ्रिजरेटर। यह आम तौर पर तापमान को स्थिर रखेगा, जब तक कि आप लगातार दरवाजा नहीं खोल और बंद कर रहे हैं। अच्छी नमी का स्तर बनाए रखा जाता है। कुछ में विभिन्न वाइन के लिए अलग-अलग तापमान क्षेत्र होते हैं।

वाइन को रैक कैसे करें

बरगंडी में विकसित, रैकिंग वाइन नई वाइन को उसके तलछट से अलग करने और सरल उपकरण और गुरुत्वाकर्षण का उपयोग करके एक वर्तन से दूसरे में जाने की प्रक्रिया है। इलेक्ट्रिक साइफन या पंप का उपयोग करने की तुलना में रैकिंग वाइन अधिक कोमल है, जो तलछट को उत्तेजित कर सकती है। आप जिस तरह की वाइन का उत्पादन कर रहे हैं, उसके आधार पर, आपको किण्वन प्रक्रिया के दौरान या उसके तुरंत बाद कई बार रैक लगाने की आवश्यकता हो सकती है। यदि आप ठीक से काम करना चाहते हैं, तो आप सीख सकते हैं कि काम को यथासंभव सुचारू रूप से चलाने के लिए अपनी वाइन को कैसे और कब रैक करें।

भाग 1

रैकिंग की मूल बातें



1. अपनी वाइन को रैक करने के लिए उचित उपकरण प्राप्त करें। रैकिंग वाइन में कुछ अपेक्षाकृत सरल साधनों का उपयोग करना शामिल है, जिनमें से अधिकांश को घर में वाइन बनाने वाली किट के साथ मानक आना चाहिए या किसी भी घर में वाइन बनाने वाले रिटेलर पर उपलब्ध होगा। वाइन को ठीक से रैक करने के लिए, आपको निम्न की आवश्यकता होगी:

- कम से कम दो कारबॉय या निष्फल बाल्टियां
- एक साइफन ट्यूब
- वाइन के लिए एक एयर-लॉक कैप



2. मेटा समाधान के साथ अपने साइफन ट्यूब को जीवाणुरहित करें।

आमतौर पर "मेटा सॉल्यूशन" को, पानी में डिस्टिल्ड पोटेशियम मेटाबिसल्फ़ाइट या सोडियम मेटाबिसल्फ़ाइट का मिश्रण कहा जाता है। ये व्यावसायिक रूप से उपलब्ध हैं या इन्हें घर पर मिलाया जा सकता है। सामान्य तौर पर, एक गैलन पानी में एक चम्मच मेटा समाधान को को आसुत करने की आवश्यकता होती है।

- सब कुछ जो वाइन को छूने वाला है, उसे मेटा-सॉल्यूशन के साथ निष्फल किया जाना चाहिए, आमतौर पर स्लोसहिंग द्वारा बाल्टी में या ट्यूब के माध्यम से इसका थोड़ा सा, फिर इसे सुरक्षित स्थान पर डंप किया जाना चाहिए।
- मेटा-समाधान बहुत कठोर है, जिसका अर्थ है कि एक अच्छी तरह हवादार क्षेत्र में इसका उपयोग करना एक अच्छा विचार है, जब आप इसे संभाल रहे हैं तो श्वास सुरक्षा और दस्ताने पहकर रखें। पैकेज पर दिए गए निर्देशों का पालन करें।



3. जिस वाइन को आप रैक करना चाहते हैं उसे उभरी हुई सतह पर रखें। वाइन युक्त बर्तन को तलछट के साथ लें और इसे खोलें, फिर इसे ऊपर की सतह पर रखें। आपके द्वारा बनाई जा रही वाइन की मात्रा के आधार पर, आपको ऐसा करने के लिए महत्वपूर्ण मात्रा में स्थान की आवश्यकता हो सकती है, या बस एक टेबलटॉप और आपके रसोई घर का फर्श पर्याप्त हो सकता है। सुनिश्चित करें कि आपकी साइफ़न ट्यूब वहां तक पहुंचने के लिए पर्याप्त है, जहां आप वाइन को साइफ़न करने की कोशिश कर रहे हैं।

- इस प्रक्रिया में गुरुत्वाकर्षण शामिल होता है, इसलिए यह पूर्ण रूप से आवश्यक है कि वाइन का पूरा कारबॉय, आपके द्वारा वाइन को पकड़ने के लिए उपयोग किए जा रहे स्वच्छ रिसेप्टकल के सबसे ऊंचे हिस्से की तुलना में कम हो, अन्यथा प्रक्रिया काम नहीं करेगी।



4. साइफ़न को कारबॉय में डालें। साइफ़न ट्यूब के नोकदार छोर को कारबॉय में रखें, जिससे तल पर पड़ी तलछट को स्पर्श न किया जा सके। जब तक आप वाइन को रैक करने के लिए तैयार नहीं होते हैं, तब तक आपको तलछट की रेखा को स्पष्ट रूप से देखने में सक्षम होना चाहिए और इसे महत्वपूर्ण रूप से वाइन के नीचे की ओर गहरा और झागपूर्ण होना चाहिए।

बता दें कि ट्यूब अधिकतर वाइन में गिर जाती है, लेकिन इसे कम से कम एक या दो इंच तलछट रेखा से ऊपर रखें।

- साइफन के दूसरे छोर को साफ रिसिप्टेकल में डालें या इसे ऊपर लटका दें। आपको इसे शुरू करना होगा और फिर इसे जल्दी से रिसिप्टेक में डालना होगा, लेकिन यह सुनिश्चित करें कि ट्यूब अंदर तक पहुंचने के लिए काफी लंबी है।



5. वाइन को साइफन करना शुरू करें। इसके लिए बहुत कम विज्ञान है: जब तक कि वाइन फ्लो करना शुरू न कर दें तब तक ट्यूब के दूसरे छोर से इस चूसना शुरू करें जैसे कि आप पाइप के माध्यम से कुछ पी रहे हैं, फिर ट्यूब को जितनी जल्दी हो सके साफ बर्तन में डाल दें। यह एक माउथ वाइन या स्पिलिंग के बिना करने के लिए थोड़ा अभ्यास चाहता है। लेकिन, अरे, एक कौर वाइन! यह सबसे बुरा नहीं है।

- जब वाइन जाने लगती है, तो ट्यूब को जल्दी से रिसिप्टेकल में डालें और प्रवाह को "शांत" रखने की कोशिश करें। तलछट पर कड़ी नज़र रखें, सुनिश्चित करें कि आप इसे हिलाते नहीं हैं या उस ई-ट्यूब के चारों ओर छीट नहीं डालते हैं, वाइन में बहुत सारी ऑक्सीजन डालते समय इसका ध्यान रखें।
- जैसे ही दूसरा कार्बो फुल हो जाता है या तलछट बहने लगती है, वाइन के प्रवाह को रोकने के लिए नली को जकड़ें और इसे काट दें।



6. अपने नुकसान को देखें। वाइनमेकिंग एक विज्ञान के रूप में एक कला है और आप इस प्रक्रिया में कुछ वाइन खोने जा रहे हैं। आप साइफन को पर्याप्त बंद कर कब करेंगे? आप ज्यादातर इसे नेत्रगोलक करेंगे और पूरी प्रक्रिया को खुद ही करेंगे। यह सब काम का हिस्सा है।

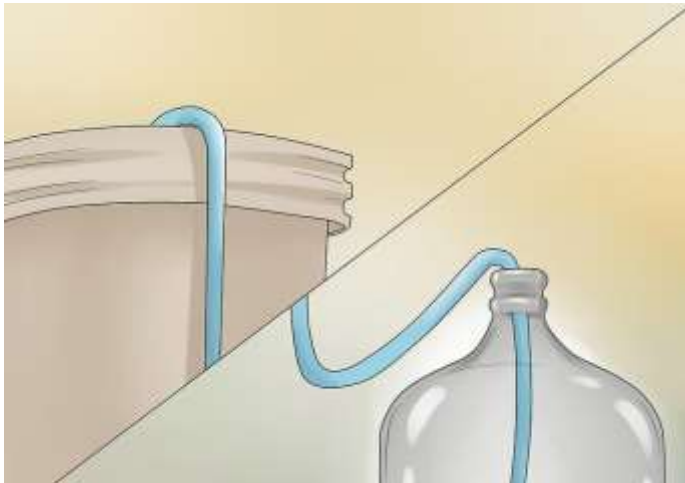
- तलछट के शीर्ष पर सही स्किम करने की कोशिश करने के बारे में चिंता न करें और सभी वाइन को बाहर निकालें और सभी तलछट को हटा दें। यदि आप स्वयं वाइन बना रहे हैं, तो अंत में थोड़ी मात्रा में तलछट शेष रह जाएगी।



7. एयरलॉक के साथ नए भरे हुए कारबॉय को कैप करें। एक बार जब आप नए बर्तन में वाइन पा लेते हैं, तो शीर्ष पर एयरलॉक स्थापित करें, जिसे आमतौर पर सुरक्षित रूप से स्कू कर दिया जाना चाहिए और फिर नीचे दबाना चाहिए। विभिन्न एयरलॉक अलग तरीके से काम करेंगे, इसलिए विशिष्ट निर्माता के निर्देशों का पालन करना महत्वपूर्ण है। उनमें से अधिकांश को सीधे कारबॉय में खोलने में सीधे प्लग करने की आवश्यकता होगी।

भाग 2

वाइन को उचित रूप से रैक करना



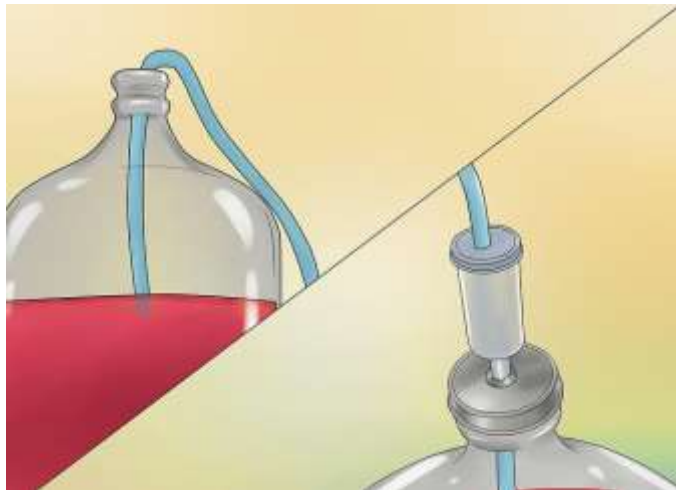
1. अपनी वाइन को किसी भी समय रैक करें जब इसे स्थानांतरित करने की आवश्यकता है। सामान्य तौर पर, वाइनमेकर प्राथमिक फरमेंटर से द्वितीयक वैसल तक ले जाने पर रैकिंग प्रक्रिया का उपयोग रैक के लिए करते हैं, और द्वितीयक किण्वक से वाइन को थोक उम्र बढ़ने वाले वैसल में ले जाते हैं। किण्वन पूरा होने के बाद वाइन को अक्सर रैक किया जाता है, ताकि वाइन को स्पष्ट करने और कुछ तलछट को हटाने में मदद मिल सके। बड़े पैमाने पर रैकिंग की प्रक्रिया और जोरदारता आपके द्वारा बनाई जा रही वाइन की विविधता और वाइन के आनंद के रूप में आपके स्वयं के व्यक्तिगत स्वाद पर निर्भर करेगी।

- कुछ वाइन निर्माता केवल एक बार रैक करते हैं और अन्य चार या पांच बार रैक करते हैं, यह इस बात पर निर्भर करता है कि वे किस फ्लेवर के लिए काम कर रहे हैं और वे वाइन को कितना स्पष्ट चाहते हैं।
- यदि आप अंततः अपनी वाइन को फ़िल्टर करने जा रहे हैं, तो आपको इसे एक या दो बार से अधिक बार रैक करने की आवश्यकता नहीं है।



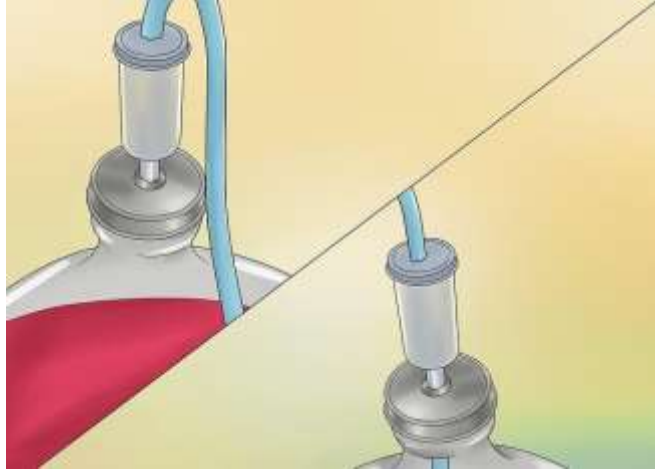
2. 5-7 दिनों के बाद पहली रैकिंग करें। जब तक बैच एक सप्ताह के लिए किण्वन करता रहा, तब तक इसे एक एयरलॉक के साथ एक कारबॉय में डालने की आवश्यकता होगी, जिसका अर्थ है कि आपको इसे वैसे भी पहले वैसल से स्थानांतरित करने की आवश्यकता होगी, जिससे इसे रैक करने का अच्छा समय मिल सके और इसे एक उपयुक्त माध्यमिक किण्वन वैसल में ले जाएं, जो एक एयरलॉक के साथ तैयार किया गया है।

- अपनी वाइन को बहुत जल्दी रैक करने के लिए बहुत सावधानी बरतें। किण्वन प्रक्रिया गैस की एक बड़ी मात्रा का उत्पादन करती है, जो कारबॉय और बैरल के लिए समान रूप से खतरनाक है, अगर यह बहुत सक्रिय है।
- अधिकांश भाग के लिए, कारबॉय को एक एयरलॉक के साथ तैयार करके सुरक्षित किया जाता है, जो गैस को वैसल से बाहर निकालते हैं, लेकिन ऑक्सीजन, रोगाणुओं और जीवाणुओं को अंदर जाने से रोकते हैं।



3. किण्वन पूरा होने पर रैक करें। दूसरा रैकिंग तब आती है, जब वाइन में किण्वन समाप्त हो जाती है, कभी-कभी कुछ दिनों के बाद और कभी-कभी इस प्रक्रिया में एक महीने का समय तक लग जाता है। आमतौर पर, इस रैकिंग को जितना संभव हो उतना खर्च किए गए खमीर को हटाने के लिए किया जाना चाहिए, क्योंकि इसे अच्छी तरह से निपटाना चाहिए और अब किण्वन प्रक्रिया को प्रभावित नहीं करना चाहिए।

- जैसा कि खमीर किण्वन में एक सप्ताह में कम सक्रिय हो जाता है, यह स्वयं को दूषित पदार्थों से बचाने के बारे में कम जोरदार होता है, जिसका अर्थ है कि इसे हवा बंद करने की आवश्यकता है। जितना कम तलछट इस पहले चरण के माध्यम से बनाता है, उतना बेहतर है। यहां तक कि इस प्रक्रिया की शुरुआत में, जितना कि तलछट का 80 प्रतिशत पहले से ही होगा, साथ ही साथ लुगदी को मस्ट से प्राप्त करना होगा।



4. वाइन को एक बार फिर से रैक करें। अधिकांश वाइन को तीन बार से अधिक और उससे कम रैक नहीं किया जाना चाहिए। जब वाइन पूरी तरह से साफ हो जाएगी तब तीसरी रैकिंग पूरी हो जानी चाहिए और यह आखिरी रैकिंग मुख्य रूप से तलछट को हटाने और वाइन को स्पष्ट करने के लिए की जानी चाहिए।

- यदि शैली और किस्म को संतुष्ट करने के लिए अंतिम उत्पाद को और स्पष्टता और सफाई की आवश्यकता है तो कुछ वाइनमेकर वाइन को फिर से रैक करना पसंद कर सकते हैं। कुछ वाइनमेकर स्पष्ट वाइन प्राप्त करने के लिए कई बार रैक करेंगे।
- यदि आप सल्फाइड्स जोड़ रहे हैं या आप इसे बोतल में डालने से पहले वाइन को फ़िल्टर करने की योजना बना रहे हैं, तो आपको इसको और रैक करने की आवश्यकता नहीं है।



5. प्रत्येक वाइन को रैक न करें। रेड वाइन परंपरागत रूप से हमेशा रैक होती ही है, लेकिन कुछ व्हाइट वाइनों को रैक करने की आवश्यकता नहीं होती है और इसके बजाय "ली पर" या सर लाइ एजिंग पर बोतलबंद किया जाता है। शारडोने, शैपेन और मस्कडेट परंपरागत रूप से ली पर बोतलबंद हैं, जो कुछ वाइनमेकर्स को लगता है कि वाइन के अंतर्निहित ओकिनेस को बदलने और एकीकृत करने में मदद करता है।

- यदि आप व्हाइट वाइन बना रहे हैं और ली पर बॉटलिंग की कोशिश करना चाहते हैं, तो आपको अक्सर बैच का स्वाद लेना होगा और खराब होने से बचने के लिए सही स्वाद लेने पर सबसे अधिक बोटल की आवश्यकता होगी।



6. कम रैकिंग करने के विचार पर अडिग रहें। हर बार जब आप वाइन को रैक करते हैं, तो आप इसे बहुत सारे और बहुत अधिक ऑक्सीजन के लिए उजागर करते हैं, उम्र बढ़ने की प्रक्रिया को तेज करते हैं और इसे सूक्ष्मजीवों और बैक्टीरिया के लिए उजागर करते हैं। चूंकि सैनिटाइजेशन प्रक्रिया मानव त्रुटि के लिए एक लंबी प्रक्रिया है, इसलिए कम रैकिंग के माध्यम से वाइन डालना बेहतर है। थोड़ा ही काफी है।