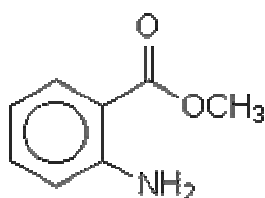


## "Foxy" - det smakar "räv!!!

Vin gjorda på amerikanska Concord druvan (*Vitis Labrusca*) är kända för att ha en speciell doftkaraktär, på engelska oftad kallad för "foxy" eller "foxiness". Ok, visst vissa andra viner gjorda på amerikanska rotstockar eller hybrider med amerikanska rotstockar har lite av den här karaktäristiska doften, men långt ifrån alla... Concord är dock den druvan där den här karaktären är som mest uttalad.

"Foxy" är inte liktydigt med "rävig" och vinerna doftar alltså inte räv, men väl annorlunda jämfört vad vi är vana vid. Dofte kan snarare beskrivas som en blandning av blommighet och koncentrerat godis. Oz Clarke skriver om hagtornsblommor och nagellack. Hur som helst så har rätt så mycket av amerikanska livsmedelsprodukter som saluförs med vindruvesmak den här karaktären, exempelvis godis och läsk. Jancis Robinson pratar om "peculiar flavour", "candy-like aroma", och "quite close to that of the tiny wild strawberry", alltså smultron, i sitt eminenta lexikon Oxford Companion to Wine.

Som så många andra av viners doftkaraktärer så är det ingen hemlighet vad "foxiness" orsakas av, nämligen av en mängd aromatiska estrar med metylantranilat och etylantranilat i spetsen. Metylantranilat (metyl-2-aminobensoat) finns förresten även i andra vinrankväxter, ja även i många andra växter med för den delen. Några andra exempel där metylantranilat spelar en framträdande roll är; pomeransträdet (och dess olja), citrusfrukter (bergamott, mandariner), jordgubbar, jasminer och gardenior.



Metylantranilat (metyl-2-aminobensoat)

Hur som helst så är sambandet mellan "foxiness" och metylantranilat bestämt sedan länge och har sedan under åren konfirmerats om (och om) igen... En tidig artikel är den av Power och Chestnut från 1923 där man just hittade ett samband mellan labrusca-karaktären och metylantranilat. Redan 1926 så rapporterade Sale och Wilson liknande resultat men att fler kemiska föreningar var involverade. 1967 (Stern et al.) så var man uppe i ett 60-tal olika kemiska föreningar med metylantranilat som den dominerande doftkomponenten.

*Det finns många skribenter som skriver att "foxiness" just betyder att det doftar/smakar "räv" och det får väl vara upp till artikelförfattarna i den mån dom nu doftar på räv. Hur som helst så gör Thomas Pinney en lång utläggning om doftkaraktären i sin bok "A History of Wine in America". Pinney beskriver olika skribenters förklaringar till "foxy wines" från att namnet kommer av pälsdoft till att namnet "foxy" snarare kommer av att vinet doftar annorlunda och lite "vilt"... Han skriver vidare "Whatever the original intention of the name, the preponderant current usage holds that an aroma or taste peculiar to the labrusca grape is what foxiness refers to".*

---

### Referenser:

- Clarke, Druvan bakom vinet, 2002.
- Robinson, Oxford Companion to Wine, 3rd ed., 2006.
- Power et al., J. Agric. Res., 23:47-53, 1923.
- Sale et al., J. Agric. Res., 33:301-310, 1926.
- Stern et al., J. Agric. Food Chem., 15:1100-1103, 1967.