

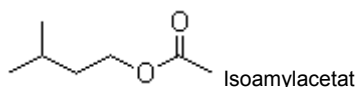
Pinotage och dess arom.

Sydafrika egna druvsort Pinotage, som är en korsning mellan Pinot Noir och Cinsaut, skapades 1925 av professor Perold vid universitetet i Stellenbosch. Cinsaut kallas ofta för Hermitage i Kapprovinsen vilket tillsammans med Pinot Noir blev namnet Pinotage. Druvan förde en tynande tillvaro fram till 1961 då ett Pinotage vin av årgången 1959 vann vintävlingen "Cape Young Wine Show". 1991 så blev Kanonkop's vinmakare vald till årets vinmakare vid tävlingen "International Wine and Spirit Competition" i England, och detta efter att just ställt ut viner gjorda på Pinotage.



Viner gjorda på Pinotage är kända för att ha en helt egen karaktär med arom som går från banan, till nagellack, aceton, plast och bränt gummi. Oz Clarke använder beskrivningar såsom lava och vinterdofter av marshmallows som rostas över öppen eld. (Clarke Oz, 2002) Flera olika kemiska substanser har föreslagits som bidragande till denna karaktär, däribland etylacetat, isoamylacetat, etyldekanolat och hexanol.

Även om alla dessa kemiska ämnen och många ytterligare bidrar till aromen så har isoamylacetat visat sig vara den tongivande substansen. Genom att tillsätta olika halter av isoamylacetat till icke-Pinotage viner så har dessa viner nämligen identifierats som just Pinotage av erfarna vinprovare. (Van Wyk et al., 1979). Isoamylacetat finns även i kolsyrejästa viner och faktiskt i just bananer...



Förr så var denna karaktär druvans stora nackdel, men så var den också mer påtalad, och vinerna ansågs vara mer eller mindre defekta av många. Genom att ha lärt sig vilka faktorer som påverkar halten isoamylacetat så kan man idag styra så att vinerna blir mer "neutrala". Tidigare skörd och jäsning vid högre temperatur är två sätt att minimera halten av isoamylacetat.

Isoamylacetaten bildas nämligen under själva jäsningen och förekommer varken i själva druvorna eller musten. Dock finns där sk "förelöpare" i form av vissa aminosyror som påverkas av klimatförhållanden såsom temperatur och solljus. Klimatet påverkar därför indirekt den slutliga förekomsten av isoamylacetat. Även mognadsgraden när druvorna plockas påverkar halten av dessa aminosyror som finns i höga halter i just Pinotage.

Den mörka bär och plommon karaktär som också återfinns i Pinotage kommer till stor del från β -damascenone, som är en generell aromkomponent för röda viner. β -damascenone återfinns nämligen i var och vartannat rödvin.

När det gäller den allmänna rökighet som jag, med många, känner i Sydafrikanska viner så skall den inte sammanblandas med den druvtypicitet som beskrivs ovan för druvan Pinotage. Denna rökighet har snarare med brända fat eller med Leafroll virusangripna vinplantor att göra. En teori är nämligen att Leafroll viruset förstör plantornas lövverk och påverkar fotosyntesen. Mognaden störs genom att rankan inte tar till vara solljus och näringsämnen optimalt. Att detta påverkar karaktären på vinerna är ju helt klart men frågan är ju om det ger den rökighet som man ofta känner i vinerna? Då Leafroll viruset även finns i stor mängd på annat håll i världen så blir man ju lite fundersam över varför rökigheten främst verkar framträda i Sydafrika... Vissa druvsorter (exempelvis Pinot Noir) är ofta angripna bara plantorna är tillräckligt gamla och då pratar vin inte bara om plantor i Sydafrika.

Referenser:

Clarke Oz, Druvan bakom vinet, första svenska utgåvan, 2002.

Van Wyk, C. J., Augustyn, O. P. H., De Wet, P. & Joubert, W. A., 1979. Isoamyl acetate - A key fermentation volatile of wines of *Vitis vinifera* cv Pinotage. *Am. J. Enol. Vitic.* 30, 167-173.