

Rökighet i Sydafrikanska viner - del 2.

Har tidigare (april 2007) skrivit om rökighet i Sydafrikanska viner.

Nu har WOSA (Wines of South Africa, det officiella organet för marknadsföring av sydafrikanska viner) både accepterat att det finns speciella aromer i många av landets viner och vidare bestämt sig för att utreda saken (vilket redan är påbörjat...).

Man skriver bl.a.:

"While there are many opinions on the origins of, and factors underlying, this aroma, there is no definitive answer. Wines of South Africa has initiated some research and the University of Stellenbosch has agreed to a project, along with industry research organisation, Winetech, in order to define this aroma, with the overall objective being to isolate its nature and origin and to educate growers and wine producers, with scientifically proven knowledge." [ref. 2]



En av förklaringarna, som ibland hör, är den stora förekomsten av virusangripna (Leafroll) rotstockar. Att detta skulle vara orsaken tillbakavisas fortfarande bl.a. med hänvisning till att det finns motsvarande virus på annat håll.

Dock så lär det enbart vara i just Sydafrika där hela vinfält är drabbade och inte bara enstaka plantor som exempelvis i Frankrike. Detta kanske är huvudorsaken till att man inte ser karaktären på annat håll.

Vi får väl se vad man kommer fram till...

Ref. 1, WOSA's hemsidan (www.wosa.co.za) juni 2008.

Ref. 2, Bongiovanni et al, *Vignevini* 2003, 30(10), 83-86, 2003.