

Rökighet i sydafrikanska viner - en "update"...

Har tidigare skrivit om fenomenet/problemet med den distinkta rökighet ("burnt rubber") som man kan känna i främst viner från Sydafrika. Ett fenomen som man till slut (åtminstone delvis) både erkänt och börjat arbeta med. Exempelvis så har man sedan 2008 arbetat med projekt relaterade till just rökighet vid Universitetet i Stellenbosch. Detta faktiskt efter att man i framförallt engelsk vinpress (under "ledning" av Jane MacQuitty vid The Times) mer eller mindre beskrivit sydafrikanska viner som defekta.

Vad har då hänt? Vad har man hitintills kommit fram till?

Enligt Marianne McKay (Department of Oenology and Viticulture, University of Stellenbosch) så finns det några olika teorier kring varifrån aromen kommer, och troligtvis så är det flera faktorer som samverkar. Detta samtidigt som fenomenet verkar minska i omfattning.

- Flyktiga svavelinnehållande ämnen såsom dietylsulfid, dimetylsulfid, metyl- och etylmerkaptan, och merkaptoetanol är alla kända för att ge gummi och brända aromer vid olika koncentrationer i olika matriser. Olika jäststammar påverkar bildningen av divätesulfid vilket i sin tur i senare kan leda till bildning av dessa flyktiga svavelföreningar.
- Vinmakare blir mer och mer medvetna både om problemet och hur olika jäststammar påverkar, vilket också säkert är en orsak till att problemet verkar minska i omfattning.
- "Brett" (kontminering av jästsvampen *Brettanomyces*) kan troligen bidra till den rökiga karaktären genom att öka halten flyktiga fenoler, såsom etyl- och vinylfenoler.
- Speciellt tycks viner gjorda på Cabernet och Merlot vara känsliga, vilket troligtvis beror på att dessa tenderar att ha en örtighet som i kombination med svavelinnehållande föreningar ofta verkar ge en gummiliknande arom.

[efter mailbrevväxling juli 2010 med Marianne McKay]