

Varför ”drar” så många italienska viner mot körsbär?

Vare sig man pratar Sangiovese, Barbera, Nebbiolo, Primitivo, Corvina, m.fl. italienska druvsorter eller deras motsvarande viner såsom Chianti, Valpolicella eller t.o.m. Barolo, så är körsbär en av dom vanligaste doft/smak associationerna som görs när det gäller italienska viner. Det räcker med att fritextsöka på ”körsbär” på systembolagets hemsida så är Italien och dess viner överrepresenterade.

Körsbär, till skillnad från vissa andra bär och frukter, har inte en enskild sk ”aroma impact compound”, dvs en enskild aromkomponent som ger körsbärskaraktären. Istället så är det flera olika komponenter (kemiska substanser/ämen) som tillsammans ger körsbär dess karaktäristiska arom och smak. Dessa ämnen är bl.a. bensylaldehyd, 2-hexenal, hexanal, bensylalkohol, eugenol och vanillin. Substanser som alla faktiskt förekommer i förnimmelsebara mängder även i vin. En annan kemisk förening som ger körsbärskaraktär, och som även den förekommer i vin, är etyl-3-fenylprop-2-enoat (etylestern av kanelnsyra, ”ethyl cinnamate”).

Min hypotes när det gäller italienska viner och körsbärskaraktären är därför att det är förekomst av dessa föreningar (eller några av dom), att det helt enkelt finns en naturlig förutsättning för viner att dofta/smaka körsbär, tillsammans med dels att många italienska druvor drar åt röd frukt (och röda bär) istället för mörka bär, och dels att många italienska viner har en signifikant syrlighet, som gör att man helt enkelt känner (och associerar) till just körsbär associerar) till just körsbär.

// Lars.

fortsättning...

Har bollat ovanstående hypotes "mail-ledes" med några välkända vinpersonligheter och har fått bekräftat såpass mycket att hypotesen är trolig. Alltid något. :)

Jancis Robinson skriver exempelvis: *"I can see what you mean with red cherry aromas on Italian wines and I agree that the high acidity of Italian reds may accentuate this character..."*.

Peter McCombie, MW, skribent i Decanter och domare i International Wine Challenge, skriver: *"What a fascinating question. I hadn't thought that much about it. You may well be right. I think acidity is key to many Italian varieties and wines and I agree red fruits tend to predominate."*

"Interestingly I have been working/reading about flavour/aroma perception lately (it is a subject that fascinates me) and I wonder if we as humans have a tendency to 'make it up'. In other words I wonder if our vocabulary for description is not as good as our ability to sense aromas and flavours."

"People have always used cherry as a descriptor for Italian wines and it works for me but would I have come up with it on my own?"

[efter korrespondans via e-mail, februari 2012.]