

## Kaffesmakande Pinotage.

Rökighet i Sydafrikanska viner har jag skrivit om förut (se länk nedan). En variant på detta är kanske det faktum att kaffe (och choklad) har blivit lite av ett "signum" för Pinotage. Det är till och med så att vissa producenter till och med använder detta i sin namngivning. Just nu finns det exempelvis vin på "bolaget" med namn som Cafe Culture, Coffee Pinotage, Barista Pinotage och The Bean Coffee Pinotage.

Universitetet i Pretoria har analyserat kaffedoftande Pinotager med hjälp av olika luktsensortekniker, ihop med kromatografi, och kommit fram till att det framförallt är en kombination av dom två kemiska ämnena furfural och 2-furanmetanol (fufurylalkohol) som ger den här kaffeassociationen hos Pinotage. Båda ämnena har kaffekaraktär och återfinns i kaffe även om dom inte direkt räknas som sk "aroma impact compounds" (ämnen som på helt egen hand ger karaktären). [Ref.1]

Furfural är dessutom en känd komponent som extraheras från rostade ekfat, kanske under själva fermentationen, och som då dessutom bildar furfurylthiol som även detta är en känd kaffekomponent. [Ref.2]

Kanske inte så konstigt att Pinotage kan dofta/smaka kaffe?

Referenser:

Ref 1. Naudé Y et al, "Investigating the coffee flavour in South African Pinotage wine using novel offline olfactometry and comprehensive gas chromatography with time of flight mass spectrometry", Journal of Chromatography A Volume 1271, Issue 1, 4 January 2013, Pages 176–180.

Ref 2. Blanchard L et al, "Formation of Furfurylthiol Exhibiting a Strong Coffee Aroma during Oak Barrel Fermentation from Furfural Released by Toasted Staves", J. Agric. Food Chem., 2001, 49 (10), pp 4833–4835.

