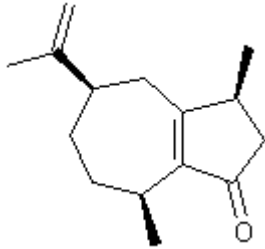


Rotundone - Grüner Veltliner.

Redan 1967 så upptäcktes "sesquiterpenen" som en extraktionskomponent i indisk Cypress (cyperus rotundus) och fick namnet Rotundone. Ett fåtal arbeten nämner sedan Rotundone som förekommande substans i några växter men ingen bryr sig mer än så, detta tills man 2007 identifierade substansen som "ansvarig" för den ofta typiska pepparkaraktären i Syrah/Shiraz viner. [Ref.1]



Sedan dess har mycket hänt, man har konstaterat att Rotundone troligtvis är den substans som är huvudansvarig för kryddigheten i både svart- som vitpeppar, men även i nötag (nut grass, Indisk cypress), mejram, rosmarin, basilika, timjan och oregano.

I vitpeppar är halten Rotundone runt 200 tusen gånger perceptionsgränsen för människa i vatten. I Oregano är halten runt 100 gånger perceptionsgränsen medan den i vin (Syrah) kan ligga runt 15 gånger perceptionsgränsen. (Perceptionsgränsen - den nivå där dom flesta individer känner ngt med sitt lukt- eller smaksinne - ligger för Rotundone på runt 10 ng/kg medan vitpeppar innehåller runt 2000 ug/kg). [Ref.2]

Grüner Veltliner då?

Tja, Österrikes stora gröna druva, som upptar nästan 30% av vingårdsarealen, är känd för att ha en kryddighet, åt vitpeppar, som en karaktäristisk aromkomponent. Och visst, Grüner innehåller också oftast såpass höga halter med Rotundone att det bara måste slå igenom i arom och smak.

Man har nämligen konstaterat att även andra druvsorter (än Syrah), och dess resulterande viner, har förnimmelbara halter av Rotundone. Dessa är dom blå druvorna Mourvèdre, Durif (korsning mellan Syrah och Peloursin), Graciano, Schioppettino och Vespolina, och inte minst alltså den gröna druvan Grüner Veltliner. [Ref.3]

Halterna i vin varierar mellan 0 (förstås!) och upp mot 1000 ng/kg. I en test av druvor från 6 vingårdar - Shiraz, Australien - så varierade halten mellan 10 och 650 ng/kg, varav 11 hade halter över perceptionsgränsen (16 ng/L i vin). [Ref.2] I ett annat test av 17 Grüner Veltliner viner så uppvisade 16 av dessa halter överstigande perceptionsgränsen. Vinet med högst halt innehöll 264 ng/L vilket motsvarar ungefär 17 ggr perceptionsgränsen. [Ref.3]

Dessutom så har man konstaterat att Rotundone verkar vara klonberoende (vilket inte är så konstigt) och att den anrikas nästan exklusivt i skalet vilket innebär att skalkontakt under vinifikationen är nödvändigt om man vill ha fram kryddigheten. Vidare så verkar svalare klimat (och lägen) främja bildandet. [Ref.3]

Referenser:

Ref 1. Pollnitz A et al, "Spicy aroma in Shiraz", 13th Australian Wine Industry Technical Conference, Session 6, July 31, 2007.

Ref 2. Wood C et al, "Spice up your life - The Rotundone story", Proceedings of the 12th Weurman Symposium, Expression of Multideisciplinary flavour science, Switzerland 2008.

Ref 3. Mattivi F et al, "The sesquiterpene rotundone is an impact aroma in Gruener Veltliner and other peppery wines", In Proceedings of the 16th International Enology Symposium, Italy 2011.