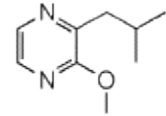


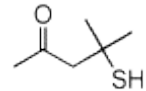
Cabernetfamiljens arom- och smakkaraktäristik.

De flesta viners aromkaraktärer (alltså vad dom doftar och smakar) beror på förekomsten av en mängd olika kemiska föreningar som tillsammans i olika förhållanden sinsemellan ger enskilda druvor, vintyper och viner deras olika karaktärer. Det som generellt skiljer viner åt är snarare förhållandet mellan dessa ingående föreningar än att det är enstaka enskilda ämnen som "fäller avgörandet". Men undantag finns och här sticker bl.a. cabernetfamiljen ut med två kemiska föreningar som starkt bidrar till familjens karaktäristik. Dessa ämnen är metoxyisobutylpyrazin och merkaptometylpentanon.

Metoxyisobutylpyrazin (2-Metoxy-3-isobutylpyrazin) är den substans som ger cabvinerna dess typiska paprikaton. Substansen återfinns i signifikanta nivåer (klart över den sensoriska detektionsgränsen) i framförallt druvarna Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc och Carmenere. I Sauvignon Blanc så bidrar den med en vegetativ och örtig ton. Metoxyisobutylpyrazin återfinns förresten i just paprika och anses där vara den viktigaste aromkomponenten. Förekomsten anses vara genetisk betingad och substansen finns bara sparsamt i viner gjorda på andra druvsorter.



Merkaptometylpentanon (4-merkaptometylpentan-2-on, "kattketon") är en annan "kul" substans som återfinns i ett flertal druvsorter men i högre nivåer i bl.a. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc och Sauvignon Blanc. Substansen har även denna en vegetativ och örtig ton. I det här fallet mot ginst och svarta vinbär / svarta vinbärsblad och faktiskt mot kattkiss vid högre halter.



Tittar man på vad svarta vinbär innehåller så är etylbutanoat, 2,3-butandion, 2-methyl-3-furantiol, och metylacetat några av dom viktigaste kemiska föreningarna som anses bidra till dess (svarta vinbär alltså) karaktär. Alla dessa föreningar återfinns också i vin och då även i viner gjorda på druvar inom cabfamiljen. Merkaptometylpentanon'en återfinns däremot inte i svarta vinbär men man har hittat substansen i knoppar. [J. Agric. Food Chem. 2004, 52, 1647-1652, "Comparison of Isolation Methods for the Determination of Important Aroma Compounds in Black Currant (Ribes nigrum L.) Juice, Using Nasal Impact Frequency Profiling"]

Referenser:

- S.E. Ebeler, "Analytical Chemistry: Unlocking the secrets of wine flavor", Food Reviews International, 2001, 17(1), 45-64.
- Pavla Polásková et al., "Wine flavor: chemistry in a glass", Chem. Soc. Rev., 2008, 37, 2478-2489.
- Alfredo Koch et al, "2-Methoxy-3-isobutylpyrazine in grape berries and its dependence on genotype", Phytochemistry, 71 (2010), 2190-2198.
- Dominique Roujou de Boube et al, "Organoleptic Impact of 2-Methoxy-3-isobutylpyrazine on Red Bordeaux and Loire Wines. Effect of Environmental Conditions on Concentrations in Grapes during Ripening", J. Agric. Food Chem., 2000, 48 (10), 4830-4834.
- J.H. Swiegers et al., "The influence of yeast on the aroma of Sauvignon Blanc wine", Food Microbiology, 26 (2009), 204-211.
- D. Dubordieu et al., "The role of yeast in grape flavor development during fermentation: The example of Sauvignon blanc", Am. J. Enol. Vitic., 57 (1), 474-480, 2006.
- T. Tominaga et al., "Contribution of Volatile Thiols to the Aromas of White Wines Made From Several Vitis vinifera Grape Varieties", Am. J. Enol. Vitic., 51 (2), 178-181, 2000.