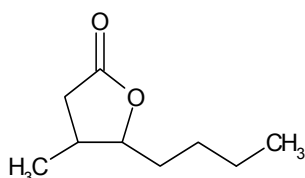


## Nu luktar det dill igen...

Många är vi som associerar dill arom med viner från Rioja, men karaktären återfinns även i många andra viner, främst faktiskt sådana med spanskt ursprung. Varför dill, och varför spanska viner?

Aromen dill i vin härrör bl.a. från förekomsten av ringslutna estrar, laktoner, mer specifikt sk metyloctalaktoner (se struktur nedan). Två isomerer finns, *trans*- $\beta$ -methyl- $\gamma$ -octalactone och *cis*- $\beta$ -methyl- $\gamma$ -octalactone. Egentligen finns det fyra former (entantiomerer), två geometriska och två optiska. Isomererna har en karaktäristisk doft av kokos, trä (ek) och vanilj, men bidrar även med både örtighet och kryddighet. Laktoninnehållet påverkas mycket av både acklimatiseringen och den efterföljande rostningen. Amerikansk vitek, som är vanligt förekommande vid lagring i framförallt Spanien, innehåller mycket laktoner, framförallt *cis*-isomeren (se tabellen nedan). *cis*-isomerien bidrar med örtighet och kan vid höga halter förklara doften av dill som ofta förekommer i spanska viner. Mängden metyloctalaktoner ökar vid rostning.



Även terpenener har förknippats med dill arom och även dessa förekommer främst i Amerikansk vitek. Här har man dock inte ännu kunnat knyta aromen till någon specifik substans. (ETS Laboratories, 2001)

Tabellen nedan visar medelvärden ( $\mu\text{g/L}$ ) när det gäller ett urval flyktiga ämnen för fransk respektive amerikansk ek analyserat från dubbla fatprov. Försöken har omfattat samma röda spanska vin lagrat i sex månader uppdelat på 3 nya respektive 3 gamla fat för varje ursprung. (Pérez-Preito, 2002)

	French oak Q. petrea	American oak Q. Alba
furfural + furfuryl alcohol	1,3	1,2
guaiacol	6,1	6,9
4-methyl-guaiacol	4,0	9,5
trans-oak lactone	20,6	12,2
cis-oak lactone	54,2	203,2
4-ethyl phenol	142,8	205,2
vanillin	123,4	121,3

### Referenser:

ETS Laboratories, Technical Bulletin, 15 februari 2001.

L J Pérez-Prieto et al, Maturing Wines in Oak Barrels – Effects of Origin, Volume and Age of the Barrel on the Wine Volatile Composition, J. Agric. Food Chem. 2002, 50, 3272-3276.