

## Rökighet i Sydafrikanska viner.

När det gäller den allmänna rökighet som jag, med många, känner i Sydafrikanska viner så skall den inte sammanblandas med druvtypiciteten som druvan Pinotage har och som också delvis går mot bränt och rök... (Se tidigare artikel om Pinotage och dess arom) Rökigheten är dock något kontroversiell då det är många (framförallt sydafrikanska skribenter) som inte vill kännas vid denna aromkomponent som många av oss ändå känner...



Charl Theron - oenolog och knuten till universitetet i Stellenbosch, samt sitter i juryn för flera vintävlingar - skriver i ett mailsvar till mig: *"It is the first time I hear about the specific smokiness of our wines and it is thus rather difficult to have a specific declaration therefore. Maybe we should rather assure that our viewpoints about smokiness are similar. In general I can only confirm that it is most definitely not forest fires since it is actually a limited factor in the local wine regions. Viruses can definitely not be the reason leaving us with wood as the last reason."* Charl Theron, som bl.a. håller i en kurs om just vinkaraktärisering, borde ju om någon veta? Hur som helst så vill han varken kännas vid att vinerna är rökiga eller att detta skulle ha det minsta med virus att göra.

Fick även detta svaret från Roland Peens, verksam som sommelier i Sydafrika: *"Lars, I have heard a similar view within the UK wine industry when I was working as a sommelier in London. Even the top SA reds, it is perceived, have a Barbeque-like aroma with an underlying green/chariness on the palate. I believe that vineyards planted in the early nineties in SA were virus infested when demand for stocks was at an all-time high. Thus even young vines were and still are being hampered by leaf-roll and powdery mildew, not allowing complete phenolic ripeness even at potential alcohols of 15%. A lot of research is currently being done and producers are starting to replant any infected vines. Recent vintages of top producers I believe have combated this problem and winemakers are finally realising that wine is not only made in the winery. Using copious amounts of new oak was also a massive trend in reds until recently, contributing to this chary-character."*

WOSA - Wines of South Africa Sverige och Maja Berthas skriver: *"Det är svårt att säga vad det är som orsakar rökigheten. Jag tror själv att det kan vara många faktorer. Intressant är dock att många av de dyrare vinerna inte har samma mängd rökighet längre. Så jag tror faktiskt att det handlar mera om själva vintillverkningen än terroir."*

*Brandrök kan ibland ge vissa viner röksmak, men det är inte det som du generellt känner som rökighet i vinet. Det tror jag u kan vara säker på. Men det har funnits tillfället (som. bla. Steenbergs Sauvignon Blanc) som fick höga halter av rök i musten pga. kringliggande skogsbränder på table mountain.*

*Att det skulle handla om brända fat är heler inte hela sanningen. Det är klart att man ibland kan få en rökighet från faten, men man har generellt inte mer rostade fat i sydafrika än i andra länder. Tvärtom så köper man ju in väldigt mycket klassiska franska fat.*

*En spännande teori, som jag tycker känns trovärdig, är att det ökända viruset Leaf roll spelar in i denna smak. Leaf Roll förstör lövens naturliga fotosyntes, vilket gör att dom inte fungerar som dom ska. Detta borde ju kunna ge en defekt i druvan också och vissa tror att den rökiga smaken kommer från att rankan inte kunnat ta till vara soljus och näringsämnen på rätt sätt. Detta gör ju att druvan heller inte kan mogna optimalt. Teorin kan stödjas med att en rökighet framförallt känns i de billigare vinerna, där man också har mera virusinfekterade vingårdar. Rökigheten har dock minskat på senare år och detta kan ju i sin tur bero på att man arbetar mera med nyplantering för att få bukt med viruset nu."*

forts. på nästa sida...

fortsättning från föregående sida...

Egna invändningar:

- Leafroll viruset finns även i stor mängd på andra håll i världen. Varför verkar då rökigheten främst framträda i viner från Sydafrika? Vissa druvsorter (exempelvis Pinot Noir) är ofta angripna bara plantorna är tillräckligt gamla och då pratar vin inte bara om plantor i Sydafrika. När det gäller virus så är jag därför beredd att hålla med Charl Theron om att detta troligtvis inte har med saken att göra ("definitely not" är uttrycket Carl använde). Jag har sökt och hittar inga vetenskapliga belägg för virusteorin. Det finns många artiklar om Leaf-roll virus men inga som skriver om en rökighet i de resulterande vinerna...

- Själv så tycker jag att jag främst hittar rökighet i viner gjorda på druvorna Pinotage och Syrah. Kan det vara så att en del av "sanningen" bakom rökigheten ligger i att det i dessa druvor finns en potential för rökiga viner som når sin "fullkomlighet" i Sydafrika beroende hur man gör sina viner? Kanske genom det utstuderade användandet av nya fat som Roland Peens skriver om härövan.

// Lars Jonsson, Göteborg.