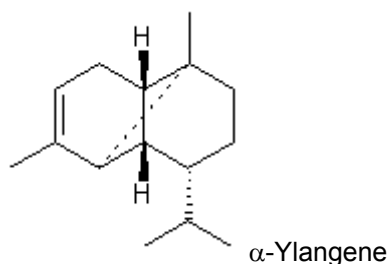


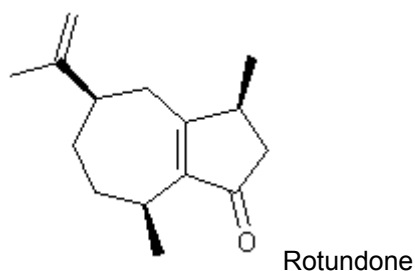
Svartpeppararom i vin – Australiska forskare har identifierat den kemiska substansen.

Australiska forskare knutna till Australian Wine Research Institute (AWRI) har identifierat den kemiska substans som ger många viner, exempelvis sådana baserade på druvan Syrah/Shiraz, den karaktäristiska svartpeppar karaktären.

Tidigare i år så presenterade man först en artikel där man visade att man hittat en speciell terpen (en sk "sesquiterpen"), alfa-Ylangene, som återfinns såväl i druvor som vin och som kan fungera som en "markerare" för kryddighet/pepprighet i röda viner. Finns det mycket alfa-Ylangene i druvorna så blir de resulterande vinerna kryddigare. (ref. 1)



Det man nu har lyckats med är att identifiera själva substansen som ger den kryddiga aromen, alltså kryddigheten/pepprighet i röda viner. Det var på "13th Australian Wine Industry Technical Conference" den 31 juli i år som Alan Pollnitz presenterade sin grupps upptäckt, nämligen att **Rotundone** (som också är en sk "sesquiterpen"), är den aromkomponent som ger kryddighet i röda viner. (ref. 2)



Rotundone upptäcktes faktiskt redan 1967 som en extraktionskomponent i Indisk Cypress (Nutgrass) och har fått sitt namn efter örtens latinska namn *Cyperus rotundus*. Man har dock inte brytt sig speciellt mycket den förrän nu. Endast ett fåtal vetenskapliga arbeten nämner den och då som en förekommande substans i några växter. Ingen har tidigare beskrivet den som en potent aromatisk substans.

Förutom att identifiera substansen så har man bestämt perceptionshalter i vin (dvs hur mycket av substansen som måste finnas för att vi skall känna aromen), vilka visat sig variera från individ till individ, men ligger runt 16 ng/L. Vid en halt på 20 ng/L så är vinerna signifikant kryddiga. Tester visar också att runt 20% av oss inte känner doften överhuvudtaget. Dessutom har man konstaterat att den är en primär aromkomponent vilket innebär att den återfinns i druvorna och alltså inte bildas under tillverkning eller lagring.

Slutligen kan sägas att man har även - nu när man vet vilken substansen är - hittat den i många andra kryddiga växter, däribland oregano, basilika, svart- och vitpeppar. Faktum är denna substans visat sig vara den mest potent aromen i svartpeppar.

Referenser:

1. Parker M et al, "Identification and Quantification of a Marker Compound for 'Pepper' Aroma and Flavor in Shiraz Grape Berries by Combination of Chemometrics and Gas Chromatography-Mass Spectrometry", *J. Agric. Food Chem.*, Vol. 55, No. 15, 2007.
2. Pollnitz A et al, "Spicy aroma in Shiraz", 13th Australian Wine Industry Technical Conference, Session 6, July 31, 2007.