

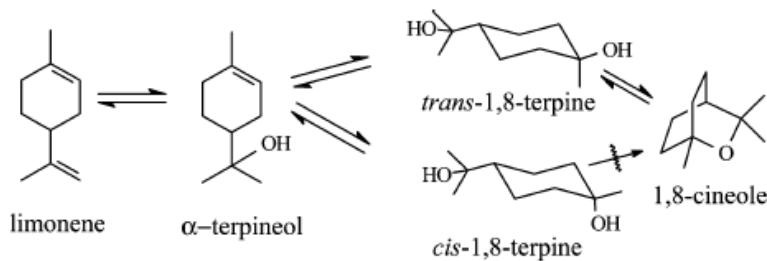
## Eukalyptus arom i vin

Eukalyptus och mint är aromkaraktärer som man emellanåt hittar i viner från områden med närhet till eukalyptus träd (exempelvis i Australien och Kalifornien), men även i andra viner från platser helt fria från eukalyptus.

Man har visat att substansen eukalyptol (1,8-cineol) som är den aktiva arom substansen i självaste eukalyptus oljan också återfinns i vissa viner. Dels alltså i viner som vuxit nära eukalyptus träd men även i andra viner (exempelvis i Bordeaux).

Försök gjorda av ETS laboratoriet i Kalifornien har visat att druvor tar upp eukalyptol från eukalyptusblad även om dom inte har direktkontakt. Dessutom så har man hittat eukalyptol i viner som odlats nära eukalyptus träd. Detta presenterades på Proceedings of the VII<sup>e</sup>me Symposium International d'OEnologie i Bordeaux 2003. [ref. 1]

Hur är det då med eukalyptol'en som man har hittat i viner som inte vuxit i närheten av eukalyptus träd? Faktum är att man i nästan alla röda viner hittar terpenener som kan bilda eukalyptol. 2005 så publicerade Journal of Agricultural and Food Chemistry (Laura Fariña et. al.) en artikel där man visar att terpenerna limonen och alfa-terpineol under vissa förutsättningar ombildas till just eukalyptol (1,8-cineol). I det här fallet rörde det sig om Tannat viner från Uruguay. [ref. 2]



I en artikel i BMC Genomics från 2007 om Cabernet Sauvignon druvans utveckling så skriver man att limonen och några av dess härledda substanser såsom mentol och 1,8-cineol är intimt associerade med eukalyptus aromen i röda viner. Man har även identifierat enzymet som omvandlar terpenerna till limonen cyklas. [ref. 3]

Med andra ord så kan eukalyptus aromen i röda viner antingen komma genom en "smitta" av substansen eukalyptol från närliggande eukalyptus träd eller genom att den helt enkelt syntetiseras av druvan själv...

### Referenser:

1. Herve et. al., "Eucalyptol in Wines Showing a Eucalyptus Aroma, In Proceedings of the VII<sup>e</sup>me Symposium International d'OEnologie. Actualites OEnologiques, Bordeaux, 2003.
2. Fariña et. al., "Terpene compounds as possible precursors of 1,8-cineole in red grapes and wines", J. Sci. Food Agric. 53(5), 1633–1636, 2005.
3. Deluc et. al., BMC Genomics, 8,429, 2007.