

## Cabernet Sauvignon och Merlot. Lika som bär?

Har själv svårt att skilja på druvorna Cabernet Sauvignon och Merlot, och min erfarenhet från provningar där man exempelvis har provat västra och östra stranden i Bordeaux mot varandra, är att detta inte enbart gäller mig. Visst - om man räknar ett genomsnitt på flera erfarna vinprovare - så kommer man kanske gissa rätt oftare än vad man gissar fel, men mycket tydligare än så blir det nog inte. Dessutom så kan man ju fundera på om man då verkligen testat druvorna mot varandra eller mer mognad, vinifiering och/eller terroir.

Hur som helst så har jag letat efter mer vetenskapliga jämförelser, där även sensorik ingår, utan att hitta speciellt mycket. Två artiklar är lite mer "spot on", båda på publicerade i Journal of Agricultural and Food Chemistry, den ena från 2000 gäller viner från just Bordeaux och den andra från 2006 gäller istället viner från Kalifornien och Australien.

Dessutom så frågasätter jag, både efter egen erfarenhet, och efter att ha läst artiklar såsom dom nedan, att man kan särskilja (som många påstår) Cabernet dominerade kommuner inom Bordeaux, från varandra. Det bara måste vara större skillnader mellan enskilda viner (olika producenter, årgångar, druvblandningar, vinifiering, etc) än vad det generellt är mellan enskilda kommuner såsom Pauillac, St Estephe, Margeaux och St Julien.

-----  
"Differentiation of the Aromas of Merlot and Cabernet Sauvignon Wines Using Sensory and Instrumental Analysis", av Kotseridis et al, är en studie av aromskillnader mellan sex Merlot och tre Cabernet Sauvignon viner från årgång 1996, och från appellationerna Pomerol, Saint Emilion, Pessac Leognan, Pauillac och Moulis.

Vinerna var unga, buteljerade (med svaveldioxid) efter malolaktisk jäsning och lagrade kontrollerat i 1 år innan analys. Vinerna testades sensoriskt av 17 utvalda oenologistudenter, erfarna sedan tidigare av vinprovning, och som dessutom tränats för att specifikt känna igen 20 aromkaraktärer förekommande i just Merlot och Cabernet Sauvignon. Vinerna testades (kodade och i olika ordning för dom olika deltagarna) både med avseende enbart på huruvida det förelåg skillnad genom sk triangeltest och genom ett beskrivande test där man helt enkelt (skala 0 till 5) bedömde vinerna efter dom 20 olika aromkaraktärerna.

De 20 aromkaraktärerna var plommon, apelsin, svarta vinbär, körsbär, päron, persika, viol, ros, buxbom, paprika, eukalyptus, gräs, peppar, rökighet, läder, lakrits, jordgubbssylt, karamell, kakao och kaffe.

Resultatet då? De sk aromprofilerna på Cabernet Sauvignon och Merlot vinerna blev väldigt lika och skiljdes signifikant åt enbart med hjälp av en av dom 20 aromkaraktärerna, nämligen karamell, där Merlot nästan genomgående fick en högre notering. Man skriver "*The aroma profiles of the wines of Merlot and Cabernet Sauvignon were very close. Differentiation of these two varieties was significant only for the caramel descriptor, which was rated higher in the Merlot wines*". Man skriver också "*The explanation of this result could be that these wines were very young at the time of analysis, so that their aromas were mainly determined by common fermentation compounds*".

Referens:"Differentiation of the Aromas of Merlot and Cabernet Sauvignon Wines Using Sensory and Instrumental Analysis", ,Kotseridis et al , J.Agric. Food Chem., Vol 48, No 11, 2000, 5383-5388.

forts. på nästa sida...

"Comparison of Aroma Volatiles in Commercial Merlot and Cabernet Sauvignon Wines Using Gas Chromatography-Olfactometry and Gas Chromatography-Mass Spectrometry", av Gürbüz et al, handlar egentligen mer om dom kemiska skillnaderna map aromkomponenter, mellan viner gjorda av Cabernet Sauvignon och Merlot, och mellan Kalifornien och Australien.

Vinernas flyktiga sk aromaktiva komponenter har, efter extraktion, analyserats med gaskromatografi kombinerat med sk olfaktometri, där tränad personal har suttit och doftat på komponent, för komponent, när dessa eluterar ut från gaskromatografen. Detta samtidigt som komponenterna analyserats (och identifierats) mha sk masspektroskopi.

Resultatet då? Hela 74 olika aromaktiva komponenter analyserades (och mestadels identifierades) och jämfördes mellan vinerna. Detta med resultatet att man kom fram till att dom var lika med små skillnader mellan druvsorterna (och för den del länderna). Man skriver: "*Although the general patterns of aroma category intensities were similar for all four wines, there were subtle differences between the wines*" och "*The results from this study suggest that Merlot and Cabernet wines share many aroma impact compounds in common even when produced in different years from disparate geographic regions*".

Referens: "Comparison of Aroma Volatiles in Commercial Merlot and Cabernet Sauvignon Wines Using Gas Chromatography-Olfactometry and Gas Chromatography-Mass Spectrometry", av Gürbüz et al, I, J.Agric. Food Chem., Vol 54, No 11, 2006, 3990-3996.