Наша Газета



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Осторожно, пробка! | Attention, bouchon!

Автор: Заррина Салимова, Фрибург, 26.04.2019.



Фото: Kym Ellis, Unsplash

Исследователи Фрибургского университета разработали метод определения привкуса пробки в вине.

Des chercheurs de l'Université de Fribourg ont mis au point une méthode qui détecte le goût de bouchon de certains vins.

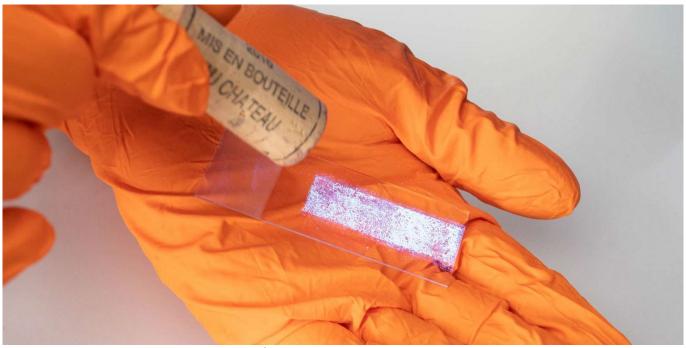
Attention, bouchon!

Запах мокрого картона, несвежих носков, забытых в стиральной машине влажных полотенец, сырой земли, гнилого дерева или плесени – этими не самыми приятными словами обычно описывают вино, пораженное «пробковой болезнью». Привкус пробки портит примерно пять бутылок из ста и считается дефектом: в ресторане вам обязаны заменить такое вино, а в магазине должны возместить стоимость испорченной бутылки.

В 80-х годах прошлого века швейцарский ученый Ханс Таннер выяснил, что «пробковую болезнь» вызывает вещество трихлоранизол (TCA). Оно синтезируется при взаимодействии плесени с хлорсодержащими соединениями, которые могут попасть на кору пробкового дерева с инсектицидами, фунгицидами или хлорированными средствами гигиены.

До недавнего времени определить горьковатый привкус можно было только одним способом: откупорить бутылку и попробовать вино. Однако в 2019 году на помощь снова пришли швейцарские ученые. Благодаря недавно сделанному ими открытию обнаружить дефектное вино можно будет более простым способом – не подвергая мучениям вкусовые рецепторы.

Группа исследователей Фрибургского университета под руководством профессора Катарины М. Фромм и докторанта факультета химии Сергея Василевского разработала пробковый детектор для вина, который представляет собой флуоресцентную супрамолекулярную пористую субстанцию. Принцип действия прост: субстанция перестает быть флуоресцентной, как только ее поры заполняются молекулами, вызывающими неприятный привкус.



Чудо-субстанция. Фото: Université de Fribourg

У пробкового детектора есть и другие области применения, отмечается в коммюнике университета. Субстанция может использоваться, например, для определения в овощах и фруктах следов пестицидов или гербицидов, разрешенных в некоторых странах, но запрещенных в Швейцарии. Кроме того, сетчатая структура субстанции реагирует на взрывчатку, поэтому ее можно использовать как детектор взрывчатых веществ, например, в ходе проверки безопасности в аэропортах.

Результаты исследования были опубликованы в научном журнале Inorganic Chemistry. Проект реализован при поддержке Швейцарского национального научного фонда. Некоторые из испытаний были проведены под руководством доктора Дарио Бассани из Института молекулярных наук при Университете Бордо - где же еще тестировать вещества для определения привкуса пробки, если не в таком винном регионе, как Бордо?!



Виноградники Фрибурга. Фото: 2018 Etat de Fribourg

Что касается фрибургских вин, то они, возможно, не так известны, как валезанские, но от этого не менее хороши. В кантоне культивируются шассла, пино нуар, гамарэ и другие сорта винограда. Попробовать фрибургские вина и блюда можно будет в специальном ресторане традиционной кухни, который будет открыт во время Праздника виноделов, с 18 июля по 11 августа, в парке Дорэ в Веве. В меню, кроме классического фондю, вяленого мяса, ветчины, колбасок, окороков и сыров, есть популярный во Фрибурге «суп де шале», который готовится из лука-порея, обычного лука, кольраби, моркови, лимской фасоли, шпината, макарон, овощного бульона, молока, сливок и тертого грюейра. Из десертов обязательно стоит заказать дрожжевой пирог Вюлли со сладкой сливочной начинкой. Напомним, что приобрести билеты на Праздник виноделов можно здесь.

Праздники Женевы

Статьи по теме

За вином на самолете SWISS

Даниэле Финци Паска: «Мир представляется мне волшебным» Татьяна Смирнова: «Швейцарию надо копировать и нести в Россию» В Вероне короновали сионское вино Как живут молодые швейцарские виноделы? Марина и Рено Бюрнье: швейцарские виноделы на Черном море Правила цюрихских виноделов

Source URL: https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/ostorozhno-probka