

## Осторожно, пробка! | Attention, bouchon!

Автор: Заррина Салимова, [Фрибург](#) , 26.04.2019.



Фото: Кум 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 (ТСА). 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.

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?!

Что касается фрибургских вин, то они, возможно, не так известны, как валанские, 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 Веде. 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://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/ostorozhno-probka>