

ASEV Best Papers Awards 2025 aangekondigd, gratis beschikbaar

Bron: ASEV



AJEV
75 American
Journal of
Enology and
Viticulture



ajevonline.org

AJEV
75 American
Journal of
Enology and
Viticulture



ajevonline.org

Gefeliciteerd aan de winnaars van de ASEV Best Papers Award 2025! De geselecteerde artikelen worden gepresenteerd tijdens de ASEV National Conference in juni in Monterey, Californië. U kunt beide artikelen gratis lezen op de website van de AJEV.

De winnende artikelen van dit jaar zijn onder andere:

Voor de wijnbouw:

"Trunk Cambium Facilitates Pre-Symptomatic and Year-Round Detection of Grapevine Red Blotch Virus Using the LAMP Assay"

, geschreven door Jennifer K. Rohrs, Hannah G. Fendell-Hummel, Sarah L. MacDonald, Malcolm B. Hobbs en Monica L. Cooper van de University of California Cooperative Extension, Napa County.

Deze studie toonde aan dat het testen van druivenranken op het rodevlekkenvirus met behulp van een monster genomen uit de stam van de wijnstok (met name de cambiumlaag die de schors van het hout scheidt) effectiever is dan het gebruiken van bladmonsters. De nieuwe methode, die gebruikmaakt van de lusgemedieerde isothermische amplificatie (LAMP), kan het virus detecteren vóórdat symptomen optreden. In tegenstelling tot traditionele bladsteeltesten, die alleen in bepaalde delen van het groeiseizoen werken, kan stamcambiumbemonstering het hele jaar door worden gebruikt. In wijngaarden in Napa Valley detecteerde stamcambiumbemonstering infecties twee keer zo vaak als rietweefselbemonstering, en meer dan twaalf keer zo vaak als bladsteelweefselbemonstering. Veel wijngaardbeheerders gebruiken deze techniek al, samen met visuele inspecties, om het virus vroegtijdig te detecteren en verspreiding ervan te voorkomen.

[LINK](#)

Voor oenologie:

"Prevalence of Wildfire Smoke Exposure Markers in Oaked Commercial Wine"

, door Mango Parker, WenWen Jiang, Adrian D. Coulter, Tracey E. Siebert, Eleanor Bilogrevic, I. Leigh Francis en Markus J. Herderich van het Australian Wine Research Institute.

Deze studie onderzocht hoe kan worden bepaald of de rokerige smaak van een wijn afkomstig is van standaardrijping in eikenhouten vaten of van blootstelling aan natuurbrandrook. Verschillende Australische wijnen die niet waren blootgesteld aan rook van natuurbranden, werden getest om de basisniveaus van rookgerelateerde chemicaliën vast te stellen. De auteurs ontdekten dat eikenhouten vaten van nature bepaalde rookverbindingen, zoals guaiacol en syringol, in relatief hoge concentraties introduceren. Hoewel er markers aanwezig waren die doorgaans wijzen op blootstelling aan natuurbranden, kwamen deze slechts in kleine hoeveelheden voor. Dit onderzoek geeft een duidelijker beeld van de fenolische verbindingen die doorgaans worden aangetroffen in op eikenhout gerijpte wijnen, waardoor onderzoekers met zekerheid kunnen vaststellen welke van deze wijnen door rook zijn aangetast.

[LINK](#)