

Pinot Gris czy Pinot Grigio? A może obie?

Pinot Gris padło ofiarą popularności, przerodziło się w Pinot Grigio i stało morzem cienkusza.

Ten krótki tekst będzie traktatem o skutkach tej popularności.

Szczęśliwie nie wszystkie interpretacje odmiany są anonimowe. Istnieją winiarze, którzy potrafią wycisnąć z niej wiele złożoności i charakteru.

Dlatego postaram wam się dać wam narzędzia, które pomogą wam wybrać takie wino jakiego szukacie lub takie, które wam jest aktualnie potrzebne.

[Pinot Gris czy Pinot Grigio? A może obie?](#)

[Skąd się wzięło Pinot Gris?](#)

[Charakterystyka](#)

[Jakie daje wina](#)

[Gdzie się uprawia Pinot Gris?](#)

[Źródła](#)

Skąd się wzięło Pinot Gris?

Pinot Gris jest mutacją [Pinot Noir](#). Ma po prostu grona o innym kolorze.

Co ciekawe zmiany dostrzeżono w kilku miejscach na raz.

Pojawiły się w burgundzkim Chassagne-Montrachet, w Nadrenii-Palatynacie i w Badenii-Wirtembergii.



Winnica w Chassagne-Montrachet. Właśnie w takim miejscu Pinot Noir zmutowało w Pinot Gris.

Pokazuje to naturalną skłonność Pinot Noir do mutowania. Dodatkowo mamy jeszcze Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Teinturier i Pinot Noir Précoce.

Pierwsza rzetelna wzmianka o Pinot Gris pochodzi z 1771. W nadreńskiej miejscowości Spira odkrył ją, dziko rosnącą w ogrodzie Johann Seger Ruland. Dlatego w Niemczech czasem można ją znaleźć pod nazwą Ruländer.

We Francji po raz pierwszy napisano o niej w 1712. Kryła się pod nazwą Auvernat Gris. 58 lat później pojawił się nowy synonim: Bureau.

Jest on o tyle ważny, że używa się go w Burgundii do dziś. Większość tamtejszych czerwonych apelacji dopuszcza niewielką domieszkę tej odmiany celem poniesienia

kwasowości bądź zmiękczenia wina. Czasem krzewy Pinot Gris rosną między krzewami Pinot Noir.

W Alzacji znano odmianę pod nazwą Tokay. Po tym jak Węgrzy zainterweniowali w Unii Europejskiej wycofano się z jej użycia. W zamian nazwa Médoc miała zniknąć z etykiet węgierskich win.



Alzacka miejscowość Kaysersberg

We Włoszech Pinot Gris pojawiło się na początku XIX wieku i z czasem stało się maszynką do drukowania pieniędzy.

Istnieje też alternatywna teoria, która mówi, że Pinot Gris zostało przywiezione w 1375 z Francji na Węgry. Dokonać miał tego Karol IV Luksemburski Święty Cesarz Rzymski. Następnie, prawie 200 lat później odmiana miała wrócić do Alzacji w rękach Austriackiego generała dowodzącego cesarską armią. Nie ma obecnie wystarczających dowodów na poparcie tej tezy, ale brzmi ciekawie.

Charakterystyka

Zarówno kiście jak i grona Pinot Gris są małe. Czasem bardzo małe.



Grona Pinot Gris potrafią mieć szeroką paletę kolorów.

[Mark Smith, CC BY 2.0](#), via Wikimedia Commons

Kolor owoców jest zmienny. Potrafią być różowo-fioletowe, szarawe, czasem nawet tak ciemne jak Pinot Noir. Zwłaszcza w ciepłych siedliskach.

Dlatego czasem, gdy owoce dojrzeją ciężko odmianę odróżnić od jej rodzica.



Grona Pinot Gris o bardzo ciemnych skórkach.

[Mark Smith](#), [CC BY 2.0](#), via Wikimedia Commons

Pączkuje i dojrzewa wczesnie. Krzewy są bardzo żywotne i szybko obrastają w części zielone. Nie dają za to zbyt dużych plonów.

Owoce łatwo osiągają wysoki poziom cukru. Kosztem spadku kwasowości.

Jakie daje wina

Z Pinot Gris można uzyskać dwa rodzaje win. Bogate, złożone, o dużym ciele lub cienie i anonimowe, do szybkiego popijania w upalny dzień.



Włoska wersja, lekkiego, pijalnego Pinot Grigio

Copyright @Zonin

Pierwsza wersja wywodzi się z Alzacji. Przy odpowiedniej kontroli plonów i cierpliwości tamtejsi producenci uzyskują wina o głęboki kolorze, bogactwie ciała i złożonym aromacie. Tam odmianę uważa się za jedną z czterech tak zwanych szlachetnych. Obok Rieslinga, Muszkatu i Gewürztraminera.

Wine te mają aromaty miodu, przypraw korzennych, dymu i moreli. Z wiekiem stają się jeszcze bardziej złożone rozwijając smaki ciasteczkowo-maślane.

Robi się tam też wersję z późnych zbiorów. Tak zwane Vendange Tardive.



Alzackie Pinot Gris z późnych zbiorów.

Copyright @Edmond Rentz

Z drugiej strony mamy Pinot Grigio. Wino masowe. Zazwyczaj bardzo neutralne, kwaśne. Pozbawione koloru i smaku. W dużych ilościach robi się w je we włoskim regionie Veneto. Jest to efekty mody. Jakimś cudem udało się przekonać konsumentów, że słowa Pinot Grigio na etykiecie łączą się z prestiżem i jakością. W rzeczywistości omijałbym takie wina z

daleka. Chyba że zostały zrobione przez jednego z renomowanych producentów we Friuli lub Alto Adige.

Gdzie się uprawia Pinot Gris?

Jak przystało na odmianę międzynarodową Pinot Gris uprawia się na całym globie.

Zazwyczaj w dwóch opisanych powyżej stylach.

W nawiasie podałem synonimy pod jakimi można znaleźć jest w konkretnym kraju lub regionie.

1. Francja
 - Alzacja
 - Dolina Loary (Malvoisie, Pinot Beurot)
 - Burgundia (Pinot Beurot)
 - Sabaudia
2. Włochy (Pinot Grigio)
 - Friuli
 - Alto Adige
 - Lombardia
 - Veneto
3. Luxemburg
4. Niemcy (Grauburgunder, Grauer Burgunder,)
 - Badenia
 - Hesja Nadreńska
 - Palatynat
5. Szwajcaria (Malvoisie)
 - Valais
6. Austria (Grauer Burgunder)
 - Burgenland
7. Węgry (Szürkebarát)
8. Słowenia (Sivi Pinot)
9. Czechy (Rulandské Šedé)
10. Rumunia
11. Mołdawia
12. USA
 - Kalifornia
 - Oregon
 - Waszyngton
 - Nowy Jork

- 13. Kanada
 - Kolumbia Brytyjska
- 14. Argentyna
 - Mendoza
- 15. Chile
- 16. Australia
 - Mornington Peninsula
- 17. Nowa Zelandia
 - Marlborough
 - Hawke's Bay
 - Martinborough
 - Central Otago
 - Nelson
- 18. RPA
- 19. Japonia

No I tyle. A ty co myślisz o Pinot Gris/Grigio? Lubisz wersję alzacką czy włoską? Interesuje cię złożony bukiet, który można kontemplować czy szybkie ugaszenie pragnienia czymś neutralnym?

Źródła

[Wine Grapes](#) - Jancis Robinson, Julia Harding, Jose Vouillamoz
Oz Clarke's World of Wine - Oz Clarke