

Koja je razlika između sorti/vina Pinot Grigio, Pinot Gris i Pinot Blanc

Naslov originala: So What's The Difference Between Pinot Grigio, Gris And Blanc?

Izvor: <https://vinepair.com/>

Objavljeno: 13.07.2016 by Emily Bell

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: Pinot, Grape variety, Wine



Bijelo vino je bijelo vino, zar ne? Svi koji pijemo razna bijela vina, tu doslovno razlikujemo mnoštvo novih pojmova. U stvari, puno bi lakše bilo navesti iskustva i imati neke usmene priče za one koji ne vole bijela vina, ali tri prilično istaknuta bijela vina koja nisu super slična zaslužuju posebnu priču. Govorimo o sortama, vinima: Pinot Grigio, Pinot Gris i Pinot Blanc.

Šanse su male, da ste detaljnije upoznati sa pravim **Pinot Grigio** (*Burgundac sivi*). Ali su šanse, drugih malo veće kada je u pitanju da ga prepoznaju u tom dvodimenzionalno, citrusno-pop izrazu. Vino je dobro za prolazak letnjeg dana, ali nije za kraj Grigio priče. **Pinot Gris** (*Burgundac sivi*) nije toliko poznat, vjerovatno zbog nešto viših cijena, a **Pinot Blanc** (*Burgundac bijeli*) je vjerovatno najmanje poznat uopće. Ali zapravo su tu neke ozbiljne, kao u genetičke, veze između sve tri sorte. A i neke prilično interesantne razlike koje će te spoznati, shvatiti, učiniti vas mudrijim oko svih stvari o vinu. I puno je bolje kupiti ih, što je i cilj, zar ne? I probati ih na djelu.

Sorte su dosta povezane. Možda drugačije izlaze iz flaše, ali Pinot Grigio, Pinot Gris i Pinot Blanc su iz iste porodice. Porodica "Pinot", ne iznenađuje, što ih dovodi u blisku vezu sa sortom **Pinot Noir** (*Burgundac crni*). Smisao je da piješ Pinot, koja fantazija.

Sorte su nastale mutacijom. Imamo genetske mutaciju zahvaljujući raznolikosti unutar životinjskog i biljnog kraljevstva, zastrašujuće čudnim o X-Men legendama i bogatstvu ukusnih vina na svijetu. Sorte: Pinot Blanc, Pinot Gris i Pinot Grigio su sve mutacije boje sorte Pinot Noir.



Sorte: Pinot Noir, Pinot Grigio/Pinot Gris, Pinot Blanc/Bianco

Pinot Grigio i Pinot gris su srednje mutacije. Sorta Pinot Noir sadrži najveću količinu aktivnih antocijanina (jedna komponenta koja doprinosi boji grožđa). Sorta Pinot Blanc je mutacija sorte Pinot Noir sa najmanjom količinom antocijanina (neaktivna). Prostim jezikom rečeno sorte Pinot Grigio i Pinot Gris su srednje mutacije, na pola puta između sorti Pinot Noir i Pinot Blanc.

Iskreno rečeno, sorte Pinot Grigio i Pinot Gris su skoro iste (ili iste), ali ipak različite. Pinot Gris i Pinot Grigio je ime za sivkastu / ljubičastu boju pokožice grožđa, a sorta porijeklom iz regiona Alsace u Francuskoj. "Grigio" je jednostavno italijanski prevod "gris-a". Ali to ne znači da će i flaša vina biti istog okusa. Dok je grožđe genetski identično, proizvodnja vina - takva vina - mogu se razlikovati.

Tako Vas, Pinot Grigio preko Pinot Gris može podučavati o proizvodnji vina. Ako uzmete u obzir koliko se razlikuju u izražavanju osobina i cijeni jedne flaše vina Pinot Grigio i Pinot Gris videćete koliko su važni terroir i uloga vinara u uticaju na karakter vina. Da li ste ikada konobaru vratili pola boce sjajnog, svijetlog, limunastog vina Pinot Gris u vrućem ljetnom danu? Vjerovatno ne.

Rečeno je, Pinot Grigio je često pogrešno shvaćen. Kao i bijesni tinejdžer, Pinot Grigio je često pretjerano "svjež" i energičan, a to je zbog toga što je proizvodnja vina jedna od većih razlika između Pinot Grigio i Pinot Gris. Pinot Gris ima tendenciju da bude proizveden sa blago zaokruženim okusom, sa starenjem u buretu, prijatelj hrane prijatnog profila. Zbog svoje rane i ogromne popularnosti u Sjedinjenim Državama, Pinot Grigio je počeo da se proizvodi masovno, iako delikatno voćni i energičan, dominira tržištem bijelih vina. Ali to ne znači da se ne proizvodi složen, sa strukturom, iako se Pinot Grigio obično ne proizvodi sa čuvanjem u hrastovom buretu. ("Zašto?, pa, što više vina, to je bolje")

Prihvatamo Pinot Grigio sa energičnošću, i ako je sorta sa malo kiselina u grožđu. Mnogo jeftiniji Pinot Grigio svi pijemo masovno proizvedenog i / ili čuvanog u čeličnim tankovima, sa stvarno manjom količinom prirodne kiseline u grožđu, ali očuvanom što je više moguće. Ovdje dobijate ponekad neinteresantno, ali smješno osvježavajuće, neugledno, citrusno vino (neki kažu da ne mogu piti slamnuti tip vina Pinot Grigio). Vrhunski Pinot Grigio i Pinot Gris imaju tendenciju da prođu starenje u buretu, što ublažava energičnost limuna i kiselost, obogaćuje voćem (čak i sa malo začinnjen drvetom) a to generalno vinu daje kompleksnost. Zbog toga plaćate više za ovakva vina; ako vino zahtijeva starenje, to se dodaje trošku.

Pinot Gris je putujuća sorta. Sorte grožđa mogu imati specifična regionalna mjesta porijekla, ali često će se naći i na novom terenu. Tako je Pinot Gris postao Pinot Grigio. Započeo je u regionu Burgundy (Burgundiji), neko vrijeme zaustavljen, da bi u Švajcarskoj u 14. vijeku bio carev favorit i odavde produžava svoj put do Italije, gdje se rodio Pinot Grigio mirnog trajnog naslijeđa. Ali, sorta Pinot Gris je takođe pronašla nove domove u Njemačkoj, Austriji, Južnoj Africi i Oregonu. To je mnogo kilometara putovanja čak i avionom.

Pinot Grigio/Pinot Gris je osjetljivo grožđe. Ne mislim na to da će vino početi da plaće u "flaši". Ali dio razloga zbog kojeg možete dobiti takvo vino od grožđa sorti Pinot Grigio i Pinot Gris je zato što osjetljivo reaguju na terroir; sorte uglavnom preferiraju hladnije klime i padine, a time sreća i za Alsace i sjeveroistočnu Italiju. Varijacije, bilo u temperaturi ili stilu starenja, mogu uticati na način na koji grožđe iskazuje kiselost, voćni karakter i arome. U tom smislu to je zaista grožđe vinara.

Pinot Blanc ima svoje značenje. Pinot Gris/Pinot Grigio će se pokazati malo više kiselosti i strukture nego Pinot Blanc. Pinot Blanc ima zaokruženi izraz (kada je dobro proizveden). To je zapravo redovno pravilo, sa svakodnevnim bijelima vinima koja se konzumiraju u regionu Alsace. Za razliku od često svjetlijih voćnih okusa koji nalazite u (nekim) vinima Pinot Grigio, Pinot Blanc može težiti ka putu prema jabuci, pa čak i dimljenim okusima, a može se čuvati u hrastovom buretu za malo više bogatstva.

Pinot Blanc takođe ima i talijansku suprotnu stranu. Ne iznenađuje, zove se **Pinot Bianco** i zapravo se može pomiješati sa sortom Chardonnay, među ostale sorte, sa prilično velikim uspjehom. U stvari, dio onoga što sortu Pinot Blanc čini važnom je sortna svestranost: koristi se u proizvodnji mirnih vina, slatkih i pjenušavih (uključujući, iako obično u manjem omjeru u proizvodnji šampanjaca). U sjeverozapadnoj Italiji, Pinot Bianco se takođe koristi u proizvodnji pjenušavog vina Franciacorta, koje je, za razliku od italijanskog pjenušavog vina Prosecco, proizvedeno po Méthode Champenoise. To je takođe glavna komponenta u pjenušavom vinu Crémant d'Alsace. Dakle, Pinot Blanc ima manje poleta, ali to je ista dobra igra.

Govoreći o prilagodljivosti, Pinot Gris se može piti kao desertno vino. Pinot Grigio se obično pije mlad i hrskav, ali Pinot Gris se zapravo može kasnije brati (late-harvest) i pretvoriti u bogato desertno vino. Živjeli!