



Poklon svetovljanski sorti je združil sedem vinarjev iz Vipavske doline in Štajerske

# Modri pinot praznuje

Modri pinot se je v primorskih vinogradih najverjetneje pojavil po zaslugi Deželne kranjske vino- in sadjerejske šole na Slapu pri Vipavi, ki ga je sredi druge polovice 19. stoletja začela ponujati kot Modri Burgunder (Blaueburgunder). Šolo je takrat vodil Rihard Dolenc, ki je za to sorto napisal: "Daje najfinejše črno vino. Saditi se ga zamore na bolj položne lege, rezati bolj na dolge napenjalce. Na tropinah pustiti se mora mošt dolgo časa, kje do božiča, toda v pravih kadah."

**TONI GOMIŠČEK**

Vse to še vedno drži, le maceracije so bistveno krajše, le redko daljše od tedna ali dveh, so nas pred dnevi prepričevali udeleženci mednarodnega dneva modrih pinotov, ki je potekal na posestvu Tilia Estate - Hiša pinotov. Poobdnik in gostitelj slovenskega poklona modremu pinotu je **Matjaž Lemut**, vinogradnik iz Potoč pri Dobravljah, ki je obenem organizator Master Classa Modri - Les Noirs, ki bo, če ne bo šlo kaj narobe zaradi koronavirusa, sredi oktobra na Kendovem dvorcu v Spodnji Idriji.

Slednji ima mednarodno udeležbo, medtem ko je bil poklon modremu pinotu v osrčju Vipavske doline povsem slovensko obarvan. Za uvodni pozdrav v kleti je Lemut presenetil zbrane s prvo klasično penino iz svoje kleti, v kateri se prepletata moč chardonnaja in eleganca modrega pinota. Steklenic, v katerih je potekala sekundarna fermentacija, še ni de-

goržiral, zato je vino izrazito suho, ampak tako naj bi tudi ostalo, pravi vinar, ki si je vino omislil kot osebno darilo za šestdesetletnico, srečanje s katero pa ga vseeno ne čaka takoj za vogalom. Zato pa je zbrane čakal za vogalom, kjer je osrednji del vinogradov posestva z mogočno lipo, godalni trio Podokničarji, ki je intoniral uvod v pokušino modrih pinotov.

**Francosko poreklo**

Poklon sorti, ki ji ves svet priznava francosko poreklo, šarm in tudi muhavost, se je začel z igranjem francoske himne, kateri je sledila slovenska, nato pa še zimzelenček La vie en rose, ob katerem se spominjamo glasu pariškega slavčka Edith Piaf. Za krajši poduk o sorti in njenih klonih je poskrbel kar gostitelj sam, družbo pa mu je delal vinski poznavalec **Bruno Gaberšek**, ki je izpostavil posebnost sorte, da bolj kot katerakoli druga odraža poreklo. Ali, kot je napisala **Jancis Robinson**, modrega pinota vinar ne prideluje, ampak se mu mora podrediti, da bi postal njegovo sredstvo za izražanje teritorija.

To pride do izraza tudi če povsem isti klon posadimo na različne lege, toda še toliko bolj, če se vinar poigrava z izbiro klonov. "Pustil sem si zadovoljstvo uporabe klonov zelo različnih trsničarskih usmeritev. Nekje so selekcijo usmerili v majhne jagode in bolj debelo lupinico, da bi dobili več barve, drugje v zračne grozde, da bi se izognili plesni, v deželah, kjer ima sonce večjo moč, pa so šli v smeri iskanja večjih grozdov, ki so se oddaljili od podobnosti s črnim storžem in so bolj podobni merlotu," je razlagal Lemut, ki je vse vrste v vinogradu opremil s podatkom o tem, kateri klon je zasajen. Razlike med njimi so opazne tako na oko kot na okus, saj ni vseeno, ali grozdje uporabimo za penino, za rožnato vino svežih sadnih zaznav ali za v hrastu odležanega junaka.

**Sedem veličastnih**

Marsikaj je bilo že povedanega o pinotu in pinotih, ki so izziv za vinogradnike in vinarje, ki zanimajo znanstveni svet, intrigrirajo poznavalce in burijo domišljijo ljubiteljev vina. Modri pinot je prvo sadje, ki so mu razvozlati genom, kmalu po tem odkritju pa ugotovili, da je s križanjem med to aristokratsko sorto in mnogo bolj ljudskim belim hojnšim (gouais blanc) nastala večina zahodnoevropskih vinskih sort.

Ljudsko oko sorazmerno dobro zaznava barvne odtenke, ki pa v naravi nimajo tako bistvenega pomena, da bi se potrudila za njihov neizbrisljiv zapis v genetski material. "Na istem grozdu lahko opazimo zrele jagode modrega, sivega in belega pinota," je med sprehodom med trtami opozarjal Matjaž Lemut, zbrani pa so se vse bolj zanimali za začetek degustacije, saj je vendar ključnega pomena to, kako zna vinar svoj vinogradniški pridelek v rujno kapljico spremeniti.

Modri pinot velja marsikje v Sloveniji za dovoljeno sorto, ponekod tudi za priporočeno, slej ko prej pa začno z njim eksperimentirati tudi tam, kjer ga doslej ni bilo v trsnem izboru. Med nedeljskim druženjem z modrimi pinoti v Potočah so svoje polnitve poleg gostitelja predstavili **Boštjan Protner** (Joannes) iz Vodol, **Aleksander Zavec** iz Lancove vasi, **Jože Čuk** iz Velikih Žabelj, **Ingrid Saksida** iz Zalošč, **Primož Lavrenčič** (Burja) in **Franc Premrn** (Pasji rep) iz Orehovice. Družbo jim je na "violini" delal **Jordan Cigoj**, ki pa je namesto loka vlekel ostro nabrušen nož po dvoletnem pršutu.

**Kraljestvo očitnih razlik**

Šolski primer modrega pinota je vino nežne rubinaste barve, blagega sadnega vonja, v katerem pre-

poznamo maline, jagode, slive in češnje, toda tudi cvetove vijolice in usnja, ter mehkega okusa, v katerem komaj zaznamo tanine, nato pa se že začno stopnjevati razlike. V vinih iz bolj hladnih krajev je več svežine, tista z juga znajo biti "skurjena". Če imajo premalo kisline, jim zorenje v lesu pusti močan pečat, s katerim se oddaljijo od matične burgundske jate. Toda v tem ni nič

slabega, če le ne naletimo na prokuste med ocenjevalci vin, ki bi vse radi dali na isto kopito.

Med pokušino v Potočah je bila povsem slučajno izpostavljena razlika, ki ji botruje poroznost zamaška: pod tršo pluto je vino zrelo bolje kot pod mehko, tako da si vzorca iz dveh steklenic nista bila niti bratranca, kaj šele sorojenca. Sicer pa so vsi vinarji dali na ogled vina, ki so trenutno v prodaji,

zvečine torej predlanskega letnika, skoraj vsi pa so namignili, da imajo v kleti tudi kaj starejšega. Tako, za preverjanje potenciala sorte in pravilnosti odločitev, sprejetih med trgatvijo in med kletarjenjem.

Če je šlo kaj narobe, bo modri pinot še vedno vino, toda če je šlo vse v redu, je poezija, ki jo patina časa zgolj požlahtni. •

**Šolski primer modrega pinota je vino nežne rubinaste barve, blagega sadnega vonja, v katerem prepoznamo maline, jagode, slive in češnje, toda tudi cvetove vijolice in usnja, ter mehkega okusa, v katerem komaj zaznamo tanine, nato pa se že začno stopnjevati razlike.**



Modre pinote so predstavili (z leve) Ingrid Saksida, Primož Lavrenčič, Matjaž Lemut, Boštjan Protner, Jože Čuk, Franc Premrn ter brata Patrik in Aleksander Zavec.



FOTO: TONI GOMIŠČEK

Modri pinot je prvo sadje, ki so mu razvozlati genom, kmalu po tem odkritju pa ugotovili, da je s križanjem med to aristokratsko sorto in mnogo bolj ljudskim belim hojnišem (gouais blanc) nastala večina zahodnoevropskih vinskih sort.