

»Malo moraš biti utrgan, da se odločiš v naših krajih za modri pinot,« pravijo vinarji in, kot kaže, so slovenski malo bolj ubrisani kot furlanski. Na Primorskem ga sicer v večji ali manjši meri gojijo od Brd preko Vipavske doline in Krasa do Slovenske Istre in kar precej polnitev dosega oznako zaščitenege geografskega porekla, medtem ko je mirnih modrih pinotov z oznako DOC v obmejnih italijanskih vinogradih malo. Kar po svoje čudi, saj je že precej časa v ponudbi trsnic, pa tudi stroka se je že na četrtem avstrijskem enološkem kongresu, ki je potekal v Gorici leta 1891, naklonjeno izrekla o njegovi vpljavi v naše vinograde.

Modri pinot prihaja iz Francije, natančneje iz Burgundije, kjer je poznan po imenu pinot noir, kar pomeni črn storž. Kdo ve zakaj so se oznaki črn v nemško govorečih deželah izognili, pa tudi storž so zamenjali s poimenovanjem po poreklu. V Nemčiji se je uveljavil izraz Spätburgunder (pozni burgundec), Avstrijci pa so ga »obarvali« v modro. V Deželni kranjski vino in sadjerejski šoli na Slapu pri Vipavi so ga sredi druge polovice devetnajstega stoletja ponujali kot Modri Burgunder (Blaueburgunder). Šolo je takrat vodil Rihard Dolenc, ki je zanj napisal: »Daje najfinejše črno vino. Sadiči 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.« Na avstrijskem enološkem kongresu je poročilo o obnašanju tujih sort v okviru cesarsko-kraljeve poskusne postaje v Gorici podal direktor te ustanove Ivan Bolle, iz kraškega Proseka doma. Cenil je zmerno bujnost sorte in hitro doseganje zrelosti, tako da se trgateg lahko začne že septembra, odsvetoval pa je posaditev modrega pinota v krajih s preveč vročine. »Njegova najprimernejša lega je vznožje gričev, kjer je vlaga nekoliko večja. Lahko uspeva na trdih, ilovnatih tleh, pa tudi na opoki, na s prodniki bogatih rečnih nanosih in celo na peščenih tleh, samo da ni prevelike suše,« je zapisal napredku svilgojstva in vinarstva zaprišeženi strokovnjak, ki je žal ravno v času kongresa zbolel, tako da so morali njegovo poročilo zgolj prebrati in da ni sledila razprava, ki bi zagotovo utrdila spoznanje, da si modri pinot zasluži domovinsko pravico v vinogradih med Idrijo in Dragonjo, sam Bolle pa je zapisal, da tudi na terasah nad Kanalom in Ročinjem.

Med Burgundijo in Bordojem

Ko so se vinski veljaki Poknežene grofije Gorica in Gradiška začeli sredi devetnajstega stoletja ogledovati po tujerodnih sortah, s katerimi bi dvignili kvaliteto deželnih vin, jim je najprej prišla na misel Francija, od vseh departmajev v vinogradniško tradicijo pa Burgundija in Bordeaux. Med rdečimi sortami jim je oko najprej padlo na (bordojski) cabernet sauvignon, ki botruje polnitvam najbolj prestižnih »gradov« (Château Lafitte, Margaux, Latour), toda tudi na cabernet franc in merlot, medtem ko za malbec niso našli pohvalnih besed. Povsem drugače je bilo stališče do modrega pinota, očeta prestižnih burgundskih polnitev kot so Romanée-Conti, Clos Vougeot, Chambertin, Volnay... »Tamkajšnji modri pinot je izjemno dopadljiv in harmoničnega okusa, brez odvečne kisline ali taninov in žive rubinaste barve. Na Goriškem nam lahko da zelo fino rdeče vino brez poudarjene barve, prijetne cvetice in nekoliko premekega okusa, da bi dosegal resnobnost drugih rdečih vin,« je zabeležil Bolle, ki je priporočal stekleničenje v drugem ali tretjem letu po trgatvi. V poskusnih nasadih je modri pinot dosegal za pol odstotne točke višje alkohole kot cabernet, zato naj bi bil primeren za rezanje z modro frankinjo, kateri bi omilil rezkost in ji dal nabor nežnih arom.

Šolski primer modrega pinota je vino nežne rubinaste barve, blagega odnosa vonja in mehkega okusa. V njem prepoznamo maline, jagode, slive in češnje, toda tudi cvetove vijolice, črnilo in usnje. Tanini so komaj zaznavni, sicer pa na slog

Črno vino modre krvi

Besedilo in fotografije: TONI GOMIŠČEK



Modri se na ogled postavi



Movia preverja zorenje modrega pinota



Paraschos je letošnji pridelek že spravil v klet



Saša Radikon v domači arhivski kleti



Matjaž Lemut iz Hiše pinotov



Zbiranje vzorcev za naslednje srečanje

vina bolj vpliva poreklo kot vinar sam. V vinih iz hladnejših 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. Ali, kot je napisala najbolj cenjena vinska poznavalka na svetu Jancis Robinson, modrega pinota vinar ne prideluje, ampak se mu mora podrediti, da bi postal njegovo sredstvo za izražanje teritorija. In v tem ni nič slabega, če le ne naletimo na Prokruste med ocenjevalci vin, ki bi vse radi dali na isto kopito.

Hajdi, hajdo, na pokušino gremo!

Naključje je hotelo, da sem bil v enem tednu na dveh pokušinah modrega pinota. Prva je bila kar v domači reži, ko se nas je osmerica prijateljev zbrala na slepem »srečanju« z osmimi modrimi pinoti, ki smo jim s pomočjo ocenjevalnega vzorca mednarodnih vinskih natečajev pripisovali točke ugodja ali nezadovoljstva, za drugo je poskrbel Matjaž Lemut, vinar iz Potoč, ki je svoje posestvo poimenoval kar Hiša pinotov in ki zdaj že nekaj let zapored vabi prijatelje in ljubitelje modrega pinota, da se mu poklonijo na njegov mednarodni dan, 18. avgusta. Na prvi pokušini so bila vina tekočih in starejših letnikov (od 2018 do 2012), na drugi so vinarji dali na ogled oziroma v pokušino zadnje polnitve, zvečine torej letnika 2018 in 2017. 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.

Takega prepričanja je tudi briški zet grških korenin Evangelos Paraschos, ki je v preteklem tednu že spravil modrega pod streho. »Je ta prvi, ki ga moramo potrgati, toda zadnji, ki gre na trg,« je zaupal ob pogovoru o zadnji polnitvi, ki jo zdaj prodaja: letniku 2011. Vino imenuje preprosto »noir«, Saša Radikon, ki ima vinograde v dolini Pevnice v Sloveniji, pa ga daje na trg s fantazijskim imenom »modri«. Iz zaloge je vzel letnik 2009 robustnega telesa (14 % vol. alkohola), ki bo moral skupaj s Paraschosom zdaj nekoliko počakati na tretjo rundo domačih pokušin, v katero bi rad vključil še kakšnega Kraševca. V teh naših pokušinah smo zaenkrat preskočili sortne in zvrstne šampanjce, penine in sorodna peneca vina bele ali rožnate barve, toda tudi brez mehurčkov smo uživali v raznolikostih modrega pinota, čeprav smo se sprehajali zgolj po vinorodnem trikotniku Štajerska - Bela krajina - Brda in s kratkim skokom na Gradiščansko, ki nam ga je omogočila veličastna polnitev modrega burgundca letnika 2009 iz kleti Bretz. In res, starost mu lepo pristoj!

Klon se od klona razlikuje

V vinogradu posestva Tilia (ime ima po mogočni lipi, seveda) je poučna zbirka klonskih selekcij modrega pinota, pril-

gojenih različnim rastiščem, podnebju in namenu. »Pustil sem si zadovoljstvo uporabe klonov, ki odražajo pestrost trsničarskih usmeritev. Nekatere so selekcije usmerili v majhne jagode z bolj debelo lupinico, da bi dobili več barve, drugod v značne grozde, da bi se izognili plesni, v deželah, kjer ima sonce večjo moč in kjer listi poskrbijo za več sladkorja, pa so šli v iskanje večjih grozdov, podobnih merlotu. Zagotovo niso vsi kloni enako primerni za naša tla in podnebje, toda tudi sestava ni od začetka do konca vinograda ista, podnebje pa je tako ali tako vsako leto drugačno. Svoje opravijo tudi mikroklimatski pogoji, tako da je opazovanje rasti in dozorevanja poučno, vendar gre za pouk z obilo veselih uric,« je razlagal Lemut, ki je vse vrste v vinogradu opremil s podatkom o tem, kateri klon je v njih zasajen. Razlike med njimi so opazne tako na oko kot naokus, saj ni vseeno, ali grozdje namenjeno penini, rožnatemu vinu svežih sadnih znakov ali za v hrastu odležanega junaka. Matjaž se sicer nagiba k slednjim, čeprav si je omislil tudi penino na osnovi modrega pinota in chardonnaya.

Večina vinarjev (še vedno) prisega na francoske klone, ki razvijejo grozd velikosti manjše pesti in izrazito drobnih jagod. »Od njih ne pričakuj velikega pridelka. Če tisoč trt da 500 steklenic vina, je to že veliko,« trdi Paraschos, ki pa se samo namrdne, če mu omenimo selekcije iz Rausceda, usmerjene v velike grozde in visoke donose. Njegov recept je nizka rodnost in dober mesec dni dolga maceracija ter sedem let zorenja v rabljenem hrastovem

sodu, nato še odležanje vina v steklenici v domači kleti. Tudi pri Radikonovih zagovarjajo francoske klone in sedemletno zorenje v hrastovem sodu ter eno leto v steklenici, vendar se Saša odloča za krajše, le dvotedenske maceracije. »Običajno uporabljamo za modri velike sode, toda na izbiro posode vpliva količina potrganega grozda. Malo katera trgateg poteka povsem brez težav. Enkrat nam pridelek olkosti toča, drugič zmrzal, tretjič se po njem pasejo divje svinje in srnjaki ali pa grozdje zdesetkajo ptiči,« pravi naslednik legendarnega Stanka, ki pa prav zato posveča modremu pinotu iz stare družinske posesti v Podsobotinu še posebno pozornost.

Pokazatelj vinarjeve veščine

Marsikaj je bilo že povedanega o pinotu in pinotih, ki so izziv za vinogradnike in vinarje, ki zanimajo znanstveni svet, izzivirajo poznavalce in burijo domišljijo ljubiteljev vina. Modri pinot je prvo sadje, ki so mu razvozlati genom, kar pa prav nič ne pomaga vinarju, ko se trudi, da bi iz dobrega grozda pridelal odlično vino. To je izziv, ki mu ni videti konca, saj vsaka trgateg prinaša nova spoznanja, le najbolj veščini vinarji pa vedo, da poznavanje kemičnih formul in fermentacijskih grafov še ne zagotavlja dobrega vina.

Aleš Kristančič – Movia, ki je bil eden od pionirjev ponovnega zanimanja za »modrega burgundca« na Goriškem, rad poudarja, da je modri sorta, ki ji vinar mora zaupati, ki mora iti z njo do konca, če hoče računati na veliko vino. »Lažje skrriješ cel grozd nezrelega caberneta v eni brenti kot eno samo zeleno jagodo modrega pinota v sodu,« je prepričan, zato se ne boji počakati s trgatvijo do polne zrelosti grozda, kar pomeni tudi že olesenitev peclja in pešk. »Pecljev se lahko rešiš, pešk pa ne, in prav od njihove zrelosti je odvisna bogatost vina,« modruje po desetletjih izkušnji, ki so povsem spremenile njegov odnos do te sorte in s tem tudi značaj vina. V modrem pinotu ne išče več primarnih sadnih arom s prevladujočo noto maline, kakršnih smo bili vajeni v devetdesetih letih, ko so njegovi »modri« igrali bolj na izzivih kontrapunkta kot na lepoti akorda, harmonije. Spominjam se večerov, ko smo iskali primerne partnerje vinu ter jih našli v tako eklektičnih jedeh, kot so rezanci »mare-monti« s škampi, morskimi sadeži in jurčki ali lisičkami, pa s še malo gomoljke za povrh.

Nora devetdeseta, bi lahko rekel zdaj, ko odpiram letnik 2012. Za začetek me preseneti dokaj prosojna barva vina, v kateri so odtenki zrelosti že davno premagali mladostno rdečico. Slutim opeko, po nekaterih determinatorjih barve tudi sangrio, in ko vino zavrtim v kozarcu, občudujem elegantno spuščanje kapljic po steklu. Na vonj je bogato, zapisati da zgolj kompleksno, bi bila zanj žalitev. Najprimernejši pridevnik je – opojno. To velja tako za cvetico in okus ter dolg, resnično dolg in izjemen pookus. Aleš običajno ni navdušen nad uporabo sadjarskih pridevnikov za opisovanje njegovih vin, saj naj se s tem hvalijo v tovarnah sadnih sokov, pravi. Vesel je, da je ohranil primarnost okusov grozda in da tanini podpirajo strukturo, vendar ne izstopajo. K temu pripomore fermentacija z vrelnim nastavkom, pripravljenim iz teden dni prej potrganega grozda, zadrževanje začetka vrenja za dan ali dva in dolžina maceracije, ki je enaka času fermentacije. Ko se klobuk potopi, je čas za pretok iz vrelnih posod v barike, kjer se odvije še jabolčno-mlečni razkis, nato pa dolgo zorenje na finih drožeh. »Ne gledam na koledar, vse se odvija skladno z zakoni narave in kakor letnik veleva,« pravi.

In to je čar modrih pinotov. Večkrat se je že zgodilo, da sem šel po »srečanju« s kakim izstopajočim burgundcem preverjat vremenske posebnosti letnika, ujete v sleherni kapljici vina. Brskanje po podatkih vremenskih spletnih strani mi je potrdilo, da smo imeli leta 2012 drugo najbolj sončno poletje v zadnjih sto letih, ki se je nadaljevalo v rekordno vroč september. In ob kozarcu takega vina sonce posije tudi na dan, ko dež najavlja slovo od dolgega, vročega poletja.