



Matjaž Lemut, Tilia estate – Hiše pinotov

## MODRI PINOT, KRALJEVA SORTA RAZLIČNIH OBRAZOV

Ste vedeli, da ima skoraj vsaka vinska sorta svoj mednarodni dan in da 18. avgust pripada modremu pinotu? Pod taktirko vipavske vinske kleti Tilia estate – Hiše pinotov se je temu praznovanju tudi letos pridružila Slovenija. Na dogodku, ki je del mednarodne iniciative, je udeležencem svoje modre pinote predstavilo sedem slovenskih kleti. Mi pa smo ob tej priložnosti k pogovoru povabili Matjaža Lemuta, direktorja in enologa kleti Tilia estate.

Urša Cvilak arhiv Tilia estate

**Modri pinot velja za kralja rdečih vin, čeprav v primerjavi z vini drugih rdečih sort vsebuje precej manj barve in telesa. Kaj je po vašem mnenju tisto, zaradi česar je postal tako čislano vino?**

Modri pinot ali modri burgundec je mojster preobrata. Kot ste omenili že sami, v večini primerov ob prvem resnem stiku rad razočara: najprej z medlo češnjevo barvo, starejši so taki, da jih je bolje sploh ne piti na dnevni svetlobi. Razočara nas s telesom in celo s pretiranimi tanini glede na kisline in telo. Če skrajšam: bordojec nam bo všeč takoj, nad burgundcem bomo sprva dvignili obrv. Zakaj se torej tehtnica prevesi iz rahlega razočaranja v občudovanje, ki mu ni para? Večina vinskih poznavalcev stavi na eleganco. Delno seveda drži, a eleganca modrega nastopi šele v petem, šestem letu v kleti in tega večina ni več pripravljena plačati. Tako da je treba poiskati odgovor še kje drugje... Veste, modri pinot je pač sorta, ki je v bistvu rose, zato menim, da je salta, ki jo modri pinot najbolj spretno izvaja ta, da ljudi intrigira, kaj vse je mogoče iz nje narediti, če je na zanimivi legi in v rokah spretnega vinarja. In ravno na tej točki vznikne globoko občudovanje: v odkrivanju, kaj je sorta sposobna izraziti. Vse drugo pa dela trg.

**V kolikšni meri je modri pinot odraz terroirja in v kolikšni meri dela v vinogradu in v kleti? Kakšne so vaše lastne izkušnje kot vinogradnika in enologa?**

Terroir definira osnovne značilnosti, kot sta svežina in bogatost. Na južnejših legah so zaznave nekoliko bolj sadne, na zelo južnih najdemo celo note prezrelega sadja, v severnih predelih pa bolj zemljene note, kot je gozdna

podrast. Še bolj pomembne se mikroklima, saj tako v Kaliforniji kot na Primorskem lahko najdemo izrazite lege, ki so primerne za pridelavo te sorte. Tako kot na severu Kalifornije v Napa Valley pridelujejo ene najboljših modrih pinotov sveta, tudi v Sloveniji, denimo v Brdih in na Vipavskem – kljub temu, da gre za izrazito mediteranski področji – najdemo lege, ki ohranjajo svežino in poudarjajo prijetno pitkost sorte. Delo enologa in vinogradnika je, da kreira vina, ki si jih je zamislil. Marsikateri vinogradnik v prvih srečanjih s to sorto skuša narediti najboljše vino na svetu. In zato pridelava vino, ki je podobno plavcu iz Dalmacije. V naslednjih letih pa se običajno približuje bistvu te sorte in se usmerja proti uravnoveženemu vinu, ki je bogato, a obenem še vedno prijetno sveže. Posledično so tudi v Sloveniji obrazi modrega različni. Imamo vinarje, ki ga pridelujejo kot katerokoli drugo rdečo sorto, in take, ki v tej sorti začetijo možnost svojega izražanja. Ta kreativnost je vodilo našega gibanja Modri Les Noirs.

**Na dogodku, posvečenem modremu pinotu, ste razstavili grozde različnih klonov te sorte – povejte nam kaj o tem?**

Ime Pinot Noir govori o črnem borovem storžu, od tu izhajajo tako njegove prednosti kot svojevrstne težave. Modri pinot je sorta, ki je med prvimi sadnimi trajnicami dobila



prepoznaven genom. Selekcije te sorte so šle v različne smeri, v grobem pa ločimo dve osnovni. Prvič, francosko – italijansko, ki selekcionira grozde v smeri ohranjanja svežine in debeline jagodne kože, z namenom pridobiti bogato rdeče vino. Tu prednjačijo burgundski kloni in kloni, selekcionirani v Italiji, najbolj znani so 115, 777, 667 in R4, R9, R18. Druga skupina kolonov pa je bila selekcionirana v severnih delih Avstrije in Švice (Institut Geisenheim in The Institute of Chemistry and Biotechnology iz Wädenswila). Tu je selekcija obrnjena k rahljanju kompaktnega grozda, z namenom zmanjševanja bolezni, zlasti preprečevanja gnitja, ki mu je ta sorta s tanko lupinico pač zelo podvržena. Od tu znameniti kloni z oznako M (Mariafeld Klon) in VCR (Vivai Cooperativi Rauscedo).

**Kaj vas je prepričalo, da ste videli potencial v sorti modri pinot v Vipavski dolini? Kdaj ste zasadili prvi trs te sorte in koliko jih imate danes?**

Z modrim pinotom sem se srečal v Švici in logično je bilo, da z njo poskusim tudi na Vipavskem. Kot študentje seveda nismo uspeli kupiti najboljših leg, kupili smo kanček bolj nižinske. Kasneje pa sem z zadovoljstvom uvidel, da se bom ravno s pomočjo takih najlažje kreativno izrazil. Vipavska je pač znana po legah, ki omogočajo ohranjati svežino – ta pa je pri tej sorti močno zaželeno.

Prvi modri pinot sem zasadil leta 1993, danes imamo 17.000 trt modrega pinota. S partnersko kmetijo Pavlica na spodnjem Vipavskem pa skupaj skoraj 30.000.

**Kaj vi osebno iščete v modrem pinotu, njegovih aromah? Kako se obnese njegovo zorenje v sodih, na primer barikih?**

Rad imam precej taninov, zato je večina naših modrih pinotov bogatih z njimi, pri čemer njihovo ekstrakcijo izvajam na različne načine. Za aromatiko modrih pinotov so najbolj značilne note bolj ali manj zrelih robidnic, ki jim močno ustreza nadgradnja z zorenjem v lesu. Težko si predstavljam modri pinot, ki ne bi imel stika s hrastom. Podaljša mu življenje in razširi aromatski profil.

Vrsta zorenja je odvisna od vinogradnikovih zmožnosti. Cenejši so pridelani z uporabo hrastovih nadomestkov, vrhunski z najboljši leg in grozda pa zorijo v najboljših sodih francoskega lesa. Čas dozorevanja v sodu je odvisen od vinarjeve kreativnosti. Prisegam na do 18 mesecev, tako lahko vzdržujem konstantnost identitete, povezane s specifičnim odstotkom uporabe novih hrastovih sodov.

**Kakšen stil modrega pinota želite pridelati oz. predelati v svoji kleti in koliko različnih imate?**

Osebno mi je bolj všeč burgudski stil, z manj poudarjenimi lesnimi notami in več svežine ter dolgo življenjsko potjo pred seboj. Ker

**Salta, ki jo modri pinot najbolj spretno izvaja je ta, da ljudi intrigira, kaj vse je mogoče iz nje narediti.**

me Vipavska dolina tako močno spominja na Burgundijo, sem Tiliino vinsko paletu ustvaril na osnovi različnih leg vinogradov. Osnovni modri pinot je presek vseh naših vinogradov, sledijo mu še trije, ki izražajo svojstva posameznih leg. Seveda me zanima tudi vertikala vsakega od teh štirih. Našim kupcem želimo omogočiti, da lahko za tri bolj izpostavljene modre pinote naše kleti kupijo vsaj tri različne letnike.

**Tudi mnogi slavni šampanjci so iz modrega pinota – vas ta plat pridelave tudi zanima?**

Pred kratkim me je novinarka opisala kot »intelektualno asketskega« vinarja. Najbrž je opis kar pravi, ker se z vinom res veliko (tudi) miselno ukvarjam. A vseeno, kot vinar, ki je prišel v 50-ta leta, sem se tudi jaz zaljubil v mehurčke, kar je na nek način demanti zgornjega opisa. Z odločitvijo, da pridelam peneče vino, ki so ga naši najbolj zvesti kupci in sledilci lahko premierno poizkusili prav na našem obeležju mednarodnega dne modrega pinota, dodajam moji predanosti modremu pinotu novo dimenzijo. V Sloveniji zelo težko najdemo ekstremna peneče se vina s poudarjeno svežino. Tudi zato sem se lani odločil, da za mehurček, v katerem živim, pridelam lastne mehurčke (80% chardonnay in 20% modri pinot). Nosijo ime EL.

**Kako kaže z letošnjo trgatvijo modrega pinota – kdaj ste z njo začeli in kakšna letina se obeta?**

Trgatev modrega pinota smo začeli s trgatvijo baze za peneče se vino, in sicer 21. avgusta. Sledila bo trgatev na soncu nekoliko bolj izpostavljenih legah v prvih dneh septembra. Parametri kažejo, da bo to letnik, ki bo poudarjal sortnost s poudarjeno svežino. Če nam bo narava dopustila primerne trgatvene dneve, bomo lahko iz njega pridelali vino z dolgoživim dozorevanjem v steklenici.



Letos je na dogodku svoje modre pinote predstavilo pet primorskih in dve štajerski kleti. Z leve: Ingrid Saksida, Primož Lavrenčič (Burja), Matjaž Lemut (Tilia estate), Boštjan Protner (Joannes), Jože Čuk, Franc Premrn (Pasji Rep) ter Aleksander in Patrik Zavec.