

Vinar Matjaž Lemut iz Potoč poudarja, je zgodba o modrih pinotih Tilia Estate povezana z zgodbo Vipavske doline

Modri pinot Tilia skozi prostor in čas

Modri pinot je za Matjaža Lemuta iz Potoč v Vipavski dolini več kot zgolj ena izmed vinskih sort, ki jih lahko uspešno gojimo tudi v Sloveniji. Že pred leti se je odpravil na pot odkrivanja njegovih potencialov, ki jih predstavlja v štirih različnih polnitvah ali, kot jim sam pravi, v horizontalni piramidi.

TONI GOMIŠČEK

Sredi tedna se je **Matjaž Lemut** s kombinacijo vertikale in horizontale, torej pokušino vin različnih letnikov iste polnitve, predstavil novinarjem, zbranim na njegovem posestvu Tilia Estate. Kot vinar sam poudarja, je zgodba o modrih pinotih Tilia Estate povezana z zgodbo Vipavske doline, ki je drugi največji vinorodni okoliš v Sloveniji in ki se po velikosti ne razlikuje dosti od svetovno znane vinske doline Napa v Kaliforniji, ima pa neprimerno večjo pestrost leg in še zlasti mikroleg ter zelo svojske vremenske pogoje. Le malokdo bi verjel, da je v Vipavski dolini 2,5 krat več padavin kot v Londonu, istočasno pa tudi trikrat več sončnih ur kot v glavnem mestu Velike Britanije. Prav zato je vinogradništvo v Vipavski dolini zahtevna disciplina, saj letnega vzorca deževnjiv in sušnih obdobij ni mogoče predvideti in je zatorej ohranjanje kvalitete najbolj čisljenega vina na svetu, kar naj bi modri pinot zagotovo bil, toliko večji izviri.

Vsek polnitev ima svojo zgodbo

Osnovni odgovor na ta izviv ponuja polnitev Vipava Valley, vino s petih leg in povprečno obremenitvijo poldruži kilogram na trto, ki mu h globini barve pomaga s tehniko "saignée", odtokom manjše količine mošta pred začetkom maceracije. Vino zori v posodah iz nerjavnega jekla, vendar mu k večji taničnosti pomagajo hrastove palčke, poseben pečat pa mu pušča tudi prezimovanje pri nadzorovani temperaturi dvajsetih stopinj. Vino lanskega letnika je izstopalo s sadnimi notami, ki so se pri starejšem bratu unesle in ponudile bolj kompleksno cvetico in okus.

Polnitev Merljaki je "single cru", vino z ene lege, ki jo ka-



Za Matjaža Lemuta je modri pinot več kot zgolj ena izmed vinskih sort.

rakterizira lapor pod Fajtjim hribom, torej na južni strani doline, medtem ko prihaja večina ostalih vin iz vinogradov pod Čavnom. V tem vinogradu, ki so ga gospodarji partnerske kmetije Pavlica iz Renč zasadili v združnih časih, prisilijo trte v skromnejši pridelek z redčenjem listne mase pred cvetenjem. Naslednji poseg, ki vpliva na značaj vina, je prvi dan maceracije pri visoki temperaturi, nato pa nadaljevanje s fermentacijo pri nižji ter kasnejše zorenje v barikih iz francoskega in slavonskega hrasta. V pokušini so bili letniki 2018, 2017 in 2016, med katerimi so bile kar opazne razlike, pogojene z enkratnostjo posamezne trgovce.

Cenovno sorodno polnitve predstavlja linija Estate, kjer so se letniki vrstili od 2019 do 2015 in tako po eni strani izpostavili primernost modrega pinota za zorenje, po drugi strani pa spremjanje vinarjeve vizije v tem petletnem obdobju. Tehnika predelave sloni na puščanju dočlenega odstotka pecljevine v drozgi, kar seveda ni matematična konstanta, ampak sproten odgovor na posebnost posamezne trgovce, nadaljnje zorenje pa je v francoskih barikih.

Mehko srce pri jedrem telesu

Najvišji domet modrega pinota kleti Tilia predstavljajo stekle-

nice z belo etiketo, White Label, katere razvoj smo lahko sledili v nizu letnikov od 2019 do 2016. Lemut uporablja za zorenje tega vina "aristokratske" barike Louis Latour, ki jih karakterizira posebna pestrost začimbnih zaznav, zaradi katerih imajo že zadnje polnitve mehko srce pri jedrem telesu, s staranjem pa prihaja njihova eleganca še bolj do izraza.

Grozde modrega pinota uporablja Matjaž Lemut tudi za penino rožnate barve, v kateri sicer prevladuje chardonnay. Zaenkrat je to zgodba v nastajanju, kratka črtica, ki pa ima vse pogoje, da preraste v daljše poglavje knjige o modrih pinotih, ki jo piše Tilia Estate. •

Prejšnji teden Zagreb in Ptuj, na vrsti je Vinistra v Poreču

ZAGREB, PTUJ • Prejšnji konec tedna so se začeli prvi vinski dogodki na prostem. V četrtek in petek so v Zagrebu priredili Vinart Outlet, sejem, ki je bil obenem prodajalna vin na prostem (na fotografiji). Prizorišče je bila prostrana pokrita ploščad Muzeja sodobne umetnosti v Novem Zagrebu, na kateri je svoja vina predstavilo več deset kleti iz celotne Hrvaške, ob njih pa tudi nekaj slovenskih, primorska predstavnika sta bila **Vinakoper** in **Matjaž Lemut** (Tilia), ki je imel nekaj dni prej v Zagrebu tudi izjemno dobro obiskano delavnico s predstavljivo svojih modrih pinotov. Vinart je bil tudi odlična priložnost za vpogled v letnik 2020 v Istri, saj so bili v Zagrebu domala vsi najbolj izpostavljeni pridelovalci malvazije. Vzorno organizirana prireditev je v Zagreb pritegnila številne obiskovalce iz regije. Minulo soboto pa je zaživel Ptuj, kjer so na več koncih v mestu, ne le v minoritskem samostanu, kot je bilo običajno v minulih letih, pripravili Salon sauvignon. Na razprtjenem festivalu se je predstavilo več kot 60 pridelovalcev aromatičnega sauvignona iz več držav, med njimi tudi številni iz primorskih vinorodnih okolišev. V zalivu Peškera v Poreču bo med 18. in 20. junijem potekala Vinistra, prav tako v drugačnem formatu, za poletje pa je v širši regiji napovedanih še nekaj vinskih prireditev, a vse še niso dokončno potrjene. •



FOTO: SAŠO DRAVINEC