

GRAJSKI VEČER ELEGANTNE ČRNINE

Če je bogat, se skrije, če je reven, nas razočara

Oskar Bičič, sommelier in vodja strežbe ljubljanske Grajske vinoteke, je imel prejšnji četrtek za povabilo na tematski večer modrih pinotov dovolj tehtnih razlogov. Sorta, ki velja za elegantno in muhasto, vino za kralja rdečih vin, vrhunska vina iz Burgundije pa se uvrščajo med najdražja na svetu, uspeva v več slovenskih vinorodnih deželah oziroma okoliših, zato je lahko za predstavitev izbral šest vinarjev in njihovih vin z različnih koncev države. Dokončnega razsvetljenja ni bilo, vsak pinot je nekaj posebnega, zato se je bilo smiselnost strinjati z ugotovitvijo enega največjih slovenskih poznavalcev sorte Matjaža Lemuta: iskanje dobrega modrega pinota je zagotovo podobno iskanju svetega grala.

Igor Bratož

Na druženju s slovenskimi vinarji, kot se je formalno imenoval večer, so vinoljubcem ponudili več kot dvanajst vzorcev različnih modrih pinotov, precej steklenic so vinarji prinesli zgolj informativno, saj nekatera vina sploh še niso v prodaji, okusiti pa je bilo mogoče tudi nekatera, ki jih v vinotekah ni mogoče več dobiti. Za kulinarico plat dogodka je s trihodnim menijem in briškim pršutom za sladico poskrbela ekipa Grajske vinoteke, glavni protagonisti pa so bili seveda pridelovalci, Vinska klet Frelih, vinarna Meum, Movia, Vina Šturm, Sanctum in hiša pinotov Tilia Estate.

Večnevno čakanje na srečne trenutke

Uvodno peneče vino je bilo večeru ustrezno, Echo extra brut vinske kleti Frelih iz Šentrupertu v zgornjesavskem vinorodnem okolišu, v katerem so združeni modri pinot, žametna črnina in pinela, torej vino iz grozja iz vseh treh slovenskih vinorodnih dežel. Po tej združevalni intonaciji so sledile kratke predstavitve posameznih vinarjev. Vsi so seveda govorili o burgundski sorti modri pinot, ki so jo v slovenske vinorade prinesli francoski kartuzijanski menihi iz Žičke kartuzije, kar zadeva poimenovanje, smo pri nas prevzeli nemško, čeprav bi morali tako sorti kot vinu pravzaprav reči črni pinot, pinot noir.

Pomisel, ki se lahko utrne ob okušanju razkošja slovenskih vinskih vzorcev, kakršne so ponudili na večeru v Grajski vinoteki, je kratka: slovenskim vinskim dobropivcem se lepo godi, povsem drugače pa se za svoje požirke dragocenega modrega pinota borijo drugod. Novinarske agencije so nedavno poročale o nenavadnem dogajanju



v Oslo: tamkajšnji uradni prodajalec alkohola Vinmonopolet je oznanil, da bodo 9. februarja dali v prodajo nekaj letnikov vrhunskih burgundskih vin, med njimi dva letnika prestižnega pinota Domaine de la Romanée-Conti, grand cru 2017 in 2018, in odlično razpoloženi kupci so se pri temperaturah okoli nič stopinj Celzija za več dni utaborili pred prodajalno in čakali svoje srečne trenutke.

Vino, ki kreativnost vrača z unikatnostjo

Matjaž Lemut, ustanovitelj vinske kleti Tilia Estate – Hiša pinotov in idejni vodja festivala Modri/Les noirs v Kendovem dvorcu, je iz svojih tridesetletnih izkušenj v Grajski vinoteki ponudil v premislek nekaj misli o sorti in vinu, ki od vinarja zahteva kreativnost in mu vrača z unikatnostjo. »Vsi

Modri pinot je v Grajski vinoteki na Ljubljanskem gradu predstavilo šest pridelovalcev.

FOTOGRAFIJI BLAŽ SAMEC

Nekaj vin še ne bo kmalu na prodajnih policah, na poti k odličnosti potrebujemo svoj čas.

govorijo, da je težavna sorta, morda je celo najbolj mystificirana na svetu, a vinarja pripelje do točke, na kateri nastopi kreativnost: ta vina nimajo nič tistega, kar sicer pričakujemo od rdečih, ne barve ne bombastičnega telesa, tudi tanine ima drugačne, a če vse skupaj sestavimo, vidimo, da je sorta zanimiva. Najbolj preprost publicističen odgovor na to privlačnost je njena eleganca, a vinarji vemo, da eleganca modrega pinota nastane v petem, šestem, sedmem letu po trgovitvi, kupci pa tega niso zmeraj pripravljeni plačati. Vendar je iskanje dobrega modrega pinota zagotovo podobno iskanju svetega grala. Na zadnjem festivalu Modri/Les noirs smo se v načelni debati posvetili ravno odgovoru na vprašanje, kaj sploh je modri pinot, in končali smo z zelo enostavnim stavkom: Modri pinot mora biti predvsem modri pinot. Če je bogat, se

Modri pinot mora biti predvsem modri pinot. Če je bogat, se skrije, če je reven, nas razočara, vmes je ogromno odtenkov.

Matjaž Lamut

skrije, če je reven, nas razočara, vmes je ogromno odtenkov.«

Iskanje harmonije vina

Med okušanjem se je dejstvo, da obstaja razkošno široka paleta modropinotskih profilov, potrdilo pri skoraj vseh vzorcih, vsak se je lahko pohvalil s čisto svojo, skoraj bi bilo mogoče reči ekskluzivno noto in »nastopom«, naključje in igrivost pridelovalcev pa sta gostom prinesla nekaj nič manj ekskluzivnih uvidov v tisto, kar šele prihaja. Modri iz Movie letnik 2017 in 2018 je povedal svojo zgodbo, a mogoče je bilo preveriti, kako kaže letniku 2021, ki ga še dolga tri leta ne bo v prodaji. Podobno je pokazal modri pinot Šturm, ki sta ga predstavili vnučkinji s posestva Valentina in Manca, Veronika Frelih je predstavila njihova letnika 2018 in 2017, k uglašenosti potujejo letniki modrega pinota Meum, Marko Podkubovšek iz butične družinske vinske kleti Sanctum, ki je dolga leta preživel kot poslovnež onkraj Atlantika (tam je ustanovil tudi podjetje Vinum USA in uvažal vina iz Slovenije, Hrvaške in Toskane), pa je za prestižno linijo letnika 2018 ugotovil, da ima povsem svojo barvo, ne odstopa pa od njihovega generalnega vodila – iskanja harmonije vina.

