

Pinot gris (Szürkebarát, Pinot grigio)

Szerző: Koren István
2008. június 06.

Franciaországban szürkemazik, ahol pinot grieskőnt ismerik. A pinot család tagja, közvetlen rokonai a pinot blanc és a pinot noir (közülük hazánkban a szürkebarát terjedt el leginkább). A Badacsonyi Borvidék elterjedt és hű-res fajtajja. A legenda szerint a szerzetesek honosították meg a környéken, mert olyan szőlőt kerestek, amely cukor hozzáadása nélkül is kellemes bort ad minden évben. (A misebornál ugyanis követelmény, hogy tisztának kell lenni nem szabad cukrot adni hozzá.) Megtalálható a Balatonfelvidéki és a Mátraaljai borvidéken.

Érett bogyói lilásvörösök, bora ezért olykor halvány aranyárga, sőt akár rozára emlékeztető is lehet. Illatos, tiszta harmonikus, testes, á-z-, zamat- és extraktgazdag, finom savó bor. Ázben jellegzetes, gyűgyűvekre emlékeztető á-zkomponens van. Amikor magas cukorfokkal érkezik be, természetesen édesbort ad. Aromái és z-ei valójában szárazoz mutatkoznak meg igazán. Nagyon lassan fejlődik, sokkal később, évek múltán mutatja igazán a finomságát. Megfelelő savak esetén hosszabb érlelést is elbír, akár 10-15 évig is lehet a palackban úgy, hogy az használatra válik.