

Pinot gris (Szürkebarát, Pinot grigio)

Szerző: Koren István
2008. június 06.

Franciaországban szürkebarátot is 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 híres fajtajárja. 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 lennie 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, zamat- és extraktgazdag, finom savú bor. Ázban jellegzetes, gyögyfűkre emlékeztető ázskomponens van. Amikor magas cukorfokkal érkezik be, természetesen édesbort ad. Aromái és zai valójában szárazon mutatkoznak meg igazán. Nagyon lassan fejlődik, sokkal később, évek múltán mutatja igazán a finomságát. Megfelelő savak esetén hosszabb érlelést is elbírt, akár 10-15 évig is lehet a palackban úgy, hogy az használatra válik.