



Pinot Gris

Oorsprong:

De blauwgrijze Pinot Gris behoort tot de pinot familie en is oorspronkelijk afkomstig uit Bourgondië, als de grijze mutant van Pinot Noir.

2 meest gekende klonen: Pinot Gris à gros grains met hogere opbrengst en Pinot Gris à petits grains met kleinere vruchten en een betere kwaliteit

Kenmerken:

Deze droge witte wijnen zijn complex met een behoorlijke structuur. Het aroma is fruitig en kruidig en soms wat zwoel. Pinot Gris wijnen smaken vol, geschakeerd, weelderig met een vleugje rokerigheid. Met fruitcomponenten: witte en gele vruchten, perzik, abrikoos, appel en peer, maar ook citrusvruchten zoals pompelmoes.

Kruiden: kaneel, cacao, boter, honing, vanille, nootjes, onderbos afhankelijk het type wijn (droog of zoet)
Florale elementen: violette, acacia.

Gekonfijte en gedroogde fruitelementen in het type VT ((vendange tardive).

Culinair: omwille van zijn pittig en tegelijk rond karakter past de wijn het best bij smaakrijke gerechten van zowel vis als gevogelte en wit vlees. Zalm, makreel of forel zijn uitstekende combinaties.

De zoete versie is voortreffelijk met ganzenlever. Ter plekke wordt de wijn geserveerd bij vleesgerechten en traditionele schotels zoals Baekeoffe, een hartige stoofschotel met diverse vleessoorten. Pinot Gris is een genereuze wijn die kruidige gerechten perfect ondersteunt.

Viticultuur:

- Vroegrijpe druif, er worden 3 klonen (52,53 en 457) gebruikt.
- Gedijt zeer goed op vruchtbare kleiachtige gronden of in bodems met een vulkanische ondergrond.
- Geschikt voor semi- continentaal klimaat.
- Hoewel de bessen een laag zuurgehalte hebben, vertonen ze een hoog rijpingspotentieel.
- Geschikt voor witte wijn: droog of zoet (vendange tardive en sélections de grains nobles).

Wijngaarden:

- In Frankrijk met 960 ha Pinot Gris in de Elzas als 1 van de 'edele' rassen samen met riesling, muscat d'Alsace, Pinot Noir en gewurztraminer. Streek met variatie aan grondsoorten. Elk bodeltype geeft een specifieke wijn. Pinot Gris laat zich 4 à 5 jaar bewaren.
- Duitsland: ruländer of grauer burgunder vooral voor in Baden en de Pfalz, waar hij honingachtig is.
- Italië: in het Noordoosten, licht kruidig is met minerale smaken. Niet te verwarren met Tocai friulano een inheemse druif. In Friuli is het klimaat ideaal, met een mengeling van mediterrane en alpine invloeden. De Collio Orientali maken schitterende versies met accenten van puur fruit.
- Oostenrijk, Zwitserland, Hongarije en Roemenië
- Nieuwe wereld: in Okanagan valley, in Canada, met vat vergiste wijn, maakt vooral de vanille, honing en naar peersmakende Pinot Gris. Oregon (VS): een heldere bijna mousserende stijl; Nieuw-Zeeland: dominerend fruit van peer en appel, mango en kamperfoelie, als alternatief voor de eikgelagerde Chardonnay's. Gebieden: Wairapa, de zuidelijkste punt van het Noordelijk eiland.
- Zuid-Afrika met een kleinschalig aanplant maakt volle en evenwichtige wijnen (Stellebosch)
- Australië is recent gestart en in opmars.

Synoniemen en klonen:

In verleden in des Elza 'Tokay' genoemd (nu verboden), pinot-Beurot in Bourgogne en Nantais (Loire), malvoisie in Savoie en de Loire, ook in het Zwitserse Valais. Auvergnat in Orléans, Ruländer voor zoete wijnen, Fromenteau of Fromentot, Grauer klevner of Grauburgunder voor droge wijnen in Duitsland, en Pinot Grigio in Italië. In Hongarije draagt hij de naam van Szürkebarat (grijze monnik).