

Sivi pinoti: premalo svežine

Legendarna Skupina x, ki združuje vinske zanesenjake, sommeliere, enologe, trgovce in pisce o vinih, je ob sivih pinotih vstopila v novo degustacijsko sezono. Kot ponavadi so se dobili v gostilni pri Gorjancu na Brezovici in se poglobili v izbor petindvajsetih vzorcev, ki jih je mogoče kupiti pri nas. Sorta izvira iz Francije (*pinot gris*), pravi razvoj pa je doživela v severni Italiji (*pinot grigio*), Avstriji (*Grauer Burgunder* ali *Rulander*) in pri nas. Italijanski sivi pinoti so s svojim lahkotnim, a vseeno polnim telesom v trendovskem naskoku zavzeli ZDA, kjer zdaj sorto tudi pospešeno sadijo. Veliko si od nje obetajo novozelandski vinogradniki. Pri nas daje odlične rezultate v vseh treh vinorodnih deželah: Primorci prisegajo na suhe različice, medtem ko v Podravju in Posavju iz grozdja te trte lahko naredijo tudi dobre predikate. Ker imamo res veliko domačih sivih pinotov, so »dežurni« za to degustacijo izbrali nekaj najbolj reprezentativnih primerkov.

kategorija	proizvajalec	ime vina	letnik	cena na trgu	skupna uvrstitev
do 5 €	Jeruzalem Ormož	Sivi pinot	2006	3,50 €	3. mesto
od 5 do 10 €	Ptujska klet	Pullus	2007	5,16 €	5. mesto
	Valdhuber	Sivi pinot	2007	6 €	4. mesto
	Dveri Pax	Sivi pinot	2007	7,40 €	2. mesto
od 10 do 15 €	Jakončič	Carolina	2007	12 €	1. mesto
	Edi Simčič	Sivi pinot	2004	15 €	6. mesto

NeDELO

Kljub velikemu številu vzorcev je bila povprečna kakovost okušenih vin precej nizka. Pokazalo se je, da pivci pri tej sorti pogrešajo svežino, zato so razen prvega mesta druge »medalje« odnesli Štajerci. Od tam je tudi zmagovalec (Jeruzalem Ormož) v kategoriji cena/kakovost. Največ vin je bilo v cenovni skupini med petimi in desetimi evri, skupni zmagovalec (Jakončič) pa je pričel z dovršeno izpeljano maceracijo, polnostjo in dolgim pookusom. A kot vsem primorcem je tudi njemu primanjkovalo svežine. **T. S.**