



## Pinot Noir: Όλα όσα πρέπει να ξέρετε για τον αριστοκράτη των κρασιών

Πριν λίγες ημέρες σας είχα γράψει όλα όσα θα θέλατε να ξέρετε για τα μεγάλα κόκκινα κρασιά της Βουργουνδίας. Με αφορμή τη ζεστή ανταπόκριση και κάποιες ερωτήσεις σας, αποφάσισα να πάω το θέμα λίγο πιο μακριά και να σας μιλήσω σήμερα λίγο περισσότερο για το Pinot Noir.

Γνωστό για την υψηλή του οξύτητα, το χαμηλό επίπεδο τανινών, το ελαφρύ προς μέτριο σώμα και την εκπληκτική του ικανότητα παλαίωσης, θεωρείται (όπως έχουμε ήδη πει) ένα από τα πιο περιζήτητα κρασιά στον κόσμο. Παρά τις αναμφισβήτητες κι εντυπωσιακές δυνατότητές του όμως, δε φαντάζομαι να νομίζετε ότι πρόκειται για ένα «εύκολο» κρασί. Η ποικιλία έχει αυτό που θα μπορούσε να ονομάσει κανείς «έντονο ταπεραμέντο».

Εξετάζοντας το ζήτημα από την οινοπαραγωγική του πλευρά, η ερυθρή ποικιλία σταφυλιού Pinot Noir θα έλεγε κανείς ότι είναι δύστροπη, μιας και παρουσιάζει ιδιαίτερες δυσκολίες στην ωρίμασή της: η λεπτή φλούδα κάνει το σταφύλι ιδιαίτερα ευάλωτο στις σκληρές κλιματικές συνθήκες κι επομένως επιρρεπές στο σάπισμα και στις ασθένειες. Σε ότι αφορά στο θέμα της παλαίωσης, η ντελικάτη και ιδιαίτερα αρωματική φύση του Pinot Noir απαιτεί προσεγμένους χειρισμούς και εμμονή στη λεπτομέρεια. Όταν αυτοί οι παράγοντες εξασφαλιστούν τότε σίγουρα το αποτέλεσμα θα δικαιολογήσει τη σπουδαία φήμη – όποιος αποφασίσει, λοιπόν, να επενδύσει στην αγορά αυτού του κρασιού οφείλει να γνωρίζει από την αρχή το είδος της περιπέτειας που θα εμπλακεί, καθώς και κάποιους από τους κορυφαίους παραγωγούς.

Το Pinot Noir χρωστά το όνομά του στις γαλλικές λέξεις pinot (που παραπέμπει στην ομοιότητα που έχει το τσαμπί με το κουκουναίρι ελάτης) και noir (μαύρο, όπως το χρώμα της φλούδας), ενώ μετάλλαξή του θεωρείται η ποικιλία pinot gris. Οι ειδικοί υποστηρίζουν ότι έλκει την καταγωγή του από τη Βουργουνδία στη Γαλλία (ενδεικτικά αναφέρω το Musigny, ένα από τα σπουδαιότερα Grand Cru αμπελοτόπια εκεί), αλλά πλέον εξαιρετικά δείγματα Pinot Noir συναντάμε και στον αποκαλούμενο Νέο Κόσμο δηλαδή



στην Αυστραλία, στη Νέα Ζηλανδία (βλέπε Marlborough) και στις ΗΠΑ (California, Oregon και Finger Lakes στη Νέα Υόρκη). Ανερχόμενη, λόγω της κλιματικής αλλαγής, θεωρείται και η Αργεντινή και πιο συγκεκριμένα η Παταγονία. Φυσικά, στη λίστα με τις εκλεκτές ετικέτες του είδους δε λείπουν η Αυστρία, η Γερμανία (εκεί το Pinot Noir ονομάζεται spätburgunder), καθώς και η ίδια η Γαλλία, ειδικότερα οι περιοχές Αλσατία, Καμπανία και η κοιλάδα του Λίγηρα.

Η συγκεκριμένη ποικιλία οινοποιείται με διάφορα στυλ, ανάλογα με την επιθυμία του παραγωγού κι αυτός είναι ένας ακόμη παράγοντας (μαζί με το terroir) που επηρεάζει το τελικό γευστικό αποτέλεσμα. Η πιο κοινή πρακτική επιβάλλει τον σταφυλοχυμό να ζυμώνεται μαζί με ολόκληρα τσαμπιά



σταφυλιών, ενώ αρκετά Pinot Noir επωφελούνται σε κάποιο ποσοστό από την παραμονή τους σε βαρέλι, αν και δε λείπουν στην αγορά κι εκείνα που μπαίνουν μόνο σε μεταλλικές δεξαμενές. Αυτό σημαίνει ότι πέρα από τα κλασικά αρώματα κρασιού, κόκκινων φρούτων, μανιταριού και δασικού εδάφους, μπορεί να συναντήσετε στη σύνθεση και πιο πικάντικα χαρακτηριστικά μπαχαρικών, αλλά και βοτανικών αρωμάτων. Ο κανόνας πάντως λέει πως τα Pinot Noir του Νέου Κόσμου τείνουν να είναι περισσότερο χυμώδη, με πιο γεμάτο σώμα, περισσότερο αλκοόλ και με λιγότερη ένταση σε ότι αφορά στην οξύτητα. Στην Ευρώπη, το εν λόγω κρασί εκφράζεται με περισσότερες γήινες νότες στο προφίλ, διαθέτοντας υψηλή οξύτητα και μέτριο αλκοόλ. Είναι σύνθετες, μάλιστα, να αναπτύσσει έντονα φυτικά αρώματα, καθώς και αρώματα που θυμίζουν στάβλο. Μην το φοβηθείτε όμως, γιατί ακριβώς λόγω αυτών των χαρακτηριστικών του είναι τόσο ταιριαστό με μια μεγάλη ποικιλία τροφίμων από μαγειρευτά κρέατα, αλλαντικά και τυριά μέχρι παχιά ψάρια όπως ο τόνος και ο σολομός. Εσείς κρατήστε στο μυαλό ότι το μόνο με το οποίο δεν πρέπει να το συνδυάσετε, όπως δεν πρέπει να κάνετε με οποιοδήποτε κόκκινο κρασί, είναι τα στρείδια και τα παρεμφερή θαλασσινά.

