

Pinot Noir.

Den 18/8 är det den internationella Pinot Noir-dagen. Hur firas det bäst?



Den ädlaste av frukter, druvan som ansvarar för vinväldens mest erkända och exklusiva viner – Pinot Noir.

Kanske har du gått och sneplat på rödvinsflaskorna från Bourgogne och häpnats över prissättningen. Det är du i så fall inte ensam om. För att förstå prislappen måste vi även förstå arbetet, konsten och slutprodukten bakom den.

En kinkig druva.

Pinot Noir är en mycket kräsen druva. Till skillnad från t ex. Chardonnay så är den oerhört klimatkänslig. Den vill inte ha varmt, inte kallt, den vill bara ha lagom. I och med att det är en druva som mognar tidigt så lämpar sig varma klimat mycket dåligt då den inte hinner utveckla dess fulla potential innan den blivit övermogen. Vinerna tenderar då att bli syltiga och inte särskilt tillfredsställande. I för kalla klimat mognar den alltför långsamt och utvecklar otrevliga vegetabiliska toner. I kalla klimat där det tenderar att regna mycket är risken också stor att druvorna börjar ruttna, speciellt då druvorna har tunna skal och växer väldigt tätt i klasarna. I ett lagom svalt klimat kan Pinot Noir dock utveckla eleganta parfymiga viner. Unga viner ger i regel fruktiga toner av jordgubbe och körsbär medan lagrade viner kan utveckla en enorm komplexitet med karaktärer av bland annat viltkött, höstlöv och läder.

Världens bästa vin.

Pinot Noir är framförallt känd som den blåa druvan i Bourgogne, där många av de uttalade bästa vinerna i världen kommer ifrån. I Bourgogne lever druvan bra. Kalkrika väl-dränerade jordar och ett lagom klimat skapar perfekta förutsättningar för Pinot Noir. Idag finns druvan lite överallt i världen där det inte är för varmt. Tack vare att det är en druva som lätt klonar sig och muterar sig till att klara av vissa förutsättningar så har man lyckats förhållandevis bra med att odla den på många platser i världen. Nya Zeeland och USA är två länder som lyckats mycket bra. I det lite kallare området Champagne är Pinot Noir också en av de tre viktigaste druvorna tillsammans med Chardonnay och Pinot Meunier. På grund utav klimatförändringar odlar man faktiskt druvan nu även i södra England, där den nästan uteslutande är ämnad för mousserande viner.

Historien är lite oklar vart Pinot Noir härstammar ifrån. Klart är dock att det är en mycket gammal sort. Många druvor har fått sina anlag från Pinot Noir, däribland kan nämnas Pinot Gris, Pinot Blanc, Chardonnay och Pinotage, antingen via mutation eller genom hybridisering.

Sideways.

Ett genombrott skedde år 2004 då den amerikanska filmen *Sideways* kom ut. I filmen talar huvudkaraktären som är vinentusiast mycket gott om just Pinot Noir samtidigt som han föraktar Merlot. Detta ledde till en trend världen över men i synnerhet USA som blev så stor att amerikanska Merlot-odlare fick lida för det. En studie av Vineyard Financial Associates kom fram till att filmen kostat amerikanska Merlot-odlare 400 miljoner dollar under de 10 åren efter att filmen haft premiär. Samtidigt ökade försäljningen av Pinot Noir-viner med omkring 16% i USA. Pinot Noir-trenden ser också ut att hålla i sig. Det är spännande hur populärkultur kan påverka konsumtion på det här viset.

Så åter till frågan i underrubriken — hur firas Pinot Noir-dagen bäst?

Jo, i goda vänners lag tillsammans med en god middag som kanske avslutas med charkuterier i sommarnatten. Nedan listar vi lite tillhörande viner.



Devil's Corner Pinot Noir

105 kr

En Pinot från Tasmanien. Tack vare att vindarna på Tasmanien hjälper till att kyla ner vingårdarna så har Tasmanien blivit en populär plats för vinodlare. I detta vin finner vi dofter av mörka, kryddiga bär i en len harmoni med mjuka tanniner och en fräsch syra. Avnjuts tillsammans med medelkraftiga köttretter eller kraftiga fiskrätter.



Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir

Systembolagsnummer: 88880

129.00 kr

Kalifornisk Pinot Noir där vi verkligen kan uppleva hur komplex ett Pinot-vin kan vara. Vi finner kryddiga dofter av hallon, blåbär, jordgubbar och vanilj. Smaken är len med mjuka tanniner och välbalanserad syra som ebbat ut i en lång eftersmak.



La Petite Perrière Pinot Noir

Systembolagsnummer: 72372

99 kr

Fransk Pinot Noir Där druvorna har skördats i både Touraine och delar av södra Frankrike. Vinet har en fruktig doft med inslag av röda frukter, kryddor och en ton av svarta vinbär. Smaken är ganska lätt och frisk med trevliga inslag av röda bär, kryddor och vanilj. Utmärkt till charkuterier och ostar samt lättare köträtter.