

# Pinot Gris – inte bara till fläskkött

De italienska vinerna på druvan Pinot Grigio är en formidabel exportsuccé. I Sverige har vi hittills inte förälskat oss i denna druva som är stor i både Usa och Alsace. Här kan du lära dig mer om pinot grigios karaktäristiska drag och hur du kan resonera när du ska para vinet med mat. Vi tipsar också om tre goda pinot grigio-viner.



Långt tillbaka i tiden, i Bourgogne och i sydvästra Tyskland där det odlades pinot noir, upptäcktes vinstockar där druvornas skal inte alls hade samma färg som de andra pinot noir druvorna. De gick mer åt det grå och röda hållet och det visade sig att det var stockar där det hade skett en färgmutation. Pinot Gris såg därmed dagens ljus! *Gris* på franska betyder grå, och samma hänvisning till färgen finns även i det italienska namnet pinot grigio och i tyskans grauburgunder. Druvsorten används främst till att tillverka stilla vita viner, men det förekommer även i mousserande och roséviner. År 2010 odlades det totalt 43 563 hektar och det gör den till världens 15:e mest odlade druvsort.

## Ädel druvsort i Alsace

I Frankrike tillhör pinot gris en av Alsace ädla druvsorter, och här kan den ge viner av mycket hög kvalitet. De har en nyanserad doft med ett svårbeskrivet kryddigt och yppigt aromatiskt drag. Ibland framträder toner av blommor, tvål, parfym, mogen aprikos och kvitten. Smaken är ofta fyllig och mjuk med en lätt fet textur och en något kryddig avslutning. De har vanligen ganska låg syra och vinerna är allt från torra till ädelsöta.

Trots sin låga syra har bättre kvaliteter från Alsace bra lagringsduglighet och de är mycket användbara matviner. De är utmärkta till rökta och gravade anrättningar samt klarar både mat med kryddhetta och asiatiska influenser. Vinerna finner väl sin plats till smakrika fisk- och skaldjursrätter samt till lättare köträtter på ljust kött och fågel.

De halvtorra till halvsöta varianterna är utmärkta till gåslever, feta patéer och utvalda ostar. Med andra ord ett ypperligt allroundvin som faller de flesta i smaken. Under mina yrkesverksamma år som Sommelier använde jag ofta dessa viner som en räddningsplanka då jag stötte på svårkombinerade anrättningar.



## Pinot grigio odlas främst i Italien

Italien är det land som odlar mest av druvan (17 281 hektar) och de gör normalt dessa viner i en mycket neutralare och friskare stil. Men det är ingen tvekan om att pinot grigio tillsammans med prosecco är en av landets stora exportsuccéer. Exporten påbörjades i USA på 1970-talet och på 1990-talet tog det verkligen fart. Mycket stora marknader blev även Storbritannien och Tyskland. Självklart försökte även andra hänga på denna trend, så pinot grigio viner odlade och tillverkade i USA, Sydamerika, Nya Zeeland och Australien har ökat dramatiskt.

När man stöter på namnet pinot gris på etiketter som inte kommer från Frankrike är det ofta en indikation på att vinet är gjort i en smakrikare fransk stil. Om vi tittar närmare på USA som är världens största vinmarknad så uppnår pinot grigio-etiketterade viner en årlig försäljning på mer än 10 miljoner lådor, och då står Italien för nästan halva den volymen. Viner som såldes i USA under namnet pinot gris uppnådde inte ens 5% av pinot grigos marknadsvärde.



## Inte lika populärt i Sverige

Det intressanta är att vi svenskar inte alls verkar bry oss om denna internationella italienska vintrend. Om man detaljstuderar Systembolagets försäljning de senaste 12 månaderna och plockar bort viner som inte har pinot grigio som huvuddruva eller inte kommer från Italien, så kommer vi inte upp i mer än 250 000 liter. Det intressanta är också att mer än hälften av denna volym kommer från kändisvinet P.Lex Pinot Grigio, så frågan är ju onekligen om det är druvnamnet eller rapparen Petter som genererar den försäljningen.

Om vi då tittar närmare på de viner som säljs under namnet pinot gris och tar bort ett Nya Zeeländskt vin, så har vi kvar en bunt Alsaceviner som uppnådde en försäljning på runt 430 000 liter. Är det så att Alsacevinerna bättre passar vår svenska matkultur eller föredrar vi helt enkelt de mer karaktärsfulla fransoserna?

Den svenska statistiken stämmer helt och hållet överens med min personliga smak då många italienska pinot grigio viner både är tråkiga och opersonliga. Men det finns naturligtvis ljuvliga undantag. En smakkombination som mina sinnen fortfarande minns med välbehag var en högklassig Pinot Grigio från Alto Adige tillsammans med lättrokt ankbröst och en ljummen sallad med färska fikon. Naturligtvis tog jag genast bort äggulan som var tillagad vid 63,8 grader eftersom den varken tillförde något till rätten och definitivt utan pardon skulle förstört vinets smak och karaktär.

Med tanke på att det var en vinmakarmiddag på en svensk stjärnkrog så var förvisso äggets närvaro anmärkningsvärd, men det var svårt att bli upprörd när vinet och övriga matens smaker tog varandra hand i hand och tillsammans vandrade bort i den härligt långa eftersmaken. Ibland möter man dessa härliga smakäktenskap som gör att man fylls av glädje. Inte olik den känsla när ens steg för en till en skogsbacke fylld med gula kantareller eller när det mörka vattnet bryts och det uppdragar sig en mjärde som dignar av granna insjökräftor.

## Tre välsmakande pinot grigio-viner:



### Gustave Lorentz Pinot Gris Evidence, Ekologiskt

Systembolagsnummer: 75542

149,00 kr

---

För att finna bredden i druvans förmåga föreslår jag att ni jämför *Evidence Pinot Gris* mot *Pinot Gris Grand Cru Altenberg Viellies Vignes* från den skickliga Alsaceproducenten Gustave Lorentz.

Vinet har en elegant kryddighet med lätt vaxiga toner i doften. Smaken är torr och frisk med lätt vaxighet, friska röda äpplen, mandarin, mineral och en fräsch grapeton i avslutet. Perfekt att servera tillsammans med medelkraftiga och kraftigare fiskrätter eller till vegetariskt. Varför inte en grillad laxkottlet med ratatouille?



Gustave Lorentz Pinot Gris Grand Cru  
Altenberg de Bergheim Vieilles Vignes,EKO  
Systembolagsnummer: 72652  
319,00 kr

---

Vackert gyllene färg. Elegant koncentrerad och komplex doft av honung, persika, citrus och tropiska frukter. Mogen generös smak med fin sötma, torkad aprikos, citrus och honung. Lång och komplex eftersmak.

Perfekt till anrättningar med sötma gås och anklever samt feta pateér. Eller varför inte severar en lätrökt fasanbröst med ljummen sallad med färska aprikoser och jordgubbar.



## Ruffino Pinot Grigio Delle Venezie Organic

Systembolagsnummer: 77090

119,00 kr

---

Här har vi ett välgjort och ekologiskt exempel på den mer neutrala italienska varianten. Vinet har en fruktig och fräsch doft med inslag av gula stenfrukter, päron, en viss blommighet och en lätt fläkt av mint. Smaken är torr och fruktig med inslag av gula stenfrukter och viss ton av mineral.

### Se också



Besök franska Alsace - ett gastronomisk mecka med vacker miljö.

Förutom de goda vinerna och det vackra vädret erbjuder Alsace mycket njutning både för Gourmeten och Gourmanden.

**Läs mer**

---



Det här får du inte missa på resan till Bordeaux.

Tips på vad du kan upptäcka på resan till den franska vinregionen.

**Läs mer**

---



Pinot Noir - en kinkig druva som är många favorit.

Viner på druvan Pinot Noir kan vara dyra och det beror på att druvan inte är helt lätt att odla.

**Läs mer**

---