

Madingas pasaulyje, nepripažintas Lietuvoje

Vyno magistras, vienas labiausiai vertinamų kritikų Clive'as Coatesas yra pasakęs: „Pinot Noir“ – lyg bučinys moters, kurią jūs ką tik išimylejote visam gyvenimui.“ Jūratė Sprindžiūnaitė pasakoja apie subtilią, jautrią, kaprizingą ir bene labiausiai nenuspėjamą vynuogių rūšį

NĖ VIENA KITA vynuogių veislė nepasižymi tokia aromatų gausa kaip „Pinot Noir“. Iš jų pagamintame vyne galima atrasti gausybę juodų ir raudonų vaisių bei uogų, o brandžiame „Pinot Noir“ jie papildomi egzotiškais prieskoniais, taurios medienos, iš kurios gaminamos, pavyzdžiui, cigarų dėžės, kvapais.

Šio straipsnio temą pašnibzdėjo ne tik iškalbinga magistro citata, bet ir Kopenhagos restorano „Noma“, pastaruosius trejus metus pripažinto geriausiu pasaulyje, vyno sąrašas. 43 puslapių knygoje daugiausia vietos – net aštuonis puslapius – užima įvairūs Burgundijos raudasis vinas. Pateikiama per pusantro šimto pavadinimų. O iš Bordo regiono nėra nė vieno butelio!

„Pinot Noir“ gimtinė – Burgundija, šiaurinė Prancūzijos dalis. Apie 1360-uosius ši vynuogė pirmą kartą paminėta rašytiniuose šaltiniuose. Itin jautri, mat turi labai ploną odelę, ji išgyveno vienuolių dėka. XI a. Burgundijoje įsikūrusio cistersų ordino vienuoliai jau tada suprato, kad išauginti puikios kokybės vynuoges galima suradus tinkamiausią dirvožemį ir šlaitą, be to, nepriekaištingai prižiūrint vynmedžius. Veikiausiai šie darbuotojai nuoširdžiai meldė Dievo gerų orų. Viename šiaurusių vyno regionų klimatas tikrai neleidžia vinydams atsikvėpti ir mėgautis šlove – nuo 1960 iki pat 1985-ųjų nebuvo gerų derliaus metų.

Tradicijos nuosekliai tęsiamos iki šiol, o geriausių regiono ūkių – „De la Romanée-Conti“, „Leroy“, „Anne Gros“, „Lafon“, „Grivot“, „Emmanuel Rouget“, „Dugat-Py“, „Leflaive“, „Armand Rousseau“, „Sylvain Cathiard“, „Denis Bachelet“, „d'Auvenay“ – vinas gula į kolekcininkų, aukščiausio lygio restoranų ir aukcionų rūsius.

Istoriškai susiklostė, kad vynuogynai regione priklauso gausybei šeiminkų. Vienam mirus net menkiausias, nosinės dydžio, žemės lopinėlis dalijamas po lygiai visiems paveldėtojams. Jei jie nesutaria, vietoje vieno „domaine“ (pranc. „ūkis“) atsiranda keli smulkesni, bet kitaip pavadinti, su naujomis etiketėmis. Didžiausią „Grand Cru“ vynuogyną „Clos de Vougeot“ (jo dydis 50 hektarų) valdo 90 vynuogių augintojų. Todėl kai kurie vinydariai per metus pagamina tik po šimtą ar du šimtus vyno dėžių. O didžiausias regiono gamintojas „Maison Louis Latour“ kasmet gali pasigirti 350 tūkstančių dėžių derliumi.

Jei turi ūkį aukščiausiai pagal hierarchiją („Premier Cru“ ar „Grand Cru“) įvertintame vynuogyne, gali tikėtis geresnės kainos. Tačiau Burgundijoje kur kas svarbesnis vinydarys. Geriausio vinydario butelis yra vertingesnis nei priskirtas aukščiausiai kategorijai.

Dar šiame regione ypač svarbų vaidmenį atlieka vyno pirkliai, superkantys daugiau nei pusę jauno vyno statinėse. Iš jo daromas kupazas (mišinys), jų nuomone, geriausiai atspindintis pavienių komponentų charakterį. Vyno gamyboje apstu subtilybių, suteikiančių gėrimui nepakartojamai sudėtingą skonį ir tik Burgundijai būdingą paslaptinę. Svarbi kiekviena smulkmena.

„Pinot Noir“ dabar itin paklausus geriausiuose pasaulio restoranuose, prabangių gėrimų parduotuvėse. Kita vertus, gero, rafinuoto vyno mėgėjai šį gėrimą vertina jau šimtmečius. Naujokai dažnai patempia lūpą ir renkasi aromatingus, sodrius, „mėsingus“ „Cabernet Sauvignon“, „Malbec“ arba „Primitivo“. „Pinot Noir“ tikrąjį savo skonį atskleidžia tik kantriesiems, gebantiems išlaikyti

„Pinot Noir“ tikrąjį savo skonį atskleidžia tik kantriesiems, gebantiems išlaikyti butelį bent aštuonerius ar dešimt metų



butelį bent aštuonerius ar dešimt metų. Jeigu apsi-sprendėte taip ilgai laukti, įsitikinkite, ar pasirink-tas vinas yra iš Burgundijos vynuogynų ir ar eti-ketėje yra kategorijos „Premier Cru“ arba „Grand Cru“ žymos. Jei nėra kategorijos, patikrinkite, ar vyndarys vertas dėmesio.

Kokią vietą „Pinot Noir“ užima Lietuvoje? Aštuntus metus restoranuose dirbantis someljė Narimantas Miežys pažymi: „Lietuviai šio stiliaus vyno dar nepažįsta, bet jeigu pavyksta įtikinti pa-sirinkti jį prie patiekalo, lieka maloniai nustebinti. Minėtų vynuogių sėkmė priklauso nuo restorano personalo profesionalumo.“

„Kempinski“ viešbučio restorano ir baro va-dovui pritaria tituluočiausias Lietuvos someljė, restorano „Time“ bendraturtis Arminas Darasevi-čius. „Pinot Noir“ yra maisto vinas. Viena vertus, jį lengva derinti prie mėsos patiekalų, taip pat ir prie raudonos žuvies, tačiau intensyvus jo gaivumas ir subtilus aromatas retą kurį suvilioja nuo pirmo gurkšnio. Jam įvertinti prireiks kantrybės“, – aiš-kina pašnekovas.

Gėrimus importuojančių bendrovių atstovai taip pat pripažįsta, kad kol kas „Pinot Noir“ užima autsaiderio pozicijas. „Mineralinių vandenų“ vyno žinovo Gintauto Jašinsko teigimu, prieš gerus dešimt metų dauguma lietuvių apie šitą vyną nieko neišmanė. Dabar atpažįsta, bet vis tiek neperka. Ir tikrai ne dėl to, kad net bazinio „Pinot Noir“ kaina prasideda nuo 40–50 litų. Pažengę vyno gėrėjai jau nebegaili tokios sumos buteliui vyno, bet renkasi itališką ar ispanišką, kurie yra sodresni, „sultingesni“.

Gerokai optimistiškiau „Pinot Noir“ padėti mūsų krašte vertina „Bennet Distributors“ vyno grupės vadovas Tadas Abišala: „Apie 80 proc. vyno pirkėjų orientuojasi į gėrimą, kainuojantį iki 20 litų. Čia nepatenka joks „Pinot Noir“. Šiam vynui įver-tinti reikia laiko, patirties, susikaupimo ir aišku, žinių. Tai paprasčiausia padaryti restorane, kuriame yra įdomus vyno meniu ir dirba apie vyną nusima-nantis, profesionalus personalas. Šiek tiek vilties suteikia Naujojo pasaulio „Pinot Noir“, kurio per pastaruosius trejus metus mūsų rinkoje gerokai padaugėjo, be to, ir nuperkama jo daugiau. Pavyz-džiui, per ketverius metus Kalifornijos „Irony Pinot Noir Monterey County“ pardavimas išaugo penkis kartus. Tačiau tai tik restoranų lankytojų ir speciali-zuotų parduotuvių pirkėjų nuopelnas. Vienodą lygį išlaiko prabangūs vyndarių Torresų šeimos „Pinot Noir“ iš Kalifornijos vyninės „Marimar“.

Verti dėmesio

Pačių ryškiausių Burgundijos žvaigždžių Lietuvoje, deja, nerasime. Bet kai kurie importuotojai atveža bent po dėžę puikaus vyno iš geriausių vynuogynų

Joseph Drouhin

„MAISON JOSEPH DROUHIN“

1880 m. įkurtos įmonės vinas atitinka gerą kainos ir kokybės santykį. Iki šiol čia dirba Drouhin šeima, valdanti 73 ha vynuogynų, iš kurių gaminama 100 skirtingų baltojo ir raudonojo vyno rūšių. Lietuvoje, be kelių paprastesnių „Pinot Noir“, galima įsigyti ir kilmingiausio iš „Clos De Vougeot Grand Cru“ vynuogyno. Kaina apie 290 Lt.

„DOMAINE FAIVELEY“

Nuo 1825 m. Faiveley šeima yra viena didžiausių vynuogynų savininkų Burgundijoje. Verta ieškoti šio gamintojo vyno iš Niui Sen Žoržo, Monteljė vietovių vynuogynų, tu-rinčių „Premier Cru“ kategoriją, tačiau šiuos gėrimus dar 5–8 metus reikėtų palikti bręsti rūsyje. Kaina 130–260 Lt.

 LOUIS JADOT

„MAISON LOUIS JADOT“

Į pasaulį išleidžiama 150 skirtingų Burgundijos vyno rūšių, pažymėtų šiuo ženklu. Kasmet – apie 750 tūkst. dėžių. Savi vynuogynai patenkina tik 12 proc. poreikio, todėl vynuogės perkamos iš viso regiono augintojų. Įmonės, kurią valdo antroji Gagey šeimos karta, šūkis – nuoseklus. Geriausia, ką turime šio gamintojo, tai „Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru“ už 150 Lt.

 Olivier Leflaive

„OLIVIER LEFLAIVE“

1984-aisiais Olivier kartų su broliu Patricku ir seneliu Vincentu įkūrė vyninę. Šiuo metu jie valdo 12 hektarų vynuogynų gerai įvertintose regiono vietose (Chassagne-Montrachet, Volnay, Pommard ir kt.), bet jei keliausite į Burgundiją, apsistokite Leflaive'ų šeimos viešbutėlyje, esančiame Puligny-Montrachet kaimelyje, garsėjančiame geriausiu pasaulyje „Chardonnay“. Lietuvoje turime tik bazinį minėtos vyninės „Pinot Noir“, bet nuo jo tikrai verta pradėti pažintį su šiuo kilmingu vynu. Pradžiamokslis tekainuos 39 Lt.

 TENUTE LAGEDER

„ALOIS LAGEDER“

Šiaurės Italijos Alto Adidžės regiono vyno didžioji dalis yra puikios kokybės ir gan brangi. Bet išskirtinio skonio mėgėjams šie gėrimai tinka ir patinka. Dar 1823 m. įkurta „Alois Lageder“ vyninę valdo penkta Lageder šeimos karta, gaminanti vyną Alpių papėdėje, pačiame šiauriausiam Italijos regione Südtirol-Alto Adige. Šeimai priklaus-o 50 hektarų vynuogynų, kuriuose derlius auginamas laikantis biodinaminės vynuogininkystės principų. Vertas dėmesio „Alois Lageder Apollonia Pinot Noir Südtirol -Alto Adige DOC“ kainuoja apie 100 Lt. Pagaminama tik 20 tūkst. butelių.

CLOUDY BAY
NEW ZEALAND

„CLOUDY BAY“

Keliaujame į Naująją Zelandiją – ko gero, antrąją pasaulyje vietą, kurioje gerai jaučiasi „Pinot Noir“. Anapus pusiaujo iš šių vynuogių gaminamas mažiau minerališkas ir žemiškas vinas. Žodžiu, ne toks sudėtingas, lengviau suprantamas. Zelandijoje tinkamai padarytas „Pinot Noir“ yra išskirtinės tekstūros bei skonio. „Cloudy Bay“ – šalies vyndarystės ambasadorius, išgarsėjęs „Sauvignon Blanc“, tačiau sėkmingai gaminantis ir „Pinot Noir“. Vyninė, valdanti 200 hektarų vynuogynų, priklauso prabangos prekių koncervui LVMH. Lietuvoje „Cloudy Bay Pinot Noir“ galima įsigyti už maždaug 100 Lt.