



## Pinot Gris

Vancamelbecke Pierre



Eindwerk academiejaar 2016 – 2017

voor het verwerven van de titel  
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie  
en  
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

Vancamelbecke Pierre

Rooigemstraat 1  
9750 Huise



## Inleiding

Jaarlijks wordt er wereldwijd, officieel tussen de 250 à 300 miljoen hectoliter wijn geproduceerd. Daarnaast heb je de niet-geregistreerde, particuliere wijnbouw. Zelfs in het verstedelijkte België tref je wijngaardjes aan in beheer van de hobbykweker. Geconfronteerd met deze enorme wijnplaspas wil ik mijn aandacht concentreren op één wijnstok: de Pinot Gris. De redenen hiervoor lieten zich vlug en gemakkelijk als volgt samenvatten:

Ik heb altijd al een zwak gehad voor de Pinot-familie. Ooit verleid - noem het mijn eerste wijnliefde – door de elegante, verfijnde wijnen van de Pinot Noir werd ik heel nieuwsgierig om kennis te maken met de rest van de familie. Aan de Marne werd ik aangenaam verrast door de fruitige 100% Pinot Meunier champagne. Pinot Blanc kende ik als aperitiefwijn, een allemansvriend, maar dan ontdekte ik het betere werk en zijn mogelijkheden voor mousserende wijn. Uiteindelijk kwam ik terecht bij de Pinot Gris, een wijnstok gestruikeld over wat DNA, een heerlijke grap van de natuur.

Een tweede argument zit in de brede inzetbaarheid van deze wijn. De vinificatie van deze druif gaat van droog naar zoet, van weelderig en vet tot licht en levendig, van strak tot fluweelzacht. Een trekje dat ze gemeen heeft met Riesling, nog zo'n interessante druif uit de cool climate. Ook de kruidigheid van deze wijn is een interessant gegeven om met gerechten te combineren. En precies dat behoort nu eenmaal tot de kerntaak van de sommelier.

Het heeft lang geduurd maar stilaan schijnt de wereld overtuigd te zijn van de mogelijkheden van deze druif. In Europa was zij al een vaste waarde o.a. prominent aanwezig in de Elzas als een van de vier edele rassen. Dit eindwerk wil aantonen dat zij ook haar plaats opeist in de Nieuwe Wereld.

Het laatste en wellicht belangrijkste argument voor mijn keuze ligt in het feit dat ik sinds 1990 een 'kleine' wijngaard beheer in mijn landschapstuin in Huise. Ik ben gestart met Müller-Thugau op aanraden van de familie Daems. Het was de tijd dat men vooral naar Duitsland keek omdat het op dezelfde noorderbreedte ligt. Een heel productieve, schimmelgevoelige stok, zo bleek. Na 10 jaar werd de wijngaard gerooid om een drainage aan te leggen en over te gaan tot de aanplant van Phoenix. Nooit klonk de roep naar resistente soorten zo luid. Ook in Wisley, de proeftuin van de UK, werd Phoenix aangeplant. Uiteindelijk heb ik tot scha en schande moeten ondervinden dat hybriden niet kunnen wedijveren met de 'traditionele' rassen. Ervaring, smaak, wijsheid, kennis... het liet zich samenvatten in 'een aanplant van Pinot Gris'. Sindsdien maak ik tot tevredenheid van vriend en familie een 'Cuvée Buvable'. De genese van mijn wijngaardje is zowat exemplarisch voor de evolutie van de wijnbouw in België de voorbije decennia.

Voor alle duidelijkheid ik ga voor een mondiale benadering van dit ras met speciale aandacht voor België waar PG in op één na alle appellaties voorkomt. Naar aanleiding van deze scriptie heb ik een diepgaand gesprek kunnen voeren met Karel Henckens van wijndomein Aldeneyck die alle aspecten van het wijngebeuren beheerst. Van zijn know how, zijn visie heb ik dankbaar gebruik mogen maken om dit eindwerk te larderen met interessante invalshoeken.

Uiteindelijk heb ik acht wijnen geselecteerd om te degusteren. Ze zouden exemplarisch voor hun regio moeten zijn en ze laten ons meteen de mogelijkheden van deze wijnstok ervaren. Wijn drink je niet alleen. Ik heb dan ook drie mede-cursisten uitgenodigd voor een avondje proeven met name Gudrun Huvelier, Frederic Acke en Bruno Van Winckel. Ik dank hen hiervoor hartelijk, nadrukkelijk. En dat doe ik ook voor mijn twee hoofddocenten Hans Lievens en André Van der Elst. Vinum et musica laetificant cor.



# Inhoudstafel

## Inleiding

## Inhoudstafel

### 1. Druif en wijn

- 1.1. Herkomst en geschiedenis
- 1.2. Ampelografie
- 1.3. Synoniemen
- 1.4. Raskenmerken
- 1.5. Vinificatie
- 1.6. Wijnstijlen
- 1.7 De aroma's

### 2. De Oude Wereld

#### 2.1. Frankrijk

##### **2.1.1. De Elzas**

- 2.1.1.1. Kaart en geschiedenis
- 2.1.1.2. Ligging
- 2.1.1.3. Klimaat
- 2.1.1.4. Bodem
- 2.1.1.5. Wijntype
- 2.1.1.6. Eigenheid
- 2.1.1.7. Consumptie
  - Trimbach Pinot Gris Réserve 2013

##### **2.1.2. De Loire**

##### **2.1.3. De rest van Frankrijk**

#### 2.2. Italië

- 2.2.1. Kaart en geschiedenis

##### **2.2.2. Alto Adige**

- 2.2.2.1. Ligging
- 2.2.2.2. Klimaat
- 2.2.2.3. Bodem
- 2.2.2.4. Wijntype
- 2.2.2.5. Eigenheid

##### **2.2.3. Friuli**

- 2.2.3.1. Ligging
- 2.2.3.2. Klimaat
- 2.2.3.4. Bodem
- 2.2.3.4. Wijntype
- 2.2.3.5. Eigenheid
  - Gradis'ciutta Collio Pinot Grigio 2014

Pinot Grigio Ramato

Tenuta di Corte Giacobbe Pinot Grigio 2015

Pinot Grigio Blush Spumante



## 2.3. Duitsland

2.3.1. Kaart en geschiedenis

### **2.3.2. Baden**

2.3.2.1. Ligging

2.3.2.2. Klimaat

2.3.2.3. Bodem

2.3.2.4. Wijntype

2.3.2.5. Eigenheid

2.3.2.6. Consumptie

Ihringer Winklerberg Grauburgunder 2014

## 2.4. De overige landen

2.4.1. Oostenrijk

2.4.2. Hongarije

2.4.3. Roemenië

2.4.4. Zwitserland

2.4.5. Slovenië

## 3. De Nieuwe Wereld

### 3.1. De Verenigde Staten

#### **3.1.1. Oregon**

3.1.1.1. Kaart en geschiedenis

3.1.1.2. Ligging

3.1.1.3. Klimaat

3.1.1.4. Bodem

3.1.1.5. Wijntype

3.1.1.6. Eigenheid

#### **3.1.2. Californië**

3.1.2.1. Kaart en geschiedenis

3.1.2.2. Ligging

3.1.2.3. Klimaat

3.1.2.4. Bodem

3.1.2.5. Wijntype

3.1.2.6. Eigenheid

3.1.2.7. Consumptie

Domino The perfect play Pinot Grigio 2015

### 3.2. Nieuw Zeeland

3.2.1. Kaart en geschiedenis

3.2.2. Ligging

3.2.3. Klimaat

3.2.4. Bodem

3.2.5. Wijntype

3.2.6. Eigenheid

3.2.7. Consumptie

Insight Pinot Gris Malbourough 2012



### 3.3. Australië

- 3.3.1. Kaart en ligging
- 3.3.2. Ligging
- 3.3.3. Bodem
- 3.3.4. Klimaat
- 3.3.5. Wijnstaten en regio's voor PG
- 3.3.6. Wijntype
- 3.3.7. Eigenheid
- 3.3.8. Consumptie

### 3.4. De overige landen

## 4. België

- 4.1. Klimaatsverandering, een opportuniteit voor onze wijnbouw en voor PG in het bijzonder?
- 4.2. Pinot Gris in België
  - Aldeneyck Pinot Gris Barrique 2015
  - Schorpion Brut Méthode Traditionelle
- 4.3. Heeft de wijnbouw in België een toekomst?

## 5. Algemene conclusies

## Bibliografie



# 1. De druif

## 1.1 Herkomst en geschiedenis

PG is een bijzonder ras. Zijn kleur varieert van roze tot roodbruin of blauwig, meestal met een grauwe weerschijn, wat hem de naam Pinot Gris heeft opgeleverd.



Het is de grijze mutatie van de Pinot Noir. Volgens hedendaagse ampelografen is PG genetisch bijna gelijk aan de Pinot Noir en is alleen het deel van zijn DNA dat het 'pigment' bepaalt anders dan dat van zijn beroemde broer. Precies vanwege die nauwe verwantschap gaat men ervan uit dat de oorsprong van de PG in de Bourgogne ligt.

De stok kwam vanuit Bourgogne al vlug in Zwitserland en Hongarije terecht en van daaruit vermoedelijk in de 14<sup>de</sup> eeuw ook in Duitsland. Vaak wordt PG geassocieerd met Hongarije, waar hij Szürkebarat heet, wat 'grijze' monnik betekent. Het verhaal gaat dat de stokken door Karel IV naar Hongarije zijn gebracht. In de 17<sup>de</sup> eeuw zou een zeker Ridder van Schwendy stekken vanuit het Hongaarse Tokaj naar de Elzas hebben gebracht. Volgens de ampelografen hadden die meegebrachte stokken niets te maken met de fameuze Hongaarse wijn op basis van de furmintdruif. In plaats daarvan zou het de uit Bourgogne afkomstige PG geweest zijn, bekend om zijn kwaliteit en vermogen om zeer geconcentreerde wijnen te produceren. Het lijkt dan ook onwaarschijnlijk dat PG via de omweg Hongarije naar de Elzas zou zijn gekomen, de twee wijnstreken liggen nauwelijks op een steenworp van elkaar.

In de 18<sup>de</sup> en 19<sup>de</sup> eeuw was de druif populair in Bourgogne en Champagne maar de lage opbrengsten en de onbetrouwbare oogsten hebben haar uit de gunst van de wijnbouwer doen vallen. Hetzelfde gebeurde in Duitsland. De ontwikkeling van klonen hebben er echter voor gezorgd dat dit ras opnieuw een toekomst kreeg.

In Italië is de PG geïntroduceerd op het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw. Na WO II maakte het ras furore onder de naam 'pinot grigio'.

Wat de Nieuwe Wereld betreft werd de PG al in 1832 in Australië geïmporteerd, samen met andere rassen, door ene James Busby.

De rest van de wereld heeft dit ras met open armen ontvangen in de loop van de 20<sup>ste</sup> eeuw.

## 1.2 Ampelografie

De praktische ampelografie heeft tot doel het herkennen van de meest courante druivensoorten en onderstammen. De vitis vinifera 'Pinot Gris' is heel vergelijkbaar met de Pinot Noir.

### De bessen.

Het verschil met Pinot Noir zit hem vooral in de kleur van de druif.

De bessen van PG zijn klein en rond of licht ovaal. De kleur varieert van rozegrijs tot blauwgrijs. Meer naar het zuiden kunnen deze donkerder worden.

Ze hebben een dunne schil, weinig pulp, weinig sap. Net zoals zijn verwante zijn de trossen heel klein, compact, cilindrisch zonder vleugels.

### De stengel.

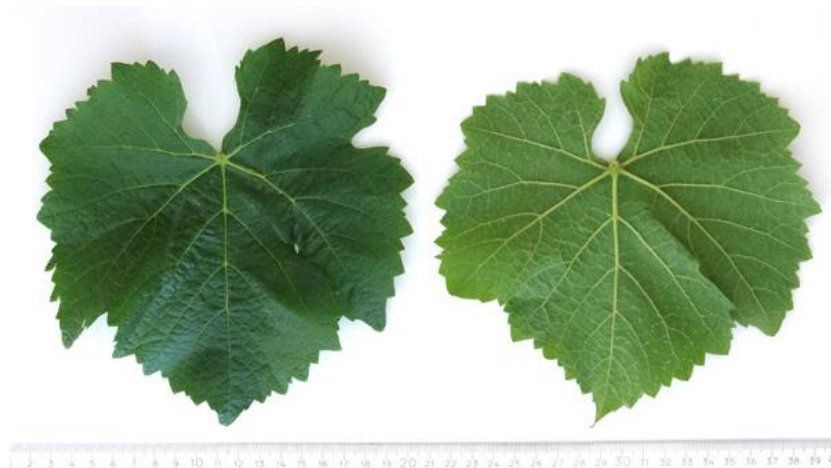
De PG heeft internodiën - een plantenstengel bestaat uit leden en knopen (nodiën) - met rode strepen.

### Het blad.

De jonge bladeren zijn geel en de uiteinden van de jonge twijgen hebben een middelmatig tot dik laagje platliggende haartjes. De volwassen bladeren zijn groen tot donkergroen.

Ze zijn heel, met drie tot vijf lobben en hebben een petiolaire sinus die lichtjes open is of zelfs gesloten is met lobben die naar binnen staan gekeerd in de vorm van een hanenkam.

Het grillige en bubbelachtige blad is kort getand. Aan de onderkant van het blad zien we een dun laagje platliggende haartjes.





## 1.3 Synoniemen

De lijst met synoniemen telt niet minder dan 200 namen waarvan de meeste in onbruik zijn geraakt. Daarom zal ik me beperken tot een beknopt overzicht van de voornaamste, meest voorkomende namen en het land of de specifieke regio vermelden waarmee ze verbonden zijn.

Auvernat Gris: Frankrijk.

Grauburgunder: Duitsland, Italië.

Grauer burgunder: Duitsland, Oostenrijk, Italië.

Grauclevner: Duitsland.

Grauer Mönch: Hongarije.

Fromenteau: Champagne.

Klevner rot: Duitstalige landen.

Malvoisie: Loire, Wallis in Zwitserland, Franse Savoie.

Pinot beurot: Bourgogne.

Pinot Grigio: Italië, Nieuwe Wereld.

Pinot Gris: Oude en Nieuwe Wereld.

Rülander: Duitsland.

Sivi pinot: Slovenië.

Zürkebaràt: Hongarije.



## 1.4 Raskenmerken

PG is een vrij sterk ras. Deze wijnstok kan goed tegen voorjaarsvorst en heeft behoorlijk veel groeikracht. In geval van vorst zijn de secundaire knoppen (slapende knoppen) vrij vruchtbaar. Nadeel is echter dat hij weinig productief is: minder dan 60 hl per hectare. Voor België halen we niet eens 40hl per ha. Daarenboven is de opbrengst ook nog eens onregelmatig. Dus ook wat groeikracht en opbrengst betreft zijn er weinig verschillen met de Pinot Noir en Pinot Blanc.

Hij houdt van diepe, kalkrijke, relatief droge en goed belichte bodems. Op een warme standplaats doet hij het uitstekend wat dan resulteert in rijke en smaakvolle wijnen.

Een makkelijke plant is het niet. Door zijn dunne schil en compacte tros is hij heel kwetsbaar voor zowel grijsrot als valse meeldauw. Najaarsregen is nefast en velen gaan daarom over tot relatief vroeg plukken. Wanneer de druiven echter nog niet volledig rijp zijn verkrijgt je neutrale wijnen.

Maar elk nadeel heeft zijn voordeel!

Wegens de fijne schil is hij een geschikte kandidaat voor overrijping. Na een droge véraison gaat men in Duitsland graag over tot Spätlese en in Frankrijk tot Vendange Tardive of Sélection de Grains Nobles.

Het type wijn is dus afhankelijk van het tijdstip van de oogst!

Doorgaans gebeurt die tussen half september en half oktober. De PG is een vroege variëteit zowel qua start van zijn vegetatieve cyclus als wat de rijping betreft. Hij bot twee dagen later dan de Chasselas, het ijkpunt, en na een droog najaar bereikt hij zijn optimale rijpheid een week tot anderhalve week later dan de Chasselas. Wat hem tot een variëteit uit de eerste periode maakt.

De PG is een uitstekende druif voor het koelere noorden want hij maakt van nature heel wat suiker en relatief weinig zuur. Zo haal ik in mijn wijngaard relatief makkelijk de vereiste suiker en zuurwaarden in de most. In te warme streken geeft hij saaie, wat plumpe wijnen. Het zijn nu net onze koele nachten die ervoor zorgen dat de bescheiden zuren aanwezig blijven.

In de moderne wijnbouw gebeurt de vermeerdering van de plant vaak met klonale selectie d.w.z. dat alle planten van één moederplant komen die vele positieve eigenschappen heeft.

Wat een wijngaard meteen ook heel kwetsbaar maakt voor eventuele belagers.

Wat de klonen betreft is de PG een vrij overzichtelijk ras.

Er zijn drie goedgekeurde klonen Pinot Gris, zij dragen de nummers 52,53 en 457.

Ze zijn alle drie toegestaan in Frankrijk maar worden ook elders gebruikt. 52 staat ook in Duitsland maar Freiburg 49 – 207 is er de meest aangeplante kloon.

Zelf heb ik zowel de Franse als de Duitse aangeplant. Zo spreidt je het risico voor bepaalde weertypes. De Duitse geven iets lossere trossen. Na drie oogsten heb ik kunnen vaststellen dat de Duitse altijd vrij van 'rot' waren, de Franse daarentegen durfden wel eens 'enkele' aangetaste druiven voortbengen. Het zijn nu eenmaal veel compactere trossen waarin niets mis gaan.

Om de problemen met rotting te verminderen werkt men in Freiburg hard aan het kweken van klonen met minder compacte trossen en kleinere druiven. Ook de Italianen hebben hun eigen klonen: SMA 505 en SMA 514 met opvallend kleine vruchten in niet-compacte trossen.

De keuze van de onderstam ten slotte heeft te maken met bodemsoort en groeikracht. Die keuze hangt samen met de keuze van de kloon. Zo zal men in Frankrijk rekening moeten houden met een resistentie tegen actieve kalk. In Duitsland bijvoorbeeld zoekt men vaak een onderstam die het goed doet op leisteen. In België staan de druivelaars vaak op SO4, een onderstam voor alle bodems.



Voor **Karel Henckens** is het **loofwandbeheer** of het canopymanagement van kapitaal belang. Pas aangeplante wijngaarden groeien te hard. Ga je te weinig oogsten, dan neemt de plant meer stikstof op en wordt de schil te dun waardoor het gevaar voor schimmelinfectie toeneemt. Het is zaak een evenwicht tussen groei en bloei te bereiken. Dat komt er pas na 7 à 8 jaar.

Eén week na de bloei wordt de PG ontbladerd aan weerszijden zodat de stok zijn energie steekt in bladvorming, terzelfdertijd gaat hij de zetting van de druiven wat verwaarlozen zodat je trossen wat mislukken, minder compact worden, lossen van structuur... met kleine druifjes erin. De druiven hangen dan ook onmiddellijk in de volle zon en gaan later niet meer verbranden, de schil wordt dikker en zal meer smaakstoffen bevatten.

## 1.5 Vinificatie

In wat nu volgt beschrijf ik de reguliere manier van wijn maken van PG maar meer dan eens wordt hiervan afgeweken.

Onmiddellijk na de pluk worden de druiven gekneusd en ontsteeld. In de regel wordt er geen schilmaceratie toegepast want uit de dunne schil valt niet veel te halen maar er zijn uitzonderingen zoals we verder zien wanneer we de wijnregio's behandelen.

Tegenwoordig wordt een zachte persing uitgevoerd (maximaal 1,5 bar) vaak met de populaire pneumatische pers. Het zacht behandelen van de most en het pompen en overhevelen tot een minimum herleiden dragen bij tot een betere wijn zonder bittere of harde toetsen. Hoe harder er wordt geperst hoe meer er moet worden voorgeklaard. Te rigoureuze voorklaring neemt ook alle gistvoeding weg. Wijn maken is een evenwichtsoefening.

Na de debourbage, die wel een dag kan duren als het niet mechanisch gebeurt, worden de 'ongerechtigheden' of de bourbes (grond, schillen, bladresten...) gescheiden en verwijderd opdat men niet te maken krijgt met onfrisse luchtjes en de gisting van start kan gaan.

Suikers worden omgezet in alcohol dankzij de van nature in de most aanwezige gisten, de endogene of autochtone gisten, wat in de Elzas het geval is, of door toevoeging van geselecteerde gisten de zgn. cultuurgisten als men alle risico's wil uitsluiten en eerder industrieel werkt. Dit laatste is bijvoorbeeld het geval in Nieuw Zeeland.

Er zijn heel veel gisten op de markt. En het is mijn ervaring dat een wijnmaker nooit het achterste van zijn tong laat zien als je vragen stelt in die richting. De keuze van de gist is een van de essentiële zaken bij het maken van wijn. Er zijn speciale gisten verkrijgbaar van het Pinot-type, aromatische gisten... meer neutrale gisten die de aroma's van de druif ten volle willen tot expressie brengen. Omdat PG voor mij nieuw terrein is ben ik nog aan het experimenteren met gisten. Zo gebruikte ik al Vitilevure 58W3 – sélection INRA Colmar. Het is een gist uit de Elzas speciaal voor aromatisch witte wijnen zoals Gewürztraminer en PG.



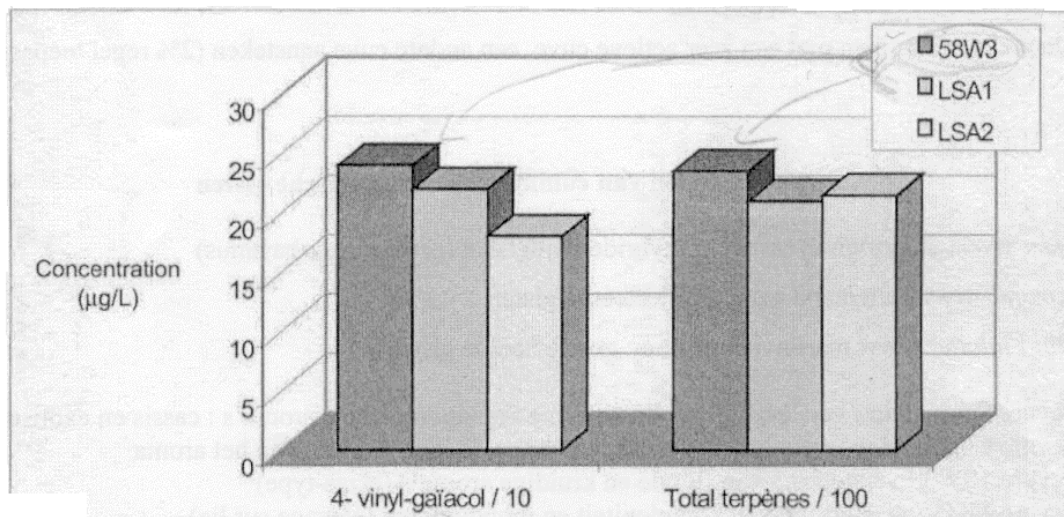
# VITILEVURE 58W3

Levure 58W3 – Sélection INRA Colmar  
(ex. Vitilevure Alsaflor)

LEVURE ALSACIENNE POUR L'ELABORATION DE VINS BLANCS  
AROMATIQUES

## CHAMP D'APPLICATION

- ♦ **VITILEVURE 58W3** est une levure particulièrement adaptée à l'élaboration de vins blancs aromatiques, en particulier les cépages Gewurztraminer ou Pinot Gris,
- ♦ Elle confère aux vins qu'elle fermente une intensité et une complexité aromatiques remarquables, ainsi que beaucoup de volume et de gras.
- ♦ Les arômes caractéristiques fruités/floraux et fumés/épicés sont surexprimés par **VITILEVURE 58W3**, conférant aux vins obtenus une typicité accrue (figure 1).



**Figure 1** Comparaison de la teneur moyenne en arômes fruités/floraux (somme des terpénols) et fumé/épicé (vinyl-gaïacol) de vins obtenus à partir de mêmes vendanges de Gewurztraminer (1997 et 1998) avec différentes levures sélectionnées (1).

Karel Henckens werkt met drie Colmar-gisten. Na analyse van de most en advies, een second opinion van een Franse oenoloog uit de Elzas, maakt hij zijn keuze. Hij raadpleegt zowel Duitse als Franse labo's gedurende de vinificatie.

De alcoholische gisting gebeurt 'reductief'. Zuurstof wordt geweerd zodat je frisse, fruitige wijnen maakt die een complexe smaak kunnen hebben en bewaren. In de moderne wijnmakerij wordt met vaten in inox gewerkt waardoor men in staat is een perfecte controle te hebben over heel het gistingsproces. Zo kan men bij hoge kwaliteit van de oogst niet te snel vergisten, een vlugge vergisting gaat ten koste van de aroma's. Met deze moderne technologie kan men altijd op de juiste temperatuur vinifiëren. Deze manier van werken volstaat ruimschoots om aan de wijn zijn eigen karakter te geven en het aromatisch potentieel eruit te halen.



Oude foeders, de grote houten vaten, worden wel nog gebruikt in de Elzas om de wijn wat meer volume en evolutie te geven. Maar PG heeft echt geen houttoets nodig want het is geen neutrale maar een aromatische druif. Sauvignon Blanc wordt in de regel (behalve in Californië) ook niet op hout gevinifieerd. Maar zoals we zullen zien zijn er ook hier uitzonderingen en dan wordt er gekozen voor een 'lichte' oxidatieve behandeling die een subtiele houttoets verraadt.



Duur van de gisting: 3 à 4 weken. Daarna wordt de wijn overgestoken om hem te ontdoen van zijn dode gistcellen. Er zijn regio's waar men wat fijn bezinksel mee overhevelt om hem 3 à 6 maanden 'op zijn lies' op te voeden. Om de natuurlijke fraîcheur te behouden, vergeet vooral niet dat PG niet uitblinkt in veel zuren, vermijdt de wijnmaker de malolactische gisting. Al zijn ook hier uitzonderingen die de regel bevestigen.

Na het klaren en filteren, al wordt dit soms niet of in beperkte mate toegepast, wordt de wijn gebotteld in het voorjaar na de oogst. Grote terroirwijnen, bedoeld om te bewaren, worden pas voor de volgende oogst gebotteld. Rijping van dit type wijn gebeurt verder op de fles. Er zijn echter experimenten aan de gang langs de grens met Friuli en Slovenië om PG te laten verouderen op 'kastanje' vaten.

## 1.6 Wijnstijlen

De meeste bronnen maken het onderscheid tussen Pinot Gris en Pinot Grigio. Pinot Grigio is de Italiaanse naam voor de druif die de Fransen Pinot Gris noemen. De twee landen produceren zeer verschillende stijlen van wijn die door wijnbouwers in de hele wereld worden geadopteerd om hun eigen stijl te definiëren. Pinot Gris is synoniem voor de lichte, droge en verfrissende stijl terwijl Pinot Grigio dan staat voor meer complexiteit, intensiteit en alcohol. Een aantal bronnen echter gaan verder en onderscheiden 'drie' stijlen.

### 1.5.1. Mineralig en droog: Pinot Grigio

Hoort thuis op de uitlopers van de Alpen in Noord-Italië en Oostenrijk. En bij uitbreiding in de regio's met een koeler klimaat bv. Canada. De hellingen zorgen ervoor dat de druiven hun fraîcheur behouden. Het zijn eenvoudige wijnen met wat citrustonen en een zoutgehalte.

De opvoeding gebeurt in inox.  
Geen malolactische gisting.  
Laag alcoholgehalte (10 – 12,5%).

### 1.5.2 Fruitig en droog: Pinot Gris

De aanwezigheid van fruit zoals limoen, perzik... in de neus geeft aan dat deze stokken in een warmer, zonniger klimaat staan. De wijn heeft minder aciditeit en heeft een voller mondgevoel. Dit laatste is ook toe te schrijven aan de manier van vinifiëren. Met deze stijl zitten we vooral in de Nieuwe Wereld o.a. in de VS.

In inox of neutrale kuipen.  
Opgevoed op de lies.  
Soms malolactische gisting.

### 1.5.3 Fruitig en zoet

Deze zoeter versie is vooral te vinden in de Franse Elzas en biedt aroma's van citroen, perzik, honing, noten... waarbij de Vendanges Tardives en de Sélection de Grains Nobles heel wat meer restsuiker bevatten dan de Alsace Pinot Gris en de Grand Cru.

Tijdstip van de vendange is heel belangrijk.

Ten slotte is er ook nog de **Rosé Pinot Grigio** die **Ramato** wordt genoemd.  
Een wijnstijl die door menig wijnkenner niet eens gekend is en die ook in de wijnhandel zo goed als onvindbaar is. Hij hoort thuis in Italië.

## 1.7 De aroma's

Een interessant overzicht van mogelijke aroma's vind je terug in volgende schematische voorstelling. Al naargelang het type wijn vind je deze of gene geur erin terug.  
De degustatie van de acht wijnen kan hieraan getoetst worden.



# PINOT GRIS

■ 'pie-noo grie'  
ook: Pinot Grigio, Grauburgunder

## PROFIEL

FRUIT	● ● ● ●
BODY	● ● ● ●
DROOG	● ● ● ●
ZUURGRAAD	● ● ● ●
ALCOHOL	● ● ● ●

## DOMINANTE AROMA'S

 CITROEN
  GELE APPEL
  MELOEN
  NECTARINE
  PERZIK

## MOGELIJKE AROMA'S

