

### Inleiding

De oervorm van de Burgunder druiven is de Spätburgunder, alias Pinot Noir. De Grauburgunder (Pinot Gris / Grigio) is een lichte knopmutatie van deze blauwe Spätburgunder, terwijl de Weissburgunder (Pinot Blanc) als een verdere mutatie daarvan kan worden beschouwd. Er bestaan verschillende verhalen wanneer en hoe de druif is ontstaan. In de Bourgogne was de druif al bekend in de middeleeuwen (1300-1500) en werd verspreid naar Zwitserland en Hongarije. Maar de huidige variëteiten die een meer consistent en betrouwbaar gewas opleverden zijn waarschijnlijk tegelijkertijd ontwikkelt in zowel de Bourgogne en in Duitsland in het begin van de 18<sup>e</sup> eeuw. Tot aan het begin van de rijping van de druiven is er nauwelijks verschil te zien tussen deze drie Burgunder rassen. De schil van de druif is groen, grijsachtig, rood en / of paars. Pas bij toenemende rijpheid ontwikkelen zich de kleur van de druif en de geur- en smaakcomponenten ervan. De rijpe druif heeft een grijsachtige kleur. En "Grigio" betekent "grijs" in het Italiaans.

### Grauburgunder / Pinot Gris / Pinot Grigio

Wereldwijd is er meer dan 60,000 ha aan Pinot Gris wijn aangeplant. Hoewel de druif oorspronkelijk uit de Bourgogne stamt wordt de witte wijn nu voornamelijk in Europa in Noord-Italië (24,500 ha), in Duitsland (7,100 ha) en in de Elzas streek in Frankrijk (3,000 ha) geproduceerd. Daarnaast wordt de wijn in Oostenrijk (250 ha), Hongarije, Moldavië, Australië (3,700 ha), Nieuw-Zeeland (1,500 ha) en de Verenigde Staten (ruim 8,500 ha) geproduceerd.

De druif groeit het beste in koele klimaten en houdt van diepe, kalkrijke, relatief droge en goed belichte bodems. De druif rijpt relatief vroeg met hoge suiker niveaus. Dit kan leiden tot een zoetere wijn of, indien gefermenteerd, tot een droge wijn met een hoger alcoholgehalte. Verder bestaat er een grote variatie tussen de wijnen afhankelijk van de regio waar ze vandaan komen en de bereidingstijl. In principe worden er 3 typen wijn onderscheiden. 1) Een droge en mineraalachtige soort, 2) een droge en fruitige soort en 3) een zoete en fruitige soort.

In het algemeen worden de druiven na de pluk gekneusd en ontsteelt en wordt meestal geen maceratie toegepast. Een zachte persing en het zacht behandelen van de most en door het pompen en overhevelen tot een minimum te beperken leidt dit tot het beste resultaat. Na de debourbage (het verwijderen van grond, schillen en bladresten) worden de endogene gisten gebruikt voor de gisting. De alcoholische gisting gebeurt gedurende ongeveer 3-4 weken "reductief" d.w.z. zonder zuurstof en meestal in goed controleerbare inox vaten. Soms worden nog grote houten vaten toegepast, maar deze aromatische druif heeft dit niet nodig. Malolactische gisting wordt zelden toegepast. Al naar gelang de vinificatie en de kwaliteit is de kleur bleek- of goudgeel, dan wel barnsteenkleurig.

Meestal worden de wijnen licht gekoeld geserveerd bij een temperatuur van ~ 7-10 °C en in het algemeen zijn het geen bewaarwijnen.

### Italië

Ongeveer 45% van de Italiaanse Pinot Grigio wijn (24,500 ha) wordt geproduceerd in Noord-Italië en daarvan bevindt zich tegen de 60% in de Veneto regio. Daarnaast zijn Trentino-Alto-Adige, Friuli - Venezia Giulia belangrijke productie gebieden. In 2017 is de Pinot Grigio delle Venezie DOC appellation gelanceerd met een verwacht aantal flessen van meer dan 200 miljoen.

Wijn afkomstig van deze regio's is het meest bekend, is mineralig en droog, en is geliefd om zijn

elegante eenvoud. De druiven worden vaak vroeg geoogst om hun verfrissende zuurgraad te behouden. De bergen in deze gebieden hebben een grote invloed op de wijnbouw en zorgen er ook voor dat de druiven hun hoge zuurgraad behouden.

### **Frankrijk**

In Frankrijk wordt in verschillende gebieden de Pinot Gris druif ook wel Malvoisie (Savoie en Loire), Pinot Beurot (Bourgogne), Ruländer, of Tokay (Elzas) genoemd. Deze laatste naam is nu verboden omdat de Hongaarse Tokay wijn gebaseerd op de Furmint druif is beschermd. In de Franse Elzas wordt een bijzondere zoete stijl Pinot Gris gemaakt. Hier floreert de druif met smaken van mandarijn, honing en appels. Door middel van late oogst wat zeer rijpe druiven oplevert en nobele rotting (Botrytis) wordt een versterkte wijn met een filmend mondgevoel en smaakintensiteit verkregen. Smaken die in deze wijn worden herkend zijn honing, zoete appel en gember. Op de fles staat dan dikwijls "Grand Cru Pinot Gris", "Vendage Tardive", of "Seleccion de Grains Nobles". Dit type wijn met het hoge restsuikergehalte en de perfecte zuurgraad kan wel tussen de 8 en 10 jaar worden bewaard.

### **Verenigde Staten**

In de Verenigde Staten wordt de druif vooral de staten Oregon, Washington en in de centrale en zuidelijke kustgebieden van Californië gecultiveerd. De nieuwe wereld Pinot Grigio kenmerkt zich door een hoger fruitgehalte. Karakteristiek zijn citroen, gele appel en wilde perzik. De aanwezigheid van meer fruit in het aroma verraad dat de druiven van deze wijnen groeiden in een warmer en zonniger klimaat. Bovendien wordt dan meestal een hoger alcoholpercentage verkregen.

### **Duitsland**

In Duitsland wordt de druif "Grauburgunder" genoemd. De totale productie wordt geschat op 7,050 ha (6,7% van het totaal aan wijngaarden) en hiervan wordt het merendeel geproduceerd in de Pfalz (1,850 ha), Baden (2,200 ha) en Rheinhessen (2000 ha). De Grauburgunder wordt zowel op staal, in groot hout, als op barrique en met malolactische vergisting gevinifieerd. Grauburgunder heeft in het algemeen goede opbrengsten. De Duitse Grauburgunder is hierop geen uitzondering. In het algemeen heeft dit type druif hoge mostgewichten. De compacte trossen maken het de botrytis makkelijk en daarmee de productie van edelzoete wijnen.

### **Australië**

De druif staat hier bekend zowel als Pinot Gris als Pinot Grigio en is in 1832 naar dit land gebracht. Pas 150 jaar later werd de wijn pas bekend. De druif wordt gecultiveerd in de koelere gebieden van het land waar ook de Pinot Noir veel wordt gekweekt zoals Tasmanië, Nieuw Zuid Wales, de Yarra vallei, de Adelaide heuvels en Orange. De wijn wordt vaak gemaakt op basis van kort contact met de schil, endogene gist, verlengd droesem contact en partiele fermentatie in vaten. Vaak worden wijnen van de druif zowel Pinot gris als Pinot Grigio geëtiketteerd, afhankelijk van de zoetheid van de wijn, waarbij de drogere wijnen Pinot Grigio worden genoemd.

### **Nieuw Zeeland**

Pinot Gris wordt verbouwd op zowel het Noordereiland (Waiheke-eiland, Hawkes Bay, Gisborne) als op het Zuidereiland (Central Otago, Nelson, Marlborough, Waipara). Veel wijnen hebben een "rijk, vuursteenachtig, fruitig karakter".