



Commanderij de

Wedstrijd
Beste Fles

Pinot gris/grigio



PG: synoniemen

- tokay: 16^e e. tot 1984
- tokay pinot gris: 1984 tot 2007, Elzas
- pinot beurot: Bourgogne; Pays nantais
- fromenteau gris of fromentot: Champagne, Bourgogne
- malvoisie: Pays de Loire, bijv. Coteaux d'Encennis (zoet); Savoie
- auvernat gris: streek rond Orléans
- auxerrois gris: Lorraine



PG: synonymiemen

./..

- rulander (zoet), grauburgunder (droog): Duitsland
- grauer klevner: Duitstalige gebieden
- szürkebarát: Hongarije
- sivi pinot: Slovenië
- enz.



Oorsprong

- Bourgogne?
- Grijs mutant van de pinot noir, maar bessen met diverse kleur = wit, grijs, zwart, roze tot blauwgrijs
- Hongaarse oorsprong (“tokay”) berust op legende uit 16e e.
- Maar: oudste naam voor PG is fromenteau, vermeld in de Middeleeuwen



Voornaamste vindplaatsen

- Italië: Veneto, Trentino-Alto Adige, Friuli, ...
> 24.501 ha
- USA: Oregon, Californië (hogere productie dan sauvignon blanc) > 8.465 ha
- Frankrijk: Elzas, Bourgogne, Loirestreek, Pays nantais; ook Champagne, Savoie, Lorraine, Bordeaux ...
> 7.555 ha (zonder Champagne)
- Duitsland > 5.947 ha ./. ..



Voornaamste vindplaatsen

./..

- Sicilië, Sardinië
- Zwitserland, Oostenrijk
- Roemenië, Bulgarije, Hongarije
- Australië, Nieuw-Zeeland
- Zuid-Afrika



Terroir en klimaat

- Kalkrijke, droge bodems en goed georiënteerde wijngaarden
- Ook kalk + klei of löss
- Past zich makkelijk aan, maar optimaal in continentaal klimaat:
 - weerstaat goed aan koude winters en vriesweer in de lente
 - haalt voordeel uit warme zomers

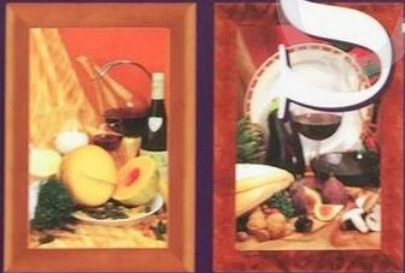
Uitzicht

Van witgeel tot amber, roze, rood en tuilé

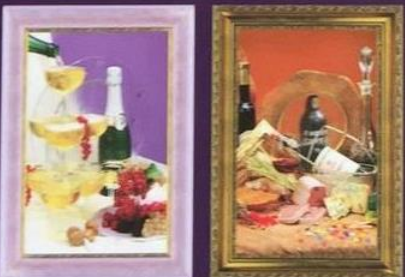




Peter Klosse



De nieuwste visie op
het combineren
van wijnen en gerechten



TIRION

Smaken en wijnstijlen

- Mineralig, droog en elegant, duidelijke aciditeit: Noord-Italië, Oostenrijk, Slovenië, Hongarije, Frankrijk (ook Elzas)
- Krachtig en zoet: Elzas: *vendanges tardives* en *sélection de grains nobles*
- Krachtig, vet en fruitig: USA
- Vol en evenwichtig: Zuid-Afrika

PINOT GRIGIO

= PINOT GRIS, GRAUBURGUNDER, GRAUER BURGUNDER, RULANDER, SZURKEBARÁT & MALVOISIE



7 - 13 °C

ZOETHEID ●●●●●
TANNINE ●●●●●
ZUREN ●●●●●
ALCOHOL ●●●●●
BODY ●●●●●

CITROEN
LIMOEN
PEER
GROENE APPEL
AMANDELEN
PERZIK

KLEUR
Licht bleekgeel, bijna kleurloos

AVOCADO
SALADE MOZZARELLA
GRUYERE
SPAGHETTI CARBONARA
RISOTTO ZEEVRUCHTEN
GEROOKT VLEES

Pinot Grigio



Wijn en gerecht

- Serveren: 8 -10 - 12 °C
- Aperitief en borrelhapjes
- Oesters, tarbot, griet, zonnevis (Saint-Pierre), gekruide garnalen, sushi ...
- Wit vlees, flammekueche, choucroute ...
- Kaas: gruyère, camembert, valençay, saint-marcellin
- Zoete dessertjes: fruittaartjes, cakes, brioches alsaciennes, hazelnotenijs, crème brûlée ...

ZO SCHAT, ZIN
OM MET MIJ MEE TE
GAAN? IK KAN WATER
IN WIJN VERANDEREN.



WAT VOOR
'N WIJN? CHARDONNAY.



CHARDONNAY,
ZO PASSÉ.



13/9/2390

BEL MAAR
ALS JE PINOT
GRIGIO KAN
TOVEREN.

HET WORDT
TIJD VOOR
HET LAATSTE
OORDEEL.

