

מעמד הביניים של היין הטוסקני

כתב: חיים הלפגוט

בין הקיאנטי הקלאסי לכוכבים הסופר טוסקנים יש מיליוני בקבוקים של יין טוסקני טוב ולא מוכר. חיים הלפגוט טעם יינות ושמע סיפורים ביריד שנועד להפיץ את תהילתם של הטוסקנים האחרים. כל יין תוסס ביקב שתסס בלבו של מי שהקים אותו.



.....
מאחר שרוב היקבים לא זכו עדיין לפרסום
רב בעולם, אפשר לקנות את היינות שלהם
במחירי מציאה
.....

למחרת בבוקר הציגו 300 מיקבי טוסקנה את יינותיהם בפני יבואנים ועיתונאי יין מרחבי העולם במשך יומיים באזור הירידים של פורטצה (Fortezza). מדובר בתערוכה שהיא B2B (Business to Business) ואינה פתוחה לקהל הרחב. ב-2011 השתתפו בתערוכה כתשעים יקבים וכחמישים קניינים, ואילו ב-2013 עלה מספרם ל-300 יקבים וכמאתיים קניינים. לא פגשתי יבואנים ישראלים וחבל על כך. מציגים בה יקבים קטנים המייצרים בין 30 אלף למיליון בקבוקים בשנה ולכן אינם מגיעים לתערוכת "וינאיטלי" (Vinital) הגדולה. מאחר שרוב היקבים לא זכו עדיין לפרסום רב בעולם, אפשר לקנות את היינות שלהם במחירי מציאה. דוגמה אחת לכך היא הברונלו של אחוזת ניקולאי (Tenute Niccolai) ב-Plagetto ליד סן ג'ימיניאנו. טעמתי את Palagetto Brunello di Montalcino 2007. לין גוף מלא, חמיצות גבוהה וטנים בולטים אך בשלים. הארומות בעלות עוצמה גבוהה של פרחים ופירות שחורים ואדומים

וכנות השיווק של מוצרי טוסקנה (Toscana Promozione) הזמינה עשרה כתבי יין בין-לאומיים, חברי חוג כתבי היין (Circle of Wine Writers) הבריטי, לסיור בטוסקנה. מטרת הסיור היו לסקר את התערוכה "Buy Tuscan Wine", שנערכה בפירנצה ואת ההתפתחות של תירות יין אקסקלוסיבית בטוסקנה יש לציין שרוב האתרים המיוחדים שביקרנו מתאימים גם לתיירים שלא מתעניינים ביי. הסיור ארך שישה ימים וכלל גם השתתפות בתערוכת יינות קיאנטי קלאסיקו בפירנצה וורנשיה בסן ג'ימיניאנו. השתתפו בו כתבים מבריטניה, אירלנד, בלגיה, רוסיה, קנדה, ארצות הברית, הודו, הונג קונג וחברכם מישראל.

BUY TUSCAN WINE

הסוכנות השיווקית של טוסקנה בשיתוף עם כל ארגוני היין האזוריים במחוז טוסקנה החליטו לאחד את יינות האזור כמו - קיאנטי קלאסיקו, מונטפולציאנו, מונטלצי'נו או וורנשה של סן ג'ימיניאנו תחת כנפי מותג אחד. דמות הפרפר נבחרה לסמל אזור זה. הפרפרים משמשים כשליחים המבשרים לעולם את איכויות היינות של טוסקנה ואת המסורות ותרבות עשית היין של האזור. פתיחת האירוע כללה ארוחת ערב חגיגית בהשתתפות כמאתיים קניינים מרחבי העולם.

על כנפי פרפר מקווים הטוסקנים לשאת את תהילה יינותיהם לכל העולם

Welcome to Buy Wine.

Tuscany springs from the map to become a butterfly. A messenger to the world, heralding the quality of Tuscan wines. Heralding the traditions of a glorious region and of a culture of winemaking built up through the centuries.

A culture that, right here in Tuscany, has created some of the very best wines in the world.

One butterfly, ten, a hundred, even more-as many as there are Tuscan wines. Butterflies fluttering their wings to take the message of Tuscan wines to the world and to new and exalted heights.





ההקדשה לאבא על התווית האחורית

היקב מייצר גם יינות פירותיים לבנים ואדומים לשתיה מהסדרות Il Castelluccio, Sangiovese עם 15% מרלו שיושן במיכלי מלט לקבלת אופי אלגנטי ו-Moraccio המכיל 90% סנג'ובזה ו-10% מרלו. כמו כן מפיקה משפחת טמבוריני וין סנטו, גרפה וכמובן שמן זית.

יקב קורבוצ'י (CORBUCCI)

פרנצ'סקו פאולו קורבוצ'י הדפיס על התווית האחורית של בקבוקי וין מיקב קורבוצ'י הקדשה לאביו אשר לו הוא חייב את האהבה לענבים ולאדמה. ליינותיו הוא נתן את השם Re17 (17 המלכים). זהו השם של להקת רוק בפירנצה. היקב מייצר כ-100 אלף בקבוקים בשנה. הכרמים נמצאים בקרבת העיירה סן ג'ימיניאנו. Chianti DOCC 9 Code, 2010, Corbucci, המיוצר ביקב, מכיל 100% סנג'ובזה. זהו וין אלגנטי עם ארומות בולטות של פרחים דובדבנים שחורים ואחד

קצת מבושמים, בשלים ועסיסיים והמרקם עגול. ברונלו נגישי. היקב מייצר גם מרלו מלא חן וסירה אלגנטי לצד רוסי די מונטלצ'ינו, קיאנטי קולי סנסי וריזרבה.

איך כדאי למכור את היין?

להלן תיאור טעימה של וין איכותי:

Agricola Tamburini, Italo Chianti Reserva DOCC, 2010 מכיל 90% סנג'ובזה ו-10% קולורינו וקניולו. גוף מלא, חמיצות גבוהה וטנים רכים. האף מגלה ארומות עוצמתיות של פטל שחור, פירות אדומים, פרחים ופלפל. היין מאוזן ואלגנטי. מפתה לבנסות?

את אותו היין אפשר 'למכור' אחרת: משפחת טמבוריני החלה לגדל ענבי וין ועצי זית במאה ה-19, ומאז לא פחות מחמישה דורות ביססו את חיי היום-יום שלהם על אהבה ליין ולשמן זית. עמנואלה טמבוריני, היא האישה הראשונה המנהלת את נכסי המשפחה ומשמשת כיינית היקב. לדבריה: "קראתי ליין הזה איטלו על שם הסבא שלי שממנו למדתי את אהבת היין ואהבת האדמה. הוא נפטר בגיל 99 וחצי. הדיוקן שלו מצויר על תווית הבקבוק". האם סיפור כזה מפתה יותר לקנות בקבוק?

אין לי ספק שהסיפור מאחורי היין הוא החכה המפתה את הקונה "לדוג" את הבקבוק. האיכות תקבע האם זה יהיה הבקבוק הראשון או האחרון שקונים. בתערוכה נחשפנו לאין-סוף סיפורים על אהבת אדמה, וין ומשפחה.

פרנצ'סקו פאולו קורבוצ'י (מימין) עם חיים הלפגוט



.....
 לקיאנטי קלאסיקו של היקב היא קראה
 ChiAnare, שהוא צירוף של שמה ושם אביה
 Andrea, שהוא גם שם בן זוגה המיועד
 להיות היינן של היקב.

כידוע, השתמשו בתהליך הזה לראשונה כדי לרכך את
 הטנים הקשים של יינות הטאנאט ממדיראן. אז מדוע לא
 לעשות כך גם עם הטנים המייבשים שהם מנת חלקם של
 הרבה יינות איטלקיים?

ה-Autoctono Rosso Toscano המכיל 100% סנג'ובזה,
 יין קליל, מאוזן פירותי ונעים. ביקב מייצרים גם יין סנטו, גרפה
 וכמובן שמן זית.

פרלוקה (FRAULLUCA)

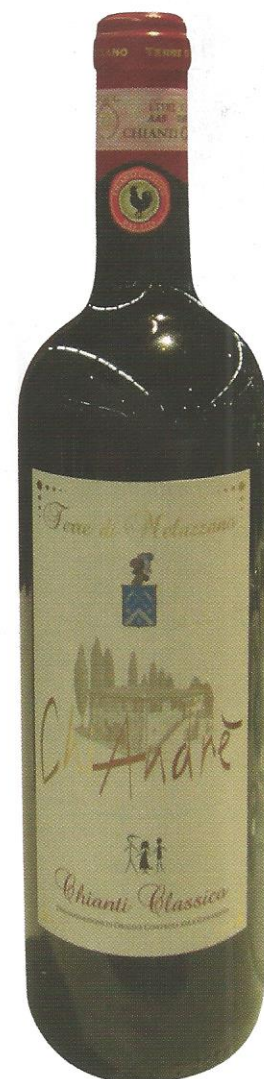
יקב פרלוקה (Fraulluca) מציג סיפור של תחילת מסורת.
 ב-2005 עזב לוקה את עבודתו כמנהל שיווק בדולצ'יה וגבנה
 כדי להגשים את חלומו לייצר יין. אשתו פרנצ'סקה, שגם היא
 עבדה בתחום הביגוד, הצטרפה אליו. השניים רכשו אחוזה
 של 450 דונם בה 100 דונם נטועים בענבי יין. שם היקב
 הוא צירוף של שמות בני הזוג. הם מיצרים 30 אלף בקבוקי

מהטובים שהיו בתצוגה. היקב מייצר גם יין נוסף מ-100%
 סנג'ובזה שנושא את השם Cobra Nero-i Re מ-100%
 קברנה סוביניון. קל להתאהב בפרנצ'סקו המאוהב ביון,
 באדמה ובגפנים וגם ביינותיו המצוינים.

טר די מלצ'נו (TERRE DI MELAZZANO)

בני דור ההמשך של היקבים אינם מתייחסים למורשת
 כדבר מובן מאליו אלא מכבדים ומוקירים את העבודה
 הקשה של הדורות הקודמים המאפשרת להם להיכנס
 לעסק שמתפקד ומצליח. קיאה פאלצ'יאני, היורשת
 העתידית של היקב המשפחתי Terre di Melazzano באזור
 גרבה של קיאנטי קלאסיקו, מצאה דרך משלה להביע את
 הערכתה לאביה, שחינך אותה לאהבת אדמה ויין. לקיאנטי
 קלאסיקו של היקב היא קראה ChiAnare, שהוא צירוף של
 שמה ושם אביה Andrea, שהוא גם שם בן זוגה המיועד
 להיות היינן של היקב. על תווית הבקבוק מצוי ציור ילדים
 המראה את אבא מצד אחד, את הנער אנדראה, החבר
 של קיאה, בצד השני, והנערה באמצע. היין מכיל 85%
 סנג'ובזה ו-15% מרלו. זהו יין מורכב ומאוזן עם טנים רכים
 מאוד שאינם אופייניים ליין איטלקי. זו
 תוצאה של תהליך
 ה-Micro Oxygenation שהכניס ליקב
 אנדראה הצעיר, שלמד יינות בפזיה.

קיאה ואנדראה היינן, בן זוגה ששמו כשם אביה, ושניהם חברו על התווית בשם היין



משהו קדוש לסיום

ראוי אולי לציין גם את היקב Tacinaia Societa Agricola, המפיק 95 אלף בקבוקים של וין סנטו (וין קדוש). לפי האחת האגדות היין הזה קיבל את שמו, היין הקדוש, בעת מגיפת הדבר של המאה ה-14. ב-1348 נזיר דומיניקני חילק לחולים חסרי המרפא וין מתוק שיקל על סבלם. אלה האמינו שזה וין קדוש. היינות של היקב כוללים את Occhio Di Pernice (עין החוגלה), המכיל ענבי סנג'ובזה שחורים (בדרך כלל מייצרים וין סנטו מענבים לבנים מהזנים טרביאנו ומלביזה) ומיושן בחביות עצי ערמונים במשך שלוש שנים. זהו וין עם ארומות של פרי הדר ופירות יבשים, וין סנטו שהוא לא מתוק מדי ובעל חמיצות טובה. שמעתי עוד הרבה סיפורים אישיים מעניינים שראשיתם באנשים וסופם ביין, אבל כל עמודי הגיליון הזה לא יספיקו כדי לתאר את חוויות האירוע של Buy Tuscan Wine. לישראל מגיעים מאיטליה יינות מהיקבים התעשייתיים הגדולים או יינות צמרת יקרים במיוחד. אני ממליץ בחום לחובבי היין האיטלקי שבינינו לטעום ולהכיר גם את היינות הטובים של המעמד הבינוני, כפו שנהוג לומר בימים אלה, של עולם היין האיטלקי.

ב-2005 עזב לוקה את עבודתו כמנהל שיווק בדולצ'יה וגבנה כדי להגשים את חלומו לייצר וין

וין. "איך אפשר להתפרנס ממכירת 30 אלף בקבוקי וין?", שאלתי את לוקה. "אנחנו באמת שקועים בחובות", הייתה תשובתו, "אך זאת התשוקה שלנו", הוסיף. Ciparisso 2009, המכיל 100% סנג'ובזה, הוא וין בעל גוף מלא עם פרי בשל ותבליני עץ וקינמון וראוי לציין מיוחד. Filemone Val di Cornia הוא וין לבן מזן וורמנטינו שכולל גם 5% ויוניה והוא אולי הטוב ביותר מהיינות שהוצגו מאותו הזן. ליין אף מינרלי עם ארומות פרחוניות, לימון תפוחי עץ בשלים ואבנים רטובות. יש לו חמיצות מאוזנת ולא גבוהה מדי. זהו וין כיפי המתאים מאוד לאקלים הישראלי. בפרלוקה מייצרים גם Pitisdo, Toscana Rosso וין מרכב ומפולפל העשוי מ-100% סירה.

לוקה (מימין) ופרנצ'סקה פרלוקה שעזבו את עולם האופנה לטובת היין

