



לגעת באצולה

תיירות יין אקסקלוסיבית בטוסקנה - פרק שני

כתב: חיים הלפגוט צילומים: GEORGE TATGE, JUAN MIQUEL וחיים הלפגוט

החיבור בין אנשים מקסימים, נופים מרהיבים ואחוזות פאר, יוצר בטוסקנה יינות מעולים. חיים הלפגוט נמנה על קבוצת עיתונאים מאושרת שנבחרה לסקר את מכמני הפז האלה.



.....
**היקב נקרא על שם בנפי, הדודה של הבעלים.
היו לה חושים ליין וידע נרחב בתחום**
.....

ושחורים, וניל ושושנים. הטנים החזקים של היין הפכו ליתרון בהשתלבם עם השומן של הבשר שאכלנו בארוחת הצהריים. יופי של יין. גם ה-Summus, IGT 2009, המורכב מסנג'ובזה, קברנה סוביניון וסירה היה מצוי. היין הזה מורכב ויש בו טעמי פרי שחור. הוא גם בעל גוף מלא וחמיצות נעימה, מרקם עגול ומשיי. היין אלגנטי על אף עוצמתו. מובן שאכלנו שמן זית מדהים. אנריקו וילרקווי (Viglierchio), מנכ"ל בנפי איטליה, סיפר שבייצור שמן זית שנת המסיק חשובה לא פחות משנת הבציר. בין אנריקו אשר ביקר בארץ ועיניו אורו לזיכרון אותו ביקור סיפר לי שהיקב מוכר בכ-60 מיליון יורו בשנה ומרוויח על המחזור עשרה אחוזים, שזה די יפה. ממוצע הרווחים בענף זה באיטליה קטן מחמישה אחוזים. ביקב יש מרכז מבקרים ומסעדה מרשימים. מצודה השוכנת לא רחוק מהיקב הפכה למלון מפואר בשם קסטלו בנפי איל בורו (Castello Banfi-Il Borgo), ובו 14 חדרים וסוויטות ששטחם נע בין 60 ל-110 מ"ר ומחירים נע בין 390 ל-1500 יורו ללילה - תלוי בעונה ובסוג החדר. את החדרים והלובי תכנן המעצב הידוע פדריקו פורקוויט (Federico Forquet). מחוץ למלון יש גינה מעוצבת ובה נוף מדהים של העמק והגבעות מסביב. במקום יש גם מסעדה בשם קסטלו בנפי לה טברנה (Castello Banfi La Taverna). הקומה השנייה שלה משמשת כמקום לאירועים. אני לא יכול לחשוב על מקום טוב מהמצודה של בנפי לעריכת חתונה של מאתיים אורחים.

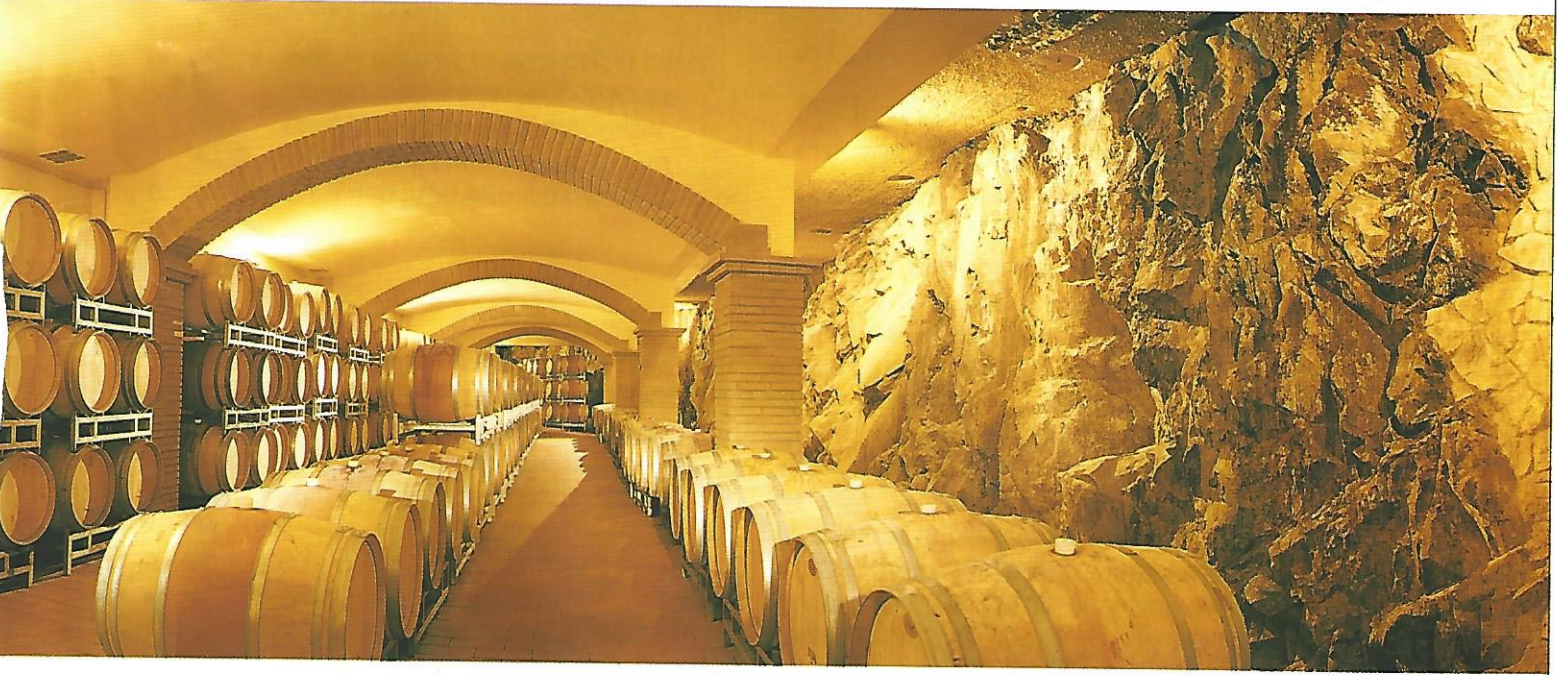
ספות יין מפוארות, מרתפים חצובים מתחת לאחוזות עתיקות וחדרי אוכל ענקים, הם מוקדי העניין בהמשך הסיור של תיירות אקסקלוסיבית באתרי היין שמציגים את טוסקנה במיטבה. והפעם אנחנו ממשיכים מערבה עד לחופי הים התיכון.

**בנפי
BANFI**

הדרך ממונטפולציאנו למונטלצי'ינו היא מרכז חשוב לייצור גבינות פקורינו. יונת מסוג ברונלו די מונטלצי'נו, המכילים 100% ענבי סנג'ובזה מתחרים רק עם יונת ברולו על התואר היינות הטובים ביותר ובעלי כושר היישון הארוך ביותר של יונת איטלקיים. הרי האמיטה, הנראים מרחוק בפטוריה דל צ'רו, גורמים לאזור שיהיה היבש ביותר בטוסקנה ובכך תורמים לאיכות הענבים. יקב בנפי, בבעלותם של האחים מריאני מארצות הברית, מייצר יותר מ-13 מיליון בקבוקי יין בשנה, והוא היצרן הגדול ביותר של ברונלו די מונטלצי'נו. היקב נקרא על שם בנפי, הדודה של הבעלים. היו לה חושים ליין וידע נרחב בתחום. היא גם הייתה אחראית למשק הבית של האפיפיור פיוס האחד עשרה (1922 עד 1939). ביקב יש מכלי תסיסה מעץ עם פלדת אל חלד בחלק העליון שלהם המשמש לקירור והחלק התחתון - לחימום. זהו פרי תכנון עצמי. היקב נראה כמו מפעל תעשייתי משומן היטב. הנטייה הרווחת שם היא ליישן יונת סנג'ובזה במכלי עץ ענקיים של 12 אלף בקבוקים, שעולים 23 אלף יורו לחבית ובמכלים של 18,000 בקבוקים העולים 30 אלף יורו לחבית.

הרוסו די מונטלצי'נו 2010 הוא יין מפתיע - פירותי אך מורכב ובעל יכולת התיישנות. הברונלו דל מונטלצי'נו 2007 הוא יין מרוכז עם ארומות וטעמים של דובדבנים אדומים





קפנל
CAPANNELLE

אם בתיירות יין עסקינן, אז קפנל מקבל את הקול שלי. מדובר בחווה בפסגת גבעות גאיולה, שבלב אזור היינות הטוב ביותר של קיאנטי. החווה בבעלותו של ג'יימס שרווד, הבעלים של מלונות אוריינט אקספרס. בין השאר בבעלותו המלונות: צ'יפריאני (Cipriani) בוונציה, מלון ספנדידו בפורטופינו, וילה סן מיקלה בפירנצה ומלון קארוזו (Caruso) בראבלו (Ravello). יקב ממוקם בקומות המרתף של בית חווה מהמאה ה-17 ששופץ בסוף שנות התשעים. בקומות העליונות של הבית

יש חמישה חדרי אירוח שמושכרים במחיר שבין 150 ל-200 יורו ללילה. הסוויטה עולה כ-400 יורו. בקומת הקרקע יש חדר אוכל גדול ומפואר, מטבח וחדרי ישיבה. יש בריכת שחיה המשקיפה על נוף מדהים של גבעות קיאנטי, עצי ברוש נטועים וכרמים המטפסים במעלה הגבעות. אפשר לשבת בגנים המטופחים או על הטרסות סביב הבניין עם כוס יין קפנל וסתם להשקיף על הנוף וליהנות מהשקט המיוחד של הטבע. מי שמגיע לטיול יין בלי ילדים זה המקום בה' הידיעה. ואיזה יין יש שם! ב-1988 ישבו לארוחה הבעל הקודם של קפנל עם חברו, הבעל של אביניוני די מונטפולצינו (Avignonesi di Montepulciano).



קסטלו דל טריצ'יו CASTELLO DEL TERRICCIO

יקב איכותי שב-2007 בחר בו ארגון הסומליירים ליקב השנה. הוא נמצא בצפון מרמה, קרוב לחוף הים במערב טוסקנה, כעשרים קילומטר צפונית לבולגרי וכשלושים קילומטר דרומית לפיזה. בחווה בת 20 אלף דונם יש 620 דונמים נטועים בענבים, משק חקלאי גדול ומרכז להרבעת סוסי מרוץ. ביום בהיר אפשר לראות מהיקב את אלבה, מקום גלותו של נפוליאון, ואפילו את קורסיקה.

בקומות העליונות של בניין מרכז היקב יש חדרי אירוח שבדרך כלל משמשים לאירוחם של קניינים. אך אפשר לקבל אישור להתארח במקום תמורת תשלום. ד"ר גיאן אניבל רוסי די מדלנה ספריני פרי -

(Gian Annibale Rossi di Medelana Serafini Ferri)

הבעלים, המכונה פוצ'י עדיין לא החליט אם להשתמש

הבעל של קפנל הביא לשולחן יינות סנג'ובזה, ואילו הבעל של אבינונסי התגאה במרלו. כטוב לבם ביין שאל האחד את חברו מה יקרה אם נערבב את שני היינות. כאשר ערבבו, נולד היין 50&50, שמיוצרים ממנו היום 15 אלף בקבוקים בשנה.

50&50, 2008 - היין יושן בחביות קטנות למשך 18

חודשים. הוא מרוכז ומורכב עם עוצמות גבוהות של

ארומות וטעמים (קצת מתוקים) של עוגות, פרי שחור שזר דובדבנים, תות שדה ופרחים. המרקם חלק. זהו יין הדגל של היקב, אך הבחירה שלי הייתה - Solare, IGT 2004,

שמחירו נמוך בכ-40%. היין הזה מכיל 80% סנג'ובזה ו-20% מלווסיה נרה (Malvasia Nera), המוסיפים ליין טעמים של

שזיפים טריים ופרחים. הענבים נבצרו בסוף אוקטובר. ליין ארומות וטעמים של אספלט, זפת, שזיפים, דובדבנים, טבק, עשן, פלפל שחור, קפה, פרחים וויל. הגוף מלא עם חמיצות טובה וטנים רכים. סיומת הטעמים ארוכה ביותר.

יין מצוין, מורכב ובעל יכולת התיישנות

ארוכה. ביקב הוא נמכר במחיר של

כחמישים יורו. קניתי שני בקבוקים

ולא יותר רק עקב בעיות של משקל

יתר. היקב מייצר גם קיאנטי קלסיקו

ושרדונה. בסך הכול מייצרים שם 80

אלף בקבוקים בשנה.

המטיילים באזור יכולים לבוא ליקב

רק לארוחת צהריים או לארוחת ערב.

צריך להזמין אותן מראש לעשרה

אנשים לכל הפחות. באותה הזדמנות

כדאי גם לבקש סיור ביקב. הוא כולל

ביקור בכספות יין, התבוננות בקיר

מלא מינרלים שמהם ניזונים הענבים,

תצוגת סוגרים צבעוניים (לי הם הזכירו

עשיות ישנות) של מכלי התסיסה ויחס

אישי, סובלני ושזור בהסברים מעניינים

של הצוות.





פטיט סירה. כאשר הערתי לבעלים כי היין יכול להשתלב בין חמישה עשר הגדולים של בורדו הוא סיפר לי שבתחרות של טעימות עיוורות אשר כללה את מיטב יינות בורדו הוא זכה במקום האחד עשר... אי אפשר עדיין להשיג את היין המצוין הזה בארץ.

קסטלו דל טריצ'יו 2006 מורכב מ-50% סירה, 25% קברנה פרנק ו-25% פטיט ורדו. ליין ארומות וטעמים עוצמתיים של אוכמניות שחורות, קפה, פירות יער ואיקליפטוס. היין מרכב ומאוזן ובעל גוף הנוטה למלא. בולטים בו הפרי הטהור והטנים הבשלים. רמתו אינה

נפלת מרמת הלופיקיה. טעמנו גם יין מ-2003 שהכיל יותר סירה. השנה החמה השאירה טנים עקשניים.

בנוסף לכך, היקב מייצר שני יינות אדומים: טסינאיה (Tassinai) וקפאנינו (Cappanino) ושני לבנים: קון ונטו (Rondinaia) משרדונה, וגם רוזה, גראפה וכמובן שמן זית.

פוצי, הבעלים, וצוות היקב מצטיינים בנדיבות אין-סוף שהתבטאה באירוח נפלא, בפתיחת כל יין הנמצא ביקב, בדאגה אמיתית לכל פרט ובאכפתיות. נראה לי שקיום עסקים עם קסטלו דל טריצ'יו צריך להיות חוויה מיוחדת. אני תוהה מתי יקום היבואן שיעלה ארצה את היינות מתוצרת קסטלו דל טריצ'יו או את אלה מתוצרת קפנל? •



בתחרות של טעימות עיוורות אשר כללה את מיטב יינות בורדו הוא זכה במקום האחד עשר...

בחדרי אירוח המצויים בבניין המרכזי ובבניין סמוך אליו לתירות יין. פוצי אשר נפצע בנפילה מסוס בחווה מרותק לכסא גלגלים מאז 1979 דבר שלא נראה כפוגע באנרגיה ובכושר העשייה שלו. מאחר שאזור זה חם ונמוך יותר

ממרכז טוסקנה, זנים בין-לאומיים מצליחים בו טוב יותר מסנג'ובזה ונוצרו בו יינות המבוססים על קברנה סובינון. יינות אלה אינם זכאים להיכלל בין יינות קיאנטי, ולכן הם בוקבוקו בתווית של יינו דה טבולה (Vino da Tavola) ועכשיו IGT. היינות הראשונים מסוג זה היו ססיקאיה (Sassicaia) וטיניאנלו (Tignanelo), ועכשיו כמעט לכל יקב בטוסקנה יש סדרה של יינות IGT. ביינות אלה המותג מתאפיין בשם היין ולא בקלסיפיקציה. בקסטלו דל טריצ'יו יין המותג הזה הוא לופיקיה (Lupicaia). היין מבוסס על בלנד בורדוליזי, וב-2004 ו-2007 הוא מכיל 85% של קברנה סובינון, 10% מרלו ו-5%