



כתב: חיים הלפגוט

מהכבשים נשאר השם של הגבינה אבל היינות הפשוטים **שודרגו** **ליינות פרימיום**

Consortium for the Protection of the Wines of Abruzzo,
הארגון שאחראי לשמירת האיכות של היין באברוצו, הזמין עיתונאי יין מכל העולם כדי
לחזות בפלאי מחוז היין המתעורר של איטליה. חיים הלפגוט שהיה ביניהם, חזר נפעם
ומשוכנע שמהמזרח תבוא הבשורה האיטלקית

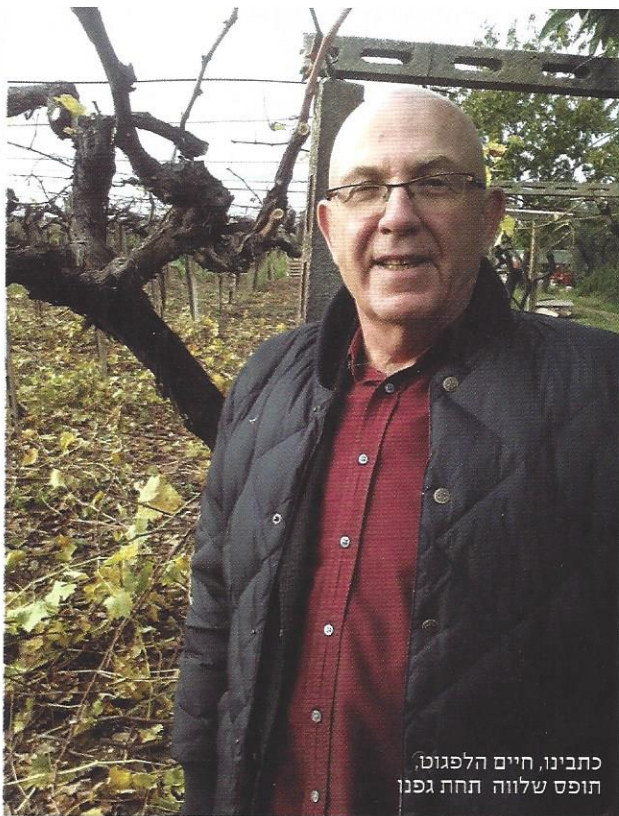
ובזמנו הפנוי קרא משיריו של טאסו ומספרי אריסטו. אנשים גאים. עם בוא הסתיו החל מסע הכבשים מההרים לכיוון הים לאזורים הנמוכים. מסע זה נמשך כמה שבועות בשבילים רחבים מלאי דשא. בדרכם מההרים לאזורים הנמוכים, התכבדו הכבשים בענבים שנמצאו בדרך. המילה Pecore באיטלקית פירושה כבשה על שם הכבשים האלה נקראים הגבינה הידועה בשם פקורינו שמיוצרת באברוצו וגם זן הענבים ששמו פקורינו. כיום המצב שונה לחלוטין: בעקבות חוקי המקרקעין החדשים שביטלו את שטחי המרעה הנרחבים, הצטמצמו מספר ראשי

של חבל אברוצו. בגראן סאסו יש פארק גדול שתושביו הם בין השאר דובים, זאבים ואיילות.

הכבשים שעל שמן הגבינה והענבים

המישורים על ההרים מציעים שטחי מרעה נרחבים שבמשך השנים נוצלו לגידול כבשים. במאה ה-19 היו באזור כ-30,000 רועים שטיפלו בכ-3 מיליון כבשים - בממוצע כעשרה כבשים לכל אדם שגר באזור. הרועה הטיפוסי היה, באופן מפתיע, אדם יחסית משכיל, בעידן בו רוב האנשים לא ידעו קרוא וכתוב,

חופים ושל הרים היורדים לים וכמובן, דגים ופירות ים טריים. האקלים נוח בזכות הרי האפנינים שעוצרים סערות מכיוון מערב ובזכות הים האדריאטי שיש לו השפעה ממתנת על האקלים היבש. לאחר נסיעה של כחמישים ק"מ מזרחה מרומא, הגענו לרכס הרי האפנינים. ברכס זה נמצא אחד ההרים הגבוהים באיטליה, גראן סאסו (Gran Sasso), המתנשא לגובה של 2,895 מטרים והוא הגבול המערבי



כתבינו, חיים הלפגוט, תופס שלווח תחת גפנו

בצבע ורוד, שטעמו כמו הדובדבן, תות שדה ופטל ובדרך כלל בתוספת פלפל ותבלינים אחרים. היין הזה מצוין לחובבי היין בארצנו, שאוהבים יינות כבדים יותר מהרוזה הרגיל.

זן הטרביאנו מעורר, בדרך כלל, אסוציאציות של ענב המייצר יין שטעמיו נייטרליים וחמיצות גבוהה. הוא מצוין לזיקוק ולהפקת ברנדי. לא כך הזן טרביאנו ד'אברוצו. יש הטוענים שזה בכלל הזן 'במבינו בלאנקו'. לא אנסה לפתור את המחלוקת, אך אציין רק שחלק מיינות הטרביאנו שטעמנו באברוצו היו נפלאים.

זן מעניין נוסף שגדל באברוצו הוא הפקורינו המינרלי. ביינות שמפיקים ממנו יש רמזים של אפרסק וחמיצות טובה. לינדסי אורם, מזכירת ארגון כתבי היין, טענה שהוא יכול להתמודד יפה עם יינות הפינו גריג'יו שהפכו כה פופולאריים בבריטניה. מענבי פקורינו מייצרים גם יין מבעבע מעניין.

נוסף על היינות הנזכרים לעיל, טעמנו יינות המופקים מהענב קוקוצ'ולה (Cocociola) ומזנים בין-לאומיים של ענבים, כמו שרדונה, מרלו ואחרים.

אמנם 80% מייצור היין נעשה עדיין באמצעות קואופרטיבים, אך מאז סוף המאה ה-20 החלה תנועה של מגדלים שהפסיקו להעביר ענבים לקואופרטיבים והתחילו לייצר יין בעצמם מהענבים שגידלו. אמידיו פפה ואדורדו ולנטינו היו בין הראשונים שעשו זאת.

אין שום קשר ליינות וינו נובילה, די מונטפולציאנו, אשר, כידוע, מייצרים מענבי סנג'ובזה באזור העיירה

מונטפולציאנו שבטוסקנה. הענב מונטפולציאנו נחשב ל'סוס עבודה' פורה ומניב, והיינות המונפקים ממנו נשלחים במיכלים לטוסקנה ואולי גם לצרפת כדי לחזק את היינות שמייצרים באזורים אלה. מהפכת האיכות של אברוצו נועדה להפוך את סוס העבודה הזה, שנהג לייצר רק יין שולחני נחמד ליין איכותי. ההצלחה ניכרת. כשהענב מבשיל מאוחר הוא יכול לייצר יין זני איכותי, בעל צבע עמוק, עסיסי, עגול ובעל ארומות של פרי שחור, חמיצות טובה וטנים מודגשים אך רכים.

מענבי מונטפולציאנו מייצרים גם יין קל ששמו צ'רסולו ד'אברוצו (Cerasuolo) פירושו 'כמו דובדבן'. לפני הסחיטה משאירים את התירוש עם קליפות הענבים בין 36 ל-48 שעות. כך נוצר יין

אצל אמידיו פפה
הוספת גופרית דו-
חמצנית היא ממש
חילול הקודש

יין הפקורינו, שכמו הגבינה מנציח בשמו את הכבשים ששלטו פעם באזור.



הכבשים ל-50,0004 בלבד, ומאז 1950 המעבר של הכבשים מן ההרים לכיוון הים מתבצע ברכב ממונע. באברוצו כ-360,000 דונמים של כרמים המניבים יותר מ-400 מיליון בקבוקי יין בשנה. רוב הגפנים נטועות באזורים גבוהים. 75% מהן נמצאים באזור קיאטי (Chieti) והשאר באזורים: פסקארה (Pescara), טראמו (Teramo) ולאקוילה (L'Aquila). 80% מהגפנים גדלות בשיטת פרגולה שבה הגפנים מטפסות ויוצרות צל על הפרי בדומה לגינות שבהן הגפנים יוצרות אזורים מוצלים שהאדם נהנה לשבת בהם "תחת גפנו...". מערכת ההדליה הזו מאפשרת איזון טוב בין הענבים לבין העלים וגם אורור המונע מחלות הנגרמות בגלל רטיבות.

זני הענבים באברוצו

יינות אברוצו מופקים בעיקר משני זנים של ענבים: ענבי מונטפולציאנו ד'אברוצו (Montepulciano), המשמשים לייצור יין אדום, וענבי טרביאנו ד'אברוצו (Trebiano) ליין לבן. לזן המונטפולציאנו





בסוף מדביקים עליו
תווית בעזרת מכחול
ודבק, באופן ידני
כמובן... וכך מייצרים
שם כ-70 אלף
בקבוקי יין בשנה

אמידיו פפה, שיטות מקוריות מאוד לייצור יינות טובים מאוד

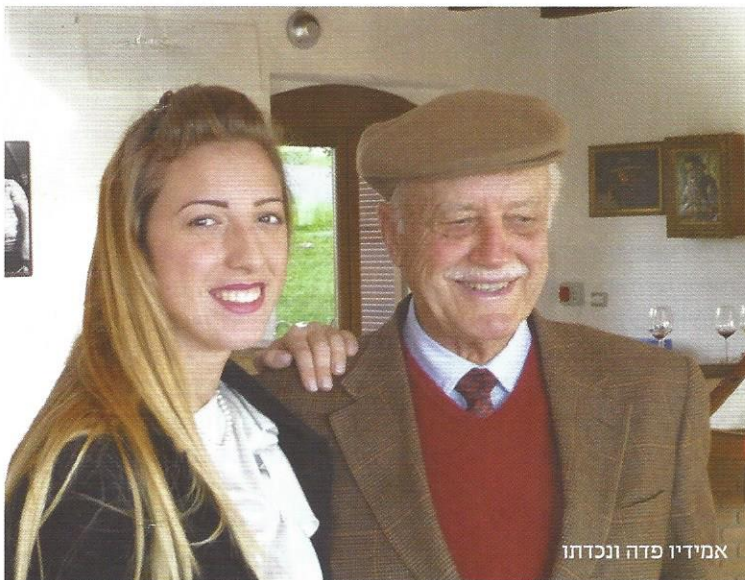
קייארה דה ג'וליס, (Chiara Julis de), נכדתו של אמידיו פפה, קיבלה את פנינו ביקב והסבירה את פילוסופיית היין של הסבא, שהיה נוכח כל זמן ביקורנו. היקב של אמידיו פפה ממוקם באזור העיירה טראמו, שם מיצרים יינות מרוכזים יותר מאזורים אחרים, ולכן הם היחידים באברוצו הזוכים לקלסיפיקציה מסוג DOCG (DOCG Teramane Colline). אבל אמידיו פפה אינו מוכן ליישן את יינותיו בעץ, ולכן אין הוא זכאי להשתמש בקלסיפיקציה הגבוהה ויינותיו הם רק DOC. הכרם שלו משתרע על פני 60 דונמים של אדמת חמר ואבן סיד (לייסטון) וגדלים בו ענבים אורגניים ובין דינמיים.

אמנם למדנו שמיד לאחר בציר הענבים, מוסיפים ליין גופרית דו-חמצנית (so2) כדי להגן מפני חמצון ולמנוע התפתחות

בקטריות לא רצויות. למדנו גם שבכמות סבירה של גופרית דו-חמצנית החומר בטוח לחלוטין ובלעדיו אין חיי מדף ליין. אז למדנו... אצל אמידיו פפה הוספת גופרית דו-חמצנית היא ממש חילול הקודש.

סחיטת הענבים נעשית על ידי דריכתם ברגליים. טוב, את זה עושים גם

בפורטוגל כאשר מכניסים את הענבים למכלי אבן גדולים הנקראים לאגארס (lagares). אבל לאמידיו פפה יש שיטות אחרות: כדי להפיק יין לבן דורכים את הענבים באמבטיות רדודות מעץ שיש בהן סדקים דקיקים למעבר המיץ למכלים, ואילו להפקת יין אדום מכניסים את הענבים לאמבטיות עם רשת בקרקעית, כדי שגם הקליפות תיפולנה למכלים. מן המפורסמות הוא שאת הדריכה מבצעים ברגליים יחפות כדי לא לפגוע בחרצנים, אך לדברי אמידיו פפה עושים זאת דווקא - "עם מגפיים, אחרת עלולים לפצוע את כפות הרגליים"... התסיסה



אמידיו פפה ונכדתו

הייתי גאה לשמוע
שישראל היא אחת
המדינות המייבאות
את היינות של
אמידיו פפה

נעשית במיכלי בטון מצופה זכוכית מבפנים. לאחר שהות של שנתיים במיכלים, החומר הגס שוקע ומוציאים את הנוזל הנקי מהחלק העליון של המכל - בלי לסנן (חס וחלילה). לאחר מכן מעבירים אותו לבקבוקי יין לכמה שנים



הלבנים הגדולים של ולנטיני

מ'טרביאנו ד'טוסקנה'. בשנות החמישים, חלק ניכר ממגדלי הענבים עקרו את גפני ה'טרביאנו ד'אברוצו' לטובת 'טרביאנו ד'טוסקנה', זן המניב יכול הרבה יותר טוב מ'טרביאנו ד'אברוצו' וגם רגיש פחות ממנו למחלות. אך ולנטיני הבין את יתרונות הענבים המקומיים. הוא ויתר על עודף היבול ושמר על הגפנים המקוריות, שעכשיו גילן כחמישים שנה ומייצרים מהן יינות לבנים שמחירם בשוק כ-80 דולר ליין צעיר. נוסף על היבול הקטן בכרמים, הנהיג ולנטיני סלקציה מחמירה של ענבים עד כדי כך שרק כעשרה אחוזים מהיבול שלהם שימש לייצור היין שלו והשאר נמכר. היין עובר תסיסה ויישון בחביות עץ סלובניות גדולות. לדברי מאט קרמר, מבקר היין הנודע וכתב של Wine Spectator זהו היין הלבן היבש הטוב ביותר מתוצרת איטליה. עם מותו של אדוורדו בשנת 2006 עבר ניהול היקב לבנו, פרנצ'סקו פאולו ולנטיני, שאתו נפגשנו באברוצו. פרנצ'סקו, בדיוק כמו אביו, אינו מזמין אנשים ליקב. כמו כן אין ליקב אתר באינטרנט או כתובת בדואר אלקטרוני. לדברי פרנצ'סקו, צורת הכתיבה בדואר אלקטרוני מראה על חוסר כבוד לזולת, ואילו הכתיבה התמה וההשקעה בכתיבת מכתב בכתב יד, לאחר מחשבה ובחירת משפט נכון,

סלקציה מחמירה של ענבים עד כדי כך שרק כעשרה אחוזים מהיבול שלהם שימש לייצור היין שלו והשאר נמכר

טובה וארומות קצת ירוקות, מדהים. הייתי גאה לשמוע שישראל היא אחת המדינות המייבאות את היינות של אמידיו פפה (הג'יאקונדות, שאחר כך התברר לי שהן מייבאות גם את יינותיו של ולנטיני). למען השלמות אציין שבסיום למדתי גם שהחברה הסקוטית נהגה לייבא, ואולי תמשיך במסגרתה החדשה, את יינות צ'יטרה. טונינו וורנה (Tonino Verna), סיפר לי שחברת אקרמן הישראלית מיצרים באברוצו יינות כשרים מענבים הגדלים בכרמיו.

ולנטיני יצרן היין האיטלקי הלבן הטוב ביותר?

אדוורדו ולנטיני (Edorado Valentini), הידוע גם כנאג'ילו גאיה של אברוצו, לא נהג לאפשר ביקורים ביקב. לדבריו, סוד איכות היין נעוץ בטיב הענב 'טרביאנו ד'אברוצו', שהוא שונה והרבה יותר טוב

לשם התיישנות. כאשר היין מוכן לשתיה שופים אותו לבקבוק ולבסוף מדביקים עליו תווית בעזרת מכחול ודבק, באופן ידני כמובן... וכך מייצרים שם כ-70 אלף בקבוקי יין בשנה. המטרה היא לייצר יינות מאוזנים ולא עוצמתיים.

מהלבנים טעמנו את שני יינות מענבי טרביאנו. בציר 2009 התאפיין ברמה גבוהה של מינרליות וחמיצות, בטעמים של אפרסקים ופרי הדר עם סיומת של אגוזים ובגוף הנוטה למלא ומאוזן. בציר 2002 התאפיין בארומות של דבש ופרי הדר ובגוף פחות מבינוני. היינות האלה הם מהטובים של אברוצו.

מיינות מונטפולצ'יאנו טעמנו את אלה מהשנים: 1985, 2000, 2001, 2003 ו-2009. חוץ מה-2009, שהיה נגוע ברמה גבוהה של ברט (brettanomyces) והתאפיין בארומות לא נעימות, האחרים היו יינות מאוזנים, אנרגטיים, מורכבים מאוד עם חמיצות טובה וטנים בולטים ורכים. ה-2003 היה אדמתי יותר

מהאחרים ונשא ארומות חייתיות בולטות, וה-2001 היה הפירותי ביותר מבין חבריו לטעימה. בעיקר היה מעניין היין מ-1985. מי היה מאמין שישן בלי תוספת של גופרית דו-חמצנית יכול להשתמר כל כך הרבה זמן. ולא סתם להשתמר, היין הזה אלגנטי ואנרגטי כמו נער צעיר ומתאפיין בחמיצות



מגדל הזיקוק בגובה 12 מטרים

יקבים כמו קנטינה מאראמיירו (Cantina Marramiero בפסקארה או אזינדה ניקולה די סיפיו (Azienda Nicola di Sipio)) בקטי (Chety) לא חוסכים בהשקעות על טכנולוגיות חדשניות לייצור יין. שם אפשר למצוא מיכלי תסיסה סגורים מסוג גנימדה (Ganymede), המנצלים



טעמנו שלושה יינות שכולם מבציר של שנים קשות: ה-2008 יין מורכב, שמנוני אך מאוזן ומתאפיין בחמיצות טובה, גוף מלא וארומות מינרליות בתוספת דבש וטוסט. מה שהופך יין זה (והשניים האחרים שטעמנו) למיוחד כל כך הוא המרקם. הדרך הטובה ביותר שאני יכול לתאר את מרקם היין זה הוא להשוותו ליין לבן מבורגון, פרמייר קרו.

ה-2007 היה מפותח יותר מה-2008 מבחינה ארומטית. זהו יין מינרלי המתאפיין בארומות של פרחים לבנים ופרי הדר ובגוף מלא, מאוזן, בעל מרקם אה-לה-בורגון ומדהים. היינו חבורה של עיתונאי יין בכירים, כולל מדרוך בקורסי MW. אף אחד לא הצליח לנחש את גיל היין מבציר 1983. רובנו חשבנו שהוא בן 10 עד 15 שנים. שנת 1983 הייתה גשומה, ירד בה ברד והיא הייתה גם חמה מאוד. היין הזה מינרלי ומאוזן בכל מרכיביו המבניים. הוא מתאפיין בארומות של מלון, דבש, ותבלינים מתוקים ובחמיצות. על המרקם כבר דיברנו. אפשר לומר שמדובר בטריבאנו בן 31 המתנהג כמו נער בן 15. יין מיוחד אך לא זול (כ-250 דולר לבקבוק). היה מעניין להשוותו עם יינות בורגון בטעימה עיוורת.

ההתעוררות הטכנולוגית

אברוצו הוא אזור יין מתעורר, ובאחוזים גבוהים ממנו התחילו לבקבוק את היין במקום להעביר אותו במכלים לשימוש בממסכים של אזורים ומדינות אחרות. מצד אחד, אצל אמידיו פפה, מדביקים תוויות לבקבוקי יין בעזרת מכחול. וולנטיני לא משתמש במיכלי תסיסה בעלי בקרת טמפרטורה, ומצד שני,

לדברי פרנצ'סקו, צורת הכתיבה בדואר אלקטרוני מראה על חוסר כבוד לזולת, ואילו מכבדת את מקבל המכתב

מכבדת את מקבל המכתב. בעניין זה אין לו פשרות וגם הוראות השייוק חייבות להופיע בכתב יד.

בנימה אישית אציין כי היה לי העונג לראות חליפת מכתבים בין לאה מירון (לבית זינגר) ז"ל, הסבתא של אשתי, מחבורת הגורדונים שהקימו את חולדה, ובין אחיה בווינה. איזה עושר ספרותי! כתיבה שנעשתה בכובד ראש ולאחר מחשבה תחילה בהחלט מכבדת את הקורא הרבה יותר מהודעה לקונית בדואר אלקטרוני. אני מבין את פרנצ'סקו. הפגישה עם פרנצ'סקו נערכה במסעדה בקסטלו קיאולה (Chiola Castello), מבצר משוקם בלורטו אפרוטינו (Loreto Aprutino) עיירה מימי הביניים השוכנת על ראש גבעה ורחובותיה צרים וציוורים. פרנצ'סקו מדבר איטלקית בלבד והתגלה כאדם רהוט ואינטליגנטי. הוא ניסה והצליח, דרך היין, לשכנע אותנו בסגולותיו של ה'טריבאנו ד'אברוצו'. פרנצ'סקו אינו נמנה עם התומכים ביינות אורגניים, והוא מבחין בין יינות ארטיסאנים ובין יינות תעשייתיים. הכרמים שלו עוברים גיזום נמרץ, והגפנים שמנויבות יבול מועט עוברות בציר ירוק. התסיסה טבעית ללא בקרת טמפרטורה והיישון נעשה בחביות עץ.



ייתכן שהעצה הטובה ביותר שאפשר לתת ליקב הזה היא ציטוט מדבריו של ליפא העגלון: "שקצת פחות זה קצת יותר"

השוכב במאוזן. שהתוף המסתובב בו מאפשר לקליפות מגע עם התירוש, וגם מיכלי תסיסה מעץ.

ליקב שלוש סדרות של יין: הסדרה

הקלאסית, רזרבה ויין הדגל. יינות

הסדרה הפשוטה אינם מתיישנים בעץ,

ואילו הרזרבה עוברים יישון של לפחות

18 חודשים. רק את יין הדגל מתסיסים

במיכלי העץ המיוחדים. היין נמצא

במיכלים אלה במשך שנתיים, ואחר כך

מעבירים אותו לחביות קטנות.

יין הדגל האדום - Di Sipio Rosso 5, 2007

מורכב מאוד ובעל גוף מלא ומרקמו עגול

ורך. יש בו אחוז גבוה של אלכוהול וטעמים

של בשר צלוי, דובדבנים, פרי שחור טבק

ועור. היין דחוס ומרוכז מאוד.

יין הדגל הלבן - Di Sipio Bianco 3, 2010

העשוי מענבי טרביאנו ד'אברוצו, התגלה

כיין עוצמתי בעל חמיצות גבוהה וגוף

מלא ומאוזן. יש בו ארומות של תפוח,

דבש, פרחים ותבלינים. יופי של יין. היקב

גם מייצר יינות ריזלינג (קצת כבדים) ויין

שנים. היישון הארוך גורם לריכוך הטנים הגדולים. היין מגלה ארומות עוצמתיות של בשר צלוי, ליקריץ, תבליני עץ, סיגליות, פרי שחור, וניל ועוד. היין מאוזן, מורכב ודחוס מאוד - אפשר כמעט לאכול אותו עם מזלג - אך בכל זאת משרדר אלגנטיות.

הרזרבה הרגילי (**Inferi 2009**) הוא יין

מודרני בעל מבנה טוב אך עצי מדי.

Altare 2010 מיוצר מענבי טרביאנו ששהו

במכלי עץ במשך 18 חודשים. היין בעל

גוף מלא, ויש בו חמיצות טובה, תבלינים

וארומות של פרי הדר.

ה- **Anima 2012** הוא גרסה פירותית שלא

ראתה עץ.

אזינדה ניקולה די סיפיו, הרבה מאמץ ורצון טוב

ג'וליה (Giulia) די סיפיו, הייננית ובתו

של בעל היקב אזינדה ניקולה די סיפיו,

קיבלה את פנינו והדריכה אותנו ביקב.

היקב יפהפה ומשקיף על הכרמים

ממשטח בעל קירות זכוכית. קירות

זכוכית מפרידים גם בין אזור קבלת

האורחים ובין המקום שנמצאות בו חביות

היישון. מביקור ביקב אפשר ללמוד מהן

הטכנולוגיות העדכניות ביותר של מיכלי

תסיסה הקיימות בעולם. ביקב משתמשים

ארבעה סוגים:

גנימדה וסילור ושכבר הזכרנו, ג'ויאלו

(Gioiello - תכשיט באיטלקית), מיכל

את הפחמן הדו-חמצני הנוצר בהליך תסיסה כדי לעררב את התירוש ולשבור את קליפות הענבים למיצוי טוב יותר של הפוליפנולים (polyphenols), ומיכלי תסיסה בצורת מגדל בגובה 12 מטרים כדי להבטיח שהקליפות תהיינה תמיד בתוך נוזל לשם מיצוי מרבי.

היינות שעברו תסיסה במיכלים מסוג

גנימדה זוכים אחר כך גם למנה גדושה

של יישון בעץ. ועם סיום הליך זה הם

למעשה יינות הרזרבה (Riserva), אשר

חייבים להיות מיושנים במשך שלוש

שנים ומתוכם שישה חודשים בעץ. חלק

מיינות אלה התגלו כטובים מאוד, אולם

ברוב המקרים המאמצים לייצר יינות

רזרבה איכותיים באמצעות טכנולוגיות

מיצוי חדשניות זמן ממושך של יישון

בעץ, לפעמים החמיצו את המטרה.

לעומת זאת היינות האדומים הרגילים

התגלו, ברוב המקרים, כיינות נעימים

המדגישים את הפרי השחור והעסיסי של

המונטפולצי'אנו.

ה- **Marramiero Dante 2003** היה אמנם

מרוכז מאוד אך באיכות מצוינת, אולי

הטוב ביותר מסוגו שטעמנו בסיוור. הוא

נוצר ממענבי מונטפולצי'אנו ד'אברוצו

מגפנים בנות 40 שנה ויותר. היין עובר

השריה ארוכה במיכלי הגנימדה ומיישנים

אותו במכלי עץ במשך 24 חודשים ולאחר

מכן 24 חודשים בחביות קטנות. אחר כך

ממשיכים ליישן אותו בבקבוק עוד שש





Cagliolo 2009 של קנטינה טולו לדוגמה, זכה לשלוש כוסות (Tre Bicchieri) בכתב העת 'גמברו רוסו'. הקואופרטיב 'צ'יטרה' הוא יצרן יינות הפקורינו הגדול באיטליה. קואופרטיב בדרגה שנייה המאגד קואופרטיבים אחרים (ולא מגדלים ישירות) ומקבל יין לעשיית ממסכים ויישון. ביקרנו גם בקואופרטיב 'קול'ה מורו' (Colle Moro), שמונה 670 חברים. את חלקם ראינו עומדים בתור כדי לקבל את התשלום עבור יינותיהם. לאחר הטעימה נתבקשנו למלא שאלון המציין את איכות היינות לפי פרמטרים שונים. זוהי עדות נוספת לרצון ללמוד ולהתקדם. כשיש רצון, יש גם שיפור בשטח.

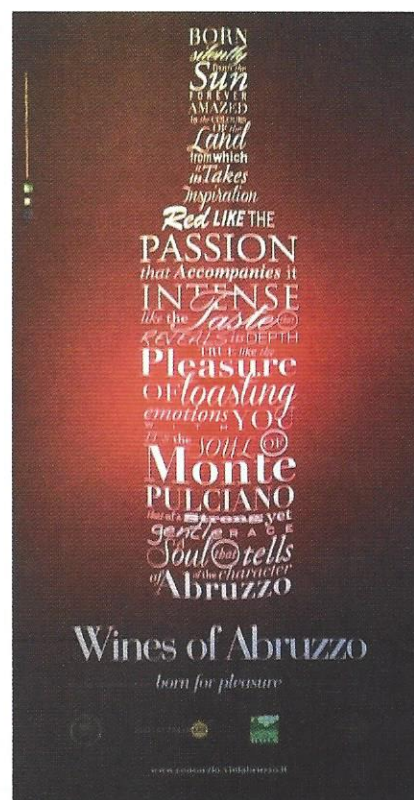
בקואופרטיב הזה
מייצרים כמות
יין השווה ל-12
מיליון בקבוקים
מתוכם רק כ-35%
מבוקבקים
והשאר נשלח
במיכלים לאזורים
ולמדינות אחרות

"שקצת פחות זה קצת יותר". ביקרנו גם בקנטינה סטרפלי (Strapelli) בטראמו ובקנטינה זקניני (Zaccagnini) בפסקרה. בקנטינה סטרפלי ניתנה לנו הזדמנות להשוות בין יין מונטפוצ'יאנו בעל פרי בשל ומרקם רך לבין הרזרבה שהתיישן 30 חודשים בעץ חדש. בקנטינה זקניני מציגים יצירות אמנות מודרנית לצד יין נגיש, פירותי ונעים לשתיה.

יש עדיין קואופרטיבים

הקואופרטיבים עדיין מייצרים כ-80% מיינות אברוצו. ייצור יין איכותי בקואופרטיב כמו קנטינה טולו, שב-1960 עם היווסדו מנה 19 מגדלים וכעת הוא מאגד 840 מגדלים, דורש חינוך מחדש של מגדלים שבאופן טבעי רוצים למכור הרבה ענבים. נשאלת השאלה איך מצליחים לשכנע את המגדלים לעשות בציר ירוק (לזרוק לאדמה ענבים?) או לגזום באופן אשר יקטין את היבול של השנה הבאה. הקואופרטיב התחיל לשלם למגדלים לפי איכות, עושים פרויקטים מיוחדים של אזורי איכות עם יבול נמוך בו התשלום גבוה במיוחד. בקנטינה טולו בקואופרטיב הזה מייצרים כמות יין השווה ל-12 מיליון בקבוקים מתוכם רק כ-35% מבוקבקים והשאר נשלח במיכלים לאזורים ולמדינות אחרות. כדאי רק לציין שלחלק מהיינות אין מה להתבייש גם בהשוואה ליינות של יקבים פרטיים. ה-

מבעבע מצוין מענבי שרדונה ופינו נואר. ליקב הזה יש פוטנציאל טוב. מתחייבים בו לאיכות היין ומקדישים לכך הרבה אמצעים כספיים ואנושיים. ייתכן שהעצה הטובה ביותר שאפשר לתת ליקב הזה היא ציטוט מדבריו של ליפא העגלון:





המסעדה בקצה המזח של הרשת והדגים

WORDS OF WINE

סירנו הסתיים
 בפסקארה בטקס
 חלוקת הפרסים
 לזוכים בתחרות
 כתיבה על אודות
 יינות אברוצו. הטקס
 הארוך היה בסגנון
 של טקס חלוקת
 פרסי האוסקר
 - הצגת שלושה
 מנצחים אפשריים
 מכל קטגוריה
 וקריאה ממעטפות.
 הקטגוריות לפרסים
 היו: עיתונים,
 עיתונים בנושאי
 יין, אינטרנט זר,
 אינטרנט מאיטליה,
 רדיו מקומי, רדיו
 זר וטלוויזיה. כל מי
 שזכה בתחרות קיבל
 פסל זכוכית של
 האמן אטורה ספלט'
 (Spalletti Ettore).
 ביקשו מארבעה
 חברים במשלחת
 העיתונאים לספר
 לקהל הרחב
 שנכח בטקס על

התרשמותם מיינות אברוצו. הצופים
 שמעו תרגום של דברינו לאיטלקית
 באוזניות. אני התחלתי את דברי בבדיחה
 אך אף אחד לא צחק. ברור, שזה היה
 בגלל התרגום...

כשבוע לאחר סירנו השמידה סערת
 שלג חזקה כ-8,000 דונמים של כרמים
 באברוצו כולל כמחצית מהכרמים של
 ולנטינו, שגילם כ-50 שנה. לכתבה הזו אין
 הפי אנד, אבל ליינות של אברוצו יש עתיד
 הרבה יותר משמח. ●

שנייה, חזרה ונשנתה בעוד מקומות
 כמו מול נוף הכרמים ב'אזינדה ניקולה
 די סיפיו' ובקואופרטיב 'קולה מורו'. אם
 באוכל עסקיני, כדאי להזכיר את טרבוקו
 (trabocco) - גשר עץ אשר מוביל למזח.
 הוא נועד לדיג ומאפשר פריסת רשתות
 רחוק מהחוף. חלק מהמזחים האלה הפכו
 גם למסעדות, ונדמה שהדגים קופצים
 מהים ישר לצלחת - פשוט, לא מורכב,
 אבל טעים!

האחות האיטלקייה של האימא הפולנייה

היקב הראשון שביקרנו, לאחר ארוחת
 בוקר טובה שאכלנו במלון, היה קנטינה
 סטרפלי. לפני שנפרדו, לאחר סיימנו את
 הטעימות ושמענו את ההסברים, הודיעו
 לנו שהסבתא הכינה 'משהו קטן' עבורנו.
 נפתח שולחן מלא במטעמים טעימים
 ובכמות שהייתה מספיקה כדי להאכיל
 גדוד חיילים רעבים, וכל זה לפני ארוחת
 צהריים. התופעה הזו, 'ארוחות בוקר