

בין מסורת לחדשנות במטוטלת הזמן

טוסקנה של ימינו נעה בין עולם ישן לעולם חדש, מסורת לחדשנות. אורי גלבוט יצא לפוש בוילה מקסימה, ביקר בשלושה יקבים ידועים, אכל בארוחות מצויינות והביא את רשמיו

אורי גלבוט



אביב בטוסקנה



ה

זיקה בין המסורת לחדשנות נמצאת בתנועה מתמדת. הפסקת תנועת המטוטלת, פעם לכאן ופעם לכאן – היא המוות". משפט 'כבד' זה אמר לי Paolo De Marchi, הבעלים והיינון של יקב Isola e Olena, במענה לשאלתי היכן לדעתו ממוקמת טוסקנה של היום במטוטלת הזמן.

מידי שנה מיוצרים באיטליה 7 מיליארד בקבוקי יין!!! כן, בקבוק לכל תושב בעולם, גם לילד קטן באפריקה. מתוך כמות עצומה זו, מייצרת טוסקנה כחצי מיליארד בקבוקים. אולם, השפעתה של טוסקנה אינה נמדדת בכמות שהיא מייצרת, כי אם במשקלה הסגולי העצום ובהשפעתה על תעשיית היין באיטליה ואולי אף באירופה כולה.

שנות בציר – באיטליה כמו בשאר אירופה חשיבות שנת הבציר היא קריטית לאיכות היין. קרה בתקופת ההנצה או גשם בסמוך לבציר, יכולים לגרום לשנה שנראתה מבטיחה להיות גרועה. כשנות בציר טובות מאוד נחשבות השנים: 1998, 1999, 2001 ו-2003. שנים מעולות הן: 1990, 1995, 1997 ו-2004. רצוי להתרחק משנת 2002.

מישן 'לסופר' חדש

בשנות ה-60 של המאה שעברה הייתה תעשיית

היין האיטלקית בשפל המדרגה. די להיזכר באותם בקבוקי קיאנטי עטופי קש, עומדים בצידי הדרכים בחום הקיץ המכילים בתוכם קיאנטי נחות. זיופים בלתי פוסקים הוציאו את שמעו הרע של היין הטוסקני למרחוק. גם שיטת הסיווג משנת 1963 לא עצרה תהליך זה. בשנות ה-70 ובראשית שנות ה-80, הפך קהל הצרכנים האיטלקי נועז ומוכן להתנסויות. הייננים החלו לחשוב על ייצוא יינות ויינות העולם החדש הגיעו לאיטליה.

באותה תקופה נכנסו לתמונה אנשי יין רציניים כאנטינורי, פרסקובאלדי, גאיה ואחרים. הם הכתיבו נורמות חדשות בהתייחסות לאיכות ובהקפדה על תוצרתם. כניסתם של זנים בינלאומיים ויינות צרפתיים (בעיקר חביות עץ אלון קטנות) הביאו להתפתחות יינות הסופר טוסקן.

שיטת הסיווגים מ-1963 הפכה ארכאית ויינות ה'סופר טוסקן' שבאותו שלב הוגדרו 'יינות שולחניים', זכו להצלחה מסחררת באיטליה ואף מחוצה לה. בעקבות הצלחתם הוביל בשנת 1992 שר החקלאות דאז, גורה, את 'מהפיכת הקלטיפיקציה שהגמישה את ההגדרות, הגבירה את הפיקוח והביאה לתהליך של השבחת היינות הטוסקניים. הקהל שב ללגום

מיינות איטליה ובגדול. מגמת החדשנות העמיקה עד כדי כך, שגם באזורים קלאסיים מובהקים הוכנסו שיטות מודרניות – לטוב ולרע. תופעה זו גררה את כל תעשיית היין האיטלקית לתהליך של שיפור מתמיד ולסגירת הפערים בינה לבין צרפת, עד כדי כך שבסוף שנות ה-90 לא היה זה מפתיע לשמוע 'מביני יין' הטוענים כי הם מעדיפים יינות איטלקיים במיטבם על יינות צרפתיים.

בסוף המאה העשרים חזרו ליקבים המסורתיים בניהם ונכדיהם של המייסדים, עם רעיונות יינניים חדשים. הם הגיעו עם השכלה יינית שרכשו באוניברסיטאות באירופה או באוסטרליה ובארה"ב ואף בטובות שבאוניברסיטאות איטליה. עם כניסתם לתעשייה החלה מגמה של חזרה לשורשים. יותר ויותר ייננים ביקשו לבטא את המיטב של האזור – טרואר – ולחזור לטוב שבמסורת. תחילת המאה ה-21 מצאה את תעשיית היין האיטלקית על הציר שבין מסורת לחדשנות. כך שגם באזורים קלאסיים כמו מונטלצ'ינו ניתן למצוא מצד אחד ייננים המייצרים יינות מודרניים, תוך שימוש בחביות חדשות, בקרת טמפ' זמני יישון קצרים יחסית. ומהצד השני, ייננים מסורתיים המשתמשים בחביות עץ אלון

טעמנו את שני יינות הסופר טוסקן של היקב: Modus 1999 העשוי מסנג'ובזה מעורב בזנים בינלאומיים קברנה ומרלו. יין בעל גוף ועוצמות שטעמיו פטל, קפה, קקאו, בשר, עשבי תיבול, טאנינים לעיסים ואפטר טסט ארוך ומתמשך.

הכוכב הבלתי מעורער של הטעימה היה ה- Romitorio 2001. יין כהה, עוצמתי ומרוכז עם טעמי קפה, דובדבנים, פירות יער ושוקולד מריר, טאנינים קטיפתיים וסיומת מתמשכת. יין מפתיע ומרהיב זה עשוי מהזנים קולורינו ומרלו.

רופינו מדגימים היטב כיצד חברת ענק יכולה להקפיד על איכות ומצוינות תוך שמירה וכבוד למסורת מחד ותוך ניצול החדשנות מאידך.

יקב Banfi

בדרום טוסקנה, על גבעה קטנה, נמצא הכפר מונטלצ'ינו. שם על הגבעה ניתן למצוא את פסגת יינות טוסקנה (לפחות בעיני). באזור מייצרים יין מאות בשנים. אדמת טוף וגיר מנוקזת היטב חוסה בצילו של ההר מנוטה אמיטה, המגן על האזור בפני התפרצויות אקלימיות ומבטיח מיקרו אקלים המאפשר לסנג'ובזה גרוסו, המכונה ברונולו, להגיע למיטבו. עד מחצית שנות ה-60 של המאה שעברה מעט מאוד, מחוץ לטוסקנה, הכירו את יינותיו האיכותיים של האזור.

בשנת 1975 ייצרו הכפר 800,000 בקבוקים בשנה ואילו בשנת 2000 היו כבר 192 יקבים שייצרו 4 מיליון בקבוקים בשנה. לאחוזת Banfi הגענו לאחר שיטוט מרגיע בסמטאותיו הקסומות של הכפר. האחוזה שוכנת מדרום לכפר. האחוזה שייכת לבני משפחת מריאני, סוחרי יין אמריקאים ממוצא איטלקי. בני המשפחה החליטו בשנות ה-70 לתרום מהונם ואונם לפיתוח תעשיית היין בטוסקנה. הם רכשו אלפי דונמים של אדמה משוכחת, שבאותה תקופה כמעט ולא גידלו עליה גפנים. היין הראשון שהוכן בשנת 1978 מגפנים שגדלו על האדמות שרכשו, נתן את האות לפריצתם של יינות הברונולו ברחבי העולם ובעיקר בארה"ב.

הביקור ב-Banfi ארך למעלה מעשר שעות והיה פסגת ביקורי בטוסקנה. מנהל יחסי הציבור של היקב Dante Cecchini ליווה אותנו לכל אורך הסיוור במקום. הסיוור לווה בטעימת יינות והארוחה בה קינחנו את הסיוור הייתה מדהימה. באחוזת Banfi בולט שילוב מרתק בין חדשנות למסורת (עם דגש על חדשנות), תוך הקפדה על רמה גבוהה ביותר בכל שטחי העשייה. היקב נוצץ בניקיונו ומשלב בצורה אופטימלית את הישן והחדש. אם, לדוגמה, ביקבים רבים מתלבטים הייננים בין תסיסה במיכלי נירוסטה שיתרונה בהיגיינה, בבקרת הטמ' ובשליטה על תהליכי הייצור, לבין תסיסה בחביות עץ אלון ענקיות, המשיירות את טעמה של המסורת



חכל הטוב של טוסקנה

יחסי הציבור של היקב ויחד עם עוד זוג ישראלי סיירונו ברחבי האחוזה המשוחררת, בחדרי האירוח, ביקב ובכרמים.

משם נסענו לאחוזת Monte Masso המדהימה המשמשת למגורי הברון ומשפחתו ומצטרפת לשש אחוזותיהם בטוסקנה. הברון עצמו הדריכנו ברחבי האחוזה בין שכיות החמדה ויצירות האמנות, וסיפר לנו על תהליך השיפוץ המורכב שעברה האחוזה בכדי לשמר את אופייה מהמאה ה-11 ואת המסורת רבת השנים המקופלת בתוכה.

ממרפסת האחוזה נשקף הנוף הטוסקני במיטבו: כרמים, עצי זית וגבעות טוסקניות מוריקות. הברון הוביל אותנו אל אולם האבירים שם הוגשה לנו ארוחה נפלאה שהכין השף האישי של הברון. שני אבירי ברזל על סוסים יצוקים צפו בנו במהלך כל הארוחה. הארוחה עברה תוך שיחה נעימה על יין ולוותה במיטב יינות Ruiffino: קיאנטי Ducale Orro שנת 2001, קיאנטי קלאסיקו במיטבו, תותים ודובדבנים מעט סוכר חום וצימוקים. אחריו טעמנו את שני יינות היקב, גרפונה מאזי ממונטלצ'ינו ולודלה ממונטלפוצ'יאנו, שניהם יינות מצויינים במיוחד. הברונולו של מזי, טעמים של פירות יער כהים, ארז, פרחים ורמז לפטריות פורצ'יני. לסיום

סלובניות ענקיות בנות 3,000 ליטר, התערבות מינימאלית של היין בתהליך הייצור ויישון ארוך יותר. בתווך, נמצאים הייננים המשלבים בין העולמות ע"י שימוש הן באמצעים מודרניים והן באמצעים מסורתיים.

היכן עומדת היום טוסקנה ולאן פניה מועדות בתנועת המטוטלת, יצאתי לבחון באביב האחרון. כמובן שגם אוכל טוב ומנוחה לא הזיקו. באמצעות פלאי האינטרנט הזמנו, זוגתי, אני, יחד עם ד"ר בני ספיר ורעייתו ליהי, וילה מקסימה לשבוע באחוזת lesolana שיקב בצידה. בסמוך ל-Bucine קרוב ל-A1 המחבר בין פירנצה לרומא, מרחק קצר מאתרי הביקור העיקריים בטוסקנה.

אחוזה Ruiffino

בשנת 1877 רכשה משפחת רופינו את אחוזתה והחלה לייצר יינות בהצלחה רבה. יינותיה הפכו במהרה לשגרירי טוסקנה. בשנת 1913 נרכשה החברה על ידי משפחת פולינרי שהמשיכה את מסורת המצויינות של החברה ואף העמיקה את שליטתה על ידי רכישת אחוזות שכל אחת מהן מייצרת את יינותיה בנפרד. התחלנו את ביקורנו באחוזת Poggio Casaiano, הסמוכה לפירנצה, שם חיכתה לנו אליוורה אקרמן, אשת

לטעימה של הברנולו הרגיל המצויין משנת 2000 ו-2001, היין שהביא ליקב את תהילתו. פירות אדומים, חרובים, פטריות, תאנים ותבלינים. היין מיושן בחלקו בחביות סלובניות מסורתיות. Poggio Alle Mura משנת 1999-2001 - טעמי פירות יער, שוקולד מריר, פרחים, בושם, ריבת פטל, אגוזים ומעט מנטה. וה- SummuS וה- ExcelsuS משנת 2000 ו-2001. סופר טוסקן במיטבם.

את ספינת הדגל Poggio ALL'Oro השאיר מלווינו לארוחה המופלאה שהגיעה לאחר טעימת היינות, במסעדת האחווה. למסעדה כוכב במישלן, אין לי ספק כי אילו הייתה המסעדה ממוקמת בצרפת, הייתה מקבלת לפחות שני כוכבים.

עיצוב המסעדה מרהיב. עיצובה בלבן צחור ועל כל שולחן מונח ענף של סחלב לבן. המלצרים מרקדים סביבך באלגנטיות ובחן תוך הסבר מדויק על מרכיביה של כל מנה ומקפידים על מזיגת יין בכוסות המתרוקנות.

השף הגרמני Guido Haver Kock הפליא במנותיו. למנה ראשונה הוגש טארט דג חרב בשילוב סינטה של חזיר על מצע אספרגוס ועגבניות שרי בלווית יין שרדונה.

המשכנו בניוקי ברוטב טימין, מעוטר בחסילון ובאפונת שלג, המנה לוותה ביין cum laude, 2002, בלנד של קברנה, מרלו, סנגוב'זה וסירה, בעל גוף קל עד בינוני.

לזיה מעודנת במילוי רגו יונים וארטישוק לוותה



יחידות מסוגן - חביות בשילוב עץ ונירוסטה

בחרתי בתחילה לטעום במהירות את היינות הפשוטים, השרדונה והסוביינון, שעשויים היטב ונותנים תמורה נאותה למחירם. לאחר מכן עברנו לסדרת הביניים. אהבתי את Colvecchio יין הסירה של היקב, למרות היותו שונה מהסירה של עמק הרוון. טעמו הרמוני, קטיפתי, פירות יער אדומים עם מעט פלפל שחור וטאנינים רכים.

כל היינות שטעמתי היו בבחינת הקדמה

ומבטיחות מיקרו חמצון גם בתהליכי התסיסה, ביקב באנפי פתרו את הדילמה בצורה מקורית. הם בנו חביות תסיסה בהן מערכת הצנרת והתחתית עשויות מנירוסטה ואילו הדפנות עשויות מעץ אלון. כך משיג היינן הן את החמצון המבוקר יחד עם טעם האלון, והן את השליטה בטמפ' ובניקיון. בכל אשר תפנה ברחבי היקב והכרמים, יבלטו המחשבה והיעילות המושקעים בהם. אלמנטים אלו בולטים גם בשאר חלקי האחווה. הכבוד למסורת ניכר בטירה המשוחזרת מן המאה ה-11, במוזיאון המדהים לכוסות ובקבוקי יין, בהם מוצגים פריטים החל מהתקופה העתיקה ועד ימינו, ובבית הבד הקלאסי המפיק שמני זית איכותיים.

חומץ, טעימות וארוחה מופלאה

על אף שאזור טוסקנה אינו ידוע ביצור חומץ בלסאמי, ביקב Banfi מצוי מרתף בו מתיישן חומץ בלסמי משובח בשיטת הסולרה (החומץ מתקדם מחבית לחבית ע"פ וותק). למרות שלא ניתן לקרוא לחומץ זה חומץ בלסמי בשל חוקי השוק המשותף, היה החומץ הזה מהמשובחים שטעמתי. טיפה ממנו על גלידת וניל או על כל מאכל, תקפיץ אותו בכמה דרגות.

בתום הסיור ביקב ובכרמים, הזמנו לטעימה בחדר הטעימות. Dante הציע כי אני אבחר ביינות אותם ארצה לטעום. לרגע הרגשתי כמי שמגשימים לו חלום ילדות - להיכלא למשך לילה שלם בחנות ממתקים. בנימוס לא אופייני,

לבחור... לבחור... כמה קשה...





שולחן ערוך נוסח טוסקנה

תפקידי להגן על מערכת היחסים בין האדמה האקלים והשתילים לביני ולמסורת משפחתית. ומהגיגים פילוסופיים אלה, אל טעימת היין. על אף הצלחותיו בנטיעת זנים בינלאומיים מוצלחים ביותר כקברנה, מרלו וסירה, הצלחתו המרשימה ביותר הינה יין ה-Cepparello שעל אף שבהגדרות הנוכחיות מ-1996 יכול להיחשב קיאנטי קלאסיקו, מעדיף פאולו להשאיר את סיווגו המקורי ולהתייחס אליו כ-IGT, בעיקר מכיוון שהיין מיוצר מאז 1980 ונוחל הצלחה בינלאומית. טעמנו יין משנת 1998, בעל צבע

של האזור מאשר לעצבו לפי טעמים של הלקוחות. מרכיבי המסורת הם האדמה והאקלים שהינם נתונים קיימים שאינם תלויים ביינן. הגורם השלישי הינו ה-D.N.A של השתילים אותם בוחר היינן והרביעי הוא היינן עצמו הפועל בהווה, אך מדומה לאדם העולה או יורד במדרגות. המרכיב החמישי הינו המסורת והידע שצברה המשפחה באזור הספציפי, בו משתמש היינן כדי להגיע ליעדו. אני מרגיש חופשי לשנות, לנסות, לטעות ולתהות. אם אטעה זה לא ייכנס למסורת.

בברונלו Poggio ALL'Oro משנת 1995, יין הדגל של היקב העשוי בסגנון מודרני משובח. שיא הארוחה היו מדליוני עופר ברוטב כבד אווז וריבת בצלצלי אביב. Poggio ALL'Oro 1999, שליווה מנה נפלאה זו, היווה את פסגת היום הנפלא הזה.

קינוח תותים טריים בשוקולד לבן עם ריבת תפוזונים, הלם היטב את יין הקינוח המסורתי של היקב Florus, יין מוסקט בציר מאוחר שהאיזון בין מתיקותו וחמיצותו הנפלאה היוו בן לוויה מושלם לתותים בשוקולד. הדרך לוויה אחרי ארוחה כזאת הייתה ארוכה מאוד.

Isola e Olena

ביקור הפרידה שלי מיקבי טוסקנה (לסיבוב הנוכחי) היה ביקב קטן ומקסים Isola e Olena אשר הבעלים והיינן שלו פילוסוף לא פחות מהיותו יינן.

בכניסה ליקב דרך עפר ארוכה שגובה מחיר יקר ממכוניות בעלות מרכב נמוך. השעתיים שביזבזנו בצפייה לגרר והשיבה לפירנצה לקבלת רכב חלופי, אינה מומלצת - ראו הוזהרתם. לשאלתי היכן ממקם עצמו Paolo De Marchi על הציר בין מסורת לחדשנות, אמר Paolo כי המילה מסורת - Tradition מגלמת בתוכה את המילים: Trade - מסחר - Transfer - הובלה - Travel - תנועה. "המסורת היא אוסף של הצלחות, מה שלא היה מספיק מוצלח כדי להישאר נכחד, ואנחנו חוליה בשרשרת של המסורת, שרשרת של הדורות שתלויה בין העבר לעתיד. אני מעדיף שהיין שלי ישקף את טבעו





המוזיאון ביקב בנפי

שמן זית

בכל יקב המכבד את עצמו בטוסקנה תמצאו מטע זיתים אופייני המביא לידי ביטוי את הטרואר. היקבים מייצרים גם שמן זית משובח, שכמו ביינות, איכותו נגזרת בעיקר מאיכות הפרי המושגת מדילול הענפים, מכמות פרי נמוכה ומהעדר השקיה לחלוטין. הקטיף האיכותי, כמו הבציר, מתבצע בידיים והכבישה הקרה מתבצעת לעתים בבתי בד בני מאות שנים, שלא עברו כל שינוי במהלך השנים. אך בצידם גם בבתי בד מודרניים ביותר. סגולותיו הבריאותיות של שמן הזית ידועות מקדמת דנא. הוא אינו קל במיוחד לעיכול ויש לו השפעה חיובית על הקיבה ועל מערכת העיכול. התכולה הגבוהה של חומצות שומן לא רוויות, עולה על כל שמן אחר שמקורו בבעלי חיים או בצמחים, וצריכתו מקטינה את הסכנה ללקות במחלות לב ובכלי הדם. מכל השמנים, שמן זית הוא עד היום הבריא ביותר, והמוטמע טוב ביותר ע"י גוף האדם. בדומה ליון, מערבים האיטלקים מספר זנים כשה-Frantoio הינו הזן המרכזי ומשלימים אותו להשגת הרמוניה ואיזון Leccino, Moraiolo ולעיתים גם Pendolino. בארץ נמכרים שמנים זניים בלבד ובעיקרם הסורי שהינו זן בעל גוף, עוצמתי, מריר ואגרסיבי. ברנע, שהינו יותר לימוני ולאחרונה חדרו אף הפישולין הצרפתי, הפיקואל הספרדי וה-Frantoio האיטלקי. בניסיונות בהם ערבבתי את הזן הסורי עם הברנע או עם ה-Frantoio, השגתי תוצאות מעניינות, ואני ממליץ לבתי הבד הגדולים להרים את הכפפה ולהציע שמנים מעורבים, הרמוניים ומאוזנים יותר.

לעבר המסורת, כשהייננים אינם חוששים להפיק את המיטב מהמסורת ומהטרואר. גישה זו תלך ותתחזק בשנים הבאות והייננים שלמדו להפיק תועלת מהחדשנות והקידמה, ישובו אל המקורות תוך ניצול ההתקדמות ביינות, כדי להפיק מהקרקע את מיטבה ואת מאפייניה בצורה הטובה ביותר. אני תקווה כי מגמה זו תחלחל אף אלינו ונדע להתאים זנים המתאימים לאזור ולמאפיינים המיוחדים שלנו ולא נתעקש על זנים שנולדו לאזורים בעלי מאפיינים שונים. כאשר נגיע לכך, נדע שעברנו שלב בהתבגרותנו היינית.

לחפוש ראש גדול...



אדום עמוק, טעמי פירות יער מודגשים בשילוב עם טעמי עישון עדינים וחומציות מרהיבה. בדרכו המיוחדת מצליח פאלו לשקף את הטרואר המיוחד לא רק ביינות הקלאסיים מבוססי הסנג'ובזה כי אם גם בזנים הבינלאומיים.

מכיוון שהגרר הגיע לחלצנו נאלצנו לנטוש איש מדהים זה בדרכנו לפירנצה, אך לא לפני שקינחנו ב'יון סנטו' מהטובים ביותר שטעמתי ובאמירה שבאיטלקית אף נשמעת טוב יותר *Il vino e' cultura, il vino e' natura* או בתרגום חופשי, יין הוא תרבות יין, הוא הטבע. טעמי המנוג, המשמש והאנס של ה'יון סנטו' ליוו אותנו עד פירנצה.

Vino Santo - יין קדוש, כנראה קיבל את שמו על שום השימוש שעושים בו הכמרים במהלך המיסה. כיום נפוץ כיון קינוח לבן מתוק בעל אחוז אלכוהול גבוה, 14% - 17%. עשוי בעיקר מזני טרביאנו ומלביזה. הענבים מושארים להתייבש בתליה בחדר מאוורר. רק אז סוחטים, מתסיסים ומעבירים לחביות עץ קטנות הנקראות CARTELLI ומאחסנות לתקופה של כ-4 שנים באולמות מיוחדים החשופים לחילופי הקור והחום של עונות השנה. בסופו של דבר מתקבל יין זהוב עשיר בטעמי פרי בשלים, משמשים מיובשים, גויאבות, מנגו ועוד, ואלמנטים של חמצון קל שהינו חלק מהעשייה.

מחדש לישון

לסיכום, המטוטלת שבסוף העשור האחרון נטתה יותר לאזור החדשנות, חוזרת אט אט