



הכרמים של פיימונטה

טיול משכר, תרתי משמע, בפיימונטה

לפני שנים רבות, למען הדיוק בשנת 1999, פתחתי כתבה על מסעדותיה הנפלאות של בורגון במלים: "עשרה קבין של טוב ירדו לעולם, תשעה מהם לקח חבל בורגון, וזאת לא הגזמה פראית אלא הגדרת מצב...". שנים רבות טיילתי בצרפת מקצה לקצה ובשנים האחרונות עברתי לתור את איטליה וכתרי הטוב, היופי, התרבות, האוכל והיין עברו מצרפת לאיטליה. בטבעיות ובלי מלחמת חורמה... בכל נסיעה גיליתי את שלל נופיה המשגעים, המגוונים כל כך ושונים זה מזה, פגשתי בתרבותה העתיקה, המעוגנת בכל דואומו עתיר נוכחות ופיאצה מושלמת כמו גם בכנסיות צנועות בערים קטנות ובעיירות שוליות. ברור שנכבשתי לגמרי בקסמו של המטבח האיטלקי – הכפרי והפשוט, כמו גם המתוחכם והמורכב – על שלל טעמיו וסגנונותיו, מצאתי שהיינות האיטלקיים אינם נופלים משכניהם הצרפתיים ולפרקים עולים עליהם, ולכל אלה אני מוסיפה את העובדה המרנינה שמדובר במדינה שתושביה הם איטלקים – אנשים חמי לב, נדיבים, סימפטיים ונעימים... הסיפור שלהלן שופע נופים, אוכל, יין ותרבות, ומנוקד באפיזודות אנושיות וחמות – ותחילתו בפגישה ב"סומלייה" 2019 עם ישראל לְשֶׁמֶן, האיש שהכיר לי את הגְרָאפּוֹת של מזקקת מְאָרולוֹ בפיימוֹנטָה, ולפני שניכנס לפרטיו הנה מלים ספורות בענייני היסטוריה: הגְרָאפָה היא משקה כפרי ופשוט, שתדמיתו אינה עושה עמו חסד. הפקת הגראפה התחילה באיטליה בימי הביניים, בעיירה Bassano Del Grappa השוכנת למרגלות ההר הנושא את שמו של המשקה. בכפרי פיימונטה

יצרו האיכרים יין ואת הגְרָפּוֹת שנותרה אחרי הסחיטה לא זרקו אלא זיקקו לאלכוהול פשוט וגס, שחיים את עצמותיהם בלילות החורף... גראפה פשוטה שכזו מיוצרת באיטליה גם היום, אבל יצרנים ספורים הרימו את הכפפה והתחילו לייצר גראפות מעודנות ושונות בתכלית. בתערוכה דנן פגשתי בלוֹרְנָצוֹ מְאָרולוֹ – המייצר גראפות עדינות במיוחד – והמלים הספורות ששמעתי ממנו עוררו את סקרנותי. שמחתי להזדמנות לבקר במזקקת מְאָרולוֹ וביקב מוסְטָטָה המפיק יין מוסְקָטוֹ-ד'אָסְטִי ארומאטי במיוחד, שמגפתו מייצר לורנצו את אחת הגראפות שטעמתי בתערוכה.

חריץ גבינת התומא של מגדלנה ובקבוק מוסקאטו-ד'אסטי מתחסלים במרפסת על ההר

הטיול בפיימונטה התחיל בנסיעה נינוחה ממילאנו להרים בחברתו של ישראל לשמן, המכיר את האזור לְפָנָי וּלְפָנָי. אנחנו חולפים על פני שדות התירס העצומים, הממלאים את העין עד האופק בו מתחילות להתרומם גבעות עגלגלות, רכות למראה ושלוות לנשמה... נופיה של פיימונטה ממש משכרים לעין. הגבעות הנעימות מכוסות אינסוף כרמים מרהיבים בצבעיהם הירוקים, הצופנים בחובם הבטחה ליינותיו המשובחים של האזור.

הדרך מסתלסלת ועולה בכביש פתלתל ואנחנו מתגלגלים לעמק ה-Val Chiusella כשמו כן הוא: זהו עמק סגור, מיושן למראה ולא מפותח, ומסורות החקלאות הישנה



השתמרו בו כמו עמד השעון מלכת. אנחנו עוצרים בכפר קטן ונכנסים לביתה של מגדלנה, המגדלת פרות ומייצרת ככרות גבינה ביתית. ממש כמו פעם, אני חושבת תוך שאנחנו נכנסים לחדר הגבינות הצמוד למחסה הפרות, ונרתעים מעט מ'ריח הזבל וניחוח החציר'... "זאת גבינת ה-Toma, והיא הגבינה הנפוצה כאן ביותר..." מסביר ישראל, ואנחנו מנפסים לרשותנו כיכר צהבהבה, במחיר מגוחך, נפרדים מהפרות וממשיכים בנסיעה

ברור שנכבשתי לגמרי בקסמו של המטבח האיטלקי – הכפרי והפשוט, כמו גם המתוחכם והמורכב – על שלל טעמיו וסגנונותיו, מצאתי שהיינות האיטלקיים אינם נופלים משכניהם הצרפתיים ולפרקים עולים עליהם, ולכל אלה אני מוסיפה את העובדה המרנינה שמדובר במדינה שתושביה הם איטלקים – אנשים חמי לב, נדיבים, סימפטיים ונעימים...

ואנחנו ממשיכים לביקור, קצר מדי, בסמטאות הסמוכות המתנאות בבתים עתיקים ובאכסדראות יפהפיות. אגב, השוק הפתוח נסגר בצהרי היום ותוך שאנחנו חוזים בסיומו אנחנו רואים את המוכרים המסדרים את השאריות בארגזים, שימכרו בפרוטות למי שידם אינה משגת... וזו אחת האפיזודות האנושיות שהזכרתי לעיל. חום הלב האיטלקי מעורר בי מחשבות נלוות על המתרחש במקומותינו...

דרכה של הגראפה מהענב עד הגביע

הדרך היפה מטורינו לאֶלְבָה מעבירה אותנו באחת לעולם היין. הגבעות הפיימונטזיות מכוסות בכרמים המלבלבים ברעננות נפלאה, ומראה הכרמים האינסופיים מעורר התלהבות מובנת. הנוף הרגוע כמו נשפך לשולי אֶלְבָה – בירתו של חבל ה-Langhe – שהיא עיירה ישנה

חזיר נכבדים, מיובשים ומעושנים, תלויים שם על אנקולים ונפרסים בזרזות, הררי גבינות ריחניות קורצים לנו ולחמים פריכים לצד ג'אבטות ולחמניות אווריריות מוצעים בסמוך לדוכן יפהפה המציג שלל מיני פסטה טרייה מכל הסוגים האפשריים: תלוליות של פֶּטוּצ'יני, פֶּפֶרֶדָּלָה, ספגטי, מקרוני, קנלוני, רביולי, טורטליני, חונקי כמרים ועוד רבים ששם פחות מוכר... צריך רק להרתיח מים ולזרוק לסיר, אני חושבת בקנאה ומביטה בנשים הבוחרות את הפסטה שיכינו לארוחת הערב. אנחנו עוברים לשוק הפתוח בו ניצבים דוכני ירקות ופירות נפלאים במחירים שפויים, כמו זוקיני רעננים שפרחיהם הכתומים צמודים לראשם ב-1.5 יורו לקילו, ועגבניות רחבות לחיים בסגנון הישן והטוב שמחירן כנ"ל... שקית מלאה דובדבנים נהדרים עוברת לרשותנו

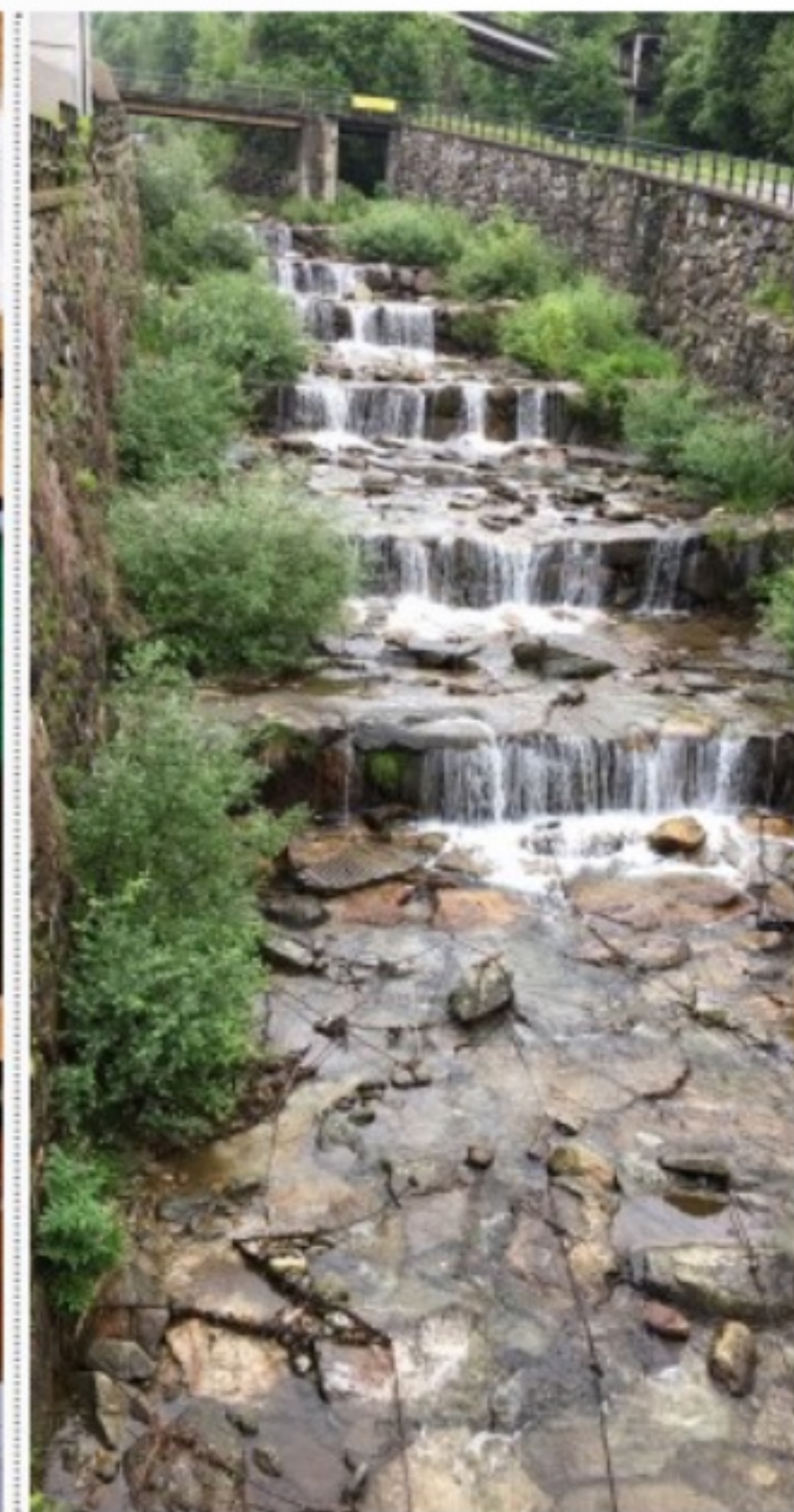
בדרך לא דרך ומגיעים לביתו הצופה על העמק. בקבוק מוסקאטו-ד'אֶסְטִי ארומאטי במיוחד של Mustela נפתח ונלווה לחריץ נאה מכיכר הגבינה שנבצע ומתחסל בזרזות, ואנחנו מתענגים על השלווה במרומי ההר.

טעימה, קצרה מדי, מהשוק המרהיב של טורינו

"נתחיל את היום בשוק, בטורינו", אומר ישראל, ואני תוהה מה כבר יכול לרגש אותי בשוק של העיר המתמחה בתעשיית הפיאט/לאנצ'ה וכיו"ב, ואחרי הביקור אני מבינה שטעיתי, בגדול. השוק המקורה של טורינו מלא וגדוש בדוכני בשרים מעוררי קנאה בלתי מסותרת ובנקניקים מפתים בשלל צורות, המפיצים ריחות מעוררי חשק לקנות ולנשנש... גם קדלי



פייטרו ולורנצ'ו מארולו



Giuliano Luorio



מרתף יקב מוסטלה

אבי, פייטרו מארולו, הקים את המזקקה בשנת 1977 במטרה לייצר גראפה איכותית ומעודנת שגם תכבד את מסורות הייצור הארטיזנליות מחד, וגם תפגין את ייחודם של הכרמים הפיימונטזיים, שבליבם אנחנו נמצאים, מאידך. במארולו מפיקים במהלך 90 יום את הכמות המופקת במזקקות המתועשות ב-48 שעות

ושקטה למראה, ואנחנו מגיעים למזקקה ופוגשים בלורנצו מארולו. האיש הצעיר והאנרגטי מנחה אותנו בסיור באולם רחב הידיים בו ניצבות מזקקות הנחושת היפהפיות, תוך שהוא מספר על ההיסטוריה המשפחתית: "אנחנו נמצאים בליבו של חבל הלאנגה המתייחד בגידול כרמי הענבים המשובחים ליצירת יינות נודעים כמו ה-Barbera, Dolcetto, Brachetto, Barbaresco, Barolo – האדומים וגם ה-Roero Arneis הלבן וה-Moscato d'Asti הארומאטי. את הגראפה אנחנו מייצרים ממה שנותר ביקבים אחרי הסחיטה, ואיכותם של הענבים שנחסו היא הגורם הראשוני לאיכותה. אבי, פייטרו מארולו, הקים את המזקקה בשנת 1977 במטרה לייצר גראפה איכותית ומעודנת שגם תכבד את מסורות הייצור

שייצר פאולו מארולו ב-1980 נכתב "Deliberately forgotten in Acacia barrels" – מפני שאותה עת לא נהגו ליישן גראפה – וזו הייתה גראפה ש'נשכחה' בחבית, במכוון... היום מיישן לורנצו את הגראפות בחביות עץ הנבחרות בקפידה, ויחד עם השימוש הבלתי מתפשר בגפתות מבצירי הכרמים המובחרים – מהחלקות המוגדרות כגראנד קרו – הוא מייצר 48 גראפות זְנִיּוֹת, צלולות וגם מיושנות. הגראפות הזניות – בָּאָרֹלוֹ, ברברסקו, מוסקאטו, ברברה, נאביולו – מופקות בזיקוק איטי בדוודים כפולים, Bain Marie, ונדהמתי לשמוע שבמארולו מפיקים במהלך 90 יום את הכמות המופקת במזקקות המתועשות ב-48 שעות, ומייצרים רק 100,000 בקבוקים בשנה. הזיקוק האיטי והמבוקר לוכד את הארומות הנחבאות בקליפות

הענבים, והבשומת הזו מציגה את זני הענבים בצורה חד-משמעית. ניחוחם ואופיים של הזנים השונים באים לידי ביטוי מלא בגראפות השקופות, בעוד אלה המיושנות מציגות פן נוסף שמקורו בחביות העץ המיוחדות.

טעימת הגראפות במזקקת מארולו

את הסיור באולם המזקקה ליוונו עם גביע Grappa di Arneis – שקופה, חלקה ונעימה, 42% כוהל – המופקת מזיקוק גפת ענבי אָרְנֵיִס המשמשים ליצירת יין האָרְנֵיִס הלבן, הפופולארי בראָרֹ – פֵּיִמוֹנְטָה. אחרי שהשכלנו ולמדנו מעט הגיעה העת לטעום משהו, אז התיישבנו בחדר הטעימות – בו מוצגים עשרות בקבוקי גראפה – וטעמנו קומץ נבחרים:

● פתחנו ב-Grappa di Moscato שהיא גראפה שקופה וצלולה כיהלום, שנוצרה מגפתם של ענבי המוסקט מיקב Musrela שבו אדבר בהמשך. בערב הקודם, כנזכר לעיל, טיפלנו ביסודיות בבקבוק המוסקאטו-ד'אָסְטֵי של מוסקטֶלָה, וטעימת הגראפה שיצר לורנצו מארולו מגפת המוסקט הדגימה בלי מלים את הקשר הישיר בין הענב, קליפותיו, ניחוחותיו והאלכוהול המזוכך שהופק ממנו. זו הייתה תמציתו המרוכזת של המוסקאטו-ד'אָסְטֵי, עם רמזי מתיקות עדינים מאד וארומות של בושם אלגנטי.

● המשכנו ב-Grappa di Moscato Apres המיושנת 5 שנים בחביות עץ ששימשו ליין מוסקאטו פסיטו – שהוא יין קינוח. היישון בחביות אלה העצים את מתיקותו העדינה של המוסקאטו ותרם לו גוון זהוב וניחוחות וויל ושקדים.

● מגראפות המוסקאטו עברנו לגראפות הָבָּאָרֹלוֹ, Nebbiolo, הוא הזן שממנו מיוצרים יינות הָבָּאָרֹלוֹ הנודעים – וטעמנו את ה-For Friends, 42% אלכוהול, המיושנת 5 שנים בחביות עץ אלון ששימשו לייצור ליקר. היישון בחביות אלה יצר גראפה עדינה ומשיית, המציגה שכבות של טעמים פירותיים מפתיעים.

● המשכנו עם הָבָּאָרֹלוֹ-נְבִיּוֹלוֹ שיושנה 12 שנה בחביות אלון, 50% אלכוהול, שמרקמה עגול וניחוחה עדין ורך, וחתמנו בטעימה מפתיעה של ה-Barolo di Garappa – מיושנת 20 שנה, 50% כוהל – שצבעה ענברי עמוק וריחה עתיר

גוונים, שהייתה קטיפתית מאד וטעמה עשיר במיוחד. הגראפה הנבחרת הזו מיושנת בשני שלבים: הראשון – הסטנדרטי לגראפות בָּאָרֹלוֹ המיושנות 4;9;12 שנים – מתבצע בחביות עץ אלון: 80% בחביות יין מָרְסֶלָה מסיציליה ו-20% בחביות מיינות לבנים מפיימונטה. בשלב השני, אחרי 12 שנה, עובר הבלנד לחביות חדשות מעץ שיטה-Acacia, שעברו חריכה, למשך 3-8 שנים נוספות! היישון המורכב יוצר עומק ועושר בטעמים, וזו גראפה רב שכבתית בטעמיה וניחוחותיה המרתקים. גראפה יוקרתית ומיוחדת. הטעימה הסתיימה בפנים מחייכות ובידיעה שארוחה עתירת יינות פיימונטזיים

“ייצור גראפה אינו רק זיקוק אלא יצירת מוצר המשקף בברור את מקורותיו. את האדמה, האקלים, הגפנים המיוחדות וההיסטוריה המקומית. הגראפה משלבת מסורת, אמנות, אובססיה, מדע, מכאניזם וסבלנות אינסופית...”





את הסיור באולם המזקקה ליוונו עם גביע Grappa di Arneis – שקופה, חלקה ונעימה, 42% כוהל – המופקת מזיקוק גפת ענבי אַרְנֵיס המשמשים ליצירת יין האַרְנֵיס הלבן, הפופולארי ברוֹאֶרוֹ-פֵיימוֹנְטָה

משובחים מחכה לנו בערב, ועליה אדבר במדור היין בצלחת'.

Marolo - Distilleria Santa Tersa. Corso Canale 105/Alba.

טל: 39+ 017333144

יין מוסקאטו-ד'אסט'י של יקב Mustela הוא קסם זהוב בגביע

"איש לא יטען שייין המוסקאטו-ד'אסט'י האיטלקי הוא יין מתוחכם, ובצדק, שכן היין הזה לא נועד לשמש נושא להרהורים ודיונים לאחר הלגימה. נהפוך הוא – את

הפְּרִיזָאנְטָה (יין מבעבע קלות) יש לשתות מצונן כמעט כשמפניה, בלגימות גדולות. יש שנוהגים כמו האיטלקים ומוסיפים קוביות קרח... מוסקאטו-ד'אסט'י הוא יין של תענוג פשוט, וכמו שאמר גראוצ'ו מרקס 'היינות האלה, כשהם במיטבם, שווים את משקלם בזהב מחייך'..." אמר דניאל רוגוב ז"ל, מבקר היין המיתולוגי. אני מסכימה עם כל מילה וצר לי שרוגוב לא הכיר את המוסקאטו-ד'אסט'י של יקב Mustela, שהצליח, באמצעים מתוחכמים ומדויקים, להפיק מהזן הזה משהו אחר. ארומאטי מאד, מעודן, פחות מתוק והרבה יותר אלגנטי.

"מסתבר שלגראפה של מארולו יש חיים שלמים עוד לפני שנולדה... רציתי לראות, לחוש לטעום להבין, את גלגל החיים של הפרי. מהכרם דרך היקב, היין, הגפת והזיקוק. מזקקת מארולו נמצאת באַלְבָה, בלב אזורי היין המפורסמים: לֶנְגָה, רוֹאֶרוֹ, בְּרֶבֶרְסֶקוֹ, בְּאֶרְלוֹ וְאֶסְטִי, והם מקבלים את קליפות הענבים מהיקבים המובילים – באיכות בלתי מתפשרת – וזה מה שיוצר בגראפות, במיוחד בלבנות, השקופות, את הארומות הנפלאות. איכות הפרי ושיטת הזיקוק הן האלמנט החשוב ביותר. חשבתי שאם הארומות בגראפת המוסקאטו הן נפלאות אזי גם היין שנעשה מהפרי הזה אמור

להיות נפלא..." אומר ישראל לשמן, ואנחנו מתגללים ליקב Mustela כדי להכיר מקרוב את מי שמייצר את יין המוסקאטו-ד'אסט'י שאהבנו. גם הדרך ליקב הנמצא במרומי Trezzo Tinella מתגלגלת דרך מאות כרמים, ובמרומי אחת הגבעות אנחנו עוצרים למרגלותיו של בית חווה עתיק, משופץ למשעי, ופוגשים ב-Giuliano Luorio – הבעלים והיין של מוסקטלה – האיש שלורנצו מארולו מכתיר כ"מלך המוסקאטו-ד'אסט'י".

מוסקאטו-ד'אסט'י הוא מותג איטלקי וותיק

המוסקאטו-ד'אסט'י הוא יין בוֹעֵתִי ועלִיז למראה – בועות זעירות מרצדות בו בריקוד חינני – והוא מיוצר בטכניקה מיוחדת. הענבים נבצרים בתחילת ספטמבר, נסחטים בעדינות מוקפדת ועוברים למיכלי נירוסטה מצוננים, לשמירת רעננותם. התירוש עובר תסיסה בלחץ מבוקר במיכלי הנירוסטה הסגורים, הכולאים את הפחמן הדו-חמצני המשתחרר כבועות והיא מופסקת, בקירור, כשהאלכוהול מגיע לכ-5.5%. בניגוד ליינות מבעבעים אחרים המוסקאטו-ד'אסט'י לא עובר תסיסה שנייה (מאלולקטית), והיין נשמר במיכלים עד הביקוק.

"משפחתי מגדלת ענבים על גבעות Trezzo Tinella כבר שלושה דורות. בעבר – כמו מרבית החקלאים בסביבה – נמכרו הענבים ליצרנים הגדולים כמו צִינְזָאנו ודומיהם, ושימשו ליצירת יינותיהם הפשוטים. בשנת 1978 הקימה המשפחה את יקב Mustela במטרה לייצר את היין מענבי המוסקט המובחרים שלנו, כי הבנו שהבציר המבוקר בזמן שהקליפות מכילות

את מירב הארומות הבשלות ייתן לנו מוצר שונה מהמוכר. אנחנו מפיקים מוסקאטו-ד'אסט'י ארומאטי במיוחד, במתיקות עדינה מאד וחמיצות ברורה השומרת על מאפייני הזן. סבלנות, ניסיון רב שנים וציוד טכנולוגי מתקדם נחוצים ליצירת האיזון בין המתיקות והחמיצות ולשילובם בארומות הפירותיות של הענבים שלנו. אנחנו מקפידים לשמור על כל מאפייני הזן ולכן המוסקאטו-ד'אסט'י שלנו הוא DOCG – Denominazione di Origine Controllata, "מסביר ג'וליאנו בחיך, ומחג את היין. רמזי ניחוחות טרופיים של ליצי' ואפרסקים בשלים מפציעים ועולים מהיין המנוקד בבועות מרצדות שגונו זהוב עדין, ומתיקותו מרוסנת בחמיצות מפתיעה. יין כייפי ומפתיע באיכותו. יקב Mustela מייצר יינות נוספים, מהזנים הטיפוסיים לאזור, ואחרי המוסקאטו-ד'אסט'י טעמנו את ה-'Lange D.O.C. Bianco' Jovine – בלנד של 70% סוביניון-בלאן, 20% שרדונה ו-10% פיננו נואר – שהארומה הטיפוסית לסוביניון-בלאן המבצבצת ממנו במפגיע נובעת מכך שענבי הסוביניון-בלאן נבצרים ראשונים ושוהים במכלים, על קליפותיהם, 24 שעות לפני שנוספים אליהם הזנים האחרים. היין זהוב עם צלליות ירקקות עדינות, האף עוצמתי ומתובל בניחוחות עלי תבלין, החמיצות טובה מאד, הגוף מלא אך לא כבד והסיומת ארוכה וחלקה. אחריו טעמנו את Dolcetton Niurin D'Alba D.O.C. ששמו כן הוא: יין רגוע, נעים, וידידותי לחיך. החמיצות עדינה ומאוזנת אבל במפתיע ריחו מאד עוצמתי.

זן הדולצ'טו מתייחד בגוון ארגמני מרהיב ובקליפות עשירות בניחוח פרותי עז, והיין שטעמנו מציג זאת בברור. עברנו לטעימת Barbera D'Alba D.O.C. 'Rubia' Superiore 2017 שהציג 'רגליים' ארוכות ושמנמנות לאחר הערסול ואפו עתיר ניחוחות פירות יער בשלים. הגוף מלא והרמוני עם חמיצות טובה מאד, שכבות טעמים נוספים מבליחות ועולות בו אחרי מנוחה קצרה, ונראה שהתיישנות נאותה מצפה לו. סיימנו ב-Langhe 'D.O.C. Nebbiolo Magistri' שהוא 100% נְבִיּוֹלוֹ, צבעו כאבן רובי מלוטשת ואפו עדין מאד. הגוף אלגנטי, פרותי מעט והרמוני בחמיצותו הטובה. יין מכובד מליגת הפיימונטזים הנחשבים. הביקור ביקב הסתיים בתקווה שנוכל לפגוש את ה'מוסקאטו-ד'אסט'י של Mustela גם במקומותינו, וברוח אופטימית זו התגלגלנו לכפר הסמוך במטרה להוסיף מוצקים איטלקיים לנוזלים המשובחים שהשקענו בבטננו. ועל כך, ב'יין בצלחת' שבהמשך. ●

Mustela, Azienda Agricola.
54 Via Cappelletto
Trezzo Tinella, Cuneo 1205
טל: 39+ 02797363

ר.כ.ג. מזקקת Marolo ויקב Mustela פתוחים לטעימות, בתאום מראש.

© כל הזכויות שמורות לרחל גרא rochikg@gmail.com