

# טעימת יינות גאיה בתל אביב

"המשפחה היא הערך החשוב ביותר", אומר Giovanni Gaja, הצעיר מבני הדור החמישי של משפחת מגדלי היין המיתולוגית מפיימונטה. גאיה הצעיר (25) בא לארץ לסדרה של סדנאות הדרכות ב'דרך היין' של חברת שקד. הוא למד כלכלה ולפני כחצי שנה השתלב בפעילות השיווקית של בני המשפחה. ג'ובאני מספר כי אביו אנג'לו (78) פעיל מאוד, שופע אנרגיות ורעיונות. כך, למשל, כדי לשמר מגוון ביולוגי בכרמים הם מגדלים בין השורות פרחים לסוגיהם, קטניות ודגנים ובודקים אם פעילות של דבורים מגדילה את כמות השמרים על הענבים. "אנחנו 'בעלי מלאכה', לא קונים ענבים מאף אחד", הוא מדגיש. למי שמכיר אותם כמוני הוא מזכיר מאוד את אחותו הבכורה גאיה הן בשיח על יין ואלגנטיות הן בחוש ההומור, בחיך ובחיתוך הדיבור.



עם ג'ובאני גאיה טעמנו 10 יינות מן היקב שבברברסקו בפיימונטה וגם מן היקבים הטוסקניים במונטלצ'ינו ובבולגרי. בשנה שעברה הפתיע אנג'לו גאיה עם רכש שלישי מחוץ לפיימונטה, הפעם עם שותף – במורדות הדרום מערביים הפחות מדוברים של הר הגעש אטנה בסיציליה. היינות הראשונים יהיו מבציר 2017.

**Gaja Ca'Marcanda Magari Toscana IGT 2016**  
בלנד של קברנה פרנק, קברנה סוביניון ופטי ורדו, שנה בחביות, עשיר, פירות כהים, קקאו, חמיצות נהדרת, גוף בינוני-מלא, טעם מתמשך.  
מחיר: 315 ₪ ציון: 91

**Gaja Ca'Marcanda Camarcanda Bolgheri 2015**  
שנה ראשונה בלי מרלו בבלנד: קברנה סוביניון, קברנה פרנק ומעט פטי ורדו, מרוכז, מורכב מאוד, קטיפתי, טינינים חלקים, יין מרשים, עדיין צעיר.  
מחיר: 800 ₪ ציון: 93

**Gaja Ca'Marcanda Camarcanda Bolgheri 2010**  
מרלו 50%, קברנה סוביניון וקברנה פרנק, עוצמתי עם טאנינים חלקים ותבלינים, גוף בינוני-מלא, הרמוניה, סיומת ארוכה של פרי ועץ אלון.  
מחיר: 1,500 ₪ ציון: 95

**Gaja Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino 2013**  
מחלקות שונות של סנג'ובזה, ארומות וטעמים של פירות כהים ואדומים, ליקיריץ ותבלינים, טינינים לא יבשים, חמיצות טובה.  
מחיר: 360 ₪ ציון: 90

**Gaja Barbaresco DOCG 2015**  
ארומות של פרחים, פלפל ואיקליפטוס, בחך רבדים של פרי, תבלינים, חמיצות וטינינים טובים, שם המשחק הוא מורכבות ואלגנטיות.  
מחיר: 1,100 ₪ ציון: 94

"אנחנו 'בעלי מלאכה', לא קונים ענבים מאף אחד", אומר Giovanni Gaja, הצעיר מבני הדור החמישי של משפחת מגדלי היין המיתולוגית מפיימונטה. גאיה הצעיר בא לארץ לסדרה של סדנאות הדרכות ב'דרך היין' של חברת שקד



**Gaja Barbaresco DOCG 2013**  
ארומות של פירות אדומים ואספרסו, בחך נבילולו במיטבו, מתיקות ואניס, גוף בינוני-מלא, טינינים מעודנים, סיומת מענגת ארוכה מאוד.  
מחיר: 1,100 ₪ ציון: 93

**Gaja Conteisa 2014**  
מאזור La Morra בברולו, נבילולו בתוספת קטנה של ברברה, עדיין ממש צעיר (לשמור אם אפשר), ארומות של פרחים וכמהין, בחך סמך, פירות כהים, טינינים מעודנים וחמיצות מדויקת, סיומת נקייה עשירה, יין גדול מרשים.  
מחיר: 1,390 ₪ ציון: 95

**Gaja Sperss 2014**  
מאזור Serralunga בברולו, נבילולו בתוספת קטנה של ברברה, ארומות של דובדבנים, טבק ותבלינים, בחך טינינים ידידותיים, פרי אדום, מתיקות, ובסוף טעם מתמשך רענן. מורכבות ואלגנטיות  
מחיר: 1,400 ₪ ציון: 93

לסיום טעמנו שני יינות מתיישינים וכידוע אצל גאיה המושג הזה הוא יחסי, שניהם הפגינו רעננות ומורכבות:

**Gaja Barbaresco DOCG 1999**  
וואו גדול, עוצמתי ואלגנטי, ארומות פרחוניות, שזיפים ושוקולד, בחך בשל, טינינים חלקים, סיומת פירותית נפלאה.  
מחיר: 3,490 ₪ ציון: 94

**Gaja Sperss 2001**  
עוד חוויה מרשימה, בתוספת קטנה של ברברה ארומות של כמהין, עץ, פלפל וליקיריץ, בחך עשיר, טינינים חלקים, חמיצות מעודנת, סיומת ארוכה מאוד.  
מחיר: 1,500 ₪ ציון: 94

תודה לדייוויד סילברמן על צילום הבקבוקים