יאיר קורן

Royal Nebbiolo Grape

תעשיית היין בצפון פיימונטה תהיה הדבר הבא, אף שמדובר לפי שעה בשטחי כרמים קטנים יחסית. השינוי בתודעה קיים הודות ל'משוגעים לדבר' ואין ספק שעם חלוף השנים יהפוך צפון פיימונטה לחבל יין ידוע, לא פחות מאזורי היין היוקרתיים שבאזור אלבה


Lessona

מבחינת גידול יין, ההתחממות הגלובאלית פועלת לטובת צפונה של פיימונטה לעומת ברולו וברברסקו שבגבעות הלנגה על גדותיו של הנהר טאנרו: מגוון רחב של קרקעות ומזג אוויר קריר יותר בצפון מניבים יינות מינרליים בעלי חמיצות טבעית שתאפשר להם התבגרות ממושכת. האזור מתברך במיקרו-אקלים ייחודי – האלפים מגנים עליו מפני רוחות צפוניות קרות ובעונה החמה יש משבים צוננים והפרשי טמפרטורה ניכרים בין יום ללילה.

תעשיית היין בצפון פיימונטה היא הדבר הבא, התהליך מתרחש ואפילו יצרן היין רוברטו קונטרנו (הבעלים של יקב ג'אקומו קונטרנו המיתולוגי בברולו) קנה לא מכבר אחוזה של 270 דונם בגטינרה שבצפון. בגדול אפשר להצביע על שמונה אזורים מוגדרים DOC וגם DOCG בצפון פיימונטה: גטינרה, גמה, בוקה, ברמטרה, קרמה, פארה, לסונה וסיצנו. כל האפלסיונים האלה הם כמובן מבוססי נביולו.

שימו לב: בסוף המאה ה-19 היו בצפון פיימונטה 400,000 דונם של כרמי יין ויינות Lessona וגם Gattinara ואחרים יוצאו לרחבי העולם. בטעימות אנכיות של יינות מאזור Biella שהיו בזמן האחרון טעמנו יינות מבציר 1842 ומבצירים מאוחרים מעט יותר ואני יכול להעיד שמקצתם היו עדיין 'חיים'. ב-1905 פקדה את הצפון סופת ברד הרסנית ביותר ובתוספת שגשוג תעשיית הטקסטיל (בעיקר עיבוד צמר) בביילה בין שתי המלחמות ומעבר המוני של כורמים לתעשייה – ננטשה חקלאות היין כמעט לחלוטין והיערות השתלטו על אזורי הכרמים.

בסוף המאה שעברה ובתחילת שנות האלפיים החל הרנסנס של



תעשיית היין באזור ביילה ובשאר האזורים וכיום, כאמור, זו מגמה מלווה בהתלהבות, ויש סיפורי הצלחה. אף שמדובר לפי שעה בשטחי כרמים קטנים יחסית, השינוי בתודעה קיים הודות ל'משוגעים לדבר' ואין לי ספק שעם חלוף השנים יהפוך צפון פיימונטה לחבל יין ידוע, לא פחות מאזורי היין היוקרתיים שבאזור אלבה.

המלך הבלתי מעורער בכל המקומות האלה הוא הזן נביולו וכדי לחלוק לו כבוד התכנסו לא מכבר בטורינו 16 יקבים מובילים מפיימונטה והציגו יינות נביולו באירוע שנועד להדגיש את המאפיינים הייחודיים של אזורי הגידול השונים. נוסף על טעימה השוואתית של יינות מכל היקבים, סיירו המשתתפים באזורי הגידול בגבעות ה-Langhe – ברולו וברברסקו וגם בצפון פיימונטה – באזור Lessona. בסדנת הטעימה בטורינו השתתפו הפרופ' Donato Lanati ממומחי היין החשובים באיטליה והעיתונאית Kerin O'Keefe:

Villa Guelpa Lessona DOC 2015

Daniele Dinoia הבעלים של היקב חדור תחושה של שליחות והתלהבות להחזיר עטרה ליושנה בצפון פיימונטה. היין מורכב מ–100% נביולו מן האזור המוגדר לסונה, הגפנים ניטעו לפני 15 שנה והבציר ידני. בטעימה עולה יין שופע פרי, הסיומת ארוכה, צעיר ואלגנטי. **ציון: 92**

La Badina Lessona DOC 2015

Ermido Di Betta הקים את היקב הקטנטן ב–1999 ומן היין הזה יוצרו בסה"כ כמה מאות בקבוקים. נביולו זני, ארומות של פירות יבשים, מליחות בסיומת, איזון טוב. **ציון: 91**

Tenute Sella Lessona DOC 2012

Marco Rizzetti ממשפחת הבנקאים Sella מוביל את היקב ואת המאמצים לחדש את תעשיית היין שנכחדה בצפון פיימונטה, באזור העיר ביילה. היקב מתהדר בבציר ראשון כבר ב–1671. היין מכיל נוסף על נביולו 15% ענבי וספולינה, הוא נקי להפליא ואלגנטי. **ציון: 92**

Massimo Clerico Lessona DOC Riserva 2013

Massimo Clerico ממשיך מסורת משפחתית שהחלה במאה ה–18, היין מכיל נוסף על נביולו 2% וספולינה, התבגרות של 42 חודשים בעץ ועוד שנה בבקבוק, טיפה ירקרק, מליחות, חמיצות טובה. **ציון: 91**

Demarie Barbaresco DOCG 2015

כרם באזור Neive, שנתיים בחביות גדולות, פרי רענן, פרחוני, מתובל, טיפה ירוק, טנינים מודגשים, יין צעיר בעל סיומת ארוכה מאוד. **ציון 91**

Sottimano Barbaresco DOCG Basarin 2015

מאזור Neive, תסיסה והתבגרות בחביות צרפתיות, מקצתן חדשות, ארומות של פרחים, פירות אדומים וליקיריץ, בחך שופע פרי, וניל, טנינים חלקים. **ציון: 92**

Albino Rocca Barbaresco DOCG Ronchi 2015

גפנים בנות 70–50 שנה, התבגרות של שנתיים בחביות של 2,000 ליטר, ארומות של דובדבנים וקינמון, חמיצות נהדרת, טנינים חלקים, סיומת ארוכה. **ציון: 93**

Giuseppe Cortese Barbaresco DOCG Rabajà 2015

יותר מ–20 חודש בחביות גדולות מאלון סלבוני ועוד כשנה בבקבוק, ארומות רעננות של פרי ותבלינים, יין עשיר ומורכב. **ציון: 93**

Alessandro Rivetto Barolo DCCG Lazzarito 2014

מכרם לזריטו היוקרתי בסרלונגה ד'אלבה, 38 חודשים התבגרות בעץ, ארומות עצמתיות של פרי ותבלינים, בחך טנינים חלקים, אלגנטי, סיומת ארוכה. **ציון: 93**





Elio Grasso Barolo DOCG 2014

מאזור מונפורטה ד'אלבה, מחלקות שונות, גפנים בנות 40, התבגרות של שנתיים בחביות גדולות מאלון סלבוני, פרחוני, המון פרי אדום, ברולו מעודן. **ציון: 92**

Massolino Barolo DOCG Parafada 2014

מאזור סרלונגה ד'אלבה, גפנים בנות 55 שנה, שנתיים וחצי בחביות גדולות, ארומות של פרחים, פרי אדום ותבלינים, בחך עצמתי, טנינים לא יבשים, מורכב, יין אלגנטי. **ציון: 94**

Ettore Germano Barolo Frapò

מאזור סרלונגה ד'אלבה, לפחות שנתיים בחביות גדולות, ארומות של פרחים, דובדבנים וליקיריץ, עסיסי, טנינים חלקים, חמיצות מאוזנת. **ציון: 92**

Réva Barolo DOCG 2014
מאזור מונפורטה ד'אלבה, לה מורה וסרלונגה, שנתיים בחביות, ארומות של ורדים ופירות אדומים, בחך פירותי, חמיצות טובה, טנינים לא יבשים.
ציון: 90

Marcarini Barolo DOCG Brunate 2014
מאזור לה מורה, לפחות שנתיים בחביות גדולות, ארומות וטעמים של פירות אדומים, רימון ואניס, טיפה ירקרק, עדיין צעיר מאוד. **ציון: 91**

Giacomo Fenocchio Barolo DOCG Villero 2014
מאזור קסטיליונה פאלטו, גפנים בנות 65, שנתיים וחצי בחביות מאלון סלבוני, ארומות של שזיף, פרחים ותבלינים, טנינים חלקים, הרמוניה.
ציון: 93

Comm. G.B. Burlotto Barolo DOCG Monvigliero 2014
מאזור ורדונו, שנתיים וחצי בחביות גדולות, ארומות של פרחים וכמהין, בחך פרי אדום ותבלינים, טוב לשתייה כבר עכשיו, טנינים חלקים, הרמוני.
ציון: 94

בציר 2014 בברולו היה קר וגשום, היינות בד"כ רעננים, הטנינים אלגנטיים ונראה שצפויים להם חיים ארוכים. באופן כללי אפשר לומר על יינות ברולו כי יינות לה מורה, סרלונגה ומונפורטה אינם ממהרים להיפתח ולעומתם יינות ורדונו וקסטיליונה פאלטו נגישים יותר. יינות ברברסקו מנייבה וברברסקו עדיין סגורים ולעומתם יינות טרייזו מאוזנים יותר כבר עכשיו. ●


Daniele Dinoia


Marco Rizzetti


Alessandro Rivetto


Franco Massolino


Massimo Clerico


Ermido Di Betta