



**GIACOMO FENOCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA

**RASSEGNA STAMPA**

**ANNO 2016**



## Fenocchio – השקט ביינות של פנוקיו

ביקורת יין, ברולו, ג'יאקומו פנוקיו, קלאודיו פנוקיו, Giacomo Fenocchio, איטליה, פיימונטה zacki 14 June 2016

האיטלקים עמדו בראש התור כשאלוהים חילק את המזל בין ארצות העולם. בכל נושא שתבחר, בתרבות המערבית, האיטלקים יהיו בראש הרשימה או מבין המובילים, דוגמאות? אוכל. אופנה. מוזיקה. אומנות. היסטוריה. עיצוב. כדורגל. יין. הם כל כך טובים עד שזה נדמה שהדבר בא להם הקלות. רק מי שמכיר היטב את האיטלקים ואת תרבותם. רק מי שחי באיטליה וזכה להכנס לסוד של משפחה איטלקית, יודע... הדבר אכן בא להם בקלות.

קלאודיו פנוקיו הוא איש שמח. שקט. צווארון הפולו המורם שלו מסגיר את היותו איטלקי. דור שלישי ליקב המשפחתי בברולו. גדל עם הסבא בכרמים. כשאבא שלי לקח אותי לראות ג'יימס בונד בקולנוע, אבא של קלאודיו לקח אותנו למחוז ענבים ביקב. הוא נהנה מכל רגע שבו הוא יושב עם אנשים זרים ומסביר להם על הכפר שלו. על האדמה. על המסורת. אני חושב, האם אי פעם משהו יטיס אותי לאיטליה לספר על הילדות שלי בצפון תל אביב?

היינות של קלאודיו גם שקטים. לא מנסים להיות משהו שהם לא. נקיים מכל רעש ומכל תחבולה. הרמוניים וטהורים. הם הברולו של פעם. של אבא. של סבא. לא מנסים להיות של פעם. הם אותו יין. מתכון איטלקי משפחתי שעובר מדור לדור. לא משנים. היין מעט תוסס? ככה הסבא היה שותה אותו. הענבים לא נבילו ואפשר היה להרויח יותר? לא מעניין את קלאודיו. מסורת. בטעם של פעם.

טעמנו 10 ינות. לא על כולם אכתוב. אם הגעתם עד כאן בקריאת המאמר אני מניח שאתם יודעים מה זה ברולו. אינני מוצא טעם לתאר מחדש בכל יין את מאפייני האיזור והזן. כולם באמת ברולו קלאסי. הפרחוניות עוברת כחוט השני בכל היינות. מדהים. אנסה לתאר רק את ההבדלים שבין היינות. את המרווח. חלק מהברולואים הוגשו בפלייטים ולכן אכתוב עליהם כך.

פתחנו עם 2 ינות מזנים פיימונטזים מקומיים:

**Roero Arneis 2015** – ארנס. זן לבן מקומי. בדמיוני חשבתי שאם הסובינון בלאן היה מתפתח באיטליה זה מה שהיה יוצא. סובינון בלאן אבל מעט ארומטי. לימון ודשא מצד אחד פלורליות וקצה של טרופיות מהצד השני. מסוג היינות שמזגים כוס אחת ופתאום, כמעשה קסם, אחרי 40 דקות הבקבוק נגמר.

**Langhe Freisa 2014** – פריסה. זן אדום מקומי. מעט מעוד מהזן הזה נשאר בלנגה. אולי 10 יצרנים. אחר מההורים של הנבילול. בכלל, היה אפשר לטעת נבילול ולהרויח יותר. לא אצל קלאודיו. תסיסה טבעית. גוף בינוני-קל. מאוד פרש. מאוד ארומטי. בריח נגיעות של דבש ותבלין. בפה יבש אבל, מעט תוסס. זה מכונן. מסורת כבר אמרנו? נבילול לייט. נבילול דיאט. מעניין לפגוש את ההורים של משהו שאתה אוהב. פשוט וטוב. טוב שהוא פשוט.

**Barolo Castellero 2012** – יוצא מן הכלל. ארוך מאוד. זהו ברולו קלאסי קלאסי קלאסי. כמו שאתה מדמיון שברולו קלאסי אמור להיות. מנרלי. ארוך. פרשי. פלורליות. מאוזן. טוב עכשיו. מצויין במשך. עדין וגברי בו זמנית.

**Barolo Cannubi 2012** – יותר דחוס. יותר מנרלי. יותר עוצמתי. יותר מורכב. יותר ליישון. יותר אפל. יותר קשוח. יותר טאני. יותר טוב מהקסטלרו.

**Barolo Villero 2012** – אפשר שזוהי החלקה. אפשר שזהו הקלון השונה של הנבילול. כנראה שזה שניהם. בכל מקרה היילרו שונה מכל שאר הברולואים של פנוקיו. מאוד פלורלי באף. מאוד. בפה ישנם מעט טעמים של ירקות ירוקים. תחשבו ברולו מ שאמבול מוזיני. עם זאת הוא מלא חן. עוצמתי. וארוך. יוצא מן הכלל.



**Barolo Riserva 2010** – כל יינות הרזרבה מגיעים מחלקת בוסיה BUSSIA. ב 2010 מורגש פרי בשל. אפילו מעט קירשיות. זהו יין לעיס אשר תופס כרגע את החיך בעוצמתו ומסרב לשחרר. צריך זמן יישון, ולא מעט, עם זאת הפרחוניות, האלגנטיות והמורכבות לא נעלמים גם עכשיו. הם פשוט עוד לא מצאו את מקומן הנכון.

**Barolo Riserva 2009** – עדיין ילד. אבל ילד יפה טוהר. יין טהור ונקי. מקטר האלים. מאוד מאוזן ומורכב בזמנית.. נאמן לזן הנביולו. ככה, ככה זה צריך להיות. לא מנסה להוכיח שום דבר. שקט. מיים שקטים חודרים עמוק. היין של הערב.

**Barolo Riserva 2008** – קלוי ומעט מעושן. בייקון סטייל. אבל זה לא אספרסו. זאת לא החבית. זאת השנה. החלקה. היין. זה הטבע. זהו קלאודיו פנוקיו במיטבו.

יינות Giacomo Fenocchio מיובאים ע"י **אלדרד לוי**.



**GIACOMO FENOCCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA