



אזור זה, הממוקם בדרום טוסקנה לאורך החוף, הפך בעשרים השנה האחרונות ללהיט בקרב יצרנים שונים. יצרנים גדולים ראו את הפוטנציאל העצום של האקלים באזור וניצלו היטב את האדמות כדי לעורר חדשנות, ניסיונות בזני ענבים בינלאומיים ושיטות ייצור, בין אם תחת הגדרה של IGT טוסקנה ("סופר טוסקני") או תחת הגדרה של "יין שולחני" (Vino da Tavola) באיכות ובמחיר גבוהים, ב"הפוך על הפוך".

חוקי ה-DOC וה-DOCG הקלאסיים של טוסקנה לא התירו בעבר שימוש בזנים בינלאומיים, למרות שחלק מהיצרנים עשו בהם שימוש זה שנים ארוכות.

האמונה של אותם יצרנים באיכות יינותיהם הובילה אותם לוותר על תווית ה-DOC או ה-DOCG, בתקווה שצרכני היינות ידעו לזהות איכות על פי היין עצמו ולא רק על פי התווית.

עם הזמן, יינות מסוימים הפכו לאייקונים של תעשיית היינות האיטלקית. השאר - היסטוריה.

איזור מארמה שונה באופן קיצוני מחלקה הצפונית של טוסקנה.

בעוד בחלקים הצפוניים יותר, האטרוסקים (עם קדום ששכן באזור) ייצרו יין עוד לפני אלפי שנים, הרי שאזור מארמה נחשב במשך מאות בשנים "המערב הפרוע" וחקלאות הגיעה אליו רק במאה ה-19.

תושבים זרים ותיירים, המכירים היטב את האזורים שליד פירנצה וסיינה (וקיאנטי, כמובן), כלל לא שמעו על מארמה עד שנות ה-80 של המאה ה-20.

ייצור היין באזור מבוסס בעיקר על הזנים: סנג'ובזה (כמובן), קברנה סוביניון, מרלו, קברנה פרנק, אליקנטה, אליאניקו, ורמנטינו ושרדונה. הקרקעות באזור מגוונות, חימר ו-loam באזורים מסוימים וחימר וחול באזורים אחרים המשופעים בחלקי נחל בגדלים שונים. האזור משופע במיקרו אקלים מסוגים שונים, אם גם תמיד ים תיכוני במהותו.

Rascioni & Cecconello

"I assume it is not a surprise that winemaker Attilio Pagli is the man behind this gem." (Robert Parker)



שוב לא עמדנו בפיתוי, שוב לא נגענו והבאנו דברים בשם אומרם:

"This small house just outside of the Morellino di Scansano appellation is responsible for rediscovering the Ciliegiole grape, a minor variety once considered suitable only for quaffing wines. Their consulting winemaker, Attilio Pagli, by bleeding the tanks, found a way of giving body and concentration to the wines, as is immediately evident in the 2001 Poggio Ciliegio, bursting with sweet raspberry and red currant fruit, spicy and toasty from the oak, and with an important volume, roundness, and a luscious texture on the palate. Along with the 1990 and 1994, it is the best the house has yet made and easily good for another dozen years of drinking".

רציוני עזב את מילאנו בתחילת שנות ה-70 כדי לחפש אדמה בכפר. הוא מצא אותה בפונטבלנדה (Fonteblanda), באזור מארמה (דרום טוסקנה) ממש מחוץ לאפלסיון מורלינו די סקנצנו והיא האחראית לגליון מחדש של ענב הצ'ילייג'ולו (Ciliegiole), זן טוסקני עתיק שכמעט נכחד ומגדלת גם סנג'ובזה. היינות הראשונים יצאו לשוק בתחילת שנות ה-90.

יין הצ'ילייג'ולו של רציוני מלא גוף ואופי תודות לעבודה בכרמים הנעשית תוך תשומת לב מירבית למחזורי הטבע, שימוש בחומרים אורגניים לדישון ומינימום התערבות שלא לצורך. היינן, אטיליו פאלי, משתמש בשיטות טוסקניות ישנות - תסיסה בטמפרטורה גבוהה יחסית (מעל 30 מעלות), ומגע ממושך עם הקליפות. ליקב 5 הקטר כרמים והוא מייצר כ-16,000 בקבוקים בשנה. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: 91 נקודות).

שם היין	בציר	מחיר חבר
Poggio Ciliegio Ciliegiole Maremma Toscana IGT	2008	170
Poggio Ciliegio Ciliegiole Maremma Toscana IGT	2001	190



Giaconda. Drink Different. Hand Picked Wines.

Poggiofoco



החוזה ממוקמת 12 ק"מ צפונית לחופי מארמה, בפרובינציה של מנסיאנו (נרוסטו). זהו יקב ביו דינאמי. ברונו הגיע ב 1977 מוורונה ומצא את החווה נטושה והייננית קטיה גואריני היא דוקטור לכורמות ויינות, בוגרת אוניברסיטת פיזה. לאחזה 12 הקטר של כרמים והיא מוגנת על ידי היערות. גובה הכרמים נע בין 190-250 מטר מעל פני הים. היבול - קילוגרם אחד לגפן - שניים עד שלושה אשכולות לגפן !!!!! צפיפות הגפנים: 6650 להקטר אדמה אחד. הדישון אורגני והבציר ידני.

האדמות: קוורציט, גיר, חימר שיש ואבן גיר מפוררת. אנליזות מדויקות של האדמות הביאו לבחירה מדויקת של הזנים והקלונים הספציפיים המתאימים לכל חלקה וחלקה. הזנים שנבחרו: קברנה סוביניון, מרלו, אליקנטה, קברנה פרנק וסנג'ובזה. שילוב זה מייצר ינות יוצאי דופן - מרוכזים, מאוזנים, שופעים ומענגים.

Cecco Sovana DOC

95% קברנה סוביניון ו 5% סנג'ובזה. יין טעים מאד. מבושם באופן המרמז על מוצאו במארמה. יין נגיש עם מיצוי טאני אלגנטי מאד.

Secondo me Sovana DOC

95% קברנה סוביניון ו 5% סנג'ובזה. היין שהה 12 חודשים בחביות בנות שנתיים ושלוש ו- 6 חודשים בבקבוק לפני שחרורו לשוק. זהו יין פירותי עם טינים עסיסיים, גוף מלא, רמיזות לטימין וג'ינג'ר וסיומת פירותית.

Sessa Maremma Toscana IGT

50% מרלו, 30% קברנה פרק, 15% קברנה סוביניון ו- 5% אליקנטה. היין שהה 18 חודשים בחביות חדשות ובנוסף 12 חודשי יישון בבקבוק לפני השחרור לשוק. גוף מלא, טאני וסיומת משיית.

San Giusto Maremma Toscana IGT

90% סנג'ובזה ו- 10% מרלו. Freak of Nature ללא ספק. יישון של 36 חודשים בחביות חדשות. זהו יין מענג וכל מילה נוספת פשוט מיותרת.

שם היין	בציר	מחיר חבר
Cecco Sovana DOC	2009	90
Secondo me Sovana DOC Superiore	2006	120
Sessa Maremma Toscana IGT	2006	190
San Giusto Maremma Toscana IGT	2006	440

