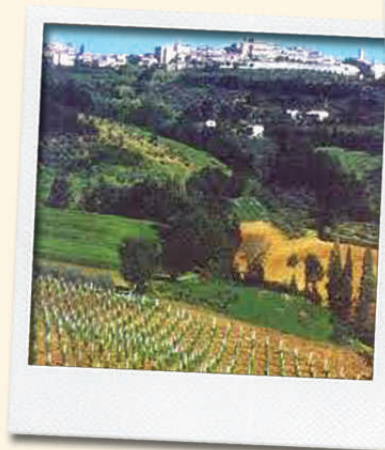


# Sagrantino di Montefalco



יינות DOCG אלה מיוצרים מזן הסגראנטינו אשר גדל בעיירה מונטפאלקו ובסביבותיה הסמוכים של פרוג'יה, אומבריה. בהגדרות ה-DOCG מותר לייצר יין אדום יבש ויין קינוח (passito), שניהם 100% סגראנטינו. במשך שנים רבות היה נהוג לייצר יין קינוח מהסגראנטינו, או לשלב אותו בבלנדים שונים. ייצור יין אדום יבש הגיע מאוחר יותר. על פי החוק, על הסגראנטינו להתיישן לפחות 30 חודש, מתוכם לפחות שנה בחביות עץ והיתר בבקבוק. ליינות פוטנציאל התיישנות ארוך מאד.

# Paolo Bea

"These are wonderfully pure, expressive wines loaded with character" (Robert Parker)



המשפחה החלה לבקב את יינותיה ב-1980 ולה כ-11 הקטר כרמים. פאולו באה, למרות כמויות ייצור קטנות מאד, נחשב לאחד היצרנים האיכותיים באומבריה ובאיטליה בכלל. זהו יצרן המבטא באופן טהרני במיוחד את אדמותיו ואת הקשר של משפחתו אליהן.

היינות מיוצרים בסגנון טבעי לחלוטין ללא שום התערבות - ללא שליטה על טמפרטורת התסיסה, שמרים טבעיות בלבד וללא סולפיטים. במיטבם - אלה יינות טהורים להפליא, יינות הבעה טעונים טונות של אופי. אין לטעות - כאשר באה מייצר יינות בתנאי בציר אידאלי - אלה הפכים להיות יינות היסטוריים מהממים.

"כילד, למדתי את המלאכה מאבי. המסורת וההיסטוריה הן מקורות הידע וההשראה שלי. כיום, המשפחה שלי כאן איתי, כולנו עובדים ביחד. שורשינו במונטפאלקו מהמאה ה-16, כפי שארכיון הכפר מראה. באמצעות התשוקה, המלובה ביתר שאת על ידי בני, ג'וזפה וג'ואמפיירו, כמו גם בנוכחותה של מרינה, אשתי ואם ילדיי, בני המשפחה למדו להעריך זה את זה במובנים עמוקים יותר. מדי יום כולנו נהנים מפירות עמלנו לצד השולחן. עם כל שנה שחולפת אני מבין את האדמה שלנו טוב יותר, לומד לכבד ולדאוג לה... ובסופה של כל שנה מפיק ממנה יין שהוא לחלוטין ייחודי, תמיד מתפתח, משתפר ושומר בתמורה גם על בריאותנו. באמונה שהולכת וגדלה אנחנו מיישמים, מגלים ומעריכים שיטות ייצור יין טבעיות לגמרי, השוללות כל שימוש של כימיקלים בכרם או מייצבים מלאכותיים כלשהם ביקב. כל עונה היא גילוי חדש, הזדמנות להעריך וליישם את מה שלמדנו בשנה שקדמה לה." (פאולו באה)

**Rosso De Veo Umbria IGT 2005**  
עשוי מהענבים הצעירים ביותר של האחוזה. זהו יין מעודן, טהור וקלאסי. פירותי, מתובל מאד ופרחוני. בעל טאנינים משיים. יין זה מהווה היכרות מצוינת עם סגנון היקב ויתפתח לפחות עד 2017. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: 91 נקודות).

**Montefalco Rosso Riserva Pipparello 2005**  
יין עוצמתי ומרוכז. אולי אפילו יין מושלם. עשוי מ 60% סנג'ובזה, 25% מונטפולצ'יאנו די אברוצו ו 15% סגרנטינו. היין זכה ל 42 ימי השרייה עם הקליפות, יושן שנה אחת בנירוסטה ואז הועבר לחביות עץ. היין ילך ויתפתח לפחות עד 2025. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: 94 נקודות).

**Secco Pagliaro Montefalco Sagrantino DOCG 2006**  
יין מרשים, מפקס, רענן ונמרץ עם מסגרת טנינים מחוברים היטב. היין שהה 38 ימים עם הקליפות, יושן עשרה חודשים בנירוסטה ואח"כ הועבר לחביות למשך 25 חודשים. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: 91 נקודות).

המשך בעמוד הבא

# Paolo Bea

"These are wonderfully pure, expressive wines loaded with character" (Robert Parker)



Passito Montefalco Sagrantino DOCG 2006  
זוהי אחת הגירסאות הגדולות של הפאסיטו. כ"כ עשיר, אך אלגנטי, עם כל כך הרבה התפתחות בכוס שקשה לדעת מהיכן להתחיל ולתאר את היין הזה. עוד יוסיף ויתפתח עד 2016.  
(לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: 94 נקודות).

שם היין	בציר	מחיר חבר
Rosso De Veo Umbria IGT	2005	270
Arboreus Vino da Tavola Bianco	2010	320
Rosso Riserva Montefalco DOC	2005	300
Secco Pagliaro Montefalco Sagrantino DOCG	2006	380
Passito Montefalco Sagrantino DOCG	2006	500

