

פינו גריג'ו שלושה חבלי ארץ משלבים כוחות



המגדלים של Pinot grigio בצפון מזרחה של איטליה הקימו איגוד בין-אזורי משותף כדי לבצר את ההצלחה המרשימה של היין האיטלקי הדומם הלבן הנמכר ביותר בעולם, למצב את הגריג'ו כיין איכות בשווקים הבינלאומיים ולהציג את האפלסיון הענקי DOC delle Venezie המשתרע מן האלפים ואגם גרדה לכיוון הלגונה של ונציה והים האדריאטי ומשם אל הגבעות של פריאולי

ספק שמי שקראו נכון את המפה ויכולים לרשום לזכותם את ההצלחה האדירה של פינו גריג'ו בארה"ב הם יקבי סנטה מרגריטה שהחלו את דרכם ב-1935 בחבל ונטו (כיום הם מייצרים מגוון של יינות באזורים שונים ברחבי איטליה). ב-1961 חוללו סנטה

דונם של פינו גריג'ו ומייצרים בה כמחצית מן הכמות העולמית: האמריקנים מייבאים 37% מן הגריג'ו האיטלקי, הבריטים 27% ואחריהם גרמניה וקנדה. רק 4% נותרים בשוק האיטלקי. ולחשוב שבשנת 2000 היו באיטליה רק 67 אלף דונם של פינו גריג'ו. אין

בארה"ב, ולא רק שם, יינות Pinot grigio הם מעין מותג בפני עצמו וצרכנים רבים אפילו אינם יודעים מהיכן הם מגיעים. הזן נטוע בצפון מזרח איטליה עוד מסוף המאה ה-19 ומחקרים העלו שהוא מוטציה גנטית של פינו נואר. באיטליה 322 אלף

יעדיו של הקונסורציום החדש מעוגנים בחוק והוא אמון על קידומם של יינות פינו גריג'ו משלושת האזורים וההגנה עליהם, צמצום יבולים וכינון ועדות ביקורת של מומחים. מדובר באפלטיון של פינו גריג'ו הגדול בעולם, כ-85% מן התפוקה של יינות הזן הזה באיטליה, 265 אלף דונם, כ-200 מיליון בקבוקים בשנה



מן התפוקה של יינות הזן הזה באיטליה, 265 אלף דונם, כ-200 מיליון בקבוקים בשנה. Pinot grigio delle Venezie DOC בגרסאות: דומם (גם רוזה); מבעבע בשיטת מרטינוטי - מזירו דוסאז' עד יבש; מבעבע למחצה - יבש או מתקתק. לא מכבר השתתפתי בוונציה בכינוס בינלאומי של מומחים

לקדם DOC (אפלטיון) בין-אזורי משותף והוא הושק ב-2017 ושמו DOC delle Venezie. יעדיו של הקונסורציום החדש מעוגנים בחוק והוא אמון בין השאר על קידומם של יינות פינו גריג'ו משלושת האזורים וההגנה עליהם, צמצום יבולים וכינון ועדות ביקורת של מומחים. מדובר באפלטיון של פינו גריג'ו הגדול בעולם, כ-85%

מרגריטה מהפכה והחלו להפיק יינות לבנים קלים מפינו גריג'ו שעד אז, בשל השריות ארוכות, ייצרו מענביו הוורודים משהו, יינות בצבע נחושת (Ramato). על אף ההצלחה הגדולה החליטו כעשרים איגודי יצרנים, המייצגים אלפי מגדלים ב-Triveneto, שלושה חבלי ארץ בצפון מזרח איטליה - ונטו, פריאולי וטרנטינו -

pinot grigio delle venezie doc

what's new and added values - behind D.O.C.

- Pinot grigio
- Pinot grigio Frizzante
- Pinot grigio Spumante

every bottles passes through **professional oenologist sensory analysis' tasting commissions**

the Italian Government Seal as maximum expression of the entire production chain control and Quality System



product specifications ensure **min 85% Pinot grigio** grapes from Triveneto Area

- yields per hectare
- yields grape per vine
- wine produced per hectare

have been recently limited **-26hl/ha** than the old IGT standard



שוק שמתמודדים בו גם מבעבעים ויינות רוזה מפרובנס. עם זה, היצוא של יין איטלקי לארה"ב גדל בין השאר בשל העובדה שממשל טראמפ לא הטיל עליו מכסים לפי שעה. ואולם הגידול בהיקף המכירות נרשם ביינות המבעבעים ולא בדוממים. ומשהו על הצריכה באיטליה: מחקרים מעלים כי הצרכן האופייני של יינות לבנים דוממים הוא 'בייבי בומר' (גילו 55-73), בד"כ סינגל, לא בהכרח שמרן בטעמים שהוא מחפש. שינוי דורי מתרחש לנגד עינינו והילדים והנכדים של צרכני היין העכשוויים יבחרו ככל הנראה באופציות אחרות.

הוא מעדיף יינות 'מסורתיים'. בבריטניה מסתמן רנסנס של ברייין. האמריקנים אוהבים יינות מסוג פיננו גריג'ו לצריכה יומיומית. שרדונה ומוסקט עדיין מובילים ואחריהם פיננו גריג'ו. נתח השוק של פחות מ-11 דולר מצטמצם והולך ולכן היו מי שהציעו ליצרנים לפתח פיננו גריג'ו פרימיום כדי להיכנס לקטגוריה של עד 25 דולר, להשקיע בקיימות ובגידול אורגני, לצמצם את טביעת הרגל הפחמנית, לדאוג להאבקה (pollination), לפעול כך שהיין שלהם לא יוצג כיון הזול ביותר, ליצור מודעות לייחודיות, סגנון ואיכות. בשוק האמריקני יש תחרות גדולה במה שמכונה יינות ל-momento aperitivo פלח

שהוצג בו האפלסיון החדש ודובר על הטרנדים בשוק העולמי. היה לי קצת עצוב להבין שבתעשיית היין שלנו כל אחד לנפשו ושמי שמתמשים אצלנו במונחים כמו 'קיימות' ו'מילניאלס' לא תמיד מכינים שיעורי בית. וחזרה לוונציה: הדוברים סיפרו על ירידה במכירות של פיננו גריג'ו ועל צרכנים הדואגים לסביבה ומחפשים יינות בעלי מאפיינים של קיימות, אוהבי יין השואפים לחוויות הנתפשות אצלם כ"אמיתיות" ו"מקוריות". בתחום המסעדות: הציבור (בבריטניה למשל) מפסיק ללכת למסעדות של casual dining ומעדיף לצאת פחות אבל למסעדות של fine dining בהן



הרשימה המכובדת של הדוברים בכינוס כללה בין השאר את יו"ר הקונסורציום **Albino Armani**, את **Alessandro Torcoli** עורך המגזין היוקרתי **Civiltà del bere**, את **Emma Dawson MW** שסקרה את השוק הבריטי, את **Christy Canterbury MW** שסקרה את השוק האמריקני ואת **Ettore Nicoletto** המנכ"ל של קבוצת סנטה מרגריטה.

היינות שטעמתי משני הבצירים האחרונים הפגיננו ארומטיות מעודנת, קלילות וחמיצות טובה. ביניהם בלטו יינות של **Albino Armani, Borgo Molino, Cantina di Soave, Kris, Pasqua, Ruffino**, **Tenuta Grimaldi, Dal Cero, Cavit, Sartori** ו-**Allegrini**.

תודות על שיתוף הפעולה ל-Agnes Pellucci ממערכת **Civiltà del bere** ול-Lucia Boarini מחברת Zed Comm לקשרי עיתונות. רוב תודות גם ל-Consorzio DOC delle Venezie על התמונות והתרשים.