לוח עד

מחברת תרבות יין

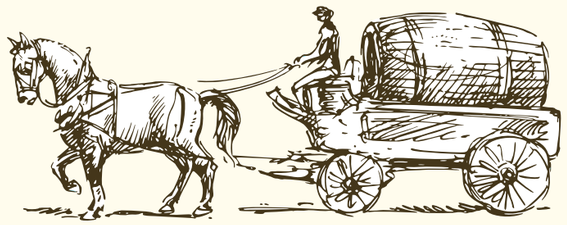
Wine and Culture

שפירא oniya
DATA & PRINT TECHNOLOGIES

לוח עד

מחברת תרבות יין

Wine and Culture



oniya שפירא

DATA & PRINT TECHNOLOGIES

ינואר
January

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

תרבות, יין ותרבות היין

אמנים ואנשי רוח, מלכים ומצביאים, סוציולוגים והיסטוריונים - כולם עמדו על הקשר ההדוק שבין התפתחות תרבות היין לבין התפתחות התרבות האנושית בכלל. המקום שבו מתבטא קשר זה בצורה העמוקה ביותר הוא מערב אירופה, שבה הגיעה אמנות גידול והשבחת היין לשיאים נדירים.

היין מוכר לאדם מאז שחר האנושות, ומופיע בתרבויות העתיקות של אירופה, אסיה ואזור הסהר הפורה, שלא לדבר על אינספור אזכורים בספרי המקרא שלנו - את הכרם הראשון נוטע כזכור נוח, שהוא גם השיכור הראשון...

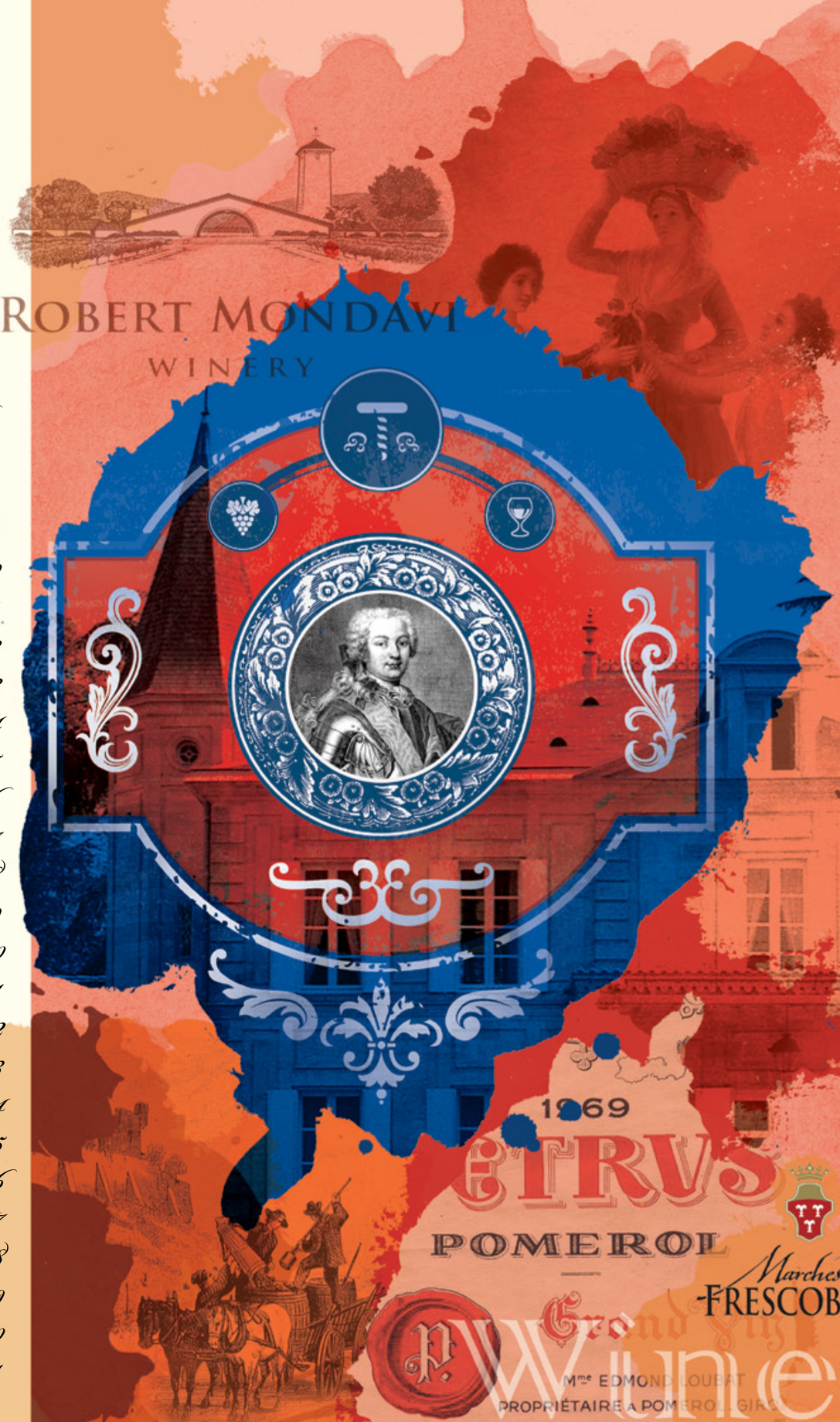
היוונים והרומאים אהבו לשתות יין ולדבר עליו, אך מי שפיתח את גידול וטעימת היין לכלל אמנות גבוהה ומורכבת והגיע לרמות נעלות של איכות ועידון, היו כמובן הצרפתים. רוברט פרקר, מבקר היין האמריקאי, שהמציא את שיטת הציונים בביקורת איכויות היין, העניק את הציון 100 רק למספר מצומצם של יינות. 55% מהם היו יינות צרפתיים!

יינות איכות היו מאז ומתמיד המשקה המועדף על מלכים ואצילים, ובמאה ה-17 השתלטו משפחות האצולה הצרפתיות על אחוזות הכרמים הגדולות. עד היום נקראים היקבים המובילים באירופה על שם אחוזות, ארמונות ומשפחות אצולה, שמות שמעלים אצל מביני דבר טעם של מורשת מכובדת בת מאות שנים: שאטו לפיט, מוטון רוטשילד, שאטו פטרוס, בודגה טורס, דומיין רומאנה קונטי, שאטו ד'יקאם, פרסקובלדי ועוד.

בעשורים האחרונים התפשטו סודות היין האיכותי גם מחוץ לגבולות צרפת. איטליה, ספרד, ארה"ב ואפילו ישראל הקטנה מצליחות לייצר יינות שאינם נופלים מאחיהם הצרפתים, אך גם כפי שכל יינן ימהר להודות, את התורה הם למדו בצרפת.

"יין הוא הדבר התרבותי ביותר בעולמנו"

ארנסט המינגווי



פברואר
February

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28

כוכבי שביט וקוניאק בן מאתיים שנה

מאז הולדת החקלאות לפני כעשרת אלפי שנים, היו חייו של עובד האדמה תלויים בחסדי שמיים. בהתאם לכך, קושרו מועדי הזריעה והקציר, והצלחתם או כישלונם של היבולים, עם אלים, שדים וכוחות קוסמיים. יותר מכל נודעה השפעתם של כוחות אלה על יבולי הגפן, הרגישה במיוחד לפגעי מזג האוויר ולמזיקים שונים.

אירוע קוסמי ייחודי הותיר את חותמו על בציר היין של שנת 1811. בתחילת אותה שנה הופיע כוכב שביט ענק בשמי אירופה ונראה במלוא הדרו מדי לילה במשך מספר שבועות רצופים בחודשים ספטמבר ואוקטובר, סמוך לעונת הבציר. תנאי האקלים באותה שנה היו יוצאי דופן בכל מאפייניהם, וכך קרה שמוצרי היין והקוניאק מבציר 1811 נחשבים עד היום לבעלי איכויות עילאיות ולטובים ביותר בהיסטוריה של היין.

מאז השביט של 1811 נטבע המונח Comet Vintage ("בציר כוכב השביט") לציון שנות בציר נדירות באיכותן, אשר לפי המסורת מלוות בהופעת כוכב שביט סמוך לבציר. תופעה זו חזרה מאז מספר פעמים (בשנים 1826, 1839, 1845, 1852, 1858, 1861, 1985 ו-1989), ונחשבת לאחת מאותן תעלומות מופלאות אשר עולם היין כה מצטיין בהן.

בין היינות המהוללים של בציר 1811 נודע במיוחד בקבוק שאטו ד'יקאם, אשר נפתח בשנת 1996, והיה עדיין איכותי. גם השמפניה של וו קליקו מאותה שנה נחשבת לבציר הראשון של שמפניה מודרנית אמיתית. אך התוצר הבולט של שנת השביט 1811 הוא הקוניאק. מוצרי קוניאק המבוססים על יינות אותה שנה, נחשבים כטובים בהיסטוריה.

ההתמקדות בקוניאק נובעת מהסיבה הפשוטה שקוניאק, שלא כמו יין (למעט אותו בקבוק נדיר שהוזכר לעיל), יכול לשרוד גם מאתיים שנה ויותר בלי לאבד מאיכותו, ובקבוקי קוניאק בא בימים שיוצר אי שם במאה ה-19 נלגמים מדי פעם באירועי טעימה יוצאי דופן.

לחיים!

בקבוק קוניאק נפוליאון 1811 נפתח לאחרונה במסעדה הפריזאית הידועה La Tour d'Argent והוצע לסועדים במחיר $6,000 לכוס. לא חסרו קופצים על ההזדמנות הנדירה.

אמנות ויין

בשנת 1945 הגה הברון דה רוטשילד רעיון מקורי: ליין גדול מגיע התייחסות של אמנים דגולים, ולפיכך יעוטרו תוויות יינות היקב שלו בעבודות מקוריות של גדולי האמנים בדורו, ביניהם פיקאסו, שאגאל, וורהול, בראק ואחרים.

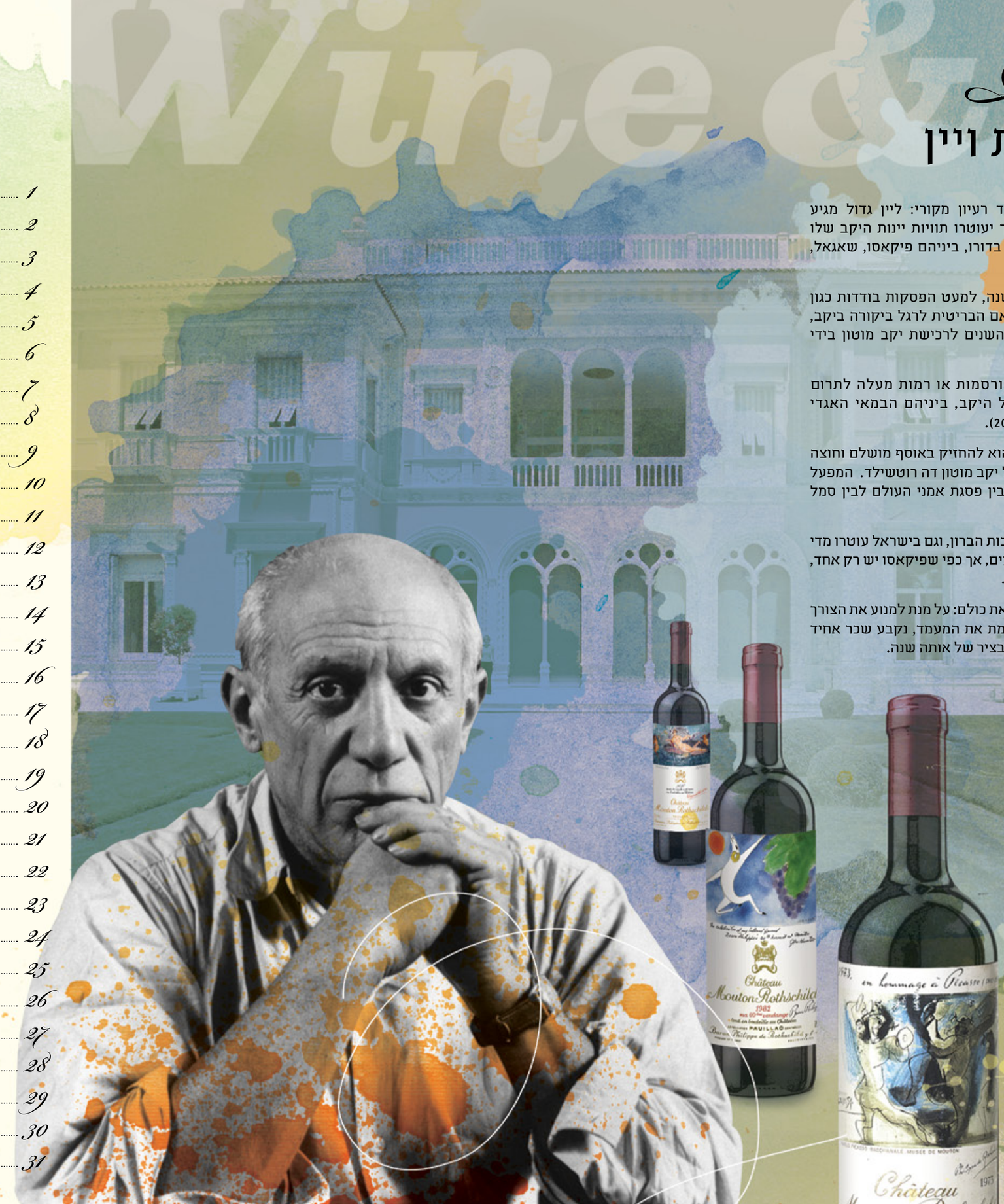
מפעל זה נמשך מאז בעקביות מדי שנה, למעט הפסקות בודדות כגון שנת בציר 1977 שהוקדשה למלכה האם הבריטית לרגל ביקורה ביקב, או שנת 2003 שהוקדשה ליובל 150 השנים לרכישת יקב מוטון בידי משפחת דה רוטשילד.

בנוסף, מדי פעם הוזמנו דמויות מפורסמות או רמות מעלה לתרום מיצירותיהם למסורת המפוארת של היקב, ביניהם הבמאי האגדי ג'ון יוסטון (1982) והנסיך צ'רלס (2004).

חלומו של כל אספן יין נחשב בעולם הוא להחזיק באוסף מושלם וחוצה שנים של מכלול היצירות השנתיות של יקב מוטון דה רוטשילד. המפעל האמנותי רב השנים יצר תלכיד נדיר בין פסגת אמני העולם לבין סמל המצוינות ביצירת היין.

במהלך השנים הלכו יקבים רבים בעקבות הברון, וגם בישראל עוטרו מדי פעם תוויות יין ביצירות של אמנים ידועים, אך כפי שפיקאסו יש רק אחד, גם יקב מוטון דה רוטשילד יש רק אחד.

רק עוד פרט קטן אחד שבוודאי מעניין את כולם: על מנת למנוע את הצורך בהתמקחות או התמחרות שאינה תואמת את המעמד, נקבע שכר אחיד לכל אמן באשר הוא: 10 תיבות יין מן הבציר של אותה שנה.



מרץ
March

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

אפריל
April

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

מי חידרר את היין שלי?

עבור מי שלא גדל על מסורת מושרשת של שתיית יין איכותי, רבים ממרכיבי תרבות היין נראים בלתי מובנים ואף מתנשאים, שלא להשתמש במונחים בוטים יותר. מספיק אם נזכיר את המונח המוכר "עפיצות", שאפילו מי שיודע היטב לזהות אותה, מתקשה להסבירה במילים.

אחד מאותם תחומי ידע אזוטריים הוא בחירת הכוס המתאימה לכל סוג יין או משקה אלכוהולי: ליין אדום נדרשת כוס מעוגלת יותר מאשר ליין לבן, שמפניה שותים בכוס גבוהה וצרה ואילו קוניאק בכוס "בלון" רחבה עם רגלית קצרה או בכוס מדגם 'טוליפ', והמבינים יקצו גם כוסות שונות ליין צעיר וליין מיושן.

אך מדוע נדרשת כוס שונה לכל סוג יין? בעבר, שלטה תיאוריית אזורי הטעם, בלשון זרועות מאות בלוטות טעם האחראיות על זיהוי הטעמים השונים: מתוק, מר, מלוח וחמוץ. הסוגים השונים של כוסות היין עוצבו על פי עקרונות תיאוריה זו, אך מחקרים שנעשו בתחילת המאה ה-20 ניתצו אותה לרסיסים.

עם זאת, אין ספק כי למבנה הכוס יש השפעה ממשית על חוויית השתייה. נסו בעצמכם: מזגו את אותו יין לשלוש כוסות בעלות מבנה שונה, טעמו אותן ותיווכחו בבירור כי הטעם משתנה מכוס לכוס.

אם כן, גם ללא תיאוריה, אנו ממשיכים לשתות יין מכוסות ייעודיות המתאימות לכל סוג. גם אם לכל חובב יין דעה משלו בנושא, עיקרון אחד מוסכם על כולם: השהות בכוס ממלאת תפקיד מכריע בהתפתחות טעמו של המשקה, מרגע מזיגתו ועד ללגימה אל חלל הפה, ולכן נהוג גם לסובב את הכוס ולערבל בעדינות את המשקה טרם שתייתו.

לתהליך קוראים "חידרור" (מדוע מונחי היין בלשון הקודש הם כה מדכאים?) והוא נועד לאפשר ליין להתמזג עם החמצן שבאוויר, להיפטר מן המשקעים ומן הריחות המיותרים שהוא צבר בבקבוק, ולשחרר את הניחוחות והטעמים האצורים בו.

באנגלית התהליך קרוי Decanting, מהמילה "דקנטר" - קנקן זכוכית שאליו מעבירים את היין מהבקבוק לשם אותה מטרה בדיוק. ככל שהיין בילה יותר שנים בבקבוק, חשוב יותר לחדרר אותו טרם שתייתו, בדקנטר או לכל הפחות בכוס.

אומרים שניתן לזהות ביין כ-10 אלפים ניחוחות שונים, אם כי האף האנושי מסוגל לחוש פחות מעשירית מהם. גם אם נסתפק בפחות מכך, אין ספק כי ליין טוב צריך לתת להיפתח, לנשום - להתחדרר.

מאי
May

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

הפקק והמאבק בין ישן וחדש

מורשת של מאות שנים האצורה בבקבוק יין תלויה לעתים על בלימה, תרתי משמע - על בלימה של פקק שעם קטן.

טקס טעימת היין המפורסם במסעדה לא נועד לבחון אם היין ערב לחכם - את זה אמור חובב היין לדעת לפי שם היקב, הזן ושנת הבציר - אלא לוודא שהוא לא החמיץ. לא פחות מאשר 5% מהיינות הטובים בעולם נשפכים לכיור ולא לכוס, בגלל פקק שעם פגום. אין אכזבה גדולה יותר מאשר לפתוח בקבוק יין משובח ולגלות כי הוא החמיץ בגלל תקלה בפקק, ובוודאי כאשר מדובר בבקבוק העולה מאות או אלפי דולרים.

השעם הוא חומר אטום, קל וגמיש המיוצר מקליפת אלון השעם, שצומח בעיקר בפורטוגל ובספרד. פקקי השעם נכנסו לשימוש במאה ה-17, אך בעשורים האחרונים ניכרת מגמה של החלפתם בפקקי מתכת וגומי, לרוב אצל יצרני יין צעירים באמריקה ובאוסטרליה. עם זאת, כ-80% מכ-20 מיליארד בקבוקי היין המיוצרים מדי שנה, פקוקים עדיין בפקקי שעם.

המאבק בין פקק השעם המסורתי ובין פקק ההברגה העשוי מתכת וחומרים סינתטיים הוא מאבק איתנים חוצה יבשות בין עולם ישן לעולם חדש, ובין תרבות אירופה הקלאסית לבין תפיסות טכנולוגיות מתקדמות.

"הפקקים החדשים מוציאים את כל המיסטיקה שביין..." מקונן סומלייה נודע ממסעדת "טור ד'ארז'ן" בפריס ומכוון לדעת רבים מחבריו. חובבי יין מושבעים אינם ששים להיפרד מן הטקסיות ומן המתח הסמוי המלווה את פעולת החליצה של פקק שעם מבקבוק יין ישן נושן.

אך לא מדובר רק במיסטיקה: השעם אינו אטום לחלוטין, ופקק השעם מאפשר מגע עדין ומסונן בין היין שבבקבוק לבין האוויר החיצון, המאפשר תהליך סמוי של חמצון מזערי המסייע להתיישנות נאותה בבקבוק.

את היינים של Down Under לא מעניין אותו תהליך מסתורי, שלא לומר מיסטי. כ-75% מבקבוקי היין המיוצרים באוסטרליה ובניו זילנד נצורים בפקק הברגה, עובדה שלא הפריעה לרבים מהם לזכות בפרסים בינלאומיים יוקרתיים. כזכור, את מבחני הטעימה עושים לאחר המזיגה לכוס...

"בקבוק יין מכיל יותר פילוסופיה מאשר בכל הספרים שבעולם"

לואי פסטר

יוני
June

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

הזנב הצהוב שכישכש באמריקה הגדולה

בשנת 1957 היגרה משפחת קאסלה מסיציליה לאוסטרליה. המשפחה רכשה חלקת אדמה, ובשנת 1965 הקימה יקב קטן שצמח בהדרגה. בשנת 2001 קרו שני דברים חשובים: הושקה סדרה חדשה תחת המותג [yellow tail] על שמו של זן קנגורו מקומי, והיין שווק לראשונה בארה"ב.

"צהוב-זנב", עם תווית הקנגורו המקפץ, כבש את אמריקה בסערה והפך תוך שנים ספורות למותג היין הנמכר ביותר, מעבר ליינות צרפת, איטליה וארה"ב עצמה. בהתחשב בכך שארה"ב היא צרכנית היין הגדולה בעולם, עם יותר מ-3.2 מיליארד ליטרים בשנה (2012), זהו הישג מרשים ביותר.

אין ספק כי היין האוסטרלי הציע שילוב מוצלח של טעם נעים ולא מתחכם, איכות ומחיר, אך האם הוא באמת היה כה יוצא דופן? יש הטוענים שהגורם המרכזי בהצלחתו היה המיתוג הייחודי והחדשני, שחולל מהפכה בדרך שבה מעצבים ומשווקים יין.

יצרני היין באירופה, היו כבולים למורשת ולמסורת שמרנית, וראו בשיווק ופרסום מילים מגונות. עיצוב התוויות הוכפף לכללים נוקשים והעביר מידע מגוון ומורכב. מושגים בסיסיים כגון שם החלקה או הכרם ודירוג איכויות היין הופיעו על התווית, והיו קשים להבנה על ידי צרכני העולם שמחוץ לגבולות אירופה המסורתית.

יצרני היין באוסטרליה ובארה"ב למדו אמנם על תהליך הייצור מהיינים הוותיקים בצרפת, אך לא חשבו שעליהם להיצמד לאותה מסורת גם בתחום השיווק. בעקבות הצלחתם הפנומנלית, נשברו כללי המשחק. מעתה התחרה כל יצרן על לבו של הצרכן באמצעות מיתוג חדשני, מיוחד ונועז. התוויות נשאו מידע פשוט וברור כשמות הזן או זנים מהם הופק היין. אם כי היו כאלה שבחרו לשמור על האופי הקלאסי והצנוע, בבחינת "האצילות מחייבת".

התוויות הקלאסיות והשמות המוכרים כגון בורדו, בורגונדי, קיאנטי או ריוחה, עדיין תופסים מקום של כבוד בשוק היין העולמי, אך לצדם מככבים מותגים חדשים בעיצובים שגורמים מן הסתם ליינים של פעם להתהפך בקברם.

עם זאת, האמרה הישנה של חז"ל "אל תסתכל בקנקן אלא במה שיש בו" עדיין תקפה: תווית מוצלחת יכולה לתרום למכירות, אבל ליין גרוע לא יעזור דבר.

Wine Labels

[yellow tail]®

"מי לעזאזל ירצה לשתות יין מדרום-מזרח אוסטרליה?"

יצרן יין, קליפורניה, 2001

Mondavi

OPUS ONE

יולי
July

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

MARTINI

"Shaken, not stirred"

בונד, ג'יימס בונד

מרטיני, ורמוט וסוכנים חשאיים

הוראות קפדניות להכנת מרטיני יבש מופיעות לראשונה בספרו של איאן פלמינג "קאזינו רויאל" (1953), אך האמירה "מנוער, לא מעורבב" נולדה בסרט "ד"ר נו" (1962) והפכה לאחד ממאפייניו של המרגל אנין הטעם*.

מרטיני מורכב בדרך כלל מוורמוט וג'ין, אם כי ניתן להכינו גם עם וודקה. יש טוענים כי הוא נקרא על שמו של Martini, מותג הוורמוט האיטלקי הנפוץ בעולם המיוצר בטורינו שבצפון איטליה. טורינו היא מולדת הוורמוט והאפרטיף - משקה אלכוהולי הנשתה לפני הארוחה, וביתן של מזקקות ידועות כמו Cinzano, Carpano, Martini & Rossi ועוד.

ורמוט, המרכיב העיקרי במרטיני. מוגדר כ"יין מחוזק" (Fortified Wine), יין לבן או אדום שחוזק בתוספת אלכוהול ותבלינים שונים. אחד הבולטים בהם היה צמח הלענה (באנגלית: Wormwood, בגרמנית: Wermut) ומכאן השם. את המשקה המקורי רקחו הנזירים בימי הבינים במטרה לשמרו לאורך זמן. בזכות התבלינים הארומטיים הוא נחשב גם כתרופה עממית, בעיקר למחלות מעיים.

ורמוט הוא אחד המרכיבים החשובים בהכנת קוקטיילים. תרבות הקוקטיילים נולדה במאה ה-19 בארה"ב, ופרחה דווקא ב"תקופת היובש", כאשר נדרשו ערבובים מורכבים להסוואת טעמו של אלכוהול נחות שיוצר באופן לא חוקי.

למרטיני קלאסי מערבבים ג'ין עם ורמוט ביחס של 1:3 עד 1:6, מנערים היטב עם קרח בכוס ערבוב, מוזגים לכוס מרטיני ומוסיפים זית ירוק.

לנועזים, להלן המתכון המקורי למרטיני על פי על סוכן הוד מלכותה 007:
• 3 מידות ג'ין • 1 מידה וודקה • 1/2 מידה מרטיני • פרוסה של קליפת לימון • לנער היטב ולהגיש קר כקרח. לא לערבב!

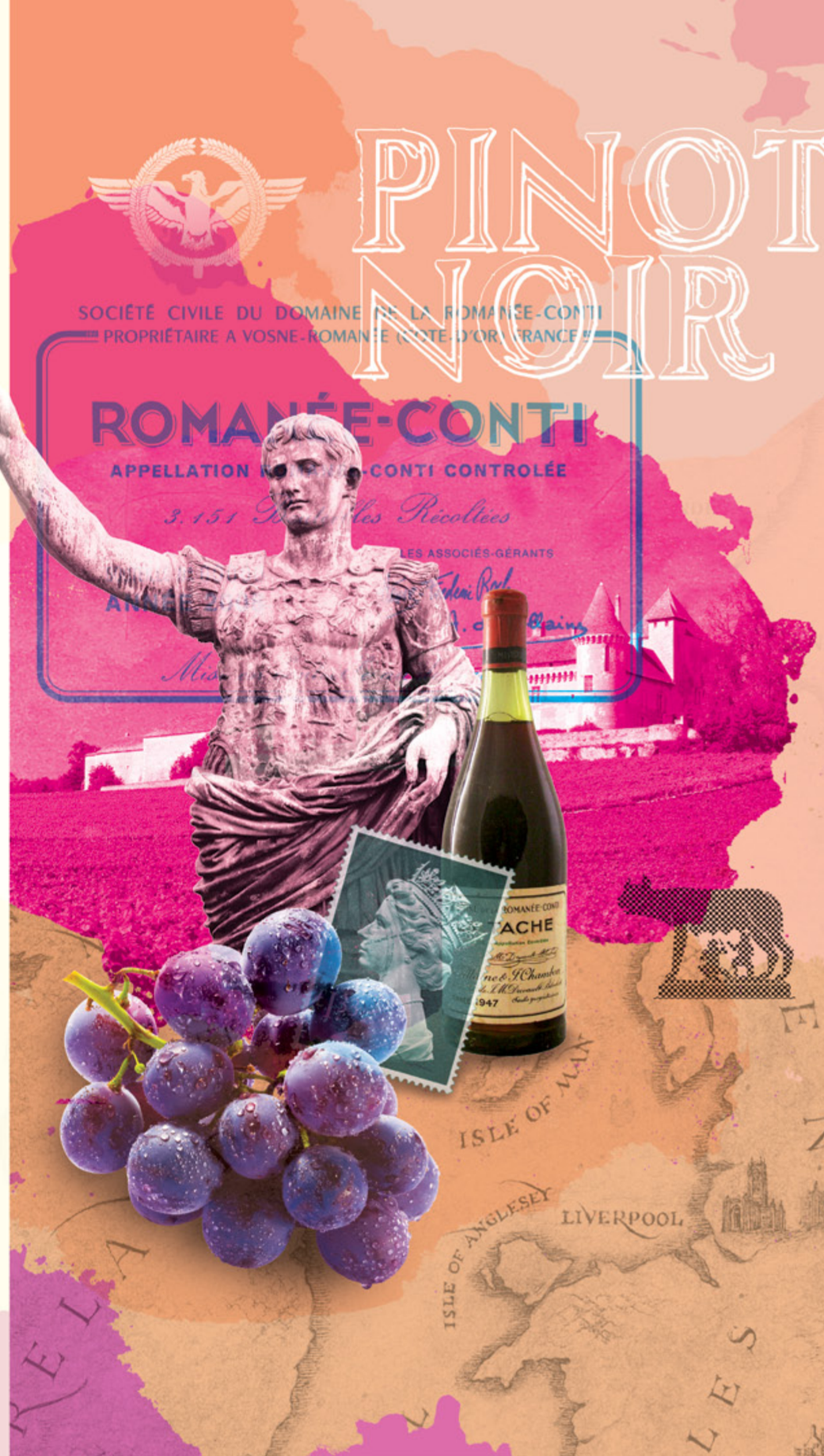
*כאשר בסרט "קאזינו רויאל" (2006) נשאל בונד, בכיכובו של דניאל קרייג, אם הוא מעדיף את המרטיני שלו מנוער או מעורבב, הוא עונה: "Do I look like I give a damn?"

מר כלענה

לענה היא גם המרכיב מרכזי של האבסינת, משקה חזק, ממכר ומעורר הזיות שהיה חביב על אמני פאריז במאה ה-19, כגון טולוז לוטרק, מאנה ודגה.

אוגוסט
August

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31



איך זה שעינב אחד מעז

כפי שידע כל חובב יין, זן ענבי פינו נואר (Pinot Noir), צומח ומתפתח היטב כמעט אך ורק באזור בורגונדי שבצרפת וקשה מאד לגדלו מחוץ לאזור זה. פינו נואר מבית דומיין רומנה קונטי, בורגונדי, הוא מותג היין הנדיר והיקר בעולם, ופינו נואר הוא הזן העיקרי ממנו מיצרים שמפניה מקורית צרפתית.

...אז כיצד צצה לפתע גפן של פינו נואר דווקא בדרום אנגליה?

בשנת 1957 התגלתה גפן בודדת בכפר רוטהם (Wrotham) שבאזור קנט בבריטניה, תופעה יוצאת דופן בחלק זה של העולם העני בכרמים. לגפן, שהוערכה כבת מאתיים שנה, היו עלים משונים בגוון אפור-ירוק העוטים פלומה לבנה דקיקה, אך טעמם של הענבים היה מוכר היטב.

חוקרים קבעו בוודאות כי מדובר בגפן מזן פינו נואר, אשר ככל הנראה נותרה כשריד לגפנים שאותם שתלו הכובשים הרומאים בדרום בריטניה לפני 2000 שנה. כאוהבי יין, הרומאים דאגו להביא עימם שתילי גפן לכל המושבות שלהם, שלא יחסר.

מאותה גפן בודדת נלקחו ייחורים ונשתל כרם על טהרת הזן. הכרם נקלט היטב והניב תוצרת איכותית שממנה הפיקו שמפניה רוזה ויין אדום איכותי. גפן רוטהם נחשבת ל"ברבור שחור" במשפחת הפינו. למרות המראה הייחודי, פירותיה זהים לחלוטין לזן המקורי והיא מצטיינת במיוחד בעמידותה בפני מחלות ומזיקים, סגולה ששמרה עליה מהכחדה לאורך השנים.

עם הזמן התפרסם שמם של ענבי רוטהם בעולם היין. יינן קליפורני בשם ד"ר פרנק גרנט פטרסון התלהב מן הגפן ומסיפורה המדהים, וייבא לארה"ב מספר שתילים. כעבור מספר שנים התפתח כרם בן 8 דונם מזן רוטהם, היחיד במינו בכל העולם מחוץ לאדמת בריטניה, שממנו מופקת שמפניה איכותית הנושאת את שמו.

מרומא לבריטניה, וממנה לקליפורניה - מסע מופלא של ענב בודד שהחזיק מעמד כנגד כל הסיכויים. שווה טעימה, לא?

ספטמבר
September

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30

בועות מסתוריות ותקלות מופלאות

חושניות, מסתורין, סקס, תשוקה, זוהר, יופי, פאר, פנטזיה, שחיתות, שיכרון חושים... אלה רק כמה משמות התואר והכינויים שהוצמדו במהלך השנים למשקה המלכים המבעבע - השמפניה.

חבל שמפיין שבצרפת היה ידוע כאזור גידול ענבי יין כבר בתקופת הרומאים, והיין שיוצר בו היה יין אדום פשוט. בשנת 987 הוכתר איג קאפה למלך צרפת בקתדרלה של ריימס, והיין המקומי שהוגש בטקס הפך ליין המלכותי של צרפת ונשאר כך במשך שמונה מאות השנים הבאות. עם זאת, היין לא היה תוסס ואף לא נודע בשם "שמפניה".

השמפניה נולדה בעצם כתקלה בייצור. בסוף המאה ה-17 אירעו התפוצצויות עזות במרתפי מנזר שבו אוחסן יין אדום בבקבוקים אטומים. הסיבה - תסיסה שניה נוצרה בבקבוקים, שחררה בועות גז שגרמו להתפוצצותם. הופעת בועות ביין נחשבה לקלקול, וכל יינן ניסה להיפטר מהן.

בשנת 1668 מונה הנזיר פייר דום פריניון כאחראי על מרתף היין במנזר. הנזיר, שנודע כפרפקציוניסט וקפדן, ביקש להפיק יין לבן מענבי פינו נואר, ובמהלך ניסיונותיו הבין כי עדיף לשלוט בייצור הבועות מאשר להילחם בהן. לא ברור אם האימרה המיוחסת לו אכן נאמרה על ידו או שהומצאה על ידי פרסומאי מאות שנים מאוחר יותר, אך תרומתו לפיתוח היין המבעבע אינה מוטלת בספק.

Dom Perignon הוא כיום מותג שמפניה ייחודי מבית Moët & Chandon, אחד היקבים המפורסמים ביותר לייצור שמפניה, לצד מותגים נוספים כמו Taittinger או Veuve Cliquot ("האלמנה קליקו"). השמפניה הפכה לסמל מובהק לעולמות הזוהר והיוקרה, כיכבה בסרטים וביצירות אמנות, ומהווה מרכיב הכרחי בכל אירוע חשוב עד עצם ימינו.

אולם השמפניה אינה רק כוכבת זוהרת, אלא גם יין באיכות גבוהה שהכנתו מחייבת ידע רב ומורשת שעוברת מדור לדור, לא פחות מאחיו, יינות בורגונדי או בורדו. שמפניה אמיתית מיוצרת אך ורק בחבל שמפיין שבצפון בורגונדי, מענבי פינו ושרדונה. לרוב היא נחשבת ליין לבן, אך גם גירסתה הוורודה זוכה לביקוש רב.

מאז מלחמת העולם השנייה עלתה מאד הפופולריות של השמפניה, והיא מגיעה היום גם להמונים ולא רק לשועי הארץ. כ-300 יצרנים בחבל שמפיין מייצרים כ-200 מיליון בקבוקים בשנה ושומרים בקנאות על הזכות להיקרא בשם "שמפניה". יינות תוססים רבים, כמו הקאווה הספרדית או הסקט הגרמני נשתים בהתלהבות גם ללא השם היוקרתי, אך כאשר רוצים באמת להרשים מישהו, או מישהי, אין תחליף לדבר האמיתי.

Champagne

אוקטובר
October

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

היין והשאלה היהודית

"וַיֵּשֶׁב יְהוּדָה וְיִשְׂרָאֵל לָבֶטַח אִישׁ תַּחַת גַּפְנוֹ וְתַחַת תְּאֵנָתוֹ"

מלכים א' פרק ה'

לא במקרה בחר הסופר המקראי לסמל את העבר המזהיר ואת חזון העתיד של עם ישראל באמצעות הגפן והתאנה, שניים משבעת המינים בהם השתבחה ארץ ישראל. בספרי התנ"ך, כמו גם בספרות חז"ל ובאגדה, מופיעים אלפי אזכורים של הגפן, היין וכל הקשור לתהליכי הגידול והייצור של היין. היין לא שימש רק לצרכים פולחניים ולהנאה, אלא גם יוצא בהיקף נרחב לכל אגן הים התיכון.

קשה להגזים בחשיבותה של הגפן בתולדות ישראל. מאות הגתות העתיקות הפזורות ברחבי הארץ מעידות על פריחתה של תרבות היין בארץ ישראל המקראית. מוצאים אותן בכל מקום: בעמק האלה ובגליל, בנגב ועל מורדות הכרמל, וגם ממש בלב תל אביב, כמו ב"גן הגת" שליד כיכר המדינה, בשיכון בבלי ובשטח מוזיאון הארץ שברמת אביב.

עם יציאת העם לגלות, ועוד יותר לאחר השתלטות האיסלאם שונא היין, ננטשו ונעקרו הכרמים ותעשיית היין המפוארת נעלמה למשך יותר מאלף שנים - למעט פריחה קצרה בתקופת הצלבנים - עד להתיישבות היהודית החדשה בארץ בסוף המאה ה-19.

ההתחלה הייתה צנועה, עם קומץ יקבים במרתפי ירושלים העתיקה ובמשקי הברון רוטשילד שייצרו יין באיכות בינונית למדי. אך בעשורים האחרונים אנו עדים לפריחה מחודשת ומרשימה של הענף, אשר חוזר להיקפיו המקראיים.

למעלה מ-280 יקבים פועלים כיום ברחבי המדינה, מהגולן ועד הנגב, יקבי בוטיק לצד יקבים תעשייתיים גדולים. אלפי דונמים של כרמים ננטעים ונותנים את פריים - לעתים ממש באותם אזורים שבהם שגשגה תעשיית היין לפני אלפיים שנה.

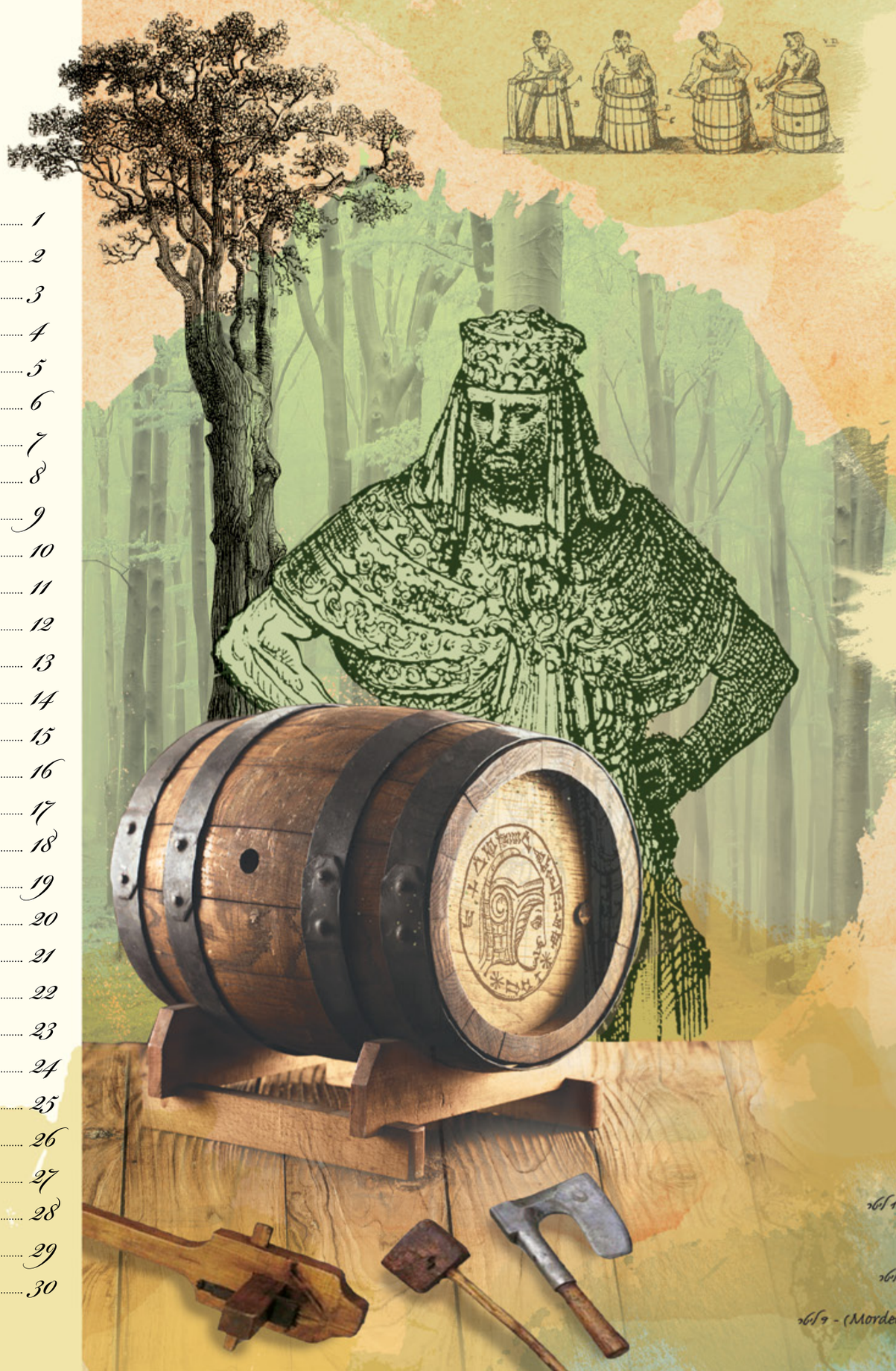
יינים ישראליים אשר למדו את רזי המקצוע במיטב היקבים של העולם הישן והחדש, מייצרים יינות מעולים אשר זוכים בפרסים בינלאומיים ובתחרויות יוקרתיות מדי שנה. כמה מהם אף זכו להגיע לצמרת סולם הדירוג של מבקר היין הנודע רוברט פרקר.

חסידי הטרואר טוענים כי טוב לשתות יין באותו אזור ובאותה תרבות שבה הוא גדל ויוצר. ואכן, ליד ארוחה ישראלית, או מול שקיעה ישראלית, הכי טוב ללגום כוס יין ישראלי. או איטלקי. או קליפורני... העיקר שיהיה טעים.

Domaine du Castel

נובמבר
November

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30



מלכים, צדיקים, רשעים ובקבוקי ענק

מה משותף למתושלח, מלכיצדק, המלך שלמה, רחבעם מלך יהודה וירבעם מלך ישראל, מרדכי היהודי, שלמנאסר, בלשאצר ונבוכדנאצר? כל אותן דמויות קדומות נתנו את שמן לבקבוקי יין ושמפניה במידות ענק.

איננו יודעים בוודאות מי החליט לקשור את הילת המסתורין ההיסטורי והמלכותי של מלכי הקדם לבקבוקי יין ענקיים המשתבחים לאיטם במרתפים חשוכים. "ירבעם" מוזכר בשנת 1725, האחרים חדשים יותר והגדולים שבהם יוצרו רק לעתים נדירות.

פיתוחם של בקבוק הזכוכית ושל החבית העגולה העשויה רצועות עץ אלון במאה ה-17 היו מהפכה של ממש בתהליכי ההשבחה, השימור וההובלה של היין. הבקבוק והחבית הם השלבים הסופיים והמכריעים בעיצוב אישיותו ואיכותו של היין, כל אחד מהם בדרכו.

החבית עשויה מעץ אלון, חומר טבעי, נושם וטעון ניחוחות וטעמים מן הקרקע והאקלים בהם הוא צמח, אשר נספגים לתוך היין במהלך שהותו הממושכת בחבית, תורמים להתפתחותו ולהתבגרותו ומעצבים את אישיותו. היין מתיישן בחבית במשך 12, 18 או 24 חודשים, ולעתים אף יותר.

בקבוק הזכוכית מאידך מקבע את אופיו של היין ושומר עליו מהשפעות חיצוניות. הזכוכית, כחומר אטום ונייטרלי, מאפשרת ליין להתפתח בתוך עצמו כאורגניזם חי ונושם, העובר תהליך "מדידטיבי" איטי וממושך של התייצבות קווי האופי. היין נח ונרגע מן התלאות והזעזועים שעבר מאז היותו עינב רענן בכרם, בעוד טעמיו וניחוחותיו הטבעיים מתעדנים, מתעגלים ומתייצבים.

היין יכול להישמר ולהתפתח בבקבוק אף עשרות שנים, אך גם לביטוי "טוב כמו יין ישן" יש תאריך תפוגה. לכל יין יכולת התיישנות משלו, התלויה בזן, באיכות הענבים ובמקצועיות תהליך ההשבחה. גם יינות "גדולים" הופכים בסופו של דבר לחומץ.

לידיעה - יינות בבקבוקי ענק, ממגנום ומעלה, מתיישנים טוב יותר ולאורך מספר שנים רב יותר. הסיבה העיקרית: חשיפה פחותה לאור ואוויר מאשר בבקבוק הרגיל של 0.75 ליטר.

מגנום (Magnum) - 1.5 ליטר
ירבעם (Jeroboam) - 3 ליטר
רחבעם (Rehoboam) - 4.5 ליטר
מתושלח (Methuselah) - 6 ליטר
בלשצר (Balthazar) - 12 ליטר
נבוכדנצר (Nebuchadnezzar) - 15 ליטר
מלכיור (Melchior) - 18 ליטר
שלמה (Solomon) - 25 ליטר
פרימאט גוליאת (Primat Goliat) - 27 ליטר
מלכיצדק (Melchizedek) - 30 ליטר
שלמנאסר מרדכי (Mordechai Salmanazar) - 9 ליטר

דצמבר
December

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31

עולם ישן, עולם חדש, ועולם כמנהגו נוהג

מה עדיף: יין משובח של יקב מונדאבי מעמק נאפה, קליפורניה, או יין דומה ומקביל ברמתו מבית שאטו מוטון רוטשילד מאזור בורדו בצרפת? אולי ננסח זאת אחרת: איזה זמר טוב יותר, בוב דילן או ז'ורז' ברסאנס?

... בדיוק. כפי שקשה לספק תשובה מושכלת על השאלה השנייה, לא ניתן גם להציג קביעות נחרצות לגבי הראשונה. הוויכוח יכול להימשך לנצח, ובסופו של דבר יוכרע על פי הטעם האישי של כל אחד. עם זאת, מכיוון שמדובר גם ביוקרה ובכסף גדול, מעניין לשמוע גם מה אומרים המומחים.

היינות מתחלקים לאלה המיוצרים בעולם הישן, דהיינו בצרפת, איטליה, ספרד ושאר מדינות אירופה, וליינות העולם החדש - ארה"ב, אוסטרליה, ניו זילנד וכד'.

חסידי יינות העולם הישן טוענים כי הכל מתחיל ומסתיים בהתייחסות למושג "טרואר" (Terroir), העומד ביסוד הפילוסופיה של הפקת היין האירופאית. הטרואר הוא תוצאה של עיבוד מרחב פיזי-גיאוגרפי בידי חברה אנושית מסוימת.

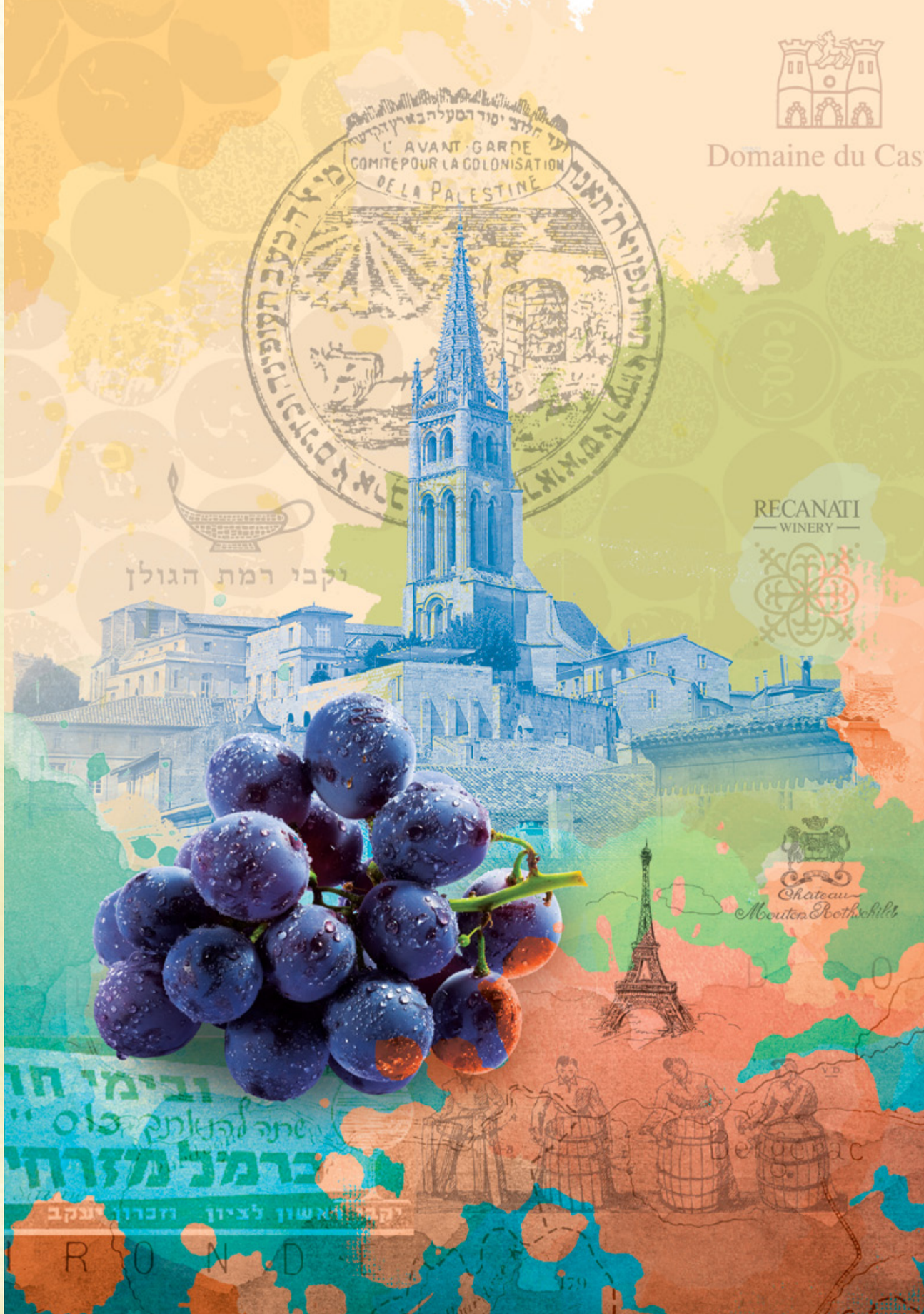
המרחב הגיאוגרפי כולל גורמים רבים כגון סוג קרקע, טופוגרפיה, אקלים, מיקרו-אקלים, גיאולוגיה, הידרולוגיה, חשיפה ועוד. יחד עם זאת, הטרואר כולל תמיד גם מימד תרבותי מובהק הנובע מהחברה האנושית המעבדת את המרחב. כך יתכן שאותה חלקת קרקע ממש תניב תוצאות שונות לחלוטין אם תעובד בידי אוכלוסיות שונות.

מגדלי היין באוסטרליה ובקליפורניה חושבים אחרת: לטענתם, אישיותו ומקצועיותו של היינן, איכות הענבים, החביות והטכנולוגיה הם המרכיבים החשובים ביותר בקביעת איכות היין.

התשובה לסוגיה זו אינה חד משמעית. חילוקי הדעות הם בעיקר תרבותיים ופילוסופיים, וכאמור, בסופו של דבר מה שקובע הוא הטעם האישי.

אבל מהו טעם אישי אם לא תרבות?

New World
Old World



מושב עשרת ת"ד 392 א"ת עשרת 76858
טל': 08-8518600, פקס: 08-8518601, www.oniyah.co.il

oniya שפירא
DATA & PRINT TECHNOLOGIES

אחיעוניה DATA & PRINT TECHNOLOGIES
רח' עמק רפאים 392 ת"ד 76858
www.oniyah.co.il ,08-8518601 :טלפון ,08-8518600 :פקס

אחיעוניה DATA & PRINT TECHNOLOGIES
רח' עמק רפאים 392 ת"ד 76858
www.oniyah.co.il ,08-8518601 :טלפון ,08-8518600 :פקס

oniyaשפירא
DATA & PRINT TECHNOLOGIES
מושב עשרת ת"ד 392 א"ת עשרת 76858
טל': 08-8518600, פקס: 08-8518601, www.oniyah.co.il

feuersteindesign אביטל סנטו כתיבה ומחקר: אבי מור מוסרי עריכה לשונית: איר רון

oniyaשפירא
DATA & PRINT TECHNOLOGIES

מושב עשרת ת"ד 392 א"ת עשרת 76858
טל': 08-8518600, פקס: 08-8518601, www.oniyah.co.il