

אביטל ענבר



יומן מסע

# מהאדמה לבקבוק

זוהי הראשונה בסדרה של שלוש כתבות  
העוסקות ביין ■ הכתבה שלפניכם מוקדשת לייצור  
יין, השנייה תעסוק בטעימת יין, וזו  
שאחריה - בתיירות יין

בהצגה הגדולה של היין. הוא האיש (או האשה - יותר ויותר נשים משמשות יינניות) המופקד על האיכות. הוא המנחה את כל הפרקים המהותיים של האלכימיה המפול־אה - ייצור היין. האגרונום והכורמים הם שלוחיו בטיפוח הכרם; הוא קובע את מועד הבציר, מפקח על ברירת הענ־בים בפתח היקב, מנהל את כל שלבי הייצור, טועם שוב ושוב את היין המתהווה וקובע את הרכבו הזני, מחליט כמה זמן ישעה היין בחביות ובאילו חביות, ובסופו של דבר - הוא שפוסק מתי הגיעה העת לבקבוק.

איכות היין, מקורה קודם כל בטיב האדמה. האדמה היא הגורם הטבעי הקבוע באיכות ובזהות הייחודית של היין. היא מסמלת את עליונותו המוחלטת של הכרם על פני היקב - ענבים הגדלים על קרקע לא טובה לגפן ייתנו יין ירוד באיכותו, ושום להטוטים שייעשו ביקב, גם אם הוא מצויד בטכנולוגיה החדשה ביותר (פרט להונאות, כמו מהילה ביינות אחרים), לא ישנו את האיכות. זו, לפחות, דעתם של ייננים ביקבים המובילים בבורדו, האנ־שים המייצרים את היינות הטובים בעולם: הכל בא מהכ־רם.

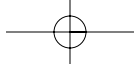
**ב**ביאור יסודות הייצור, אני מתייחס לתקן הגבוה ביותר שבנמצא, זה של מיטב היקבים בבורדו, "תשעת המופלאים" המובילים את היין העולמי באיכות, ביוקרה ובמחירים. כמובן, רבים מהיקבים ברחבי תבל נוקטים שיטות דומות, אם כי לא תמיד זהות, בעיקר בשל העל־ויות, המסורות או חוסר מודעות. יין הוא מוצר המיוצר מהתססה של ענבים. נקודה. אסור להוסיף מאומה. ודאי שלא מים. סוכר מותר במקרה אחד ויחיד (ראו להלן: שאפטאליזציה), ולא למטרת המתקה, אלא לחיזוק אחוז הכוהל. כל חומר אחר המוסף ליין חייב להיות מצוין על התווית, הקדמית או האחורית.

## היין: האלכימאי

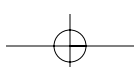
היין (Oenologue, בצרפתית) הוא השחקן הראשי

אביטל ענבר הוא עיתונאי, מתרגם וסופר. עורך מדריך גומיז ישראל, מחבר "התענוגות של פאריס", "התענוגות של פרובאנס", "תענוגות פאריס". "תענוגות דרום-מערב צרפת" ו"התענוגות של יינות בורדו" ראו אור לאחרונה.

< המשך בעמוד הבא >



מראה אופייני  
מיקבי בורדו.  
איכות היין מקורה  
קודם כל  
באיכות האדמה





בציר ידני ביקבי מדוק.  
האיכות מושגת  
בשיטות ישנות  
ובדוקות

# מהאדמה לבקבוק

< המשך מעמוד קודם >

ככל שהאדמה "גרועה" יותר, עד שלא תצלל לכל גידול חקלאי אחר, זיווגה עם הגפן מחולל פלאים. בחבל היין של בורדו, שם מיוצרים היינות הטובים בעולם, הקרקע המובחרת ביותר היא גראב (Graves). אלו הן אדמות חצצים – שכבות או מרבצים של חול, חרסית ותערובת של חלוקי אבן קטנים (או אבני חצץ מזוותות) מן הים הקדום, ימת טתיס. רוב הקרקעות נוצרו בשלישון, עידן גיאולוגי קדום מאוד שתחילתו לפני 70 מיליון שנה וסיומו לפני כמיליון שנה, וקצתן נוצרו ברביעון; הווה אומר, לפני פחות ממיליון שנה. הגראב הקדום ביותר נראה כמצבור של חלוקי נחל קטנים, הזרוע לעתים בכוכבי קוורץ נוצצים.

באדמה, מתייחסים לתשתית החלקה: רובד הקרקע העליון וגם רובדי הקרקע התחתונים (שורשי הגפן מתחפרים עמוק).

חשוב גם האקלים; הכללי, האזורי, אך בעיקר מדברים על המיקרו-אקלים של הכרם והחלקה, והמיקרו-אקלים הקשור במיקום המדויק של הגפנים בחלקה. האקלים הוא הגורם הטבעי המשתנה.

כחלק מהגורם האקלימי, נזכיר גם את גובה

**כנה** (באנגלית *rootstock* או פשוט *stock*, בצרפתית *porte-greffe*) היא קנה שורש, חתיכת שורש הנטועה באדמה, שתפקידה לתווך בפעולת ההרכבה בין הייחור – זמורת הגפן שמבקשים לגדל (באנגלית *graft*, בצרפתית *greffe*) – ובין הקרקע. השימוש בכנות בגפני בורדו התחוויר כהכרחי כתוצאה ממגיפת הפי' לוקסרה שהכתה באמצע המאה ה-19. מאז, כל הכנות בצרפת הן אמריקניות ועמידות בפני הכנימה ההרסנית.

וגם בשל סלידה, המעמיקה והולכת ככל שהיקב יוקרתי יותר, מכל מעורבות טכנולוגית-מעבדתית. חלקנו באיכות, מסכמים העוסקים בייצור היינות הטובים בעולם, הוא חמישה אחוזים. ייננים ביקבים מהוללים הרבה פחות מחשיבים את עצמם הרבה יותר.

כל היסודות שהזכרתי כרוכים במושג טרוואר (Terroir), בתרגום מילולי "אדמה", המתחיל להשתרש בעברית כמות שהוא. גם

הכרמים. בבורדו, בין 20 ל-70 מטר מעל פני הים – גובה שהוא מועט באופן מוחלט, אך ניכר יחסית בחבל השטוח בדרך כלל, והשפעי תו הברוכה על המיקרו-אקלים של החלקה – מרובה. זוהי תופעה החוזרת על עצמה ברבים מייקבי הצמרת של החבל.

נזכיר גם את איכות החומר הצמחי – יש כמה סוגי פנות, וקלונים שונים לכל זן, כך שמספר השילובים האפשריים גדול מאוד, והב' חירה קשה; וכמובן, נציין את צמצום התפוקה ליחידת שטח. הגבלת התפוקה על ידי דילול המכונה "בציר ירוק" (ראו בהמשך) משפרת את איכות היין גם באזורים שהגפנים גדלות בהן, עקב תנאי הקרקע, בצפיפות רבה.

ורק בסוף ידברו הייננים הגדולים על עצמם, על הגורם האנושי – הידע, ההבנה, שיטות העבודה, הקפדנות, בקרת האיכות, הנכונות להימנע מלהעניק ליין את שמו המהיר לל של היקב בשנים בינוניות, ולחלופין – למכור אותו אז "בתפזורת". בני האדם מדברים על תרומתם בענווה רבה ומדגישים את מגב' לות יכולתם לשפר את מה שהעניק הטבע. גם מפני שהם משוכנעים כי הטבע שולט באיכות



מפת יקבים עתיקה של אזור בורדו

יין גולמי זורם מחבית.  
החביות הטובות ביותר  
הן מעצי אלון הגדלים  
במרכז צרפת

### בשנת 1860 חדרה לצרפת **כנימת**

**הפילוקסרה** - בלטינית *Phylloxera vastatrix*, ובתרגום מילולי פילוקסרה משמדה; וכשמה, כן היתה. הפילוקסרה רה היא כנימה ממוצא אמריקני, שהיגרה על כנות אמריקניות מיובאות. היא התפשטה בעולם כולו - פרט לציילה ולמקומות בודדים נוספים, למשל, קרקעות רוויות מלח - ופשוט חיסלה את הכרמים. החל ב־1862 עשתה כרצונה בכרמי צרפת והשמדה את רובם. דבר לא עזר. שרדו רק איאלו כרמים נטועים בחול ובקרקע מלוחה. הפתרון היחיד שנמצא היה יבוא מסיבי של כנות אמריקניות, אלו שהיו במקור המגיפה: הן ידעו להתגונן מפני הכנימה. הכרמים אימצו כנות אמריקניות, צאצאי גפנים שהובאו מאות שנים קודם לכן מאירופה והתחסנו, והתחילו להרכיב עליהן את הזנים הצרפתיים הקלאסיים. שיקום הכרמים נמשך עד שלהי המאה ה־19 ועלה 1,800 מיליאון רד פרנקים־זהב - יותר ממחיר התבואה נגד הפרוסים ב־1870.



**ככל שהאדמה "גרועה" יותר, עד שלא תצלח לכל גידול חקלאי אחר, זיווגה עם הגפן מחולל פלאים. בחבל היין של בורדו, שם מיוצרים היינות הטובים בעולם, הקרקע המובחרת ביותר היא גראב - אדמת חצצים**

האדם, המשפיעים על תכונות הקרקע או על האקלים, וכך מאצילים על היין ועל אופיו. לדוגמה, גידול צמחים נוספים בין הגפנים (אפ־רסקים בבורגוניה, כרשה בסנט־אמיליון ועוד), צורת הדישון (טבעית, כימית). אך זו דעת הפרטית, ואין ספק שהיא לא תמיד מקובלת. ועדיין לא הערכנו את חלקו של המזל באיכות היין. המקריות משחקת בעיקר ביינות הבוטריטיס.

לעומת כל הגורמים החשובים שהוזכרו, החדשנות הטכנולוגית אינה דת ביקבים המובילים בעולם, אף לא הכרת השמרנות היא על־פירוב הדגל, והאיכות המושגת בשיטות ישנות ובדוקות מצדיקה אותה לחלוטין. טכנולוגיות משנים מעט מאוד, ורק במידת הצורך ממש. אכן, רוב־רובם של יקבי־העל אינם חדישים מבחינת הציוד והטכנולוגיה. בחלקם נותרו אי־אלו שיטות ומתקנים ארכאיים: בזה עדיין נכנסים עובדים למיכל כדי לבחוש את העסיס והגֶפֶת, בזה עדיין אין קירור למכלי ההתססה, וכן הלאה. נכון שבכל מקום מחדשים, אך במתינות. הווה אומר, שמקור האיכות העילית איתו בבורדו רחוק מלהיות תלוי בטכנולוגיה.

במהלך יישון היין בחביות - תהליך הנמשך בין 6 ל־24 חודשים ומושתת על חילופי ארו־מות בין עץ החבית ליין - חייבים עובדי המרתף לבדוק שוב ושוב את מפלס היין בכל

< המשך בעמוד הבא >

Soil או Earth, באנגלית, הוא תרגום מילולי הרחוק מלמצות את חשיבות המושג ואת משמעותו המורכבת: מכלול התנאים שבהם גדלות הגפנים (או ירק כלשהו, או בעל־חיים). טרואר הוא קודם כל אדמה מסוימת, ובעיקר תכונות האדמה המסוימת: סוג הקרקע, עומק כל שכבה ותכונותיה, הלחות ועוד. טרואר במובנו הרחב יותר כולל גם את מאפייני האקלים של החלקה. אני נוטה להוסיף למושג טרואר, במקרים מסוימים לפחות, גם מימד "רוחני־תרבותי"; הכוונה למסורות ולמנהגים הסובבים את גידול הגפן באזור המסוים. כל־מר, אני מטמיע במושג גם את מעשיו של

**טאנינים** (*tanins*) הם קבוצת חומרים אורגניים המצויים בזג (קליפת העינב) וגם בחרצני הענבים ובשדרה - אלה הם הטאנינים ה"קשים" והלא־נעימים ביותר - וגם בחביות העץ. הם מורגשים בעיקר ביינות האדומים. עודף טאנינים פוגם בטעם היין וגורם תחושות בוסר ("עפיצות") לא נעימות, הבאות לידי ביטוי בהתכווצות הריריות, הלשון, החניכיים, החך... ככל שיש מתבגר, הטאנינים שבו "מתרככים".

# מהאדמה לבקבוק

< המשך מעמוד קודם >

חבית, מפני שההתאדות עושה את שלה, ושוב ושוב חייבים להשלים יין שהתנדף ("חלקם של המלאכים", מכנים זאת), לבל יתחמצן שאר היין שבחבית. עירווי יין מחבית לחבית מאפשרים להיפטר ממשקעים, ויש שעדיין עושים זאת, אפילו בצמרת של בורדו, לאורו של נר – כשהנזל המעורה אינו צלול עוד, העירווי נפסק, והמשקעים נותרים על קרקעית החבית.

## הזנים: המקור הוא כאן

המקור של רוב-רובם של הזנים של ענבי היין הוא כאן, במזרח התיכון, כולל פרס. בעולם מגדלים מאות זנים של ענבי יין; חלקם נפוצים ברחבי העולם, וחלקם, הרוב בעצם,

### שאפטאליזציה

שהוא ביסודו בעל כוונות טובות: שיפור מוצר טבעי, יין, באמצעות תוספת טבעית – סוכר. במהלך התססתו בשמרים של התיירוש הנסחט מהענבים, הופך רוב-רובו של הסוכר הטבעי שבעינב לאלכוהול. ככל שרמת הסוכר בעינב גבוהה יותר, יהיה אחוז הכוהל ביין גבוה יותר. דרושים 17 גרם סוכר בליטר כדי להשיג רמת אלכוהול של 1%, ו-178 גרם בליטר כדי להגיע לרמת האלכוהול המזערית הנדרשת כחוק ביינות בורדו היבשים – 10.5%. הסוכר מתרכז בעינב בזכות החום והשמש בתקופת הבשלתו, בקיץ. כשהקיץ גשום וקריר – כפי שקורה לעתים באזורי יין צפוניים (או דרומיים בחצי הכדור הדרומי), באזורי יין הנמצאים סמוך לאוקיינוס או בשטח הררי – הרי שבוצרים לא פעם בגשם ובקור ענבים דלי סוכר יחסית; ואז מפיקים מהם יינות מעוטי כוהל, 9%–10%. יין דל-כוהל הוא חלש וחסר "אופי" וגם עלול שלא לעמוד בדרישת התקן של אחוז הכוהל המזערי שמחייבים כללי האפלאסיון (כינוי המקור המבוקר). שאפטאליזציה נדרשת ומתבצעת, בהגבלות הקבועות בחוק, באזורי יין צפוניים, בעונות דלות שמש.

לשיאו בבורגוניה; אבל בניגוד לו, הוא מתאקלם לא רע, והיה, יחד עם המרלו, לאחד הזנים ה"איניים" ביותר ברחבי העולם הישן והחדש. הסמיון, שהוא הזן החשוב ביותר בלבנים המתוקים של בורדו, זקוק לשלהי קיץ וסתיו שהם חמימים ומעוננים בבקרים ושטופי שמש בשעות אחר הצהריים; כל זאת, כדי לקלוט את פטריית הבוטריטיס. היין המתוק שמפיקים ממנו מחייב התיישנות ממושכת מאוד. עוד זנים מובילים: גוירצטראמינר (אלזאס, מתוקים ויבשים), מוסקט "ענבים קטנים" (הזן המוביל של היינות המתוקים בדרום צרפת), פיננו גרי (מיטב יינות אלזאס, לטעמי), שגן בלאן (לואר), ריסלינג.

## הייצור: החוק ורמת הסוכר

הליך ייצור היין מתנהל, על-פירוב, כמתור-אר להלן. יש חריגים – למשל, בחבל בוז'ולה מתססים את הענבים שלמים, בשיטה המכונה השריה פחמנית. עבודת הכורמים בכרם מתמשכת ומגוונת, ואחד משלביה החשובים הוא "הבציר הירוק" (ראו בהמשך). הבציר ה"אמיתי" מתחיל כשת-כולת הסוכר בעינב מגיעה לרמה הרצויה ליין

## בני האדם מדברים על תרומתם בענווה רבה ומדגישים את מגבלות יכולתם לשפר את מה שהעניק הטבע. חלקנו באיכות, מסכמים העוסקים בייצור היינות הטובים בעולם, הוא חמישה אחוזים

– או לזו המחויבת לפי חוק (רמת הסוכר בתי-רוש נמדדת ביחידות בריקס (Brix), ואילו פוטנציאל האלכוהול נמדד ביחידות בומה (Baumé), על שמו של מדען צרפתי. ההמרה בין שני המדדים היא על פי נוסחה סבוכה). את מועד תחילתו של הבציר בכל אזור קובעת בצרפת ועדה מקצועית, אך היקבים רשאים לדחות את תחילתו, כדי להשיג תכולה גבוהה יותר של סוכר. בישראל, ההחלטה בדבר תחילת הבציר – עצמאית. אחרי הבציר, שהוא ידני, ליינות משובחים, או ממוכן, והובלת הענבים ליקב – וככל שהכרם קרוב יותר ליקב, כן ייטב – הענבים ממוינים; כך לפחות ביקבים טובים. באחרים, כל מה שמגיע מהכרם, משמש לייצור. אשכולות הענבים נשלחים להפרדה (Eraflage) – הסרת השדרה והעלים – תהליך שהוא חובה בארצות רבות (בסנט-אמיליון, למשל, כבר מהמאה התשיעית), מפני שחלקים אלה באשכול פוגמים מאוד באיכות היין.

אזוריים ואינם נודעים מחוץ לבית גידול מצומצם. יש גם זנים חדשים, כמו הפינוטאז' הדרום-אפריקני – הכלאה של שני זנים צרפתיים. גם בישראל גיבשו זנים חדשים. מזנים בעלי זג (קליפה) כהה מייצרים יינות אדומים. מענבים בעלי זג שקוף מייצרים יינות לבנים. יינות רוזה (סמוקים, ורדרדים) מייצרים מענבי יין אדום, אך ללא השריית הקלי-פות המחוצות בתוך התיירוש. שמפניה ורודה מייצרים מתערובת של ענבים אדומים (פינו נואר) ושקופים (שארדונה).

### כמה זנים בולטים של ענבי יין אדום:

הקאברנה-סוביניון, המחבב במיוחד אדמת גראב, אך נקלט היטב כמעט בכל קרקע וארץ-יין, הוא עינב אפיל (שמאחר להבשיל) וזקוק לשלהי קיץ יבשים וברוכי שמש כדי להגיע לשיאו. הוא תורם ארומות מורכבות להפליא וריבוי טאנינים, וזקוק ליישון ממושך עד ל"התרככותם" של הטאנינים.

המרלו מבשיל מוקדם, והוא עתיר אלכו-הול, ממועט חומציות, ועקב כך מתיישן מהר יותר. הוא נחשב "רך" מהקאברנה-סוביניון. הפינו נואר הוא הזן הבלעדי של יינות בור-גוניה האדומים ושל יינות השמפניה המכונים בלאן דה נואר (בניגוד לבלאן דה בלאן, על

טוהרת השארדונה). הפינו נואר מגיע לשיאו בחבל בורגוניה ומתקשה להתאקלם במקומות אחרים בעולם.

עוד זנים מובילים: קאברנה פראן (לואר, בורדו), קאריניאן (נחשב פשוט מאוד, אבל מגיע לשיאו בפרובאנס, בפריראט), גאמה (הזן השליט בבוז'ולה), זינפאנדל (ארצות-הברית), גרנאש, טמפראנילו (ריוחה), נבילו (הזן של הבארולו, היינות הטובים ביותר באיטליה), סאנג'ובזה (טוסקנה).

### כמה זנים בולטים של ענבי יין לבן:

הסוביניון-בלאן, הממנה להבשיל, הזן ה"קלאסי" של הלבנים בישראל, תופס מקום חשוב בלבנים היבשים בעולם – הוא מגיע לשיאו בבורדו ומצטיין בניו-זילנד – ומהווה מרכיב מהותי יותר ויותר ביינות סוטרן המתורקים.

השארדונה הוא אחד הזנים המובילים ביינות הלבנים בעולם. כמו הפינו נואר, גם הוא מגיע

**איסוף הגפת.  
קליפות הענבים  
משמשות בדרך כלל  
לייצור יי"ש**

**הבציר הירוק** הוא כינויה של עבודת גיזום ענקית המתרחשת באביב, שתכליתה לצמצם את התפוקה. הגיזום הקפדני מותיר על הגפן רק את העידיית ומגביר את עוצמת היין המופק מהענ"בים. "ביוני נקבעת הכמות, בספטמבר מוכרעת האיכות", אומרים בבורדו.

של עשרות שנים עד שיהיו במיטבם. הפקק, העשוי משעם, חומר אורגני לא לגמרי אטום, מאפשר חילופים טמירים, מיקרוסקופיים, בין היין שבבקבוק לאוויר שבחוץ – מה שמקנה ליין התיישנות איטית, ללא התחמצנות יתר. בשנים האחרונות ניכר מחסור מסוים בשעם מפורטוגל, שהוא האיכותי ביותר לייצור פקקים. עקב גם, וגם מטעמי נוחות ועלות, משתמשים יותר ויותר יקבים בפקקים סינתטיים, שאיני יכול, באופן אישי, אלא להסתייג מהם. חביות הן אמנות בפני עצמה. הן עשויות מעץ אלון ומיוצרות בגדלים שונים, לפי המסורות הקיימות באזורים שונים. יש חבית בורדו וחבית בורגוניה, ויש חבית משמשת בפרובאנס, ויש חבית קטנטנה המשמשת ליין וינסאנטו בטוסקנה, ועוד. יקבים משתמשים בחביות להתססה, בעיקר של יינות לבנים, וליישון – בעיקר של יינות אדומים. יש יקבים – העילית – המשתמשים אך ורק בחביות חדשות ומוכנים להשקיע מדי שנה הון כסף בחידוש המלאי (500–600 דולר לחבית גיילה), אך מחיר יינותיהם מכסה זאת. יש יקבים המיישנים גם בחדשות וגם במשומשות ומתרצים זאת בשיקולי טעם – אך הם בעיקר חוסכים הרבה כסף. ויש המסתפקים בחביות משומשות – או שאינם מיישנים כלל. באזורים מסוימים, כמו פרובאנס, בשל המסורת וסוגי הזנים, משתמשים ליינות לבנים אך ורק בחביות משומשות. יקבים נדירים מחזיקים בית מלאכה לייצור חביות. לרוב הגדול של היקבים צוות חבתנים לתחזוק ולשיפוץ החביות. מקובל, שהחביות הטובות ביותר הן מעצי אלון הגדלים במרכז צרפת, ו"מיושן בחביות חדשות של עץ אלון צרפתי" הוא רפראנס; אבל גם יקבים צרפתיים התחילו בשנים האחרונות לבדוק מקורות זולים מאלה, כמו רוסיה. ♦

**קלון (Clone)** הוא תת-זן של גפן, שהתפתח מהזן המקורי, אם באופן טבעי – באמצעות הסתגלות לאקלים, לקרקע, לטפילים וכן הלאה – ואם באופן מלאכותי, באמצעות תהליכי השבחה מעבדתיים יזומים.



**התסיסה המאלולקטית**

(*fermentation malolactique*), המכונה גם התסיסה השנייה או המשנית, מתרחשת במיכל, בחבית או בתוך הבקבוק עצמו, זמן-מה אחרי התסיסה הראשונה, ובדרך כלל – בתום כמה חודשים, באביב. בהשפעת בקטריות מסוימות, הופכת החומצה המאלית העזה מדי, המצויה ביין באופן טבעי, חומצה לאקטית ודורתחמוצת הפחמן, ולזמן-מה נעכר היין, וניכרת בו תסיסה קלה. כתוצאה מהתהליך, ניטלת מהיין חמיצות יתר, העלולה לפגום באיכותו בשנת בציר קרה (שלא איפשרה לענבים להבשיל כל צורכם). אך כשחמיצות היין מאוזנת, התסיסה המאלולקטית עלולה לפגום באיזון החומציות ובאיכות היין.

פלדת אל-חלד (נירוסטה), אבל עדיין יש המאמינים בבטון או בחביות עץ ענקיות. תהליך התסיסה יוצר חום, הפוגם באיכות. המכלים מצוידים אפוא יותר ויותר במערכות פנימיות ממוחשבות לבקרת חום ולצינון. במהלך התסיסה של היין האדום, יש ובוחשים מדי פעם את "כובע" הגפת המצטבר בראש המיכל ודוחקים בו לרדת ולהתערבב ביין.

לאחר סיום התסיסה הראשונה והתסיסה השנייה (המאלולקטית – ראו להלן) יש, בדרך כלל, שלב של סינון, ושל טיהור משמרים, והיין (האדום, בעיקר) נשלח ליישון בחביות עץ אלון; יינות פשוטים אינם מיושנים כלל. אחרי כמה חודשים, לעתים שנה, נמהלים הזנים יחדיו במינון זה או אחר – אסאמבלאז' (Assemblage) – לשם גיבוש היין. לעתים נשלח היין הסופי להמשך היישון בחביות, ולעיתים, ביינות פשוטים וזולים – לא.

ולבסוף – הביקבוק. הביקבוקים המלאים ממתנינים (להלכה, לא תמיד) כמה ימים בעמ"ד, עד שהפקק מתרחב ואוטם כליל את פי הביקבוק למניעת הלחול בשכיבה, ואז הם מושכבים במרתף וזוכים לכמה חודשי מנוחה; כי יין אחרי פיקוק הוא יין מוכה הלם. בתום המנוחה הם נשלחים מהיקב, בדרך כלל למנר, חה ולהתיישנות של שנים מספר עד שיהיו ראויים לשתיה; ובמקרה של יינות צמרת –

הענבים האדומים נשלחים לריסוק. מהענ"בים המרוסקים ניגר מאליו עסיס למיכל. ענבים לבנים נשלחים לסחיטה. ההבדל ביחס נובע מכך, שסחיטה של ענבי יין אדום מגבירה מאוד את שיעור הטאנינים (ראו מסגרת) הקשים ביין ואינה תורמת לאיכות, רק לכמות. לפיכך, בייצור יינות איכות אדומים ממעטים בסחיטת ענבים. התירוש של כל זן נפרד נשלח להתססה עם שמרים (האדומים עם הזג – הקליפה הדקה של העינב המכילה את רוב חומרי הצבע). התסיסה מתרחשת, בדרך כלל, במכלי