



אביטל ענבר

יומן מסע



## אחרי "מהאדמה לבקבוק" לפניכם הכתבה השנייה בסדרה, שעניינה בחירת יין, שתייתו ושמירתו ■ הכתבה השלישית והאחרונה תעסוק בתיירות יין

**מ**די שנה באים לאוויר העולם מאות אלפי יינות חדשים בעשרות הארצות שבהן מייצרים יין. בכל מדינה מערבית ניצב חובב היין מול מבחר עצום של יינות, מקומיים ומיובאים, ואינו יכול לסקור את המצאי הבלתי-נדלה ולבחור לו מתוכו את היינות האהובים עליו. חיי אדם לא יספיקו.

עד לאמצע שנות ה-90 של המאה ה-20 היו בישראל קומץ יקבים ויבוא מוגבל. חיש קל קמו כ-150 יקבי-בוטיק, שרובם ככולם מייצרים שניים-שלושה יינות שונים. עם תוצרת היקבים הגדולים, מדי שנה נולדים אצלנו כ-1,000 יינות חדשים. לאלה מיתוסף יבוא מתעצם והולך -

< המשך בעמוד הבא >

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

# מהבקבוק



צילומים: שאטר־סטוק



# לגביע

נובמבר-דצמבר 2005 | זמן הרפואה 61/



איך מתאימים יין  
למנה? התנסות  
חוזרת ונשנית היא  
הדרך היחידה ללמוד  
"מה הולך עם מה"

## מהבקבוק לגביע

< המשך מעמוד קודם >

והלקוח אובד עצות נוכח השפע.

### בעקבות האהבה

כיצד בוחרים יין – לשתיה מיידית ולשמירה? פרי לרף המחירים האישי, הבחירה היא לא פעם פרי המקרה: המבחר המצוי בחנות שנכנסים אליה, הכוונה המוכרנים, וגם המלצות בעיתונות או של חברים, יין שטעמנו מחוץ לבית, התרשמנו ורשמנו. יותר ויותר אנשים פוקדים טעימות ביקבים קטנים, בחנויות יין ובתערוכות יין, וכמו־בן טועמים בחו"ל.

מלת המפתח לבחירה היא אכן **לטעום**. הניחו את סוגיית ה"הבנה" בצד. גם מי שטוען כי אינו "מבין" ביין יכול להסתמך על חושיו, כדי לקבוע האם הוא אוהב יין מסוים אם לאו. וגם אם לציד־כם "מומחה" החולק על בחירתכם, אל תתנצלו על שאינכם "מבינים", אלא לכו בעקבות האהבה. לפני כמה שבועות הזדמנתי לטעימה, שתלשה אותי בבתי־אחת מהמציאות הקשה והמהבילה שלנו והזניקה אותי לבורדו ולהוויה אחרת.

במרתף הגדול של חנות "דרך היין" בתל־אביב התכנסו כמה עשרות אנשים לטעום יינות בורדו. הטעימה נועדה לאפשר ללקוחות לבחור מתוך תריסר יינות, שמחיריהם נעו במדרג שבין 150 ל־1,400 שקל לבקבוק; יינות שרובם ככולם צעירים מדי לשתיה, וחובב היין שהפרוטה בכיסו רוכש ושומר במקרר היינות עד שיגיעו לפרקם בעוד חמש, עשר שנים, תלוי ביין. אלא שאז – יהיו יקרים פי כמה.

המשתתפים טעמו בכובד־ראש: רשמו את רשמייהם, השוו רשמים, התווכחו, התייעצו זה עם זה ועם העובדים, ולבסוף, לא מעטים רכשו יין. אבל רבים, החל בדוגמית השנייה או השלישית במדרג, חדלו לירוק, והטעימה הנדירה באי־כות יינותיה היתה למסיבה של הנתנים. כי טעימה היא קודם כל עונג.

### מומלץ לירוק

טעימה (Dégustation בצרפתית) היא פעולה של "ניתוח בחושים" הנעזר בידע ובזיכרון, פעולה שתכליתה להגדיר את תכונותיו של יין ולקבוע את איכותו. "טעימות עיוורת", שבהן אין הטוע־מים יודעים מה הם היינות שהם טועמים, משמ־שות לדייוג או, משימה קשה יותר, לזיהוי יינות או זנים.

חות דעת כגון ריחות, רעשים, אור חזק מדי. ניחוחות בשמים, למשל, משבשים את ההתרש־מות מניחוחות היין. חלל הפה צריך להיות נקי מהשפעות של טעמים עזים כמו שום, בצל, חומץ וחצילים.

לצורך הטעימה, מכינים גביעים נקיים ומנוג־בים היטב, ללא ריחות של תכשירי ניקוי, ללא שריטות, ללא כתמים – גביע לכל יין ולכל טועם. מחלקים מרקקות, מפיית נייר, מים וכוסות למים – אפשר גם חתיכות לחם לניקוי הפה – דף נייר או משטח לבן וטופס לכל טועם. גבינות ואוכל אחר ישבשו את הטעימה. אבל אפשר, כמובן, לערוך טעימה של התאמת יין לאוכל – הנאה גדולה, שמזונות בצידה.

מכל יין שטועמים, רצוי להכין שני בקבוקים – שמת אחד יימצא פגום. לפני חליצת הפקק, בוחנים את מפלס היין בבקבוק. ירידה אל מתחת לכתפי הבקבוק מעידה, בדרך כלל, על תקלה. ביין ישן מאוד היא אולי טבעית, וגם אם היא מעידה שנס לחו, מוטב לטעום; לעתים, היין משתפר ומפתיע.

חולצים את הפקק, בוחנים ומריחים אותו. שברים, עובש, ריח חשוד ורטיבות שאינה מחול־

טעימת יינות עשויה להיות למשחק חברה בבית. השיח סביב השולחן בתכונות היינות הנטעמים – וכל דעה היא בעלת תוקף – מקדם את ההבנה ביין.

הדיון ביין מחייב שימוש באוצר מונחים מקובלים, עגה מדויקת של מקצוע. היא קיימת באנגלית ובצרפתית, אך לא בעברית. צריך לאל־תר.

כשטועמים יינות ברצף, מומלץ לירוק אותם בזה אחר זה, שכן אחרי הדוגמית השלישית, או החמישית, ייתכן שתלקו בערפול חושים קל שישפיע על התרשמותכם מהיינות הבאים. טעי־מות נפתחות ביינות פשוטים, שאין קושי רגשי לירוק, ומסתיימות ביינות משובחים ש"חבל" לירוק. ועם זאת, לירוק הוא חוק בל יעבור בטעי־מות מקצועיות ומקצועיות־למחצה, ומוטב לנהוג לפיו גם כשטועמים להנאה.

מומלץ לשטוף את הפה ואת הגביע במים בין יין ליין, ולא לטעום על קיבה ריקה, אבל גם לא אחרי ארוחה דשנה. אני "מרפד" את הקיבה לפני טעימה במעט לחם ספוג בשמן זית.

טעימה אידיאלית מתרחשת במקום ממוזג ומאוורר היטב, ומוגן מהפרעות חיצוניות ומהס־

**מרתף יינות. יינות  
משובחים מעדיפים  
להתיישן בשכיבה  
בחשיכה**

בדיקת הניחוחות: מסובבים את היין בעוצמה בגביע, על מנת לטלטל את פרודות הריח ולשלף חן כלפי מעלה, מקרבים מאוד את הגביע לאף ומרחחים היטב. תחילה, מאפיינים את עוצמת הניחוחות. יש יינות שהם כמעט חסרי ניחוח, ואחרים בעלי ניחוחות עזים. יש ריחות, רובם לא נעימים, המעידים על תקלה ביין. אבל הפן המרתק בשלב זה, שלדעתי הוא משמעותי כמעט כמו הטעימה גופה באשר ל"אבחון" היין, הוא אפיון הניחוחות.

מגוון הניחוחות בין הוא עצום – פרחים, פירות, תבלינים, ריחות יער, קפה, עץ – מדומם דמניות וסגליות ופטרויות כמהין ועד לנפט וזיעת סוס דוהר – ואפילו שוקולד. האפיון המפורט – המלמד, למשל, אם היין הולם את תכונותיו המוכרות של הזן, וגם מורה על הטרואר – הוא תרגיל קשה, המחייב חוש ריח מחודד ובעיקר זכרון-ריחות. לא פעם מזהים ריח, ושמו "עומד על קצה הלשון", אבל... זכרון הריחות (והטעימה) הוא כלי עבודה הכרחי של מומחה יין, הבונה אותו בהדרגה מטעימה לטעימה על ידי רישום מדויק ומתרגל אותו בעזרת ערכה של עשרות צנצנות קטנות, שבכל אחת ריח אחר, שהוא מריח שוב ושוב ומשנן אותו ואת שמו. זכרונות אלה חמקמקים ולא יציבים. הדרך הטובה ביותר, אולי, לקבע בזיכרון ריח או טעם הוא לקשור אותו ליין מסוים שנטעם בנסיבות מסוימות. הזיכרון ה"היסטורי" יציב יותר, ובדרך של אסוציאציה מצליחים לא פעם להעלות, במהלך טעימה, זיכרון של ניחוח-עבר המזכיר ניחוח עכשווי – וכך אפשר לזהותו.

בדיקת הטעם: עם המסקנות שסיפקו המבחנים הקודמים, ואם הן לא גרמו לפסילת היין, לוגמים מעט יין, מגלגלים אותו ארוכות בחלל הפה, על הלשון והחך, "לועסים" אותו – ולבסוף יורקים. גם בשלב זה משתתף חוש הריח, אבל העיקר הוא חוש הטעם. בוחנים את השפעת היין על החך, על הרוק, על חלל הפה – האם הוא צורב, מקהה, נעים, עז או חלש, "עגול" (מאוזן) או חומצתי מדי, מנסים להגדיר את מאפייני טעמו, שרבים מהם יש להם דמיון למאפייני הניחוח ואחרים לא; ובעצם, קובעים אם הוא טעים לנו אם לאו.

כל טועם מצויד בטופס אישי, המאפשר לנקד את היין בכל שלב בסולם של 0-10, 0-20 או 0-100. הציונים משוקללים – גבוה לטעם, מעט פחות לניחוח, הרבה פחות לחזות. לעתים נותנים גם ציון סובייקטיבי – אוהב, לא אוהב וכמה אוהב. יש המנקדים את איזון היין – תכונה חשובה מאוד: האם החזות, הניחוח והטעם עולים בקנה אחד זה עם זה, או שמא היין ניחור חי מאוד, אבל טעמו קלוש, או להפך. שקלול גבוה לאיזון מעניק יתרון ליין שהוא מושלם מבחינה טכנולוגית, אבל תכונותיו בינוניות, על פני יין לא ממש מושלם, אבל בעל ניחוחות נפלא

< המשך בעמוד הבא >



**הניחוח את סוגיית  
ה"הבנה" בצד. גם מי  
שטוען כי אינו "מבין" ביין  
יכול להסתמך על  
חושיו, כדי לקבוע האם  
הוא אוהב יין מסוים  
אם לאו, וגם אם לצידכם  
"מומחה" החולק על  
בחירתכם, אל תתנצלו  
על שאינכם "מבינים", אלא  
לכו בעקבות האהבה**

קת היטב על פני הפקק אינם מבשרים טובות.

## להקשיב ליין

לטעימה שלושה שלבים: הבחינה החזותית, ההרחה והטעימה (אני, לפני הכל, גם "מאזין" ליין, שמא ניכרת בו תסיסה קלה, חשודה). בכל אחד משלושת השלבים בוחנים שלל קריטריונים ומאפיינים, שרובם נחלת אנשי מקצוע מרובי ניסיון. זו תורה שלמה, שאזכיר רק כמה מעיקריה.

הבדיקה החזותית: מוזגים מעט יין לגביע ובוחנים אם הוא צלול, אם ניכרות בו בועות או מרחפים בו חלקיקים וכן הלאה. לנגד משטח לבן בודקים את עוצמת הצבע, עומקו, מידת הברק והגוון. למשל, יין אדום הנוטה לחום הוא יין שהתיישן. אם מדובר ביין צעיר, אפשר להסיק מכך שנס לחו. יין לבן הנוטה לירקקות הוא צעיר מאוד. כבר בבדיקה החזותית אפשר לקבוע אם היין פגום.

יין לאחר חליצת הפקק הוא, בדרך כלל, "סגור": הוא אינו מסגיר את תכונותיו בנקל. לצורך הטעימה מנסים "לפתוח" את היין.

**זכרון הריחות (והטעמים)  
הוא כלי עבודה הכרחי  
של מומחה יין, הבונה אותו  
בהדרגה מטעימה לטעימה  
על ידי רישום מדויק ומתרגל  
אותו בעזרת ערכה של  
עשרות צנצנות קטנות,  
שבכל אחת ריח אחר, שהוא  
מריח שוב ושוב ומשנן  
אותו ואת שמו**

להנשימו מנת חמצן שתגרום לו "להיפתח", ובעצם להתיישן בתוך דקות. זהו טיפול בהלם. יש הממליצים על עירוי אלים – לא רק חמצון, גם הטחת היין על קרקעית הקנקן ודופנותיו. יש חובבי יין המסתייגים מחידורו, מפני שהפעולה, שתכליתה השגת סיפוק מהיר ממוצר שעיקר איכותו מקורה באיטיות, שוללת מהם את הסיכוי לחוות את איכותיו המשתנות של היין מרגע חליצת הפקק ואילך. גם מזיגה לגביע היא משום עירוי חמצון, והיין מתפתח בגביע מהר יותר מבקנקן ולאט יותר מבבקבוק. התענ"גות איטית על בקבוק יין ישן נושן של יין אדום לא מחודרר צופנת לעתים הפתעות מדהימות. כמוכן, במתינות: ריקון מהיר של בקבוק מעין זה לא יאפשר למצות את תכונותיו המתפתחות והולכות בנחת בבקבוק הפתוח ובגביע, וזה סתם בזבוז.

זהירות: יש יינות ישנים בקצה עקומת החיים שלהם, שעירוי – אפילו עדין – יחסל אותם סופית. יש גם יינות לבנים, שמומלץ, או אפשר, לערות אותם, בעדינות. יש סומלייה המערים יינות בורגוניה לבנים משובחים (על טהרת השארדונה). פה ושם תיתקלו על תווית בהמלצת יצרן לערות את יינו הלבן. מנסיוני, כדאי לקבל את ההמלצה.

## הגביע הקדוש

לא כל גביע מתאים לכל יין. בצרפת, בעיקר, נתקבעו מסורות של התאמת סוג גביע לסוג יין. יש גביע מיוחד ליינות בורדו האדומים, גביע אחר ליינות בורגוניה האדום, מים, גביע שונה לגמרי ליינות אלזאס

לי לא פחות ממגילת היוחסין של כלב לחובב כלבים גזעיים.

יש השומרים בקבוקים במקרר רגיל, שהוא קר הרבה יותר ממקרר יינות – פתרון סביר ליינות לבנים צעירים, שממילא מיועדים לשתיה מהירה וממילא נלגמים קרים, לשמפניה ואפילו ליינות אדומים קלים, כגון בוז'ולה, שלוגמים קרירים בקיץ, ולרוזה. אשר ליינות איכות אדומים, הקור המוגזם אינו מאפשר להם להתפתח כפי שהיו מתפתחים במרתף או במקרר יין.

חום היין במהלך השתייה משפיע מאוד על תכונותיו ועל ההנאה ממנו. יין אדום לוגמים ב"טמפרטורת החדר", מידת-חום אירופית סביב 15-18 מעלות. במרתף היינות האידיאלי קר יותר, ועל היין לעמוד בחדר (בישראל – חדר ממוזג היטב!) ולהתחמם לאיטו. בוז'ולה – ללגום בטמפרטורת המרתף. יין לבן שותים צונן, 7-10 מעלות – פרט לשארדונה משובח, שמומלץ ללגום צונן פחות (12 מעלות). שמפניה – 4 מעלות. אם בקבוק היין הלבן חם, והארוחה מתקרבת, לא מומלץ להכניסו למקפיא לצינון בזק. מוטב לשים אותו בשמפנייר, ואת הדלי הגדול למלא במים קרים ובקביות קרח (קביות קרח בלבד לא יעניקו צינון אחיד לכל פני הבק"בוק).

## הגסיסה הבלתי נמנעת

בורגוע שפותחים בקבוק, היין בא במגע ישיר עם החמצן שבאוויר ומתחיל לגסוס. בדקות הראשונות (או, ביין אדום משובח, בשעה-שעתיים הראשונות) שלאחר החליצה, הגסיסה "פותחת" אותו: התכונות האצורות בו, תכונות של ניחוח וטעם, נחשפות בהדרגה בזכות החמצון עד שהן מגיעות לשיאן, ואחר כך מתחילות לדעוך והיין "מת". המחזור הזה דומה למחזור חייו של יין טוב (פקוק היטב ושומר היטב), שמשבח עד הגיעו לשיאו כעבור חמש, עשר או 20 שנה, מתייצב זמן-מה בשיא ומתחיל לדעוך.

לא פעם מזרזים את גסיסת היין בחידורו (Décantation, בצרפתית) – עירוי מהבקבוק לקנקן בעל פתח רחב למדי. לעירוי תפקידים שונים, לפי סוג היין. ביין ישן, שיש חשש כי מרחפים בו חלקיקים מוצקים, העירוי הוא סינון, הנעשה טיפין-טיפין, אפשר מעל לנר המאפשר להבחין בצלילות הנוזל, והשאפיפה היא להותיר את הסיגים בתחתית הבקבוק. ואילו יין אדום צעיר ועז, שעודנו "סגור", העירוי מיועד

# מהבקבוק לגביע

< המשך מעמוד קודם >

אים או טעם יוצא דופן. זה הוויכוח בין שמרנים כמוני, שאוהבים יינות מופלאים גם אם לא תמיד מושלמים, ובין חובבי השלמות הטכנולוגית, העלולה ליצור רידוד-המה.

## המרתף והמקרר

לאחר שרכשנו יין, עלינו לשמור עליו בתנאים אופטימליים כדי שיתיישן בנחת, ובעיקר – שלא יתקלקל.

תנאים אלה הם מידת חום נמוכה, 10-12 מעלות, ולחות סבירה, אחידה. יינות משובחים, שנשלחו לנוח שנים ארוכות, מעדיפים לישון בחשכה ובמקום מוגן מזעזועים. על היינות לנוח בשכיבה תמיד.

בישראל, שהאקלים הקיצי שלה הרסני לברי-ות וליון, אין כמעט מרתפים. בעשר השנים האחרונות רוכשים יותר ויותר מקררי יין ביתיים, הקיימים בנפחים שונים ובמגוון מחירים רחב למדי, מ־3,000-4,000 שקל למקרר בסיסי. יש תנויות יין המעניקות שירותי אחסון בתנאים הנכונים ליינות פרטיים.

מקרר יינות אינו הכרחי. לעתים, רכישתו היא בבחינת אבסורד נובורישני. יש היכולים להרשות לעצמם יינות יקרים מאוד, אבל אינם מוכנים לשלם בעד יין יותר מכך וכך שקלים לבקבוק. הם מכבדים את יינותיהם הפשוטים במקרר יינות נאה, שמחירו גבוה מעלות כל הבקבוקים שבתור-כו.

מי שרוכש יין בכמות המספיקה לו לכמה חודשי-שנים, בקבוקי יצולחו בשלום את הסתיו, החורף והאביב אם ינוחו בשכיבה בתחתית ארון הבגדים. סביר להניח שיישאו בגבורה גם קיץ ישראלי אחד, ואולי שניים. יש לי חבר, המחזיק בביתו דרך קבע כ־200 בקבוקי יין אדום, חלקם משנות ה-90. בשנים האחרונות, רק באחת הפעמים שפתח בקבוק התחוויר שהיין מקולקל. עם זאת, סביר להניח שיינותיו, גם אם אינם מתקלקלים ממש, תנאי שמירתם גורמים, לאורך זמן, לכך שיתיישנו טוב פחות מאותם יינות בדיוק שנחו בתנאים אופטימליים.

זה הטעם לכך שבמכירות פומביות של יינות צמרת ישנים, בסותבליז' הלונדונית, למשל, מציני-נים היכן נשמר הבקבוק ובאילו תנאים עד שהוצע למכירה. העניין חשוב לקונה הפוטנציאלי

## בדיקת הניחוחות. זיכרון לריחות הוא כלי עבודה הכרחי



למנה, אלא, כשמדובר ביין לבן, הוא מנסה לקבוע באיזו טמפרטורה בדיוק צריך להימזג היין. ולצורך הבדיקה – פעם השתתפתי בחור – יה – כמה בקבוקים של אותו היין ממתנינים בכמה שמפניירות, שהקור השורר בהן נבדל זה מזה במעלה אחת... מלצרי יין מצוידים במדח חומים מוודאים זאת בלי הרף, מוסיפים לדלי ים קוביות קרח או מים פושרים, לפי הצורך... וכשחולקים עליו בעניין התאמה מסוימת שהגה ומציעים יין אחר למנה, כפי שעשיתי, הוא סופק כפיו בצער.

זה משחק, כמובן, וסנדרנס יכול להרשות לעצמו לשחק, ברצינות תהומית, ואת תוצאות המשחק להציע ללקוחותיו. אבל הפרמטרים של חובב היין המצוי מוגבלים. ההתאמות האפשריות, מבחינתו, מצומצמות. הוא יכול להיצמד לאמיתות מקובלות כוללניות או להמר.

ההתאמות הכוללניות ביותר הן יין לבן יבש לדגים, יין אדום לבשר אדום ולגבינות בשלות. יינות לבנים עשירים, כמו שארדונה, עם עוף ועגל. יינות מתוקים (עם או בלי ענבי בוטרי – טיס) הולמים כבד אווז קר וקינוחים. המציאות מורכבת פי כמה מהחלוקה אדום – לבן, יבש – מתוק. למשל, לטונה על האסכלה מתאים יין אדום. וכל יין אדום קל, קל וחומר רוזה, הולם כל דג על הגריל. יין אדום מורכב אוהב גבינות בשלות. אלא שיש גבינות בשלות וחרירות שדווקא יין לבן מתוק מעדן אותן. ועדיין לא אמרנו דבר על התאמת הזן, שזו התורה האמיתית. למשל, מקובל שיינות פומה רול מתאימים לכמהין ולמאכלים עם כמהין. ויש מאכלים שדווקא אוזו, או פסטיס, או ארמניאק, או בירה – ייטיבו ללוותם מיין כלשהו.

כמו בבחירת יין, גם בהתאמה – הטעם האישי הוא הקובע ולא מצוות אנשים פחות או יותר מלומדה. ההתנסות החוזרת ונשנית היא הדרך ללמוד "מה הולך עם מה". גם אם בפעם הבאה ההתאמה תהיה שונה לגמרי, הרי דבר-מה נותר בזכרון הטעמים והניחוחות הפרטי, שאינו נבנה ומתפתח אלא מהתנסויות. תחי ההתנסות משולחת הרסן! עם זאת, לא אקריב יין אדום משובח, בורדו מדורג משנת בציר טובה, או בורגוניה מעולה, על מזבחה של ארוחה פשוטה. את היינות ה"חגיגיים" והמורכבים (והיקרים בהתאם) שמרו לארוחה חגיגית, משובחת, שתהלוך אותם. לעומתם, יינות "העולם החדש", בעיקר אדומים, שרובם מיוצרים על מנת להנעים לציבור הרחב בטעמיהם, בניחוחותיהם, במחיר ריהם, וזאת ללא המתנה ממושכת, יינות טובים ו"לא מחייבים", עולים בקנה אחד עם כמעט כל מנה, כמעט כל מזון. ♦

## טעימות נפתחות ביינות פשוטים שאין קושי רגשי לירוק ומסתיימות ביינות משובחים ש"חבל" לירוק. ועם זאת, לירוק הוא חוק בל יעבור בטעימות מקצועיות ומקצועיות למחצה, ומוטב לנהוג לפיו גם כשטועמים להנאה

בשנים האחרונות יש המשתמשים יותר ויותר בפקקים מחומרים פלסטיים, בעיקר ליינות פשר טים. כשמרן וטהרן המאמין בשעם, מוצר טבעי ברוק וטוב, כשאני נתקל בבקבוק עם פקק סינתי, טי, איני שותה ממנו, מתוך עיקרון.

## מה עם מה

השאלה בהא הידיעה! איך מתאימים יין למנה? או, מתוכם עוד יותר, איך מתאימים אוכל ליין? השף הפריסאי המהולל אלן סנדר – נס, שלמסעדתו לוקה קארטון שלושה כוכבי מישלן, עסק במשך שנים ארוכות בהתאמת יינות ליצירותיו ואף צירף רשימת התאמות לתפריט המסעדה. בשנים האחרונות, הוא פועל הפוך: כשהוא אוהב יין מסוים, הוא מנסה להתאים לו מנה. ומכיוון שסנדרנס מעמיק ויסודי, הוא אינו מסתפק בזיווג של יין

לבנים, וכן הלאה. ככלל, איכות הגביע ומידת התאמתו ליין שלוגמים יכולות לשנות כמעט מן הקצה אל הקצה את חוויית הטעימה והשתייה.

נהוג למזוג מעט בכל פעם, פחות ממחצית תכולת הגביע. המלצה זו תקפה שבעתיים ביינות לבנים, המתחממים מהר בגביע, גם אם אוחים בו בשפתו התחתונה, וההתחממות משנה את תכונותיהם לרעה. על כן, מזיגה מדודה מהבקבוק המוחזק בשמפנייר חשובה מאוד.

השעם, בעיקר מפורטוגל ומספרד, הוא חומר טבעי חי ונושם הסוגר היטב את הבקבוק, אך לא אוטם אותו כליל, ומאפשר ליין לחיות ולהתפתח אט-אט.

לאחר הפיקוק, על הבקבוקים לעמוד במשך כמה ימים, כדי שהפקק, הננעץ בלחץ, יתרחב קמעה וימלא את תפקידו היטב. כאשר משכיבים את הבקבוק מיד לאחר הפיקוק, היין עלול לחלחל ולפגום בפקק, ערובה לקלוקל היין בעתיד. אחרי כמה ימים, משכיבים את הבקבוק למנוחה ממושכת.

אין לשתות יין לאחר הפיקוק. הפיקוק גורם לו הלם, והיין "חולה". דרושים שבועות וחודשים עד שיין מתאושש מהלם הפיקוק.

בקבוק שנח במרתף או בבית, בעיקר יין שנועד להתיישן, חייב לשכב. מגע היין בפקק מונע את התייבשותו לאורך זמן. פקק מיובש הוא מתכוון לצרות.

מדוע מרחרח הסומליה, מלצר היינות המדופלם, את הפקק לפני שהוא מוזג את היין לטעימה? לעתים, מתגלה בקבוק שיינו bouchonné – אכנה זאת "פקקת". יש לו טעם וריח עזים ולא נעימים, והוא אינו ראוי לשתיה. בדרך כלל, זו תאונה שקשה מאוד למנוע אותה. היא רוחחת יותר אצל מי שחוסכים על איכות השעם.