



חיים בבועה

יקב תשבי - תשבי ברוט 2008
"תשבי ברוט" מופק מענבי פרנץ קולומבר שנבצרו באזור זכרון-יעקב בשנת 2008, ומיוצר בשיטה המסורתית. היין מפגין ניחוחות של אפרסק, תפוח ומשמש, הוא רענן ומענג.

יקבי כרמל - פרייבט קולקשן ברוט
"פרייבט קולקשן ברוט" מיוצר מענבי פרנץ קולומבר, שרדונה ומעט ויונייה בשיטת שארמה, הכוללת תסיסה שנייה במיכל לחץ. ליין ניחוחות של פרי הדר ותפוח, איוון טוב וסיומת ארוכה.

יינות מבעבעים יבשים, כמו שלושת ה"ברוט" הישראליים, מתאימים ללוות כל סוג של ארוחה מתחילתה ועד לסופה. מבעבעים יבשים מתמודדים היטב עם גבינות, עם דגים ואפילו עם מנות בשר אדום. אין טוב מהם כאפריטיף או סתם לשתייה מהנה ומרעננת. הקפידו לצנן את היין לטמפרטורה של 8-4 מעלות ולשתות אותו בכוסות מתאימות, רצוי כוסות Flute גבוהות וצרות.

* הכותב הינו עורך חדשות בכיר ב"קול ישראל" ומומחה ליין, חבר באיגוד עיתונאי היין של בריטניה CWW, מרצה ושופט בתחרויות יין בינלאומיות, ונושא עיטור כבוד מנשיא איטליה

סקו מענבי פרוסקו, אסטי מענבי מוסקט - שניהם בצפון-מזרח המדינה), בצרפת, בארצות-הברית ובכל חבל יין ברחבי העולם.

בועות ישראליות

תעשיית היין בארץ התעוררה מאוחר מדי, לאחר שהישראלים גילו את הקאווה הספרדית הנותנת תמורה מצוינת לכסף ונמכרת במחירי רים מצחיקים (יש גם קאווה כשרה, באיכות טובה הנמכרת במרכולים ב-100 שקל לשלישייה). מנכ"ל אחד היקבים הגדולים אמר לי לפני פסח, כי רווחי יותר להפיץ בארץ קאווה מספרד (הנמכרת בשערי היקב שם בכשני דולרים הבקבוק) מאשר לייצר כאן יין דומה.

ובכל זאת, גם בישראל מייצרים יינות מבעבעים באיכות מצוינת. הנה שלושה מהם, שניים מופקים בשיטה הקלאסית ואחד בשיטת שארמה:

יקבי רמת הגולן - גמלא ברוט
"גמלא ברוט" מורכב מענבי פינו נואר ושרדונה מצפון הארץ, ומיוצר בשיטה המסורתית, הכוללת תסיסה שנייה בבקבוק. היין מתבגר שנה לפחות על משקעי השמרים, הוא יבש, ורמת האלכוהול היא 11.5%. שילוב מוצלח של ניחוחות פרחוניים עם טעם נקי וחמיצות מאוזנת היטב.

כתר. התסיסה מתחדשת, ובמהלכה היין משנה את מאפייניו, ובבקבוק נוצרים משקעים של שמרים ובעות של דר-תחמוצת הפחמן. לקראת סופו של התהליך (הנמשך אף כמה שנים) מטים את הבקבוקים כלפי מטה, ומשקע השמרים מתרכז בצוואר. הקפאה של צוואר הבקבוק ופתיחה מהירה גורמים לגוש קרח המכיל את המשקע להיפלט החוצה. בשלב הזה מוסיפים בדרך כלל תמיסה מתוקה, יותר או פחות, ואוטמים את הבקבוק בפקק השעם וברשת חוט הברזל המוכרים.

יינות המיוצרים בשיטה הזו הם שמפניה (מן הזנים שרדונה, פינו נואר ופינו מונייה), קאווה (בדרך כלל מזנים ספרדיים מקומיים) ועוד אלפי יינות ברחבי העולם ממגוון של זנים. כאמור, גם אם היין מיוצר בדיוק כמו בשמפן, ומאותם הזנים, הוא אינו יכול להתהדר בשם המוגן "שמפניה".

תסיסה שנייה במיכל (שיטת Charmat או Martinotti): יין הבסיס מועבר למיכל לחץ גדול, מעורב בשמרים ובסוכר, ומתחיל לתסוס. בשיטה הזו התהליך רציף, מקוצר לכמה שבועות, ובסופו היין מסונן, מבוקבק ונאטם. לעתים מוסיפים לו מתיקות על-פי הסגנון הנדרש. יינות שארמה מיוצרים בכמויות אדירות; בין השאר, באיטליה (פרי-

ל פני כשלוש שנים התבשרנו כי רשות המיסים הפחיתה את המס על יינות מבעבעים, והש" וותה אותו למס המוטל על יינות רגילים. זה היה האות שכולם חיכו לו כדי לפצוח בחגיגה. הישראלים צורכים בכל שנה מיליוני בקבוקים של קאווה (Cava) מספרד, של פרי סקו מאיטליה, של שמפניה מצרפת וגם של בועות כחול-לבן.

בכל שנה, לקראת סילבסטר, יש לי ריטואל קבוע: אני מסביר למאזינים ולקוראים ש"שמפניה" מיוצרת רק בחבל שמפן בצרפת, רק משלושה זני ענבים, וששום יין מבעבע אחר, טוב ככל שיהיה, אינו רשאי לשאת על התווית את השם "שמפניה". הדבר האמיתי מיוצר בהיקף של כ-320 מיליון בקבוקים בשנה, מחירו בהתאם, ובדרך כלל ההנאה מלגימתו מובטחת.

בסקירה הבאה נמנעתי מלהתייחס ליינות מוגזים, כמו משקאות קלים, בדרך-כלל זולים ובאיכות נמוכה, ובחירתי להתמקד ביינות מבעבעים שתהליך הייצור שלהם כולל שתי תסיסות אלכוהוליות. תסיסה שנייה בבקבוק (השיטה המסורתית או הקלאסית): היין המופק ביב, יין הבסיס, מועבר לבקבוק הסופי, מוסיפים לו שמרים וסוכר ואוטמים את הבקבוק בפקק