



מילה טובה
תפריט יין מצטיין



• לרוב אני לא נוהג להרעיק סופרלטיבים על מסעדות ועל ברים. אבל לתפריט היין החדש של מסעדת ברקדולה בכפר סבא שחיבר אלעד חן, אחראי תחום היין, צריך לתת אוסקר לתרבות השתייה. המבחר אדיר, החלוקה הפנימית הגיונית, המחירים שפויים ויש מגוון גדול. גם האוכל של השף (החדש) ערן זינו טעים. ברקדולה, קבלו חיזוק חיובי. ברקדולה, רח' עתיר ידע 13, כפר סבא.

זה ריח מלונים עם דבק אורנים

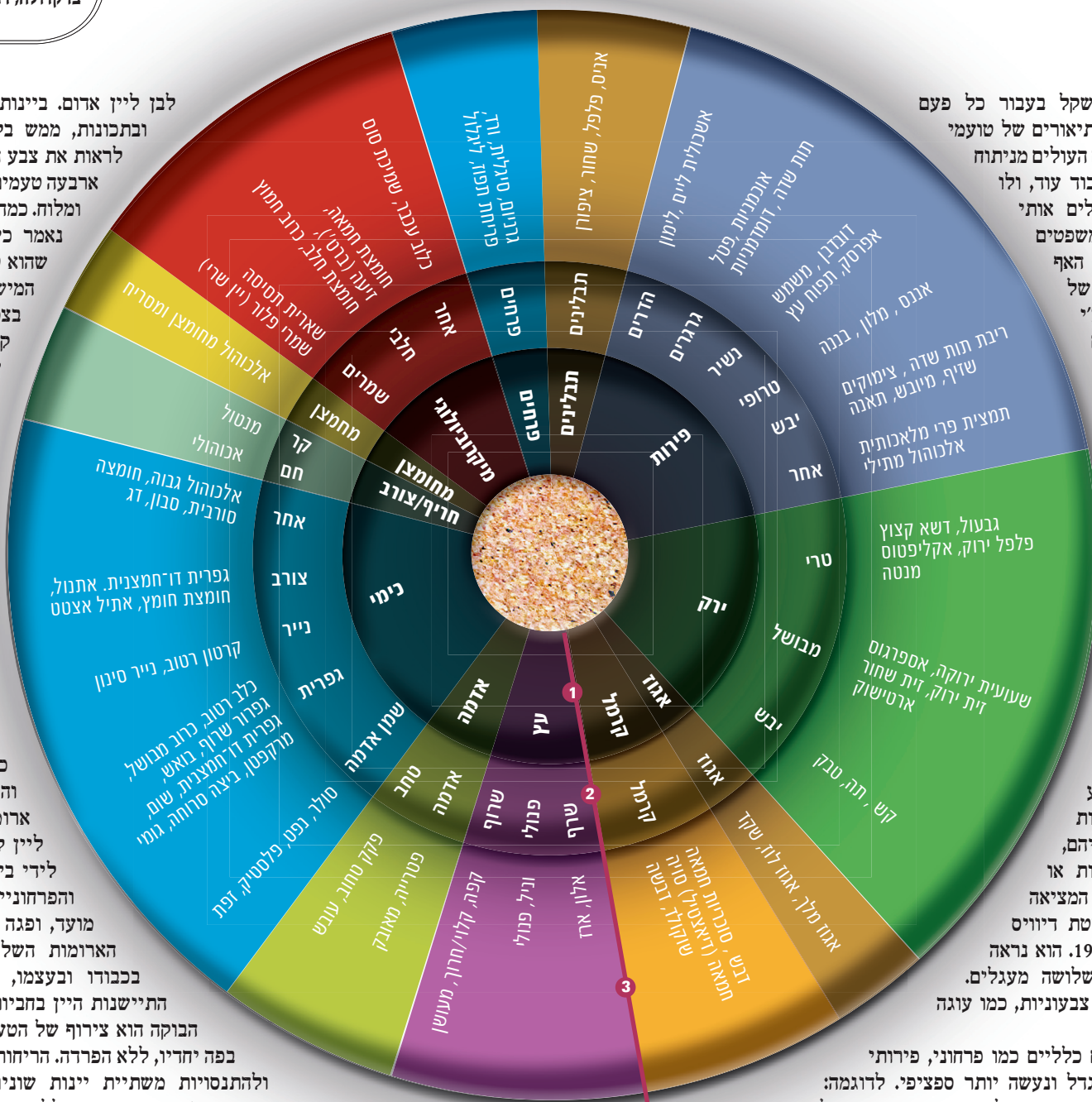
אחת ולתמיד: למה הכוונה, לעזאזל, בשפתם המסתורית של סועמי יין, ובה "ניחוח של דובדבנים בשלים / דשא קצור / קרטון רטוב"? גלגל הניחוחות מסביר ← **טל גל כהן**

אם הייתי מקבל שקל בעבור כל פעם שנשאלתי לפרש התיאורים של טועמי יין לגבי הניחוחות והטעמים העולים מניחוח יינות, לא הייתי צריך לעבור עוד, ולו יום אחד, לפרנסתי. שואלים אותי למה הכוונה, לעזאזל, במשפטים כמו: "הניחוח מסחרר את האף דוכן ססגוני של לימונים, של מלונים בשלים ושל ליצי" טרי". מאיפה אתם מביאים את זה, וממתי בכלל שמים לימונים וליצי ביין?

כה עלובה הלשון

האמת שתיאור יין הוא שפה אסוציאטיבית, הבאה להמחיש את האופי החבוי של היין. כיצד נתאר טעמו של שוקולד בלי לחזור על המילה מתוק או מריר עשר פעמים? גלגל הניחוחות (The Wine Aroma Wheel) הוא אמצעי עזר לטועמי יין, כדי לסייע להם לבטא את ריחות היינות שהם חשים ואת טעמיהם, ולהגיע לשפה אחידה פחות או יותר. את גלגל הניחוחות המציאה פרופ' אן גובל מאוניברסיטת דיוויס בקליפורניה כבר בשנת 1987. הוא נראה כדיסק שטוח, המחולק לשלושה מעגלים. כל מעגל מחולק לפרוסות צבעוניות, כמו עוגה שנחתכה להגשה.

במעגל הפנימי תיאורים כלליים כמו פרחוני, פירותי ומתובל. בהדרגה המעגל גדל ונעשה יותר ספציפי. לדוגמה: "פירותי" מוביל לפירות יבשים ומשם לתאנה. בצורה זאת יכול טועם להשליך את הניחוחות שעולים במוחו עם טעימת היין לניחוחות מוכרים מחיי היומיום, למשל "ריח של דשא שזה עתה נקצר", כמעט כל אחד מבין למה הכוונה. גובל הדגישה בחוכמה מיליים אנליטיות המפרקות את הארומות לקבוצות מוכרות, הרבה יותר מאשר מילים המתארות הנאה או אלגנטיות, שאותן כינתה "מילים נהנתניות" או "שיפוטיות", המשבחות או מגנות. טעימת יין בכלל היא עניין מורכב. למעשה, אנו קולטים את היין באמצעות ארבעה מתוך חמשת חושינו. חוש הראייה תורם את ההתרשמות מצבעו, מגונו, מהברק ומהעומק של היין. אגלה סוד: זה נשמע מוזר, אבל בעיניים עצומות קשה להבדיל בין יין



בהדוגה נעשה יותר ויותר ספציפי. במעגל הפנימי התיאורים הכלליים: תבלינים, פירות ופרחים. המעגלים החיצוניים מתארים דוגמאות מוחשיות שלהם



לבן ליין אדום. ביינות צעירים, הדומים בטעמים ובתכונות, ממש בלתי אפשרי להבדיל מבלי לראות את צבע הנוזל. חוש הטעם מבחין בין ארבעה טעמים שיש ביין: מתוק, חמוץ, מר ומלוח. כמה עלובה היא הלשון. לא בכדי נאמר כי 90% ממה שאנו חושבים שהוא טעם, למעשה הוא ריח. חוש המישוש מבחין בעזרת הלשון בצמיגות (או מה שכתבי היין קוראים לו "גוף"), בעפירותו של היין ובקוהותו.

הדינמיות של היין

חוש הריח צריך להתמודד עם אלפי ריחות שעשויים להימצא ביין, ולכן אנו נוהגים לחלק את הארומות לשלוש קבוצות ריח: ארומות ראשוניות, המזכירות את חומר הגלם, הענבים, הגפן. הן באות לידי ביטוי במיוחד ביינות צעירים אדומים כמו הריזלינג, המוסקט והגמאי ביינות הבוֹוֹלֶה. ארומות שניוניות, שייכות ליין לאחר תסיסה. וכאן מגיעים לידי ביטוי המאפיינים הפירותיים והפרחוניים. לרוב קבוצה זו קצרת מועד, ופגה מהיין לאחר שנים אחדות. הארומות השלישוניות, הלוא הן הבוקה בכבודו ובעצמו, אלה מופיעות רק לאחר התיישנות היין בחביות עץ אלון ובבקבוק עצמו. הבוקה הוא צירוף של הטעם ושל הריח שחשים אותם בפה יחדיו, ללא הפרדה. הריחות האלה אנלוגיים להקשרים ולהתנסויות משתיית יינות שונים. למעט ניחוחות הוויניל והקינמון (המגיעים בדרך כלל מהתיישנות בחבית), יש בהם גם ריחות של פטריות כמהין ושאר ריחות צמודי אדמה, כמו גינה בחצר, ציפורן, תבלינים, קפה, טבק, זפת ועוד. המטרה האמיתית שמאחורי כל אלה היא לא לבלבל את האויב, אלא לתת כבוד לאמנות עשיית היין. היינן הוא אמן, שליט ענבים מהכרם, התסיס, שימר ודאג שיצירתו תהפוך למשקה איכותי, משמח אנוש, שיוכל גם להתיישן בכבוד, בלי שאופיו יבגוד בו. בניגוד למשקאות אחרים, היין הוא מוצר דינמי, שלא מפסיק להשתנות. כתינוק, הוא נולד בוסרי ומצומק; כנער, יגדל ויתעצם וטעמיו ישרו נוכחות; וכזקן, יקמול, קומתו בבקבוק שחה בסוף ימיו.

eshkolot@bezeqint.net