



אמנות השידוך

חלפו הימים של יין לבן עם דגים ויין אדום עם בשר. יין ואוכל, מה הולך עם מה ← **טל גל כהן**

דודה והבה לא מדברת איתי כבר כמה זמן. היא צלצלה רק כדי לשאול שאלה קטנה: "אני עושה דג. איזה יין מתאים לזה?" "איזה דג?" שאלתי. "למה אתה מתחכם?" אמרה, ולקולה התגנב צליל של חוסר סבלנות. "כי יש הבדל בין מרקם של דגים למרקם של סרדין למרקם של טונה", עניתי.

"נגיד דגים", התחילה להתעצבן. "איך את מכינה אותו?" שאלתי. "בתנור, במחבת, מאודה או על גחלים? עם איזה רוטב? כי לרוטב לימון ותרד מתאים סובניון בלאן, אבל לרוטב כבד של חמאה או שמנת יתאים יותר שרדונה, ולרוטב עגבניות חריפות יתאים בכלל ריזלינג ספייסי, ואולי גם יוהנסברג חצי יבש..."

"תגיד לי, אתה עושה את זה בכוונה?" צעקה. השיחה הזו הזכירה לי שיחה שניהלתי לפני כמה שנים עם ג'ושוע ווסון, מחבר הספר הנפלא Red Wine with Fish. "כדי להפוך למומחה בהתאמת יין ואוכל, עליך לדעת רק שלושה דברים קטנים", אמר ווסון, "הראשון - את טעמו של כל יין בעולם, מכל שנת בציר. השני - את טעמו של כל מאכל בעולם, מהאסכולות של כל היצרנים. והשלישי - לדעת מה יהיה טעמם ביחד. בנוסף, יש להביא בחשבון גם מצב רוח ואת טמפרטורת היין והאוכל".

האתגר בשידוך אוכל ויין אינו פשוט עוד, כמו כל דבר בעולם המודרני. פעם היו חוקים נוקשים כמו יין לבן עם דגים ויין אדום עם בשר. אבל הגסטרונומיה המודרנית עוברת שינויים ותמורות.

עקרון התאמת עוצמת הטעם

בכל ניסיון שילוב בין יין למזון צריך להתייחס לטעמים הדומיננטיים של המנה, לאו דווקא למרכיב הדומיננטי. דוגמה הזויה: דג ברוטב שוקולד. פה ישלוט הרוטב במוטיב המרכזי, ובהתאמת היין צריך יהיה להתחשב באופן ההכנה של המנה, באופן התיבול וברוטב המוגש. מנה עוצמתית בטעמה תתאים ליין עוצמתי כמו אדום מיושן, או אפילו לבן שהתיישן בחביות עץ אלון. יינות קלים, כמו לבנים או אדומים שלא התיישנו בחביות עץ אלון, או אפילו יינות בו'ולה, יתאימו למנות ראשונות ולמתאבנים. להלן כמה עקרונות בסיסיים למצוות השידוך.

עקרון הדמיון או הניגוד

קל מאוד לחבר אוכל מתוק עם יין מתוק, או שרדונה קליפורני חמאתי עם רטבים מבוססי חמאה. אך גם פה יש לבדוק שהיין יהיה תמיד מתוק יותר מהמאכל, אחרת היין ייטעם תפל במקצת.

כדי להתאים יין ואוכל, צריך לדעת רק שלושה דברים: את טעמו של כל יין בעולם, את טעמו של כל מאכל בעולם ומה יהיה טעמם ביחד

לפעמים, ובאופן קלאסי דווקא, הניגוד בטעמים יוצר חיבור מרתק. הדוגמה הכי מפורסמת היא השילוב של גבינות כחולות בסגנון רוקפור עם יינות קינוח עם השפעת הבוטריטיס כגון סוטרן או בראסאק. המתיקות מדגישה את המליחות העוקצנית, ולהפך.

עקרון השימוש בעשבים ובתבלינים

בדרך כלל השילוב בין עשבי תיבול ליין עובר נפלא, והעשבים מעצימים את טעמי היינות. קצת פטרוזיליה, טימין או לימונית יעצימו את האופי העשבוני-לימוני בסובניון בלאן, מעט אורגנו או בזיליקום יפרגנו מאוד ליין איטלקי. מובן שצריך לעבוד על אלמנט האיזון בטעמים, כדי שלא יגבר מרכיב אחד על משנהו.

העיקרון האזורי

ואם כל זאת עוד לא כלבל אתכם, כדאי לדעת שבמקומות רבים בעולם חוזרים לתפיסה האזורית של שידוך מזונות מאזור ספציפי ליינות מאותו האזור, שילוב של מטבח אזורי עם יין מאותו תחום גיאוגרפי ותרבותי. יש גם אסכולה הדוגלת בהתאמה בין צבע החלבון (הפרוטאין) העיקרי במזון לצבע היין. כלומר יין לבן עם דגים או בשר בהיר, וכמובן יין אדום עם בשר כהה.

הטראבל מייקרט

מאכלים חריפים מאוד: אלה בעייתיים מאוד בשילוב עם אלכוהול. מה אתם רוצים - שרפתם את כל נקוביות הטעם בלשון. עדיף לכבות את השריפה בכירה.

סלט ירוק עם אנדיב מריר וחומץ: כאן, כלומר בשילוב עם יין, עדיף להשתמש ברטבים מבוססי לימון או בחומץ בלסמי (על בסיס יין). אם כבר, הצירוף המומלץ הוא יין חצי יבש, או יין מוגז בסגנון המוסקטו ד'אסטי.

מאכלים אוריינטליים מבוססי רוטב סויה: בהחלט בעיה. רוב היינות יקבלו טעם מתכתי משהו במפגש עם הסויה, כמו שתיית יין מפחית. עדיף יינות מבעבעים בסגנון שמפניה, או בירה יבשה.

ביצים: אין הכוונה לאומלטים עם שאר ירקות. ביצה רכה עוטפת את הפה ומונעת להרגיש בטעם היין.

יין על האש

דוגמה לשילובים: איזה יין מתאים לברביקיו



הקיץ הוא עונת הברביקיו, וזו הזדמנות להציע תפריט יינות מתאים ל"על האש". הפעם החלטתי להתמקד רק ביינות של יקבי בוטיק ויקבים מסחריים בינוניים טובים, המייצרים יינות ראויים, איכותיים, וכאלה שגשמו לפתוח ליד סטייק טוב או דג מעושן מהמנגל. יקבי כרמל, רמת הגולן, בנימינה ואפרת - אותם בפעם אחרת.

רק הגענו ושמו לנו כוס ביד

- יקב יתיר - סובניון בלאן 2005. 59 שקל
- יקב ויתקין - ריזלינג לבן 2005. 70 שקל
- יקב פלטר - בלאן דה בלאן NV. 180 שקל

ירקות קלויים, גבינת חלומי על האש ופשטידות

- יקב הרי גליל - רוזה 2006. 35 שקל
- יקב אבידן - בלנד דה נואר, מרלו קברנה-שירז 2005. 59 שקלים
- יקב פסגות - ויונייה 2006. 70 שקל

דגים על האש, פירות ים וכנפי עוף

- יקב בעמק האלה - שרדונה 2005. 89 שקל
- יקב כפר - שרדונה 2005. 70 שקל
- יקב ברבדו - שרדונה 2005. 85 שקל

קבב, קציצות, ספייר ריבס ובשר שומני

- יקב אורנה צ'ילג - מרלו, פרימו 2004. 115 שקל
- יקב אמפורה - רייטון 2003. 85 שקל
- יקב רקנאטי - שיראז רורב, 2004. 89 שקל

אנטרקוט, פילה וסינטה

- יקב טוליפ - סירה רורב 2005. 78 שקל
- יקב סוסון ים - אלול 2003. 130 שקל
- יקב פלם - קברנה סובניון רורב 2004. 145 שקל

ליד העוגה, הפירות והקינוחים

- יקב הר אודם - ענבר. 75 שקל
- יקב רמים - דורט אייס 2004. 65 שקל

טיפות

אירוע אלכוהולי: כמו בפנילנד, כמעט

ב-21 ביוני, היום הארוך בשנה, הוא תירוץ מעולה לחגיגות ברחבי העולם, שהאלכוהול יישפך בהן כמים. אחת המפורסמות היא ה־Midnight Sun בפנילנד, שנהנית בתקופה זו משמש שכמעט ואינה שוקעת. חברת פינלנדיה מנסת לעצמה את שמש החצות כמשאב שיווקי, ועורכת מדי שנה חגיגת בטבע לאור שמש חצות. השנה מתקיים לראשונה אירוע דומה גם בתל אביב, בחסות חברת אקרמן, יבואנית פינלנדיה. שמש חצות אמנם אין, וגם התאריך הוא לא בדיוק שיא הקיץ, אבל וודקה תהיה, והיא תוגש במגוון גרסאות. 17 ביוני, מועדון "קלרה", מתחם הדולפינריוס בתל אביב, מהשעה 20:00.

