



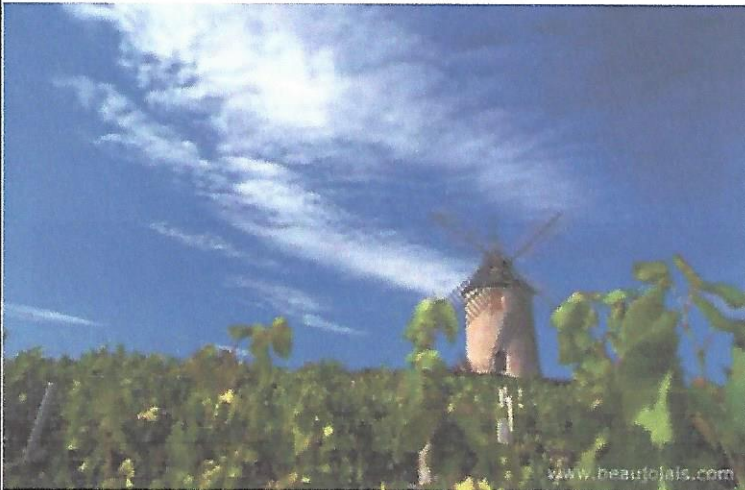
האדום

שמתאים ללילות הקיץ הלבנים

חיים הלפגוט

צילום: D. Gillet- Inter Beaujolais

הגיע הזמן לגאול את יינות הבוז'ולה קרו מחרפת הקשר הגיאוגרפי שלהם לבוז'ולה נובו. חיים הלפגוט יוצא לטהר את שמו של היין האדום המתאים ביותר לקיץ הישראלי ולשולחן הים תיכוני בטעמיו וגם במחיריו



ענבי הגמאיי ומסרציה קרבונית

ענבי הגמאיי עברו את הגבול ומצאו בית בדרום בורגון. כ-98% מכרמי בוז'ולה נטועים בענבי גמאיי. שמו המלא של הזן: Gamay Noir a Jus Blanc. הענב שמגן ומבשיל מוקדם מייצר יין אדום עם ארומות של בננות, פטל, דובדבנים ופלפל שחור. היין בעל אלכוהול וטנים נמוכים הנועד לשתייה בעודו צעיר. הוא אף פעם לא ייצור יינות בומבסטיים, "אך" כפי שאומר אוז קלארק, מבקר היין הבריטי, "יכול להיות לו יותר אופי מיינות חסרי המשקל העשויים ממרלו, או יינות הפינו נואר המגושמים אשר החליפו אותו בהרבה מדינות דוברות אנגלית". הענב גדל גם בעמק הלואר, בשוויץ (שם משום מה הוא נמצא במסך עם פינו נואר), במזרח אירופה, וקצת באיטליה, קנדה וניו-זילנד.

השרייה פחמנית (Carbonic Maceration) הוא תהליך

ליצירת יין פירותי, רענן ורך אשר מוכן לשתייה מידית. הצלחת התהליך דורש הנחת אשכולות ענבים שלמים ובלתי פגומים במיכלי תסיסה סגורים אשר מולאו בידו-תחמוצת הפחמן. כדי שהמיץ לא ייזל מהענבים ותתחיל תסיסה רגילה, חשוב לוודא שקליפות הענבים לא יהיו סדוקות. חוסר בחמצן ונוכחות בידו תחמוצת הפחמן גורם לשינויים מטבוליים בתוך הענב. מבנה הענב מותקף ע"י האנזימים של עצמו, אשר משחררים את הסוכרים מתוך התאים. האנזימים שנמצאים בתוך הענבים 'מתקיפים' את הסוכרים והופכים

הקיץ החם דורש התאמה בתפריט האוכל ואיתו שינוי ביינות שיילוו את הארוחות. אני מסופק אם בחום הישראלי ניתן ליהנות מיינות אדומים בעלי גוף מלא ואלכוהול גבוה הנפתח בטמפרטורת חדר של 30 מעלות... יינות לבנים שיוצרו בלי שימוש רב בעץ ויינות רוזה מתאימים יותר לשתייה קיציית. בשאלתי לאחרונה האם אין יין אדום שיתאים לקיץ שלנו? התשובה חיובית: יש יין לבן אשר רק במקרה צבעו אדום. הוא רך, בעל טקסטורה של משי, בעל טנים נמוכים והעיקר האדום הזה מוגש מצונן. זהו יין אדום אשר גם לאוהבי יינות לבנים יהיה קל לשתות. היין המדובר גדל באזור בוז'ולה אשר בדרום בורגון. אין כוונתי ל"בוז'ולה נבו" אשר סביבו נערך פסטיבל יינות הבוז'ולה החדשים. כוונתי ליינות קרו (Cru) בצפון אזור הבוז'ולה, בו קיימים עשרה תת-אזורי היין הטובים ביותר.

אזור בוז'ולה (נקרא כך על שם העיר Beaujeu אשר הוקמה במאה ה-10) נחשב לחלק מאזור בורגון רבתי (אם כי לדעת אנשי בורגון יינות בוז'ולה שייכים לרון וגם האקלים שם חם יותר מאשר בבורגון). הגבול הדרומי שלו - ליון, הצפוני - מקון וביניהם 55 ק"מ. רוחבו עד 15 ק"מ. בבוז'ולה מייצרים מאה וארבעים מיליון ליטרים של יין שזה יותר מכל היין שמויצר בשאר מחוזות בורגון ביחד. האקלים הוא כמעט קונטיננטלי עם חורפים קרים ובדרך כלל קיימים חמים המאפשרים את הבשלת הענבים.

סיפורו של בוז'ולה קשור בדוכס פיליפ הנועז, אשר בשנים 1404-1388 הצליח לבסס את עצמאות בורגון ואף להכפיל את שיטחה. בתקופת שלטונו יינות בורגון הפכו לאופנתיים ויקרים. לפיליפ מייחסים את מתן שמו של הענב- פינו נואר, שנגזר מ-Pineau noir - 'חרוט האורן השחור', עקב צורת אשכולות הענבים. הדוכס רתח מכעס כאשר נודע לו שחלק מהמדגלים החלו לטעת ענבי גמאיי. ענבי הגמאיי קלים לגידול, נותנים יבול גדול ומשווקים צעירים, ללא צורך ביישון ארוך. בקיצור - חלום כלכלי. פיליפ חשש שנוכחות הגמאיי תפגע בשם הטוב של יינות בורגון ובכרטיהם של אציליו הנאמנים שגידלו את הפינו נואר. בצו מלכותי אסר על גידול וגרש מממלכת בורגון את, 'הצמח המושחת והלא נאמן' ששמו גמאיי.

.....
יכול להיות לו יותר אופי מיינות חסרי המשקל העשויים ממרלו, או יינות הפינו נואר המגושמים אשר החליפו אותו בהרבה מדינות דוברות אנגלית
.....

אותם לאלכוהול. זו תסיסה תוך תאית והיא מתרחשת ללא נוכחות שמרים. הריאקציה הביוכימית גורמת להתחמוצת של עד 35 מעלות. התהליך, אשר יכול להימשך בין חמישה לחמישה-עשרה ימים, יוצר כ-3% אלכוהול. בסיום ההליך הענבים הופכים לרכים והארומות האופייניות כבר התפתחו.





vin de merde

בשנת 2001, עקב מכירות חלשות, הושמדו או זוקקו מעל 1.1 מליון ארגזי יין, בעיקר נובו. בראיון לעיתון המקומי 'ליין מאג' טען מבקר היין הצרפתי פרנצ'או מאוס, שהסיבה לחוסר המכירות נעוץ באיכות הגרועה של היין אשר הציפה את השוק בעשור האחרון. הוא קרא ליין בשמו: חרה של יין (vin de merde). העיתון נתבע ע"י חמישים ושישה יצרני יין, לא על הוצאת דיבה, כי אם על סעיף בקוד נפוליון האוסר להשמיץ מוצר צרפתי. בית המשפט הצרפתי קיבל את התביעה וזיכה את התובעים ב-\$350,000, סכום שהיה גורם לפשיטת רגל של העיתון. הביקורת השלילית לה זכה 'משפט החרה' וכן כתבות סאטיריות בעיתונות מקומית ועולמית, גרמו נזק עצום לאזור בוז'ולה, על כל גווניו. ב-2005 בית המשפט לערעורים הפך את ההחלטה אך הנזק התדמיתי כבר נעשה.

סוגי היין המיוצרים בבוז'ולה

בוז'ולה נובו

הענבים אשר מהווים בסיס ליצירת יינות הנובו באים מהחלק הדרומי המישורי של האזור עם אדמות פוריות המכילות גיר ואבן סיד. היין יהיה פירותי וקל יותר מאשר יין המיוצר מענבים הגדלים בצפון. הענבים נבצרים ועוברים מסרציה סמי קרבנית במשך פחות משבוע. לאחר סיום התסיסה (ולפעמים תוך התסיסה) היין מבוקבק וכחודש וחצי לאחר הבציר מוכן לחגיגות הבוז'ולה של יום חמישי השלישי בכל חודש נובמבר. היין מוטס לרחבי העולם החוגג בהתרגשות את היין החדש.

Le Beaujolais Nouveau est arrivé! היא סיסמה של הליך שיווק מחוכם. כל העניין קשור יותר לגימיק תקשורת מאשר ליין. למשקה כמעט ואין גוף, יש לו פירותיות אגרסיבית, עם ארומות כימיות וטעמי בנגות ומסטיק. בשנה רעה היין עלול להזכיר מדלל צבע. ג'נסיס רובינסון, מבקרת היין הבריטית, טוענת שהארומה האופיינית של היין היא ריח של תזרים מזומנים...

בוז'ולה וילאז'

במונחי בוז'ולה אלו יינות ברמה בינונית אשר ענביו מגיעים מ-39 כפרים ממרכז בוז'ולה, המאופיין בגבעות. מסרציה קרבנית וטעמים של פירות טריים גם הם מאפיינים את היין הזה. האיכות הטובה יותר באה מיבולים נמוכים יותר וגם מתסיסה ומתהליך ארוך יותר של מסרציה.

בוז'ולה קרו (Cru)

החלק הצפוני של האזור עם אדמת גרניט הוא המקום בו ענב הגמאיי מקבל את הביטוי הטוב ביותר. הגמאיי משגשג על אדמה זו ונותן יין יותר מובנה ומורכב מאשר

המיץ מופרד והקליפות נסחטות. בשלב הבא הכול מקורר לכ-20 מעלות ואז תסיסה רגילה, חוץ-תאית, מסיימת את הפיכת הסוכר השירי לאלכוהול. התוצאה: בשלב ראשון מיצוי טוב של טעמים פירותיים מהקליפות הרכות בטמפרטורה גבוהה, אך ללא אלכוהול ולכן בלי מיצוי של טנים. בשלב השני, התסיסה בטמפרטורה הנמוכה משמרת את הארומות.

התהליך שעוברים ענבי גמאיי הבוז'ולה דומה אך לא זהה למסרציה קרבנית. בבוז'ולה הענבים לא מונחים אלא נזרקים לתוך מיכל תסיסה מבלי שהמיכל עבר מילוי בדי תחמוצת הפחמן. הענבים בתחתית המיכל נמחצים והמיץ שזורם מהם מתחיל תסיסה רגילה בעזרת השמרים הטבעיים שעל הענבים. זו תחמוצת הפחמן שנוצר בתסיסה

הבעיה היא שכדי להתנתק מהמוניטין הנמוך של הבוז'ולה הס מלהזכיר על התווית השם 'בוז'ולה'. אז איך ידע צרכן מה הוא קונה?

דוחף את האוויר מהמיכל ועוטף את השכבות העליונות של הענבים וגורם לתסיסה תוך תאית בענבים. היין הנוצר הוא, אם כן, תוצאה של קומבינציה של תסיסה רגילה ומסרציה קרבנית בו זמנית. השילוב בין שתי השיטות האלה עם ענב הגמאיי נותן ליינות בוז'ולה את אופיים המיוחד. התהליך הזה נקרא 'מסרציה בוז'ולאית' או - semi-carbonic, maceration.



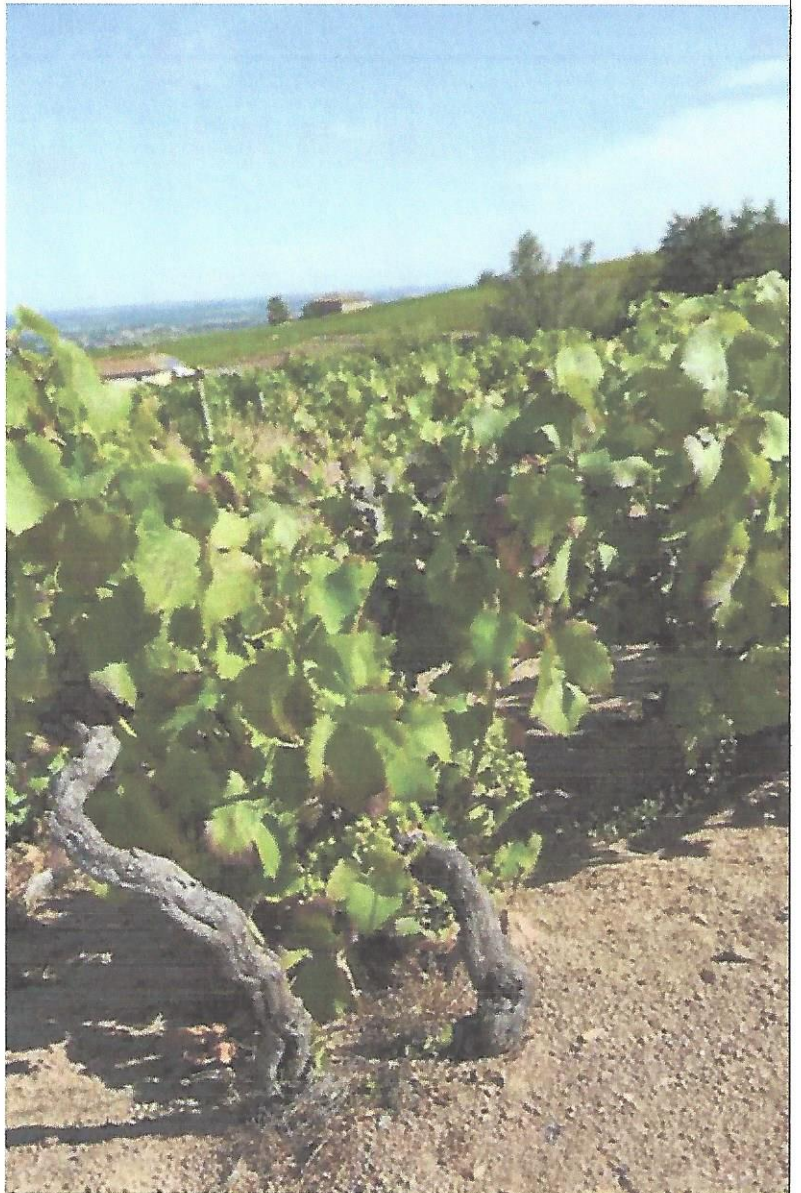
.....
 היין הזה מהווה פתרון אידיאלי
 לשולחן שהסועדים בו הזמינו מנות
 מעורבות וכולם רוצים לשתות רק יין
 אחד ובעיקר אדום. מטעמי בריאות...

- פלרי (Fleurie). נחשב למלכת ה-Cru .
 יין 'נשי' פרחוני, משיי, קטיפתי ומפתה.
- מולן-אה-ואן (Moulin-à-Vent) נחשב למלך
 הבוז'לה קרו. בעל גוף הנוטה לבינוני, עם מבנה ועמוד
 שידרה, דומה ליין פירותי מבורגון.
- ז'וליינה (Juliéna), נחשב גם הוא ליין 'גברי'
 עם טעמים אדמתיים. בזמנו הוא היה היין של
 הבהמה הפריסאית.

להשלמת התמונה אציין את שבעת הקומנות הנוספות
 ואלו: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly,
 Morgon, Régnié and St. Amour

התאמה לאוכל

בוז'ולה קרו (Cru) הוא אחד היינות היותר וורסטיליים
 שיש. הוא מתאים לפיקניק וגם לא מבייש ארוחת ערב
 רצינית. נהוג להגיש אותו מקורר מעט ל-16-17 מעלות.
 הגוף הבינוני של היין נותן לו משקל קל המתאים הן
 לדגים והן לבשר, בעיקר קר, כפי שיין לבן משרדונה,
 למשל, גם היה מתאים. ארומות הפלפל יתאימו אותו לאוכל
 מעט מתובל או מתוק (דבר שיין לבן לא יוכל לעשות) וככלל
 הוא יתאים כמעט עם כל אוכל המתאים לפינו-נואר. דגים,
 כולל סלמון צלוי, בשר קר, נקניקים, עופות, ברווזים, ואפילו
 בשר צייד. בישול עם פירות אדומים יפיק חוויה מיוחדת עם
 יינות אלו. היין יכול להתאים גם למאכלים מבוססי רוטב
 עגבניות בעוד רוב היינות האדומים, שאינם איטלקיים, לא
 יתאימו. היין הזה מהווה פתרון אידיאלי לשולחן שהסועדים
 בו הזמינו מנות מעורבות וכולם רוצים לשתות רק יין אחד
 ובעיקר אדום. מטעמי בריאות... •



בדרום. היינות באים מהכרמים הטובים ביותר של האזור
 ויכולים להציג ריכוז טוב אשר לעיתים מזכיר את יינות
 בורגון. חלק מהיינות ניתן ליישן למספר שנים. תהליך ייצור
 היין נעשה בדרך של תסיסה רגילה, כאשר למסך הסופי
 מוסיפים לפעמים קצת יין שעבר השריה סמי קרבונת.
 היינות מיושנים בעץ לתקופה קצרה והתוצאה: יינות עם
 גוף קל עד בינוני, טנים ואלכוהול נמוכים. הארומות הן של
 תותים, דובדבנים אדומים ושחורים ופלפל שחור. לפעמים
 גם בננות ומסטיק בזוקה. הטקסטורה חלקה ועגולה והיא
 נותנת תחושת משי. היינות היותר 'גבריים' של האזור
 מציגים טנים מודגשים יותר וכן יותר פרי שחור ופלפל. היין,
 על אף איכויותיו, סובל מהמוניטין הנמוך של יינות בוז'ולה.
 יש עשר קומנות (Cru) המייצרות את היינות האלה. הבעיה
 היא שכדי להתנתק מהמוניטין הנמוך של הבוז'ולה הס
 מלהזכיר על התווית השם 'בוז'ולה'. אז איך ידע צרכן מה
 הוא קונה? יש עשרה Crus שכדאי ללמוד את שמותיהם.
 עד כמה שידוע לי מיובאים לארץ יינות משלוש קומנות
 (מחיר היין כ-75 ש"ח) כדלקמן:

חיים הלפגוט
 helfgott@netvision.net.il
 הכותב, עו"ד במקצועו,
 זכה בתחרות פרס ירדן 2009,
 מומחה גם להשקעה ביין כמנוף פיננסי