

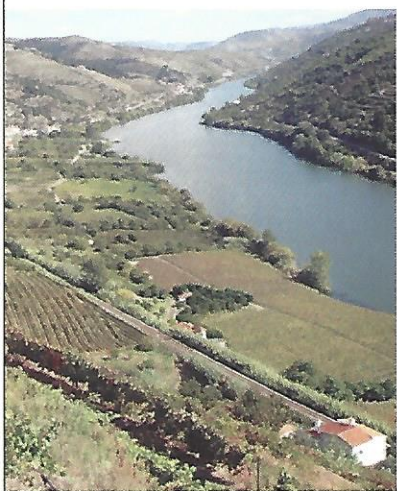
חזק, חזק ונתחזק.

תורת היין המחוזק - חלק ב'

חיים הלפגוט

בהמשך סקירת מסדר היינות המחוזקים בעולמנו ממהר חיים הלפגוט לחזור מאוסטרליה לפורטוגל, והפעם לכבוד מלך המחוזקים, יין הפורט





רות'ארגלן

היינות המחוזקים של רות'ארגלן, בצפון מזרח האזור החם והיבש של ויקטוריה שבאוסטרליה, עשויים מענבי מוסקט ובחיקוי לשיטת התנור של המדירה. היין מתיישן בסככות פח לוחטות תוך חמצון מכוון אשר יוצר יין מתוק ודביק, עם גוף מלא ומאד מרוכז בעל מכלול טעמים מגוונים, מפירות יבשים ועד ריבה, קפה, אגוזים, קרמל וכו'.

פורט

באזור דואורו בפורטוגל, לאורך נהר הדואורו והקורגו הנשפך לתוכו, על טרסות חתוכות בסלעי צפחה (Schist) ומסביבם גרנית, על גבעות תלולות, בטמפרטורת קיץ שמגיעה ל-40 מעלות עם 700 מילימטר משקעים בשנה, נטועים כרמים מהם מייצרים את יינות הפורט. 80 זנים שונים יכולים להשתתף בייצור היין, אם כי יש 29

עקב העלויות הגבוהות מועכים את המיץ מהענבים בעזרת דריכת רגליים או בשימוש ברובוטיקה אשר מחקה את הפעולה האנושית

זנים מומלצים ומתוכם מועדפים חמישה: טינטה טוריד (הלא הוא הטמפרניו הספרדי), טוריגה נסיונל אשר נחשב לזן הטוב ביותר, טוריגה פרנקה, טינטו קאו וטינטה ברוקה. בתהליך הייצור התירוש עובר תסיסה קצרה של יומיים-שלושה להפיכת כמחצית הסוכר לאתנול. ברגע שהיין מגיע לרמת אלכוהול של 9-6% הוא מופרד מהקליפות ומועבר למיכל אשר 20% ממנו מלא באלכוהול בריכוז של 77%. השמרים מתים והתסיסה נפסקת בדרך ליצירת יין מתוק עם כ-20% אלכוהול.

תהליך תסיסה ממושך עוזר במיוחד לסחית הצבע והטעמים מהענבים. מאחר ובתהליך עשיית הפורט התסיסה היא קצרה יותר מתהליך עשיית יין יבש, מיצוי הצבע והטעמים נעשה בדרך של דריכת התירוש ברגליים באופן מתמשך ואנרגטי למספר רב של שעות. עקב העלויות הגבוהות מועכים את המיץ מהענבים בעזרת דריכת רגליים או בשימוש ברובוטיקה אשר מחקה את הפעולה האנושית וזאת רק בתהליך ייצור של הפורט הטוב ביותר, הרי הוא הווינגט'.

היין המחוזק מועבר לחביות גדולות המכילות 600 ליטר כדי שיתחיל את תהליך היישון במרתפי היקב. לקראת

האביב החביות מועברות ליישון סופי ולעיתים אף לשיפור מחזק במרתפים המקוררים והלחים של מחסני הסוחרים בעיירה וילה נובה דה גאיה, שנמצאת מדרום לנמלה של פורטו. הסגנון של הפורט תלוי בשיטות היישון אשר נחלקות ליינות אשר בעיקר נועדים ליישון בבקבוק ולא להארה אשר מתיישנים בחביות או מיכלים אחרים. הסגנונות העיקריים הם:

1. **רובי פורט**, אהוב על הבריטים. מתיישן שנתיים-שלוש בכל מיני כלים: עץ, מלט או פלדת אל חלד. היין הוא תוצאה של ערבוב של שנות בציר שונות, בעל צבע כהה, ארומות של פרי טרי, עם גוף מלא ואלכוהול גס.
2. **טאוני פורט**, חביבים של הצרפתים. מתיישן בחביות עץ גדולות למשך שלוש עד שלושים שנה. ההתיישנות הארוכה גורמת לצבע לקבל גוונים יותר בהירים ולאיבוד טעמי הפירות הטרשים ורכישת ארומות וטעמים מחומצנים של אגוזים, טופי, תאנים מיובשות, קרמל ושקדים. טאוני פורט אשר התיישן מעל ל-7 שנים יכולים להיקרא 'רזרב'. הוא בעל טקסטורה של משי. יש גם תוויות של 10, 20, 30, או 40 שנות יישון. היינות הם ערבוב של שנות בציר שונות.
3. **קרסטד פורט (Crusted Port)** מבוקבקים ללא סינון והם נקראים כך בגלל המשקעים שבבקבוק. הענבים באים משנות בציר שונות. הם מתיישנים בבקבוק ולהם צבע כהה וגוף מלא.
4. **טאוני פורט משנת בציר ספציפית נקרא קוהיטה (Colheitas)** והוא משלב את האפיונים של טאוני





.....
 מאחר והיין אמור להתיישן תקופה ארוכה
 בבקבוק קשה מאד להעריך איך הוא יהיה
 בסוף הדרך. בילדותי ביפו היו אומרים שאנחנו
 בפרק הראשון של ההתחלה של המבוא

ההעברה לזכוכית ותאריך הביקבוק. היין משלב מורכבות ועושר פרי עם טקסטורת משי של טאוני.
 6. **וינטג' פורט**, מלך הפורטים אשר מיוצר רק בשנים טובות במיוחד, (בממוצע 3 פעמים בעשור) מהענבים הטובים ביותר הגדלים בעיקר באזור סימה קורגו. היין מבוקבק לאחר יישון של שנתיים בחביות, ללא סינון. היין אמור להמשיך את תהליך היישון בבקבוק לפחות 10 שנים (הטובים מתיישנים שלושים שנה ויותר) כדי לפתח את המורכבות והטקסטורה החלקה של היין.
 ליין ארומות של פירות יבשים, קקאו, קפה, טבק עם תבליני קינמון ופלפל. וינטג' המיוצר מענבי יקב ספציפי (single quinta vintage) נעשה בשנים טובות אך בדרך כלל לא בשנים המוכרזות כווינטג'.
 7. **ביקבוק מאוחר של וינטג' פורט (LBV)** הוא הוינטג' של העניים. מיוצר מענבים של שנה ספציפית ומבוקבק לאחר ארבע עד שש שנות יישון בחבית, יש סגנון אחד בו היין מבוקבק ללא סינון וממשיך להתפתח בבקבוק ואילו האחר- לאחר סינון וייצוב בקור. היין מאופיין בטנים הבולטים.

.....
 עם האפיונים הספציפיים של שנת הבציר. היין חייב להתיישן לפחות 7 שנים בעץ, ולרוב הוא מיושן הרבה יותר. התווית נושאת גם את תאריך הביקבוק וכדאי לשתות אותו תוך שנה מביקבוקו.
 5. סוג מיוחד של טאוני הוא **הגרפיירה (Garrafeira)** אשר נוצר מענבים של שנת בציר ספציפית ואשר משלב את היישון המחומצן של בין 3 ל-6 שנים בעץ עם יישון נוסף במיכל זכוכית (demijohn) למשך לפחות שבע שנים כאשר במציאות זה יכול להגיע ל-20,30 או אפילו 40 שנה. לאחר היישון בזכוכית היין מבוקבק בבקבוקים רגילים. בתווית יהיו שלושה תאריכים: הבציר, תאריך





איך היין של יקבי רמת הגולן משתווה ליינות פורט?

תהליך הייצור של היין ברמת הגולן מאד דומה לתהליך ייצור וינטג' פורט בדואורו. מערכת הענבים אמנם לא נעשתה בדרך היקרה של דריכת רגליים אלא על ידי שיטות מעיכה רגילות ליין יבש ומיצוי הצבע והטעמים נעשו הן על ידי השריה קרה של שלושה ימים והן על ידי ערבוב ושפיכה תכופה של התירוש התוסס על הזגים הצפים למעלה (בצרפתית-Remontage). התסיסה במקרה הזה הייתה בטמפרטורה גבוהה של 28 מעלות, ועם הצטברות 5% אלכוהול היין הופרד מהקליפות והתסיסה הופסקה על ידי הוספת כוהל בחוזק של 80% (בדואורו מוסיפים כוהל של 77%) והיין בחוזק של 18% (בדואורו הוא 20%) התיישן בחביות עץ, חלקן חדשות, למשך 26 חודשים (בדואורו, בדרך כלל, שנתיים). היין בוקבק ללא סינון, כפי שכל וינטג' פורט נעשה.

צריך להדגיש שמאחר והיין אמור להתיישן תקופה ארוכה בבקבוק קשה מאד להעריך איך הוא יהיה בסוף הדרך. בילדותי ביפו היו אומרים שאנחנו בפרק הראשון של ההתחלה של המבוא...



.....
האף גילה עוצמות מודגשות של פרחים לבנים אשר בהפשטה, כאילו מעלות את השותה למעלה
.....

ובכל זאת?

היין של רמת הגולן העונה לשם T² הוא משנת בציר 2008. האף מגלה ארומות בעלות עוצמה בינונית של אדמה, תבלינים, עלי טבק, דובדבנים עם רמזים לפטל שחור. היין מתוק בעל גוף מלא עם חמיצות בינונית פלוס, טנים גבוהים אך בשלים ורכים וארומות מודגשות של פרי אדום טרי מדובדבנים ועד תותים, ושוקולד מריר. לשם השוואה טעמתי וינטג' פורט 2007 של ווארס. כאן האף גילה עוצמות מודגשות של פרחים לבנים אשר בהפשטה, כאילו מעלות את השותה למעלה לעומת האדמתיות של הירדן. עוד הודגשו ביין של ווארס ארומות של דובדבנים ופטל שחור וכחול. ליין גוף מלא, טנים גבוהים ומיובשים, הפרי פחות טרי, יותר 'קומפוט' ויותר שוקולדי מהירדן אך בעל אופי מורכב יותר. המשקעים כבר החלו להצטבר.

חיים הלפגוט
helfgott@netvision.net.il