



הבועות הבאות עלינו לטובה

כתב: חיים הלפגוט צילומים באדיבות: Serge Chapuis, Dan Dickenson

לקראת חליצת הפקק לכבוד השנה החדשה סוקר חיים הלפגוט את תולדות השמפניה. איך יוזמתו של הנזיר שרצה להציל יין חסר טעם, ילדה את היין המהולל ביותר בעולם.

להתסיס את הענבים, וקיבל מין משקה שיש בו חמיצות רבה ומינרליות בעלת ארומות פרחוניות אך ללא זכר לפרי. המשקה הזה לא היה טעים. מאחר שבמשוגעים עסקין, הוא לא ויתר וניסה למצוא דרך ליצירת מהות ליין החמוץ הזה. פתאום צץ במוחו הקודח רעיון להכניס ליין בועות. אולי הבועות יסתירו את טעמו הלא כל כך טוב של היין וייצא משהו מורכב ואלי גם טוב, חשב לעצמו הנזיר, והשאר את היין על שמריו במשך זמן מה. היין המבעבע שנוצר היה מעניין, אך בכל זאת, ללא הבשלה אמיתית של הפרי, המרקם שלו היה דל, קשה ולא נעים. היה חסר הטעם שבא בדרך כלל מן הפרי. על היין השתלט הטעם שהתקבל מהשריית היין בשמרים.

"אולי תוסיף קצת סוכר ליין", הציע מנהל המנזר לנזיר התימהוני שמעמדו, אפשר לומר, הלך והשתפר. תוספת הסוכר יצרה איזון בין החמיצות של הפרי והמתיקות של הסוכר בתוספת מינרליות. נוצר יין אלגנטי שהתווספו לו מרקם עגול וטעם מתחנף. בגאונותו ובעקשנותו הצליח הנזיר שלנו, ששמו דום פריניון, להפוך יין רע למותג שמוכר היום בשם - "שמפניה". פריניון היה נזיר בנדיקטיני שייצר את השמפניה הראשונה שלו בשנת 1670. כמו בכל הצלחה היסטורית, גם במקרה של הנזיר המבעבע שלנו, צצו לו פתאום שותפים. חוקרי ההיסטוריה סוברים שדום פריניון

יפורנו מתחיל בנזיר שחי לו במנזר בארץ צפונית באזור קו הרוחב של חמישים מעלות. הקרה הגיעה אפילו באביב, ובשנים שהצליחו להתגבר עליה, עונות הקיץ והאביב היו די נסבלות. אבל החורפים היו תמיד מקפאים ורוחות מערביות מקפאות הגבירו את הקור. הנזיר שלנו השתגע ובאופן לא גיוני לחלוטין החליט לשתול באזורו כרמים כדי לייצר יין. "איך יבשילו הענבים כאשר כבר בתחילת הסתיו מגיע מזג אוויר קר ורטוב?". שאלו אותו חבריו. הנזיר הלך לחשוב. חקר, מצא וחזר עם אשכול ענבים שמבשילים מוקדם, "אתפלל שלא תהיה קרה באביב ושאלוהים ייתן לנו כמה ימי שמש בעונת הגידול", חשב לעצמו. "פינו נואר, זן המבשיל מוקדם, יהיה עבור היין האדום, וללבן נשתול שרדונה. שניהם עשויים להבשיל לפני שיתחילו תלאות הסתיו. חוץ מזה אשתול את שורות הענבים לכיוון מזרח כדי שיהנו מקרני השמש של הבוקר. יש כאן גבעות בגובה של כ-250 מטרים ועליהן עצים. אם נשתול את הכרמים באמצע המדרון, האוויר הקר יתגלגל מהמדרון לעמק ובמקומו יעלה אוויר חם יותר. גם האדמה הגירית תשמור לנו על החום".

ואמנם הנזיר שתל כרם, אך בזמן גדילתם של הענבים הטמפרטורה הממוצעת הייתה מתחת ל-15 מעלות צלזיוס, והענבים לא הצליחו להבשיל לגמרי. הנזיר החליט





כמו אמריקה שלא קולומבוס גילה אותה, גם השמפניה רשומה על שמו של דום פריניון שלא המציא אותה

איך מכניסים בועות ליינ?

■ השיטה הקלאסית של יינות שמפיין Methode Champenoise

בשיטה זו הבועות הן תוצר של תסיסה שנייה שנעשית בבקבוק עצמו. מבקבקים יין יבש שהופק בתסיסה רגילה של תירוש. זה הוא יין הבסיס שבתוספת סוכר ושמרים (trriage) תוסס פעם נוספת בבקבוק. בעקבות התסיסה נוצר פחמן דו-חמצני, שנלכד בבקבוק הסגור ונמס ביין. השמרים מתים וצריך להוציא אותם מהבקבוק, אחרת היין יהיה עכור. כדי לעשות זאת שמים את הבקבוקים על כונן מיוחד (pupitres) בזווית של 45 מעלות. אחר כך מתבצע תהליך שנקרא remuage, שבו מומחה צריך לבצע תנועה סיבובית של הבקבוק כל יום או יומיים. לאחר כשישה שבועות מתחילת התהליך השמרים מתרכזים בצוואר הבקבוק. יש לציין שכל התהליך המתואר כאן אורך הרבה זמן והוא יקר מאוד כאשר מבצעים אותו אנשי מקצוע המומחים לעניין. כיום יש מכונה בשם Gyropalette, שברוב המקרים מחליפה את הפעולה האנושית.

בהמשך התהליך מקפאים את צוואר הבקבוק, ופותחים את הבקבוק. בעקבות פתיחת הבקבוק הלחץ של הפחמן הדו-חמצני המצוי בבקבוק מעיף החוצה את המשקעים של השמרים הקפואים. פעולה זו נקראת disgorgement. השלב הבא בתהליך הייצור, כפי שזכור לנו מסיפורו

.....
 "אולי תוסיף קצת סוכר ליינ", הציע מנהל המנזר לנזיר התימהוני שמעמדו, אפשר לומר, הלך והשתפר

לא ממש המציא את השמפניה, אלא רק שכלל ופיתח אותה. כמו בכל האגדות אנחנו לא ניתן לעובדות להרוס את המיתוס ההיסטורי. את השמפניה המודרנית מייצרים בעיקר בבתי ייצור גדולים שקונים ענבים מאזורים שונים במחוז שמפיין שבצפון מזרחה של צרפת. יש לציין שרק ליינות המבעבעים המיוצרים בשיטתו של דום פריניון במחוז שמפיין מותר להיקרא שמפניה. שאר מבעבעי העולם זכו לקבל שמות מקומיים או שהם מוגדרים כיינות שהם "בסגנון שמפניה".

שמפניה טיפוסית מתאפיינת בארומות של פרחים לבנים, ולעיתים גם ארומות וטעמים של תפוחים ירוקים, אגסים, לחם, שמרים ופֶרְיוֹשׁ. ליינ תהיה חמיצות גבוהה, גוף שעשוי להיות בינוני עם מרכבות שמגיעה מהשמרים וטקסטורה עגולה שמקורה בסוכר. היין יהיה אלגנטי ומדיק. המשקה מהווה אפריטיף מצוין לגירוי התיאבון.





של הנזיר, הוא הוספת סוכר. לאחר הוצאת המשקעים של השמרים מוסיפים לבקבוק liqueur d'expédition המכיל קצת יין (במקום היין שנשפך עם הוצאת השמרים) יחד עם סוכר וסולפאטים, המשמשים כחומר משמר. הליך זה נקרא dosage, והוא קובע את מידת המתקות של היין המבועב. כדי שהיין יקרא ברוט ורוב השמפניות הן, למעשה - brut, צריך שהוא יכיל פחות מ-12 גרם סוכר בליטר, בסטייה של עד שלושה גרם.

שמרים ומיני מאפה. נוכחות השמרים המתים שומרת גם על טריות היין. לכן יינות שהיו בהם שמרים יותר מעשר שנים, יהיו טריים יותר מיינות אשר שוחררו מהשמרים ואז התיישנו בבקבוק במשך 10 עשר שנים או יותר בלעדיותם. בסוף הדרך נמזג היין והפחמן הדו-חמצני, שנמס ביין, משתחרר בכוס בצורת בועות קטנות, אינטנסיביות ועמידות לזמן רב. בזכות תכונה זו אפשר להשאיר בקבוק פתוח שעות רבות בלי לאבד מעוצמת הבועות ביין. להשלמת המידע אציין רק כי יינות שמפיין מופקים מענבי שרדונה, פינו-נואר ופינו מונייר, זנים המבשילים מוקדם לפני בוא הסתיו.

.....
**שיווי המשקל האידאלי של מגנום קטן,
 התפאר הסלר- מסטר של בולינגר**

יש לזכור שלפני ה-disgorgement היין נשאר בבקבוק יחד עם המשקעים של השמרים המתים (lees) במשך זמן רב. כדי לייצר שמפניה רגילה חייבים ליישן את היין על השמרים במשך 15 חודשים. לייצור שמפניה וינטג' נדרשות שלוש שנים, ובפועל התהליך אורך עד עשר שנים. השמדת תאי השמרים באמצעות אנזימים של התאים עצמם (autolysis) משחררת מרכיבים היוצרים ארומות של טוסט, לחם טרי,

אם כי לכרמים (למעשה לכפרים) בשמפיין קלסיפיקציה של גראן קרו ופרמייר קרו הקובעים את המחיר שמשולם למגדלים, היינות מופקים מתערובת של ענבים מאזורים שונים, לכן התוויות אינן מציינות את מקור הענבים או את הקלסיפיקציה של הכרמים. לדברי גוד והרופ, בספרם Authentic Wine - Jamie Goode and Sam Harrop, University of California Press, 2011 "יינות שמפיין הם היינות המהונדסים ביותר מבין היינות הקיימים... והמגדלים לא נדרשים לגדל ענבים הנושאים מאפיינים מובהקים שיועברו ליין". יש לציין שבשנים האחרונות החלו כמה מהמגדלים שנהגו למכור את הפרי לבתי שמפניה גדולים, לייצר שמפניה

מרתפי השמפניה של יקב פאייאר, שבמחוז שמפיין





■ שיטת הטרנספראג'

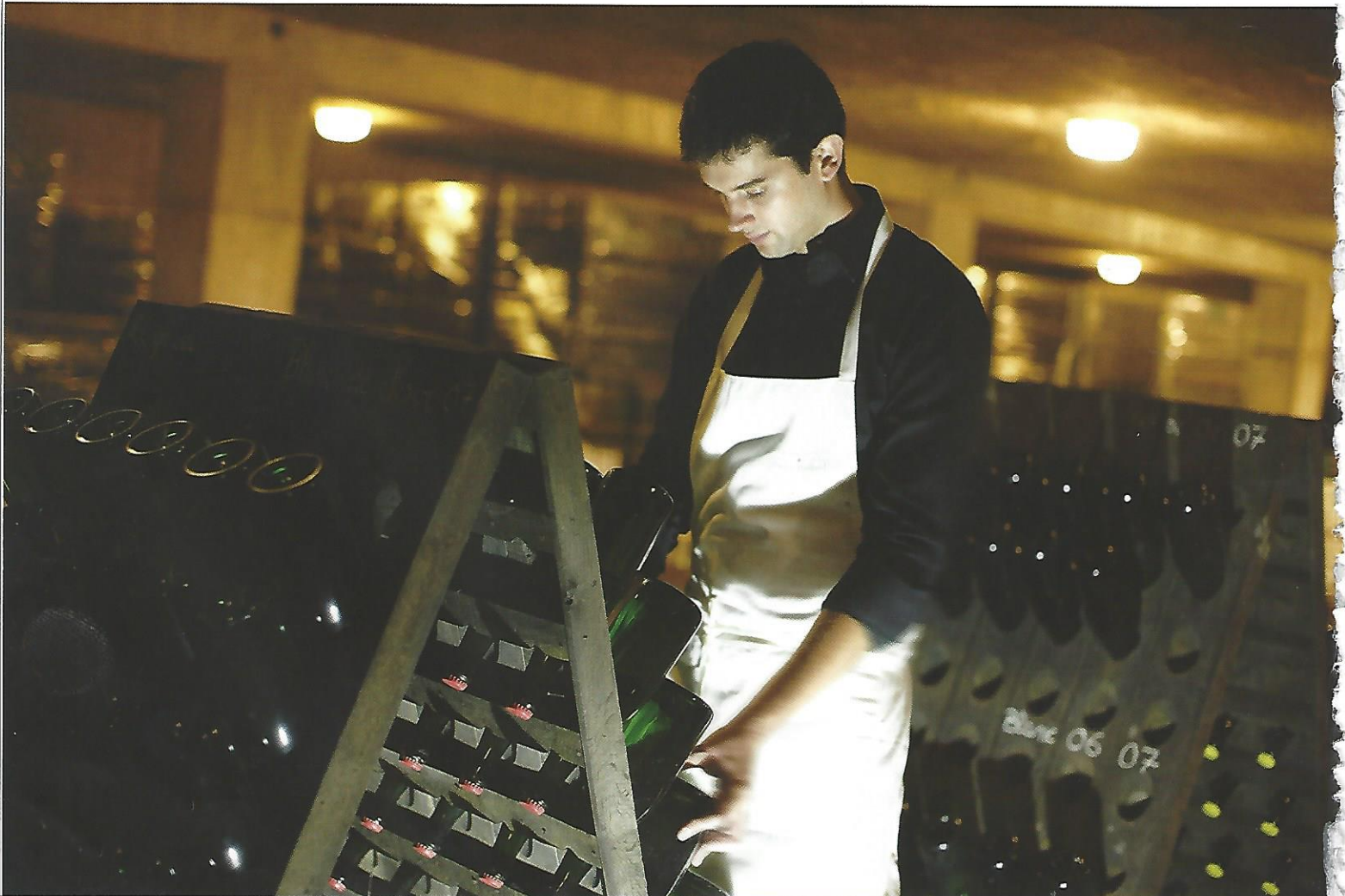
היא וריאציה לשיטה המסורתית לייצור יין מבעבע ונועדה ליינות הנשמרים בבקבוקים קטנים. מיד לאחר הוצאת המשקעים של השמרים בהתאם לשיטה המסורתית מעבירים את היין בתוספת סוכר למיכלי לחץ ומשם - לבקבוקים קטנים.

■ שיטת השארמה

(ידועה גם כשיטה האיטלקית, אם כי הומצאה בבורדו)
לאחר שהתקבל יין יבש מהתסיסה הראשונה מעבירים אותו למיכל סגור, ומוספים לו שמרים וסוכר. אלה מתחילים את התסיסה השנייה, הפעם לא בבקבוק אלא במכל לחץ סגור כדי לשמר את הפחמן הדו-חמצני, שנוצר בתסיסה. לאחר עצירת התסיסה השנייה היין יכול להמשיך להתיישן על שמריו על פי ראות עיניו של היינן. בפועל התהליך נעשה תקופות קצרות של עד שישה חודשים. הביקבוק נעשה תחת לחץ, כמובן, עם הפחמן הדו-חמצני שנמס ביין ולאחר שהיין עבר סינון שניקה אותו ממשקעי השמרים המתים. ליינות שנוצרו בשיטה זו בועות גדולות יותר, אך הן לא מחזיקות מעמד זמן רב. ליין אין כושר התיישנות והוא סובל מסטיגמה של יין מבעבע זול.

בעצמם תוך הקפדה על יין בסיס ברמה גבוהה יותר. התוויות של יינות המגדלים מציינות את שמות הכרמים שמהם נבצרו הענבים ואת רמתם, כדי לשמור על כבוד הטרואר. בנוסף לכך, היין מבוקבק ללא תוספת סוכר. גוד והרופ מציינים את דברי פייר לרמנדייה, אחד המגדלים המפיקים יינות שמפניה: "אין לנו מה להסתיר. אנחנו סומכים על הענבים שלנו וגאים בהם. לכן אנחנו רוצים להציג את היין כפי שהוא בלי המייק אפ של ה-dosage". הטענה של המגדלים-יצרנים היא שלפני שמייצרים יין מבעבע טוב חייבים להפיק יין בסיס טוב. יש עוד כמה אזורים בעולם שהאקלים בהם קר ומתאים לייצור יינות מבעבעים בסגנון שמפניה, למשל - טסמניה שבאוסטרליה, קרנרוס בדרום עמק הנאפה, שם הקרה נגרמת ממשבי רוח קרה מהאוקיינוס, או באזור עמק הלואר. יינות מבעבעים רבים בעולם - כמו הקאווה הספרדי, הסקט הגרמני (Deutscher Sekt), יינות מבעבעים מקליפורניה, פרנצ'יאקורטה (Franciacorta) מאיטליה, וובריי מעמק הלואר ואף יינות יקבי רמת הגולן - מיוצרים בשיטת הייצור המתוארת לעיל. על התוויות של היינות האלה היה נהוג לכתוב שהיין מיוצר בשיטה השמפנואזית (Methode Champenoise). לאחר מאבקים משפטיים הצליחו יצרני השמפניה לאסור את השימוש בביטוי זה ליינות שאינם שמפניה, ובמקומו משתמשים בביטוי "שיטה מסורתית".

הסיבוב הידני והקלאסי של השמפניה בעת תהליך ה-remuage דורש מקצועיות רבה



ביין מגיעה לשבעה עד תשעה אחוזים וחצי מפסיקים את התסיסה על ידי קירור. אחר כך מסננים את היין ומבקקים אותו. אסטי של מרטיני, שטעמתי, הוא יין זהוב בעל בועות קטנות זריזות אך מעטות, מתקתק עם טעמים של צלחת ענבים בקיץ, ופריחת תפוזים מלווה בחמיצות נעימה, יין נעים לשעות בין הערביים הרומנטיות של הקיץ שאינו מתיימר להיות בסגנון של יינות שמפניה. ייחודו של היין ייהרס, כאמור, בתהליך הייצור המסורתי.

METHODE ANCESTRALE

שיטה זו נועדה לשמור על הארומות של הענבים, ויש לה שתי וריאציות. זאת כנראה השיטה המקורית לייצור יין מבעבע על ידי בֶּקְבוּק, לפני שכל הסוכר השיורי הופך לאלכוהול, המאפשר את המשך התסיסה בבקבוק. היין הנוצר מבעבע בעוצמה נמוכה וטעמו חצי מתוק. דוגמה לייצור בשיטה האמורה נעשית בדרום צרפת: היין מיוצר מענבי המאוזק שמבשילים מאוחר. התסיסה הרגילה מתחילה בסתיו ומפסיקה בחורף הקר, כאשר היין מכיל כחמישה אחוזים של אלכוהול. בחודש מרץ היין מבוקבק, ועם עליית הטמפרטורה מתחדשת התסיסה בבקבוק. התסיסה נפסקת כאשר רמת האלכוהול ביין מגיעה לכתשעה אחוזים. המשקעים של השמרים המתים הנשארים בבקבוק עלולים ליצור יין עכור.

השיטה המסורתית עוצבה כדי להתגבר על חוסר ההבשלה של הענבים המיועדים ליינות שמפיין. אך יש סגנון של יין מבעבע שדווקא מנסה להדגיש את ארומות הפרי - לדוגמה יין העשוי מענבים ארומטיים, כמו המוסקט של אסטי האיטלקי, הריזלינג הגרמני או יין מבעבע מענבי ברברה כמו זה של יקב הר תבור. קשה לי לתאר את הטעם של פרוסקו, למשל, שהיה מופק בשיטה המסורתית. תהליך הייצור המסורתי היה גורם לארומות הפרי להיחלש ואף להיעלם לגמרי. שיטת השארמה שומרת על טריות הפרי ומתאימה יותר לייצור יין מבעבע פירותי.

וריאציות לשיטת השארמה

תהליך הייצור של יינות אסטי (שונה ממוסקטו ד'אסטי) מאזור פיימונטה, העשויים מענבי מוסקט, הוא וריאציה לשיטת השארמה: בתהליך זה מתבצעת רק תסיסה אחת. מכניסים את התירוש למכלי לחץ סגורים ומוסיפים לו שמרים כדי לאפשר תסיסה. כאשר רמת האלכוהול

.....
אנחנו סומכים על הענבים שלנו וגאים בהם.
לכן אנחנו רוצים להציג את היין כפי שהוא
בלי המייק אפ של ה-dosage
.....

אחד מכפרי מחוז שמפיין ששמו, כמו שם הכפרים האחרים, לא תמיד מצוין על תווית השמפניה של היצרנים הגדולים



ולבסוף, שיטת "משאבת האופניים"
 בשיטה זו משאבה דוחסת גז למכל יין שמבוקבק תחת לחץ. התוצאה: בועות גדולות הנעלמות תוך זמן קצר. משתמשים בשיטה זו ליינות הזולים ביותר.

CLAIRETTE DE DIE ■
 שיטה מקובלת בדרום עמק הרון בצרפת. מייצרים יין מבעבע מענבי מוסקט. התסיסה הראשונה של התירוש מתחילה במיכל רגיל וממשיכה בבקבוק. כאשר רמת האלכוהול מגיעה לשבעה אחוזים, התסיסה נעצרת באופן טבעי. היין עובר סינון ומבקבקים אותו שנית, עם תוספת סוכר, על פי הצורך. מתקבל יין מבעבע הנושא אחוז נמוך של אלכוהול, בועות עדינות, ארומות עדינות של פרחים וטעמים של ענבים ויערה.



לכבוד השנה האזרחית החדשה הופיעה על מדפינו סדרת בקבוקי השמפניה המעולה של לורן פרייה. הסדרה כוללת ארבעה סוגי שמפניות: לורן פרייה יבשה BRUT, לורן פרייה יבשה מאוד ULTRA BRUT, לורן פרייה רוזה ברוט ROSE BRUT, ולורן פרייה רוזה ברוט CUVÉE ROSE BRUT. בית השמפניה לורן פרייה נוסד ב-1812 על ידי אלפונס פירלו, חבתן ויצרן בקבוקים שרכש שתי חלקות מובחרות בשמפיין והחל לייצר שמפניה. שתי מלחמות העולם במאה שעברה לא היטיבו עם התעשייה, שכמו שאר התעשיות סבלה ממשברים כלכליים שגרמו לשינויים ולהחלפת ידיים. ב-1949 הייתה לורן פרייה בבעלותו של ברנרד נונקורט, בנה של מרי שרכשה את הבית בשלהי מלחמת העולם השנייה. ברנרד זכה להיות בין החיילים שפרצו ל"קן הנשרים" מבצרו של היטלר ושם, בתוך מרתף יין מפואר, גילה להפתעתו מאות ארגזים של השמפניה שנבזזה בידי הנאצים. ברנרד נונקורט היה גם פורץ דרך בחידושי בתחום הייצור. הוא היה הראשון שהשתמש במיכלי פלדה אל-חלד בתהליך הייצור. מאוחר יותר בית לורן פרייה היה הראשון שערבב שמפניה משנות בציר שונות וייצר שמפניה סמוקה משנות בציר שונות על טהרת זן הפינו נואר. השמפניה של לורן פרייה התמסדה גם כשמפניה הרשמית של חגיגות פרסי האוסקר והאמי.





השמפניה שנמכרה ב - 100,000 יורו

בעת כתיבת מאמר זה וללא קשר אליו הוזמנתי לאירוע השקת שמפניות Armand De Brignac אשר מיובאות לארץ. היינות שטעמנו היו כל כך יוצאי דופן עד שהחלטתי להקדיש להם מספר שורות.

ב-2009 פרסם מגזין Fine Champagne תוצאות של טעימה עיוורת של 1000 מותגים: שמפניה זו זכתה במקום הראשון.

השמפניה איננה וינטאג' אלא תערובת של שלושה בצירים מוגדרים: 2003, 2005 ו-2006.

ה-Dosage שמתווסף לשמפניה עם ביקבוקה ואשר, כאמור, קובע את מידת מתיקות היין, הוא תערובת יין וסוכר אשר התיישנה בחביות עץ למשך 9 חודשים.

בקיבוק בקיבולת של 30 ליטר (שיא עולמי) נמכר ב-100,000 יורו. בארץ, המחיר לצרכן בארץ של הבלנק דה בלנק והרוזה יהיה "רק" 2650 שקלים לבקבוק. הברוט יימכר ב-1800 שקלים.

הטעם של הבלנק דה בלנק הוא שמיימי. אני ממש מתוסכל ממגבלות השפה לתאר את מעלותיו. יש לו ארומות עדינות של לחם טרי, פרי הדר, פרחים לבנים עם מינרליות וחמיצות אשר עוטפות את הטעמים ומעלות אותם למרומים. הבעות קטנות אך עולות בכוס באינטנסיביות רבה וליין יש הסימט אולי הארוכה ביותר שהתנסיתי בה בימי חיי.

.....
...אבל הבועות הן אותן בועות וגם
היין הוא באותו סגנון
.....

גם היקבים תישבי ופלטור מייצרים את היין המבעבע בשיטה המסורתית, ולין גולד, הייננית של יקב עמק האלה מכינה לנו הפתעה של יין מבעבע בשיטה המסורתית. בטעימה שעשיתי במרכיבים הראשונים של המוצר הלא מוגמר גיליתי יש למה לצפות. לעומת אלה- יקבי כרמל וכפר תבור מייצרים יינות בשיטת השארמה. כפר תבור מייצר יינות מבעבעים תחת התווית 562, ברוט לבן (80 אחוזים שרדונה ו-20 אחוזים קברנה סובינון) וברוט אדום, העשוי מענבי ברברה. הענבים נבחרו עקב רמת החמיצות הגבוהה שלהם. הברוט האדום הוא יין בצבע ורוד כהה-סגול בעל בועות מעטות ועצלות. התחושה היא של יין שפשוט הוסיפו לו בועות.

אור לגויים

ג'אמס הלידי, סופר ועיתונאי יין אוסטרלי, דיווח בהתרגשות כי בבית "שמפניה בולינג'ר" החליטו לשנות את צורת הבקבוקים למה שהיה במאה ה-19. בבקבוק החדש- ישן היקף הצוואר מוקטן והבסיס מוגדל. צורת הבקבוק מחקה את היחס בין הבסיס לצוואר של בקבוק המגנום, הנחשב לבקבוק בגודל אידיאלי לשמירת יין. "זהו שיווי המשקל האידיאלי של מגנום קטן", התפאר הסלר- מסטר של בולינג'ר. לו ביקר האדון בארץ, היה נוכח לדעת שצורת הבקבוק המזכירה מגנום קטן, נפוצה כבר זמן רב ביקב פלטור... אם בפלטור עסקינו, להלן רשמי טעימתי את ה-בלאנק דה בלאנק של היקב הזה: ליין צבע לימון-זהוב. הבועות בו רבות ומתמידות וגודלן בינוני. הארומות מאופיינות בלחם טרי, מינרלים, פרחים לבנים, לימון ורמז לאשכוליות. המרקם שלו קצת מחוספס. היין יבש לגמרי ובקבוק ללא תוספת סוכר.

להשוואה אפשר למצוא יין בסגנון דומה משמפיין. מדובר בשמפניה מיינות מגדלים המכילה 85 אחוזים של ענבי שרדונה Larmandier-Bernier, Brut Traditional, 1er Cru N.V יקב פלטור לא זכאי אמנם לקרוא ליין שלו שמפניה אבל

הבועות הן אותן בועות וגם היין הוא באותו סגנון. •



• יינות מבעבעים בארץ הקודש

יקבי רמת הגולן, הן סדרת ירדן והן סדרת גמלא, מייצרים יינות מבעבעים בשיטה המסורתית. הבלאנק דה בלאנק (ביטוי המתייחס ליין מבעבע העשוי משרדונה) זוכה להוקרה רבה בקרב חובבי היין בארץ ועולם. הברוט של גמלא מיוצר מענבי שרדונה ופינו נואר. ליין צבע לימון-זהוב ובועות בינוניות שעולות בכוס באופן אינטנסיבי. זהו יין בעל ארומות של פרי מודגש וגם קצת לחם ושמרים ופרחים לבנים, בעיקר באף. היין בעל הגוף הנוטה למלא עשיר מדי לסגנון של שמפיין.