



# חזק, חזק ונתחזק. מבוא לתורת היין המחוזק

## חיים הלפגוט

מתיקותו של היין המחוזק מחזקת את נפשנו. נפוליאון העריץ מדירה  
וצ'רצ'יל שתה שרי. חיים הלפגוט סוקר עבורנו את המסדר העולמי של  
היינות המחוזקים

האופי של היין המחוזק נקבע בהתאם לסוג הענבים, האקלים  
והטרואר, אך בעיקר בהתאם לשיטת היישון, או אולי כדאי  
לומר 'העינויים' שהיינות עוברים בעת הכנתם.

### השרי שמתחזק רק אחרי התסיסה

בחרז אשר באנדלוסיה, בדרום מערב ספרד, באחד מאזורי  
היין הדרומיים ביותר באירופה, מגדלים את ענבי הפלומינו  
דקי הקליפות, מהם מייצרים את יינות השרי. שרי היא  
הדרך הבריטית לומר 'חרז'. החלקות הטובות נמצאות על  
אדמת אלברזיה, אדמות גיריות עם אחוז גבוה של אבני סיד  
(limestone) אשר שומרות יפה על לחות ויוצרות קרום קשה  
שמונע התנדפות. לצורך המתקת שרי משתמשים בין מתוק  
העשו מענבי פדרו חימנז.

המיוחדות של יינות השרי נעוצה בשמרים המקומיים  
הידועים בשם פלור, פרח בספרדית. בתהליך התסיסה,  
בסביבה אנרובית, שמרי הפלור הופכים את הסוכר שבתירוש  
לאנתול. עם סיום התסיסה, בסביבה אירובית, השמרים  
מתפרקים והשמנוניות אשר מכסה את התאים גורמת  
להם לצוף וליצור 'שמייכת שעווה' עבה שמגינה על היין  
מחימצון. כדי לעודד את השמרים ליצור את כיסוי הפלור,  
יישון היין נעשה בחביות לא מלאות (משאירים רווח של שני  
אגרופים, שהם כ-15% מהכמות הכללית). הפלור אינו יכול  
לשרוד ברמת אלכוהול מעל 16% ואינו מפתח את הכיסי  
השעוותי ברמת אלכוהול הנמוכה מ-14.5%. הפלור מוריד  
גם את רמת החמיצות בין ומוסיף טעמים טריים עם ארומות  
של שמרים ולחם טרי. סוגי השרי השונים מתייחסים לשלבי  
התפתחות הפלור.

**פינו** - יין שיושן מתחילתו ועד סופו תחת הגנת הפלור  
יהיה פינו (או מנזניה, תלוי במקום היישון). הפינו  
מחוזק לכ-15% הוא יין קל עם ארומות עדינות

ב  
חורף האחרון יקבי רמת הגולן שחררו לשוק  
יין אדום מחוזק בסגנון פורט אשר מורכב  
מזני הטוריה נסינל וטינטה קאו. שני הזנים  
הפורטוגלים שמופיעים בממסכים המסורתיים  
של הפורט. הטוריה נסינל נחשב לזן הטוב ביותר בפורטוגל  
אשר נותן יכול נמוך מאד של ענבים קטנים שיוצרים גם יין  
יבש בעל צבע עמוק, טני עם גוף מלא ומרכז ואשר מזכיר

האופי של היין המחוזק נקבע בהתאם לסוג  
הענבים, האקלים והטרואר, אך בעיקר  
בהתאם לשיטת היישון, או אולי כדאי לומר  
'העינויים' שהיינות עוברים בעת הכנתם.

במשהו קברנה סובינון צעיר. הטינטה קאו (השם הפורטוגלי  
הנכון הוא טינטו קאו, 'הכלב האדום') הגדל במקומות המים,  
מוסיף ארומות ותבלינים לבלנדים ובאזורים קרים ניחוח  
פרחים. זו הזדמנות נהדרת לסקירה של הסוגים העיקריים  
של יין מחוזק.

### מה הוא יין מחוזק?

יין שהוסיפו לו כוהל נקרא יין מחוזק. במאות הקודמות  
היינות חוזקו כדי לייצב אותם למסע ארוך בספינות. התוצאה  
הטעימה ילדה את הסגנון המחוזק. ההוספה יכולה להתרחש  
גם לפני תחילת התסיסה: המיסטל הצרפתי, למשל, הוא  
אלכוהול שזוקק מגפת (Marc) שהתווסף למיץ ענבים, תוך  
כדי התסיסה. גם הפורט הוא דוגמא לכך. לעיתים מוסף  
האלכוהול לאחר סיום התסיסה, כמו במקרה של השרי.

.....

## כדאי לזכור - הבניולס מהווה תשובה נכונה לשאלה: איזה יין 'הולך טוב' עם שוקולד

.....

לאחר גמר התסיסה היין מחוזק בהוספת כוהל כך שלפינו תהיה רמת אלכוהול של כ-15.5% -15% ולאורוסו כ-18% 20%. היישון נעשה בשיטת הסולרה: מערימים חביות יין זו על זו כאשר בכל שורה נמצא יין משנת בציר מאוחרת לשורה אשר מתחתיה. ביקבוק היין נעשה ע"י הוצאת עד שלישי מהיין שנמצא בחביות הישנות ביותר, אשר נקראות 'סולרה'. את השליש החסר ממלאים מחביות השנה שלאחריה וכו'. שיטה זו ידועה כ-

Running the Scales. ההוספה של יין טרי לחביות מאפשרת לפלור לחיות עד 10 שנים. הסולרות של ינות הפינו נמצאות בחדרים קרים ורטובים ושל האלורוסו בחום השמש להגברת החימצון. ינות הפינו מתיישנים בסולרה למשך 3-5 שנים, האמונטיאדו והאלורוסו כ-10 שנים והיינות הטובים ביותר כ-25 שנים.

### הוספת כוהל בעל אלכוהול גבוה תוך כדי תסיסה

Vin Doux Naturel, בצרפתית- פירושו יין מתוק טבעי (לא ברור היכן הטבעיות כאן?!). המטרה ברוב המקרים היא לייצר יין מתוק בסגנון פירותי בעל ארומות שמקורן בענבים, ועל כן משתמשים בזנים ארומטיים כמו מוסקט. בתהליך הייצור מוסיפים לתירוש שעבר תסיסה קצרה, עד לקבלת כ-6% של אלכוהול, כוהל ענבים מזוקק בחוזק של 95%. האלכוהול הגבוה הורג את השמרים וכך התסיסה נעצרת כאשר בין יש רמת סוכר שיורית גבוהה. בדרך כלל יין כזה מבוקבק צעיר וללא יישון, מה שמבטיח יין בעל ארומות עזות ומבושמות שמקורן בפרי ובעל אלכוהול של 15-20%.

Muscat de Beaumes de Venise בעמק הרון הוא דוגמא טובה לייין בסגנון הזה.

### ניסיון מר מתחרות 'פרס ירדן' 2009 עם סוף מתוק

בשלב הגמר של התחרות בה השתתפתי הופיעה השאלה - איזה יין מתוק, חוץ מפורט, עשוי מענבים אדומים? למרות שידעתי את התשובה ואף הכרתי את היין שכחתי אותו מרוב התרגשות. מאחר ובסופו של דבר זכיתי בתחרות כנראה שסלחו לי... התשובה הנכונה: יין בניולס' מאזור רוסיון בדרום מערב צרפת, שהוא יין מחוזק העשוי מענבי גרנאש ומהווה דוגמא ל- Vin Doux Naturel.

יין מחוזק מגרנש מיוצר גם באזורים אחרים ברוסיון, באזור קטלוניה בספרד ובסרדיניה. יש לציין שגם יין בסגנון הפורט האוסטרלי מכיל ענבי גרנאש מעורבים עם שיראז ומורבדר. להשלמת הידע כדאי לזכור - הבניולס מהווה תשובה נכונה לשאלה: איזה יין 'הולך טוב' עם שוקולד.

ענבי הגרנאש פורחים מוקדם ומבשילים מאוחר, אוהבים אקלים חם ומגיעים מהר לרמת סוכר גבוהה עם רמת חמיצות נמוכה. ליינות גרנאש יש צבע בהיר והטעמים האופייניים הם של דובדבנים ופטל אדום. בתהליך הייצור של



העיר חרז, מולדת השרי

של שמרים אשר מאבד מטריותו זמן קצר לאחר פתיחת הבקבוק.

**אמונטיאדו** - התחיל כפינו אך אחרי כ-7 שנים הפלור הפסיק להתפתח והיישון בלי הגנת הפלור יוצר ארומות מחומצנות של אגוזים.

**אלורוסו** - מלכתחילה מחוזק לכ-18% שאינם מאפשרים יצירת פלור. היין בצבע חום כהה הוא יבש בעל גוף מלא אשר חומצן בתהליך היישון ומגלה ארומות חזקות של בשר ואגוזים. אלורוסו ממותק (בד"כ עם פדרו חימנז) נקרא Cream.

**פאולו קורדנו** - מתחיל כפינו אך לאחר תקופה קצרה הפלור מפסיק להתפתח. התוצאה: יין אלגנטי, עם ארומות של אמונטיאדו וגוף מלא של אלורוסו.

.....

סימני ההיכר של יינות מדירה, שגביעים שלהם השיקו חותמי מגילת העצמאות של ארה"ב, הם טעמי סוכר שרוף וחמיצות גבוהה

.....

### שיטות החיזוק והיישון

הענבים שנבצרו עוברים תסיסה מיידית כאשר כ-70% מיין הנקז (free run) מיועד לפינו, 20% אחרים לאלורוסו והשאר לזיקוק. התירוש עובר תסיסה מלאה של כל הסוכר בענבים.





גדלו באזור צפוני מדי מכדי לייצר יין וגם ניצל פגעי ריקבון שמכלה את יבולי גפנים ליצירת יינות בוטריטיים משובחים. ככה נמצא גם פתרון לבעיה בשיטת העיניים. מבשלים את היין בתנורים (Estuffa בפורטוגלית) על ידי הכנסת סלילים עם מים חמים למיכלים גדולים בהם מתיישן היין וחימום לטמפרטורה של 40-50 מעלות במשך 90 ימים. (אני מניח שתהליך היצור המתואר הופך את היין ל"יין מבושל" על פי הלכות הכשרות...).

ליינות מדרגה טובה יותר מצאו שכלול לשיטת Estuffa - יישון הדרגתי יותר על ידי הנחת חביות עץ גדולות של 600 ליטר יין בחדרים מחוממים בשיטת סאונה רטובה ל-40°C למשך 12-6 חודשים. כאן החימום אינו של היין באופן ישיר אלא של המקום בו היין מתיישן. לאחר בילוי בתנורי חימום למיניהם בתנאי חימום, מיוצר יין שיהיה מפותח ועמיד לחימום. כך ניתן להשאיר בקבוק מדירה פתוח מבלי שהוא יתקלקל. יינות המדירה הם כנראה היינות העמידים ביותר בעולם. ניתן עדיין לשתות יינות מדירה מהמאה ה-19 ואף ה-18.

### CANTEIROS

לייצור יינות המדירה הטובים ביותר, כמו הווינטג', לא משתמשים בעינני התנורים אלא ב'עינני' מסוג אחר. מניחים את חביות היין בעליות הגג החמות ושם השמש מחממת את היין באופן טבעי במשך עשרים עד מאה שנה! הכווננים עליהם מונחות חביות היין עשויים מעץ ונקראים canteiros ומכאן השם של שיטת היישון. מלבד העמידות המופלאה של היין הוא גם מפתח ארומות מורכבות, עם נגיעות של דבש ופרחים, טופי, פירות יבשים, אגוזים עם אופי אפוי ומבושל ועם חמיצות גבוהה. סימני ההיכר של יינות מדירה, שגביעים שלהם השיקו חותמי מגילת העצמאות של ארה"ב, הם טעמי סוכר שרוף (אך לא, לאחר החימום הממושכים...) וחמיצות גבוהה. לסיום אציין שזני הענבים אשר משתתפים בחגיגה

### חביות היין שימשו גם כמשקלות איזון בבטן הספינות והן פשוט התבשלו באוויר הטרופי החם.

הם הטינטה נגרה מול, ממנו עשויים היינות הפשוטים יותר, הסרגיאל (ממנו עושים יינות יבשים), וורדלהו (יינות חצי יבשים), בואל (יינות חצי מתוקים) ומלווסיה ליינות המתוקים ביותר. חלק מהענבים מותססים מבלי להשאיר כל סוכר שירי ואחר כך מחוזקים ע"י כוהל ענבים בחוזק של 20% לעומת זנים אחרים, בעיקר מלווסיה ובואל, שזוכים בכוהל של 95% אשר עוצר את התסיסה ומעלה את רמת אלכוהול של היין ל-17%. לאחר סיום הליכי התסיסה היינות מתחילים את מסע היישון המתואר לעיל. בחלק הבא - יינות אוסטרלים מחוזקים וכמובן הפורט.

### יינות המדירה הם כנראה היינות העמידים ביותר בעולם. ניתן עדיין לשתות יינות מדירה מהמאה ה-19 ואף ה-18.

היינות המחוזקים של בניולס, התסיסה של תירוש, אשר מכיל ענבים שלמים, נעצרת עם הוספת אלכוהול ענבים מזוקק בחוזק של 95% אלכוהול. הוספת הכוהל, כאשר היין נמצא על קליפותיו, עוזרת למיצוי רב של טעמי הענבים. לאחר עצירת התסיסה היין עם הכוהל מושרים לתקופה של חמישה שבועות. גם הסגנונות השונים של הבניולס הם תוצאה של דרכי יישון שונים.

- הגרן קרו מתיישנים בחביות במשך 30 חודשים.
- הסגנון של יין עם ארומות וטעמים מחומצנים של טופי, אגוזים, קרמל וקפה הם תוצאה של יישון באוויר החופשי במיכלי זכוכית פתוחים, כאשר הם מתבשלים בשמש הקיצית ומתקררים בלילה.
- הסגנונות הפירותיים יתיישנו בחביות מלאות וסגורות בחדרים מקוררים.
- 'קנטאסאנס' של קום דל מאס הוא בניולס באיכות טובה מאד והוא מיובא לארץ. יין מורכב, בעל גוף מלא, טנים גבוהים וחמיצות נמוכה, עם ארומות וטעמים של שזיפים מיובשים, אספרגוס, קפה שחור ותבלינים.

### פורטוגלי מתוק ולא פורט

איי מדירה, השייכים לפורטוגל, נמצאים מערבית למרוקו והביאו לעולם את היינות המחוזקים שנקראים על שמם. המדירה נולד כבר במאה ה-17. הוספת אלכוהול ליין נעשתה כדי לייצב את היין בדרכו הארוכה עד לאיי הודו המערבית. חביות היין שימשו גם כמשקלות איזון בבטן הספינות והן פשוט התבשלו באוויר הטרופי החם. לשמחתם גילו הפורטוגלים שיין אשר עבר את תלאות הנסיעה בספינות היה בעל טעם טוב יותר מהיין שעזב את האיים.

### ESTUFFA

הבעיה שנותרה לפתרון: כיצד מגיעים לאותה תוצאה של יין שהתחמם בבטן האוניה מבלי לשלוח את היין למסעות ארוכים? הג'יניוס האנושי יצר יינות מבעבעים מענבים אשר