

ניסוי וטעייה

תהליך ייצור היין מורכב משלבים רבים ומגוונים המתרחשים לאורך תקופת זמן ארוכה עד שהיין מגיע לבקבוק, וביניהם גידול הענבים, הבציר, התסיסה האלכוהולית, התסיסה המלו-לקטית ויישון בחביות. כל תקופה וכל תהליך מכילים בתוכם מספר רב של תהליכים נוספים, וכל אחד מהם משפיע בדרכו על סגנון היין ועל איכותו. כדי להגיע ליין איכותי ככל האפשר, על הכורם ועל היין לשלוט בכל אחד מהתהליכים, להבין אותם ולהתנסות בכל אחד מהם כדי לגלות מה 'עושה הכי טוב' לכל יין שמיצר. אין זה דבר של מה בכך וניסיונם של אחרים לא תמיד עוזר, כיוון שמדובר בכמות אדירה של משתנים התלויים מאד במיקום הכרם, בציווד שביקב, ומעל הכול - בהעדפות הפרטיות של קהל היעד של היצרן: הלקוחות. לפיכך יש לחקור ולהציב ניסיונות ותצפיות בכל אחד מהשלבים, כך שכל משתנה ייחקר בנפרד.

יצור היין מתחלק באופן טבעי לשתי תקופות עיקריות: גידול הענבים בכרם - מנטיעת השתיל ועד לבציר בכל שנה, והכנת היין - מהתירוש ועד לאחסונו בשלום בבקבוק.

בעוד שביקב קל יחסית לבודד משתנים ולבחון אותם בנפרד, כמות המשתנים הרבה בכרם, ובעיקר אלה שאינם נשלטים על ידי האדם, הם הסיבה לכך שהניסיונות בכרם מורכבים, ארוכים ויקרים והתוצאות לא תמיד חד משמעיות. הקרקע והאקלים, חומר הריבוי (כנה ורוכב), השקיה ודישון וכן עיצוב הכרם ומועד הבציר הם המשתנים העיקריים המשפיעים על ההרכב הכימי של הענבים ומכאן על הפוטנציאל לייצר יין איכותי. די אם אזכיר כי האקלים כשלעצמו מורכב ממשקעים (כמות ופיזור),

איתי להט

יין-יוצץ ואגרונום גפן, בעל ניסיון של למעלה מתריסר שנים בעולם היין. בעל תארים מתקדמים ביינאות וגידול כרמים מאוניברסיטת אדלייד - Graduate Diploma in Oenology, Graduate Certificate in Viticulture.

במסגרת עבודתו ביקבי ברקן, ביצע תפקידים מקצועיים רבים: אגרונום היקב, יין יינות לבנים ורוזה, אחד מצמד הייננים האדומים ועוד. ייצור יינות מכל אזורי הגידול ומרוב הזנים הקיימים בארץ, החל ביינות עממיים וכלה ביינות יוקרתיים מהמוערכים והמעוטרים בישראל, אשר זכו בפרסים בתחרויות נחשבות בארץ ובעולם. כיום עוסק איתי ביעוץ ליקבים פרטיים ומסחריים, הוא מעביר סדנאות יין מקצועיות ולחובבים וטעימות יין מודרכות.

ליצירת קשר: itay@itaylahat.co.il

אתר אינטרנט: itaylahat.co.il

מטמפרטורות (מינימום, מקסימום, אירועי שרב וקרה), מלחות ורוחות, המשתנים באופן מהותי בין עונות הגידול, כדי להמחיש מדוע ניסיון השקיה, לדוגמא, אורך בין שלוש לחמש שנים (לפחות) כדי להגיע לתוצאות שגם הן אינן חד משמעיות. פעמים רבות בניסויי שדה ההבדלים בין טיפולים זהים בעונות שונות גדולים יותר מההבדלים בין הטיפולים השונים באותה עונה.

ביקב העניינים פשוטים יותר, משום שמרגע שנבצרו הענבים, רוב המשתנים ניתנים לשליטה על ידי היין. בין הטיפולים העיקריים שאותם חוקרים ייננים בדרך אל היין שבדמיונם, ניתן למנות כמה תהליכים, וביניהם **ניהול התסיסה**- הכולל את סוג השמר המוסף (או לא), טמפרטורה, סוג מיכל התסיסה ואופן ערבוב הקליפות. תהליך

נוסף הוא **יישון בחביות** - שגם הם תלויות במקור העץ, גילו ומשך זמן היישון. כן ניתן למנות **ערבובים שונים**- בין כרמים ובין זנים, וטיפולים לפני בקבוק, ייצוב ועיצוב. היין יכול לקחת שני חלקים של אותו היין ולהבדיל ביניהם בדבר אחד בלבד- סחיטה בסוף תסיסה מול השריה ארוכה, חביות צרפתיות מול אמריקאיות ואופן סינון היי. עם זאת יש לזכור כי גם כאן נתוני הענבים המשתנים משנה לשנה משפיעים על התוצאות.

ביקבי ברקן מתבצעים אין ספור ניסיונות מדי שנה. רובם הגדול ייחשב לתצפיות או לניסוי בקנה מידה קטן, בו נבדקת השפעת גורם אחד על יצור היין כ'בדרך אגב' במהלך עשיית היין ולא באופן מדעי. עם זאת מתקיימים גם מספר ניסויים מדעיים הכוללים טיפולים מדויקים וחזרות מסודרות. ניסויים כאלה מתבצעים, על פי רוב, כאשר היקב מבקש לאמץ טכנולוגיה חדשה, ציוד חדש או לטעת זני ענבים חדשים.

עד כאן התיאוריה, והנה הגענו לחלק מהניסויים שבוצעו בפועל ביקבי ברקן. נתחיל מניסויי עיצוב והשקיה שאותם קל ליישם מיד עם קבלת המסקנות: ניסויי עיצוב גפן בזנים קברנה סוביניון ומרלו בכרם אליעד ברמת הגולן. בניסוי זה נבדקות שלוש שיטות עיצוב גפן והשפעתם על איכות היין. הניסוי מתבצע זו השנה השלישית, כאשר בכל שנה מופק יין בנפחים קטנים (Micro-Vinification) הנטעם מאוחר יותר על ידי צוות הייננים.

ניסוי נוסף הוא השקיה בכרם חולדה בזנים טמפרניו ופטיט סירה. הטמפרניו הוא זן שמקורו בספרד והוא אחראי בין השאר ליינות ריוחה. הזן ניטע לראשונה בישראל בשנת 1998. הפטיט סירה (דוריף) הוא זן שאמנם ותיק בארץ, אך לפני כשש שנים החלו לבצע נטיעות של הקלון (תת הזן) החדש שהובא מאוניברסיטת דיוויס שבקליפורניה על מנת להחליף את הקלון הישן, הנגוע בוירוס, לאחר ש'ביצועיו' נפגעו בשנים האחרונות.

לעומת ניסויים אלה, מתבצעים גם ניסויים לטווח ארוך. בכל נטיעת כרמים חדשה, בעיקר באזורי גידול חדשים יחסית או כשמדובר באקלום זנים חדשים בארץ, מקפידים לטעת מגוון רב של כנות (חלקה התחתון של הגפן המורכבת המכיל את השורשים). לדוגמא- נטיעת שיראז בכרם החדש בקרית ענבים בהרי ירושלים, וביונייה ופטיט ורדו בכרם מטע, (הותיק יותר) השוכן גם הוא בהרי ירושלים. כמו כן מקפידים להשתמש במגוון של קלונים. לדוגמא בחלקת השרדונה בקרית ענבים נטועים כל שלושת הקלונים החדשים שהובאו ארצה. מהניסוי הזה ניתן יהיה להסיק מסקנות רק בעוד זמן רב, שכן מרגע הנטיעה חולפות ארבע שנים עד לניבה ראשונה ועוד שלוש שנות בציר לפחות עד לקבלת מושגים ראשוניים לגבי ההבדלים בין היינות- לסבלניים בלבד.

שני ניסויים מרכזיים המתייחסים להספקת חמצן ליין נעשים ביקב בשלוש השנים האחרונות-

1. Micro-Oxygenation – הזרמת בועות זעירות של חמצן אל היין. התהליך מדמה יישון של יין בחבית ומעניק את היתרונות שביישון בחבית: התפתחות וייצוב של חומרי הצבע והפוליפנולים וריכוך היין. בניסוי זה נבדקים מינונים שונים של חמצן בעיתוי משתנה והוא מיועד ליינות צעירים שאינם מיושנים בחבית.

2. Macro-Oxygenation – הזרמת חמצן בריכוזים גבוהים יותר על מנת לספק את החמצן הדרוש (במינון מדויק) לשמרים ולהתפתחות והתייצבות חומרי הצבע. שיטה זו נבדקת מול השיטות המסורתיות הדורשות זמן רב וכוח עבודה לא מבוטל.

יין הוא תמיסה מורכבת מבחינה כימית. במהלך הכנתו והתבגרותו עובר היין תהליכים רבים וקיים צורך מתמיד בעריכת ניסויים מגוונים כדי לשפר ולהתאים את המוצר הסופי לדרישות השוק ולחך ההולך ומתפתח של אוהבי היין. אם הובן לפחות שייננים עושים עוד מספר דברים במהלך יום העבודה שלהם מלבד להלך שיכורים בחצר היקב – אזי באתי על סיפוקי.

פורסם לראשונה ב"טרואר" – מגזין הלקוחות של יקבי ברקן ויינות סגל.