

FLAVOR או TASTE

ההבדיל מראה והרחה, טעם וטעימה הינם מושגים מורכבים. השפה האנגלית מבחינה בין TASTE – מה שאנו חשים בפה בלבד, לבין FLAVOR - מילה המבטאת את החוויה המורכבת מחישה הפה והאף גם יחד.

מערכת הטעם מסוגלת לחוש בחמישה טעמים בלבד: חמוץ, מלוח, מר, מתוק ואוממי (טעמים של חומצות אמינו דוגמת גלוטמט) ואינה מסוגלת להבחין בגוונים של טעם באותה הקבוצה. לפיכך שני חומרים שונים לגמרי יכולים להיטעם כמרים באותה מידה.

לעומת זאת, חוש הריח שלנו מפותח הרבה יותר. לפחות אלף גנים, המהווים 1-3% מהגנום האנושי אחראים ליצור קולטני הריח, בניגוד ל-25 בלבד האחראים ליצור קולטני טעם. לעומת חמשת הטעמים בהם מבחין חוש הטעם, חוש הריח מאפשר לאדם להבדיל בין אלפי חומרים כימיים שונים ואף לזהותם.

היזכרו בכמה מעט טעם אנו חשים כאשר אנו מצוננים, ולעומת זאת, כיצד מתעורר התאבון כשאנו מריחים וממש יכולים להרגיש בטעם המרק או דבר מאפה חם, עוד בטרם זכינו לטעום ממנו. כאשר אנו טועמים באף סגור אנו חשים במרקם המזון, בתחושות פה (טקטיליות) ובחמשת הטעמים בלבד, אם לא נוכל לחוש גם בריחות המזון לא נבדיל בין מזונות בעלי מרקם דומה.

איתי להט

יין-יועץ ואגרונום גפן, בעל ניסיון של למעלה מתריסר שנים בעולם היין. בעל תארים מתקדמים ביינאות ויגידול 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 היגידול 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

ואכן, כמו שגם צוין בכתבה אחרת, כשאנו מגלגלים את היין בפה חומרי הריח הנדיפים שבו מתנדפים אל חלל האף האחורי, וכך אל הטעמים והתחושות מחלל הפה מתווספות הארומות הנקלטות דרך חלל האף האחורי לקבלת תחושת הטעם הכוללת (FLAVOR) של היין.

המודל הישן המסביר את אופן החישה על הלשון על פי חלוקה לאזורי טעם הופרך זה מכבר. בשל השימוש הרב שעדיין נעשה בו, אציג כאן את המודל החדש המסתמך על מחקרים פיזיולוגיים וגנטיים. ובכן, על פני שטח הלשון פזורות בלוטות טעם (TASTEBUDS). בלוטות אלו מורכבות מ-50-50 קולטני טעם (TASTE-RECEPTORS). כאשר מולקולת טעם מגיבה עם חלבון שבתאי קולטן טעם נשלח מסר עיצבי אל המוח. בכל בלוטת טעם קיימים קולטנים לכל חמשת הטעמים, לפיכך נשלל מודל החלוקה לאזורים.

טעמים ותחושות

מבין הטעמים שצוינו, מתוק, חמוץ ומר הם המשמעותיים יותר בטעימת יין. הבה נבחן אותם. **מתיקות**- תחושת המתיקות נובעת בעיקר מנוכחות סוכר ענבים שנשאר ביין בתום התסיסה. גם כאשר התירוש מותסס עד יובש, תמיד ישאר ביין מעט סוכר שלא נוצל על ידי השמרים. לדוגמה, יין יבש מוגדר כיין שתכולת הסוכר המרבית בו היא 4 גרם לליטר. תחושת מתיקות מתקבלת גם מתרכובות שמקורן בענבים בשלים וכן מריכוזי אלקהול וגליצרין גבוהים שגם הם אופייניים ליינות שהופקו מענבים בשלים.

חמיצות- תחושת פריכות רעננה הנגרמת בשל החומצות הנמצאות ביין. ריכוזים גבוהים של חומצה משרים תחושת יובש בפה. מקור החומצות הוא הענבים עצמם, או תוספת ביקב למיץ או ליין של אותן חומצות ממש. ולא, אף אחד אינו מסוגל להבדיל בין טעם החומצה שהגיעה מהענבים לבין זו (הזהה) שהוספה על ידי היינן.

מרירות- נא לא לבלבל עם עפיצות המורגשת בעיקר בחך. המרירות מורגשת על הלשון ומקורה בהרכב טאנינים שמקורותיו העיקריים הם חרצנים וקליפות הענבים. מרירות נחשבת בדרך כלל לפגם ביין - בוודאי שביינות לבנים. להבדיל מעפיצות, מרירות אינה מתרככת בתהליך יישון היין.

מלבד טעמים, חישת היין מורכבת גם מתחושות שאינן נקלטות על ידי בלוטות הטעם. שלוש מהן הן העפיצות, החום והקרמיות. נתחיל בעפיצות, המאופיינת בכיווץ הפה. טאנינים ביין אדום מגיבים עם הרוק שבפה ומבטלים את אפקט הסיכה של הרוק, כך מתקבלת בפה תחושת יובש. הטאנינים גם תורמים למרקם היין. עם התבגרות היין מתרככת תחושת העפיצות. ריכוז טאנין רב ותחושת עפיצות חזקה ביינות צעירים יעידו כי ליין סיכוי להתיישן לאורך זמן. אך אל לנו לפסוק כך בטרם עת. במקרים רבים של עודף טאנין, ידהו ויעלמו כליל טעמי הפרי לפני שהעפיצות תתרכך. יין כזה (ורבים יש מסוגו) לא יהיה טוב לעולם, לא בצעירותו ולא בבחרותו.

החום, לעומת זאת, מורגש ביינות בהם רמת האלקהול גבוהה או לא מאוזנת, והקרמיות הינה תחושה המתקבלת ביינות לבנים שיושנו על שמריהם.

הגיע זמן לטעום

בשלב זה, כשכבר הוסבר איך להטות את הכוס ולהתבונן (מאמר ראשון), וכיצד לסחרר את היין בה ולהריח (מאמר שני), והטעמים והתחושות כבר נסקרו (אך עדיין לא האינטראקציה ביניהם), עכשיו, לאחר שמונה חודשי המתנה, הגיע הזמן לטעום.

הכניסו כמות קטנה של יין לפה (כ-10 מ"ל). גלגלו את היין סביב החיך והלשון למשך כ-10-15 שניות. מדי פעם הכניסו אויר אל הפה. בזמן זה נסו להתמקד בטעמים, בארומות ובתחושות שאתם חווים. גלגול היין על הלשון מאפשר חשיפת כל קולטני הטעם ליין וחימום היין בחך. החימום והכנסת האוויר מגבירים את נידוף חומרי הארומה אל חלל האף האחורי. כל זה מאפשר חידוד והעצמה של קליטת הטעמים. בשלב זה ניתן לבלוע את היין או לירוק אותו, במידה שיש לפניכם יינות נוספים לטעימה. כן, לירוק. טעימת יין היא ככל הנראה האירוע החברתי/מקצועי היחיד בו מותר ואף מנומס לירוק את המשקה המוגש לכם. יותר מכך, בטעימה רחבה חובה לירוק כדי לשמור על חושים חדים להערכת היינות הבאים.

לאחר הטעימה מומלץ לרשום רשמי טעימה או לשוחח עם הנוכחים על התרשמותם מהיין. 'יאממי..' ו'יאק' זה בסדר, אך לא מספיק כדי לזכור משהו מהיין או לעמוד על הייחודיות וההבדלים בין יין זה לאחר. לכן התפתח אוצר מילים מקובל לתיאור יין. מילון זה אינו אוניברסלי וגם הוא מתחלק לתיאורים של טעמים ותחושות לעומת ארומות. הראשונים אובייקטיביים יותר, בעוד תיאור הארומות מאד אסוציאטיבי ותלוי בזמן ובמקום. נתרכז בקבוצה הראשונה ובאחת מהדרכים הנהוגות לבחינת יין בשלב הטעימה.

גוף, מורכבות ואיזון

תחילה נבחן הגוף או **עוצמת** היין ו"משקלו" על החרך. היין יתואר כבעל גוף קל, בינוני או כבד. גוף היין יושפע מבשלות הענבים והרכבם, ריכוז האלכוהול והסוכר, ותרומת היין בהחלטות על זמן השריה עם הקליפות, טמפרטורת תסיסה ושימוש בעץ. בין אדום נתייחס בשלב זה ל"מבנה" היין, עפיצות ומרקם ותרומת הטאנינים לאלו. התחושה שמשרים הטאנינים תתואר כ: גסה, גרגרית, מחוספסת, פרוותית, או רכה, משיית, פריכה. בין לבן (או אדום צעיר וקל) נתייחס בשלב זה יותר ל**רעננות**, פריכות, חמיצות וטריות טעמי הפרי. מהעוצמה עוברים לבחינת **מורכבות** היין. יין יחשב למורכב כאשר הוא מספק מגוון של טעמים ותחושות חיוביות והרמוניה ביניהם. מורכבות היין כוללת את טעמי הפרי הראשונים, טעמים שהתפתחו בבקבוק ותרומת היין (עץ לדוגמה).

ממורכבות ממשיכים לבחינת **האיזון** בין הטעמים. כאשר היין מוכן לשתייה, כל הטעמים, הארומות והתחושות צריכים להתמזג בהרמוניה ללא מרכיב דומיננטי הגובר על השאר. האיזון בין מרכיבי היין משתנה לאורך הזמן עם ההתיישנות. עפיצות רבה תקהה את טעמי היין. חומצה גבוהה מידי תגרום ליין להרגיש חמוץ וקשה ותבליט טעמים לא בשלים. מתיקות רבה מידי מעוררת תחושת בחילה. מתיקות יכולה לאזן חמיצות ולהפך. חמיצות מתאזנת גם בריכוזי אלכוהול וגליצרין גבוהים. גם טעמי הפרי צריכים לחיות בהרמוניה עם החמיצות והמתיקות, האלכוהול, הטאנין וטעמי העץ. טעמי הפרי המגוונים צריכים להיות מזוהים ולא ממוסכים על ידי מרכיבי היין האחרים, בעיקר לא אלו שמקורם בתהליך עשיית היין. כאן הזמן להתייחס לארומות האסוציאטיביות המורגשות בטעימה, כאמור דרך חלל האף האחורי. אלו הם טעמי הפירות והאדמה ושאר התיאורים המופיעים על פי רוב ברשמי טעימה (דומדמניות, אוכמניות וכדומה). כיוון שתיאורים אלו הנם מאד סובייקטיביים ובנוסף מתארים בעיקר ארומות שמשך זמן חייהן קצר, חשיבותם בתהליך הערכת היין ותיאורו נמוך יחסית. בעיקר נכונים הדברים כאשר מדובר בניסיון תקשורת בין שני טועמים או בין טועם וקהל קוראים או מאזינים. קל יותר לזהות יין על פי תאור גוף, מרקם ואיזון או חוסר איזון בין מרכיביו מאשר על פי אסוציאציה לפרי כלשהו. לפיכך חשיבות תיאורים אלו היא בעיקרה אישית ומאפשרת לטועם לקטלג את היין עם יינות אחרים שהשרו עליו תחושות דומות, וכן למעקב אחר התפתחות הטעמים (FLAVORS) במשך הזמן.

לבסוף תיבחן הסיומת של היין. בשלב זה מחפשים אחר מרירות (שהיא, כאמור, גורם שלילי) ומתייחסים לטעם שנישאר בפה לאחר הבליעה או היריקה - מהו משך זמן זה, ומהי התחושה המסיימת: פירותית, מתקתקה, חמוצה, מרה, עפיצה, עצית וכדומה. מקנחים בציון ההתרשמות הכללית מהיין.

בחן את עצמך - תקציר תהליך הערכת היין מתחילתו ועד סופו.

בחן את הצבע ועוצמתו ואת הגוון.

חפש ריחות לזואי.

מהי עוצמת הריח? האם הוא אופייני, מובהק, מורכב?

תאר את הריחות.

בחן את עוצמת היין בחך. מבנה הטאנינים.

שים לב לרעננות, עושר וטריות טעמי הפרי.

התייחס למורכבות המרכיבים.

בדוק את האיזונים: חומצה, סוכר, אלכוהול, עפיצות, עץ...

האם ישנם טעמי לזואי?

תאר את הטעמים.

חוש בסיומת של היין ובהתמשכותה.

ולבסוף- האם אהבת את היין? האם הזכיר יין אחר שטעמת?

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