

## טרואר זו לא תשובה!

אז מה בכל זאת גורם לאנשים לפלוט את התשובה 'טרואר', כל אימת שמתעוררת שאלת האיכות? האם זו העצלות, השחצנות או הבורות? איתי להט, יינן יועץ ליקבים ואגרונום גפן, בוחן את סוגיית הטרואר על כל המשתמע מכך בעיניו פורסם לראשונה במגזין "ייין וגורמה" במאי 2003

כאשר יצא ריצ'רד סמרט, חוקר גפנים אוסטרלי, בראש קבוצת כורמים לסיור לימודי בכרמי צרפת, התלוננו רובם כי אם ישמעו עוד פעם אחת את המילה 'טרואר' הם יפרצו בצרחות (The A&NZ wine Industry Journal 17/5). גם אני חשתי כך בסיורים דומים בצרפת. "מה עושה את היין שלך לכזה?" נשאלו ה-vignerons השונים. הטרואר כמובן, ענו אלה בזה אחר זה. טרואר זו לא תשובה! מה בטרואר למען השם? האם האקלים המתון בשל הקרבה לנהר? הלחות הנמוכה המקלה על הטיפול נגד מחלות? פני הקרקע הבהירים המחזירים קרינה המקדמת התעוררות אביבית והבשלה? או אולי השיפוע הדרומי, הניקוז הטוב, החומר האורגני, הכול ביחד? לעתים נדמה כי אם אתה כורם צרפתי - לא תדע לענות על שאלה זו, למרות שמחקר היין והגפן בצרפת הוא מהמובילים בעולם ומסוגל ועוד איך לספק תשובות, ככל שידוע לנו היום לפחות.

אך לא רק הצרפתים חוטאים בכך. במאמר "The Beauty of Clare" שהתפרסם בחודש פברואר 2003

**איתי להט**  
יינן-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, יינן לבינים ורוזה, אחד מצמד הייננים האדומים ועוד. ייצור יינות מכל אזורי הגידול ומרחב 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](mailto:itay@itaylahat.co.il)

אתר אינטרנט: [itaylahat.co.il](http://itaylahat.co.il)

במגזין Decanter, שואל James Lawther (Master of Wines): "מה יכול עוד להסביר את איכותם הגבוהה, למרות האקלים החם, של יינות ריזלינג מ-Clare valley שבדרום אוסטרליה, פרט לטרואר?" בהמשך המאמר מציין הלה יינות מצטיינים ומתאר את הכרמים הנטועים על קרקעות שונות בתכלית ובפיזור רב לאורכו של אזור גידול זה. אני עצמי דגמתי ענבי ריזלינג ב-Clare עבור היקבים Petaluma ו-Knappstein המצוינים לשבח במאמר, במהלך בצייר 2000. באחת החלקות היה השוני בין גפנים סמוכות בתוך השורה רב כל כך, עד שהסתובבנו בחלקה עם שתי שקיות דגימה. גם הבציר היה בהתאם: מתוך אותה שורה הופקו שני יינות שונים. אז אם האקלים לא מתאים לדעתך והקרקעות שונות כל כך, אז מה בטרואר, אדוני? טרואר יכול, לעתים, להסביר הבדלים

בין יינות מחלקות סמוכות, וכן את איכותם יוצאת הדופן, באופן יחסי, של יינות מסוימים, אך בשל השוני הרב לא את הצלחת העמק כולו! כנראה שהתשובה נמצאת בכל זאת במאקרו-אקלים ובהתאמה

מוצלחת, גם אם מקרית, של הקלון (הנטוע על פי רוב ללא כנה באזור זה), של שיטות הגידול, של תזמון הבציר ושל אופן הפקת היין לאקלים זה. כך ששוב - האדם שבכרם/יקב הוא המנצח (וגם קצת מזל לעולם לא מזיק). אז מה בכל זאת גורם לאנשים לפלוט את התשובה 'טרואר', כל אימת שמתעוררת שאלת האיכות? האם זו העצלות, השחצנות או הבורות? התשובה אינה קשורה כנראה לנושאים המקצועיים המועלים בכתבה זו.

בואו ונבחן לרגע היכן באמת באה לידי ביטוי חשיבותו של הטרואר. טרואר מבטא בעיניי את השפעת מכלול הגורמים הקשורים בקרקע ובאקלים על גידול הגפן ועל ההרכב הכימי המתקבל של הענבים. פרסומים מדעיים רבים הראו שכאשר באים להשוות בין אזורים שונים, לאקלים השפעה משמעותית בהרבה מזו של הקרקע על הרכב הענבים. לכן תמוהה במיוחד ההתעקשות להשתמש במונח זה כאשר משווים בין אזורים בעלי אקלים שונה, ויהיו אלה אפילו קרובים גיאוגרפית: Hermitage ו-Provence, Barossa valley ו-Clare valley או הגליל העליון והרי ירושלים. לפיכך, במקרים אלה ודומים אמור מעתה "ההבדל בפרופיל היינות נובע מהבדלי אקלים בין האזורים" ונמק! חסוך מהשואל את השימוש המיסטי במונח שאינו אומר דבר בהקשר זה וכאשר הוא מופיע במנותק מההסבר (מה בטרואר?), אף חושף בורות מקצועית או חוסר רצון להעמיק.

אך מה קורה כאשר אנו באים להשוות בין חלקות באותו אזור גידול? כאן נהוג להפריד בין אקלימים קיצוניים למתונים. באקלימים הקיצוניים עולה שוב חשיבות האקלים על חשיבות הקרקע. באזורים החמים (כמו ישראל) שיפוע צפוני (בחצי הכדור הצפוני), גובה מעל פני הים, ואדיות המנקזים אוויר קר, צל הרים וערפילי בוקר או בריזה קרה מן הים הם ההבדל בין הבשלה בתנאים קשים לבין טמפרטורות מועדפות עבור יצירת חומרי צבע, טעם וריח, ושימורם. נכון, גם לקרקע השפעה עקיפה על כך, אך בידי הכורם להגביל את השפעתה על ידי שימוש בטכניקות גידול מתאימות (על כך בפעם הבאה). לעומת זאת, באזורים הקרים - השגת טמפרטורות גבוהות יותר בשל שיפוע דרומי, קרבה למקור מים גדול או הגנה טבעית מפני רוחות עשויים להיות כל ההבדל בין ענבים שלא מגיעים להבשלה כלל, לבין הבשלה טובה ועקבית. אך חשיבות הקרקע במקרה זה לא מבוטלת גם היא, צבע הקרקע וקיבולת המים בה, לדוגמא, ישפיעו על הטמפרטורה באזור בית השורשים וסמוך לפני הקרקע. על כן ניתן במקרים מסוימים לדבר על טרואר במשמעותו הרחבה באזורים הקרים, אך יותר מכך באזורי הגידול המתונים - אלה הנמצאים בתוך טווח הטמפרטורות הנחשב כאופטימאלי. באזורי גידול אלה, שבהם הבשלה טובה מובטחת ברוב השנים והשוני שבין המיקרו-אקלימים של החלקות בתוך אותו אזור קטן, כאן ההבדלים בין הקרקעות מהותיים הרבה יותר, ובצרוף הבדלי המיקרו-אקלים יוצרים שוני בין יינות שאותו ניתן לאפיין כהבדלים בין טרוארים שונים. הבדלים אלה יכולים על פי רוב להיות מוסברים, וראוי שיהיו. כדי להסביר, יש לעקור תחילה את אותה התייחסות מעורפלת המתייחסת להשפעת הקרקע ולשואל: האם השפעתה היא כימית או פיזיקלית במהותה?

על כך ועוד בחלק ב'