

מחכים לשעם בסיבוב

איתי להט, יינן יועץ, אגרונום גפן ואיש יין, על הבעיות שבפקקי שעם, TCA, פקקי ההברגה ופקקים חליפיים לשעם

כשהגיע אנטוניו אמורים, יו"ר 'אמורים', יצרנית פקקי השעם הגדולה בעולם, לביקור באוסטרליה בשלהי שנת 2002, חיכתה לו קבלת פנים צוננת. עם נחיתתו הזדמן לידי גיליון של העיתון היומי הארצי הנפוץ 'THE AUSTRALIAN' ובו כתבה שכותרתה 'Corked is Screwed'. הכתבה התייחסה לתופעה ההולכת וגוברת מידי יום, או בעצם, מידי בקבוק: בחירה של יצרנים אוסטראלים מובילים בפקקי הברגה (Screwed cap), במקום בשעם, עבור יינות האיכות שהם מיצרים. הסיפור התחיל כעשור לפני ביקור זה. תסכול הולך וגובר מצד יינני העולם החדש, והאוסטרלים בראשם, מביצועיו של פקק השעם, הוביל לחידוש החיפוש אחר תחליפים ראויים. המטרה: סוגר לבקבוקים שיכבד את היינות שהם מיצרים וישמר את הפירותיות, את הרעננות ואת האיזון של היינות כפי שהם בעת המילוי, ברמת אמינות גבוהה ו**עקבית** ובנוסף יאפשר התיישנות בבקבוק לאורך זמן. שאלה: האין זה בדיוק מה שעושה פקק השעם? אז זהו, שלא, וזה מקור התסכול.

זיהומים זה לא הכל

לפקק השעם מספר חסרונות כסוגר בקבוקי יין. החיסרון המתקשר ביותר בעשור האחרון מכונה corkiness. אחוז מסוים מכל פקקי השעם מאולח בתרכובת כימית בשם TCA (2,4,6-Trichloroanisole) אשר דולפת אל היין ופוגמת אותו. ליין Corked יהיה ריח מעופש

איתי להט

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

במסגרת עבודתו ביקבי ברקן, ביצע תפקידים מקצועיים רבים: אגרונום היקב, יינן 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

ופטרייתי המזכיר ריח מערה או ריחו של מרתף טחוב. היין מאבד אפיוני פרי וטעמו תפל. סף החישה של TCA בין לבן ניטרלי הוא 4 ננוגרם לליטר, או 4 חלקים לכל טריליון! חשוב לציין כי גם ריכוזים נמוכים מסף החישה פוגעים בטעם היין וממסכים את טעמי הפרי.

שכיחות התופעה שנויה במחלוקת. יצרני הפקקים טוענים כי היא מסתכמת באחוז בלבד מכלל הפקקים. לעומתם מדווחים יצרני יין מהעולם על שכיחות של כחמישה אחוזים, בקבוק פגום לכל 20 בקבוקים. מהתרשמותי האישית ומשיחות שניהלתי עם ייננים עמיתים בארץ, נראה כי חמישה אחוזים אינו שיעור דמיוני כלל. התרשמות זו מבוססת על השקות ותערוכות יין בהם אנו פותחים מאות בקבוקים בזמן קצר. חישוב אחוז הבקבוקים הנשפכים לכיור מאפשר לנו אומדן אמין.

בשנים האחרונות הושקעו מאמצים רבים על ידי תעשיית פקקי השעם למציאת פתרון לבעיית ה-TCA. נראה כי המאמצים נושאים פרי, לפחות באופן חלקי. טכנולוגיות חדשות המתבססות על חיטוי או על תהליכים כימיים ואנזימטיים מוכנסות לשימוש בימים אלה. היצרנים מבטיחים שיפור של עד 80% ברמת הניקיון של הפקקים. אם אכן כך, זוהי בשורה טובה לענף היין, אך גם לאחר השיפור,

האם הייתם מוכנים לרכוש חומר גלם כלשהו בידיעה שיחידה אחת מכל מאה תקלקל את המוצר שאתם מייצרים? פקק ההברגה פותר את הבעיה, כך שביין שנפקק בפקק הברגה לעולם לא ימצא TCA.

חימצון גורלי

הימצאות TCA ושאר זיהומים, פוגעת יותר ביינות לבנים ארומטיים הנשתיים צעירים מאשר ביינות אדומים. אך בעיה חמורה בהרבה בעיניי ומשמעותית יותר ביינות אדומים וביינות לבנים המיועדים ליישון, היא חמצון אקראי וחוסר אחידות בהתפתחות היין בין בקבוקים לאורך השנים.

אם נפתח היום קרטון של יין איכותי שהשתמר בתנאים טובים כחמש שנים ונערוך טעימה השוואתית בין כל הבקבוקים, נגלה כי לכל אחד מהבקבוקים טעם שונה, אפילו במקצת. זאת גם אם אף לא אחד מהם הוא corked. הדבר נובע מכך ששעם הוא חומר טבעי, ולכן לא ניתן לייצר ממנו פקקים אחידים לחלוטין. הוסיפו לכך הבדלים קטנים ברוחב צוואר הבקבוק, ותקבלו אטימה שונה בין בקבוקים. אין זה דבר של מה בכך, שכן בשל האטימה השונה נקבל דרגות שונות של חמצון היין בבקבוק. חלק מהיינות יעברו תהליך חמצון איטי, מיטבי, כך שיתיישנו באופן נפלא. אחרים יפגמו בדרגות שונות, עד חמצון מלא ופסילת היין. פקק ההברגה המודרני מאפשר ליצרן לספק יינות **אחידים** ללא הבדלים בין בקבוקים וחשוב מכל- **הקטנת החמצון**.

וזה עוד לא הכול. נראה כי הירידה ברמת החמצון בבקבוק המושגת על ידי השימוש בפקק ההברגה, משפרת מאד את איכות היינות גם בהשוואה לבקבוקים שלא נפגמו (על פי אמות המידה המקובלות עד היום) תחת השעם.

התמזל מזלי להשתתף בטעימה השוואתית של יינות שנאטמו בפקק הברגה מול אותם יינות שנפקקו בשעם. הטעימה נערכה בבורדו, ביוני 2003, באדיבות מישל לרוש- מנסיכי עולם היין. אף אחד מהנוכחים לא הופתע מכך שעל פי רוב הפגינו יינות הריזלינג והסוביניון עוצמת פרי ורעננות גבוהה יותר, ללא טעמי דלק וקלייה בבקבוקים שנפקקו בפקק הברגה לעומת השעם. אך ההפתעה הייתה גדולה כאשר נטעמו יינות אדומים אוסטרלים וצרפתיים משנות בציר 1995-1998 והתוצאה הייתה דומה. היינות שנפקקו בפקק ההברגה נראו צעירים יותר בשנתיים שלוש עם עוצמת פרי גבוהה יותר וטעמים עשירים, מורכבים ומאוזנים יותר.

"מהפכה", הכריז מקס אלן, עיתונאי יין אוסטרלי חשוב, לאחר שטעם מגוון יינות אדומים מיצרנים אוסטרלים שונים שערכו ניסוי השוואתי דומה באותן השנים (חלק מהיינות שטעם הם אותם היינות שטעמתי אני). הוא תיאר את היינות שנאטמו בהברגה כבעלי ארומות פרי זניות ולעומתם את היינות הפקוקים בשעם כמפותחים יותר, מבוגרים יותר ופחות מורכבים ומאוזנים. הוא סיכם את הטעימה באומרו "זה היה כאילו שהיינות עם השעם ניגנו ב-AM והמוברגים ב-FM".

לאחר שבעלי המקצוע די משוכנעים כי פקק ההברגה מצטיין עבור יינות לבנים ואדומים המיועדים לישון לטווח הבינוני, נראה כי רק שאלה אחת נשארה פתוחה מן ההיבט המקצועי: האם וכיצד יחזיקו פקק ההברגה והיינות תחתיו בטווח הארוך, כעבור 15 שנים ואחרי 50? תשובה לכך תתקבל רק בעוד דור, אך עד אז אין לשכוח כי רובם המוחלט של היינות המיוצרים בעולם לא מיועדים ליישון ארוך כל כך.

ואם הכול כל כך טוב, מדוע פחות מ 5% מהבקבוקים המיוצרים בעולם נסגרים בפקק הברגה? הסיבה היא כמובן תדמיתית ושיווקית. פקק ההברגה לא רק נתפס בציבור כסוגר של יינות זולים, הוא

אף סימן ההיכר שלהם. מלבד זאת, לאחר יותר מארבע מאות שנות שימוש הפכו פקק השעם וטקס חליצתו לחלק בלתי נפרד מתרבות היין. לא רק קונצנזוס, אלא פרה קדושה, והשאירו את חולץ הפקקים כפריט האחרון מימי הרנסנס ששרד במטבח המודרני. ואכן, ניסיון להחדיר את השימוש בפקק ההברגה בשנות ה-70 נחל כישלון שיווקי חרוץ. זאת למרות שהיתרונות האיכותיים הובנו כבר אז. מניסיון זה נלמד כי יש לנקוט גישה שיווקית שונה.

רעיון מבריג

החדרת טכנולוגיה חדשה לשימוש הקהל הרחב משולה למשחק באולינג. ראשית יש לזהות את הפיין המרכזי ואז לחשב את זווית הפגיעה בו כך שיפיל את כל שאר הפינים. כך חשבו ועשו יינני Clare Valley מדרום אוסטרליה. תחת חסותם משווק פקק ההברגה כטכנולוגי איכותי ואמין ולא כמוצר זול ונוח כפי שהיה בניסיון הקודם. וכך, בשנת 2000, השיקו את מסע הפרסום "Riesling with a Twist". באותה שנה החליטו כל יצרני הריזלינג המובילים באזור זה, הידוע כאזור הטוב ביותר באוסטרליה ומהטובים בעולם כולו לגידול זן הריזלינג, לבקבק את יינותיהם היקרים ביותר גם בבקבוקים בעלי פקק הברגה. חצי מיליון בקבוקים הוברגו בשנה זו, ובשנת 2002 עלה המספר לשני מיליון. למעשה כל היינות שנרשמו לתחרות היין המקומית בשנה זו היו סגורים בפקק הברגה. מכאן מסיקים כי כל יינות הריזלינג האיכותיים המיוצרים באזור נסגרים בפקק הברגה. המהלך לווה בתמיכה סוחפת של התעשייה כולה, כולל כל כתבי היין הרציניים במדינה, ששיבחו והיללו את הסוגר החדש-ישן ופתחו את השער בפני יצרנים נוספים באזורים אחרים. ראויים לציון מיוחד יצרני הסוביניון בלאן ממרלבורו שבניו-זילנד שניצלו את התנופה ואימצו מהלך דומה.

גם מחוץ לאוסטרליה דברים מתחילים לזוז, אם כי בקצב אטי הרבה יותר. באירופה, כצפוי, מובילים האנגלים את המהלך. TESCO, רשת הסופרמרקטים הגדולה במדינה, מכריזה כי עד שנת 2005 יהיו חצי ממותגי היין שהיא מוכרת סגורים בבקבוקים בעלי פקק הברגה. בארה"ב צופים בתעשייה קשיים בשכנוע הציבור ביתרונות פקק ההברגה. אף על פי כן, ביולי 2002 השיק רנדל גראהם, הבעלים והיין הלא שיגרתי של יקב Bonny Doon, סדרת יין איכותית הכוללת יין אדום ויין לבן בהיקף של כ-700 אלף בקבוקים, כולה עם פקק הברגה. לאירוע ההשקה הלא שיגרתי הוא קרא "Death of the Cork" ושיאו בהספד אירוני בסגנון שקספירי שנשאה העיתונאית וסופרת היין הנודעת ג'נסיס רובינסון.

בישראל טרם אומץ פקק ההברגה (מהסוג האיכותי) עבור יינות שולחניים מתישנים. לטעמי, אם אתם מחליטים להתחיל להשתמש בסוגר זה, יש להתחיל בסדרות היוקרתיות של היקב. כל ניסיון אחר צפוי להכשיל את היין ולהכשיל את סיכויי הקליטה של הפקק.

יתרונו של פקק ההברגה על פני פקק השעם כסוגר של יינות לבנים ויינות אדומים לתקופה של עד שמונה שנות יישון, הוכח זה מכבר. בעתיד נוכל לדעת מה טווח היישון המרבי של יינות בבקבוקים בעלי פקק הברגה והאם הוא אכן סוגר טוב יותר לכל סוג יין ולכל תקופת זמן כפי שמעריכים רבים. פקק ההברגה ידידותי יותר לצרכן. הוא קל יותר לפתיחה ולסגירה, לא מצריך שימוש בפותחן בבקבוקים ומאפשר יישון של בקבוקים בעמידה. אך מעל כל זאת הוא מספק ללקוח מוצר איכותי יותר ועקבי יותר ללא TCA ועם הקטנה משמעותית של רמת החמצון. אז אם יזדמן למי מכם לעמוד בקרוב מול מדף בחנות יין ולשאול את עצמו אם לחלוץ או לסובב, חשבו על היינן שלקח סיכון כלכלי ובחר להעניק לכם את היין שלו בדרך הטובה ביותר הידועה לנו כיום. סובבו ותיהנו.