

על פגמים ביין

איתי להט, יינן יועץ ליקבים, סוקר את נושא הפגמים ביין, מקורם, גורמים לקילקול ביין. חלק ראשון:
חמצון וחידקים

פורסם לראשונה במגזין "יין וגורמה" בינואר 2003

"זו טעות לטעון כי ריכוז מסוים של חומצה נדיפה עשוי להועיל בהעצמת המורכבות הארומטית. ייתכן כי יין יחשב עדיין לטוב למרות ריכוז מעט גבוה של חומצה נדיפה, אך יהיה ודאי טוב יותר בלעדיה. לחומצה נדיפה לעולם לא תהיה השפעה חיובית על מאפייני חישת היין." "Handbook of Enology"

בחרתי בציטוט זה בכדי להבהיר כי לעתים על טעם ועל ריח אפשר וגם צריך להתווכח. פגמים ביין אינם עניין סובייקטיבי. חלקם מוסדרים על פי חוקי יין כפי שנקבעו ע"י המדינות השונות, ואחרים מוסכמים על פי סף החישה של הגורם המקלקל. רשאי אדם ליהנות מתוספת חומץ לכוס היין שלו, כשם שיש האוהבים תוספת של סודה. אך לא זה ולא זה יכולים להיחשב ליין או להישפט ככזה.

פגמים ביין הולכים ונעשים נדירים ככל שהטכנולוגיה ביצור היין העולמי משתפרת והידע הופך זמין. ג'נסיס רובינסון טוענת שכמחצית מהיינות שהזדמן לה לטעום בשנת 1975 היו 'לא נקיים', פגומים בדרך זו או אחרת. כיום, לטענתה, בפחות מאחוז מהיינות ניתן למצוא פגם יינני. במאמר זה אנסה להזכיר את הפגמים השכיחים יותר ביינות, להבהיר את מקורם ולהקל על זיהויים ע"י הטועם.

יין יחשב לפגום אם צבעו, צלילותו, ריחו או טעמו נפגמו בשל אחד או יותר מגורמי הקלקול ביין. בפגמי הצבע ובעכירות קל להבחין, אם כי זיהוי גורם העכירות דורש בדיקת מעבדה. ריחו וטעמו של היין עשויים להיפגע בשלוש דרכים:

- מיסוך ריחות וטעמים ייניים (גם כאשר ריכוז גורם הקלקול נמוך מכדי להיות מזוהה).
- טעם וריח שליליים (אשר מקורם בגורם הקלקול וריכוזם אמור לאפשר את זיהויים).
- פגיעה ביכולת ההתיישנות של היין.

כאן המקום להזכיר כי אין בפגמים טבעיים או בתוספות חוקיות סכנה לפגיעה בבריאות השותה. איוקייין, לעומת זאת, שהיא תרכובת "חסרת ריח וחסרת טעם ונמסה מיד בכל סוג נזל" על פי הפירט רוברטס, (הנסיכה הקסומה עמ' 171), דווקא כן, אך זה כבר סיפור אחר.

גורמי הקלקול העיקריים ביין הם:

חמצון – OXIDATIO

חמצון נגרם מחשיפה של מיץ ו/או יין לאוויר. כתוצאה מכך מקבל היין גוון חום, עוצמת ריחות הפרי והריחות הייניים מיטשטשת עד אובדן מוחלט, ומתפתח טעם מריר. יין אדום רגיש פחות לחמצון מיין לבן, בשל ריבוי הפוליפנולים שבו. החמצון מוגבר כאשר החשיפה לאוויר מתרחשת בטמפרטורות גבוהות. חמצון נחשב לפגם סובייקטיבי, שכן ישנם יינות כדוגמת שרי המחומצנים בכוונת תחילה. עם זאת, חמצון שכזה אינו מקובל בשאר סוגי היין בהם "טריות" היא אומדן לאיכות. תופעת איבוד טעמי היין שהוזכרה נקראת Flatness – יין שטוח, והיא נובעת מקשירה של חמצן אל תרכובות הטעם והריח אשר ביין וגורמת לעמעום ולשינוי של הריחות והטעמים. יינות שכאלה מפתחים לפעמים ריחות אלדהידיים המזכירים ריח תפוח שזה עתה נחתך. יין מחומצן יזכיר בצבעו ובריחו יינות שרי (כדאי מפעם לפעם לטעום על מנת לרענן את הזיכרון). בעיניי, אחת התופעות המעניינות בארץ בתחום היין היא זיהוי של חמצון כאיכות ביינות שרדונה. לעתים, יינות אשר עברו תקופת יישון ארוכה מדי או לא מבוקרת בחביות סובלים מחמצון קל, או לא קל כל כך, ומ-Flatness. יינות אלה מציגים צבע צהוב-זהוב עמוק וריח שאיבד את רעננותו ואת אפיוני הזן, אך עדין משמר ריחות עץ ושמרים הרגישים פחות לחמצן. לדאבוני, יש המייחסים תכונות שליליות אלה לסגנון הראוי לשרדונה. כמו שכבר אמרתי, על טעם וריח שכאלה צריך להתווכח.

פגמים ממקור חיידקי - BACTERIAL SPOILAGE

הקלקול הנפוץ ביותר המיוחס לפעילות חיידקים הוא יצירת חומצה נדיפה (Volatile acid). חומצה

איתי להט

יין-יועץ ואגרונום גפן, בעל ניסיון של למעלה מתריסר שנים בעולם היין.

בעל תארים מתקדמים ביינאות וגידול כרמים
Graduate Diploma in Oenology, Graduate Certificate in Viticulture מאוניברסיטת אדלייד -

במסגרת עבודתו ביקבי ברקן, ביצע תפקידים מקצועיים רבים: אגרונום היקב, יין יינות לבנים 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.

קשר: itay@itaylahat.co.il ליצירת קשר:

itaylahat.co.il אתר אינטרנט:

אצטית (Acetic acid) או בשמה הנפוץ, חומצת חומץ, היא העיקרית מבין החומצות הנדיפות המוגדרות ביין. חיידקים (ולעיתים שמרים) מחמצנים אלוהול לחומצה אצטית או לאסתר שלה, אתיל אצטט (Ethyl acetate). שני סוגי חיידקים מעורבים בתהליך זה: Lactic bacteria – סוגים רבים של חיידק אנאירובי זה פעילים ביין. הם הפעילים בתסיסה המלולקטית ביינות מסוימים. אותם מינים מסוגלים גם לגרום לקלקולים ביין על ידי הפיכת סוכר (או חומצת לימון) לתרכובות הפוגעות ביין, וביניהן חומצת חומץ. קלקולים אלה נפוצים בעיקר ביינות שלא סיימו תסיסה (נשאר סוכר ביין), והם הסיבה לכך שייננים מקפידים במיוחד, עד לכדי היסטריה, על סיום תקין של התסיסה.

– Acetic bacteria פעיל סוג Acetobacter

חיידק הזקוק לאוויר כדי לבצע את פעולתו. לכן סיבת הקלקול העיקרית היא חשיפה מוגזמת של היין לחמצן בתנאים המעודדים פעילות החיידק, במכלים, בחביות או בבקבוקים שאינם פקוקים היטב. קל

מאד לזהות קלקול זה, שכן ריחו של חומץ יין מוכר לכולנו. אתיל אצטאט, האסתר של החומצה האצטית, מאופיין על ידי ריח מחניק של אצטון, טעם גס ואפילו שורף. סף החישה של אתיל אצטאט נמוך בהרבה מזה של החומצה האצטית ועומד על כ-0.15 גרם לליטר, לעומת כ-0.75. גם בריכוזים הנמוכים מסף החישה גורמות תרכובות אלו למיסוך טעמי היין ולפגיעה באיכותו. הסף העליון הקבוע בתקן היין הישראלי עבור חומצה נדיפה הינו 1.2 גרם לליטר ביין אדום ו-1.08 גרם לליטר ביין לבן. לצערי, נתקלתי בארץ ביינות שעברו סף גבוה זה ואף על פי כן זכו לביקורות טובות מאוד. לא נקבע בחוק סף עבור אתיל אצטאט.