טעימה עיוורת

בהתחשב בכך שיש מאות יקבים בארץ, מובן מאליו שמדובר באלפי סוגי בקבוקים. ועכשיו לך תסנן מכל השפע הזה את הטובים. משימה סיזיפית לחלוטין...

פגישה שלי עם שני בעלי חנויות יין מירושלים - שכנראה תהפוך להרגל קבוע, הביאה לכתבה הזו שמנסה קצת לענות על השאלה איך מוצאים בקבוק טוב בחנות יין:

כשאני פוגש את אביתר וניסים שניהם בעלי בוטיק יין בירושלים. ניסים מ Rouge et Blanc -האדום והלבן בצרפתית בגבעת מרדכי. ואביתר מכוס של ברכה - בקטמון אני מוצא תשובה.

ארבע מאות סוגי יין מכילה החנות שלהם וכל אחד ואחד מהם עבר מבחן טעימה לפני שנכנס לחנות.

אנחנו נפגשים בחצר קסומה מעוטרת בפרחים מאחורי החנות של אביתר. שם ממתינים עשרות בקבוקים למוצא פיהם של בעלי החנויות שיטעמו ויחליטו לשבט או לחסד. חשוב לציין שכל בציר הסיפור חוזר: כלומר זה שקברנה פלוני של יקב אלמוני בבציר פלמוני זכה לעבור את מפתן החנות - לא נותן לו כרטיס אוטומטי לנצח, הוא יעבור מבחן קבלה בכל בציר מחדש.

התהליך מתנהל כך: אל תוך כיסויים מיוחדים מוכנסים הבקבוקים הספציפיים לטעימה זו, כל משתתף בטעימה מקבל כוס ומרקקה אישית.

מוזגים מסתכלים וכמובן מריחים, שותים ואז יורקים... ושותקים. לאחר כמה רגעים השתיקה נשברת ומתנהל סיעור מוחות. כל אחד אומר את דעתו על היין, קצת מתווכחים הרבה מסכימים - ובסוף ישנם תוצאות: מעשרה יוצאים ארבעה שזכו למירב הקולות, הם יזכו לבוא בשערי החנות.

ולסיכום, הרעיון הוא בעצם פשוט - הלקוח המצוי מוצף בשפע יין ודעתו מושפעת ממותגים או מתוויות ואפילו מרמת מחיר - כזאת מין מחשבה: אם מבקשים ממני מאה שקלים לבקבוק בטח הוא טוב.

אז מה שנכון זה פשוט טעימה עיוורת.

כששותים את היין בלי שום מידע חיצוני עליו מקבלים את האמת וישנם הפתעות.

אז מה נפסל אצלינו לא נספר לכם. ענף היין שייך לאנשים עם לב רך, רוב גדול של כתבי היין לא יהיה מסוגל לכתוב ביקורת קוטלת על יין מסויים. תצטרכו לקרוא בין השורות ולהבין.

קשה מאוד לדבר נגד מוצר שמי שייצר אותו השקיע מאמץ פיזי לא פשוט, מלבד ההון המושקע בכך.

אז נספר על מה שכן...

אז ככה, המפתיע מבחינת המחיר היה קברנה סוב' מסדרת קפיטול של יקבי ציון (בד"צ עדה"ח) יין שתוכלו לקנות אותו שניים במאה ונתן תחושה של יותר.

אחריו היה רוזה מסדרת M של יקב מוני (בד"ץ בית יוסף ומחזיקי הדת) נמכר שלושה בקבוקים במאה שקלים תענוג לשלם קצת ולקבל הרבה.

בגבוהים יותר היה אוניקס של יקב גרוס (בד"צ עדה"ח) בלנד בורדו. נמכר בחנויות במאה פלוס. לקח לו זמן נכבד להיפתח בבקבוק אבל היה עבור מה לחכות...

המסקרן של הטעימה היה היין GSM של יקב להט (U) מיינותיו האישיים של איתי להט. יינן רב פעלים שנותן כאן את הטאצ' האישי שלו. והריח היה מפתיע... של תבשיל אפוי כל שהוא, הוא היה עוצמתי, משהו שלא ניתן להתחמק ממנו. לא כמו שאנשים אומרים - יש כאן ריחות ניחוחות תבלין קלושים מעט פלפל רמיזות לכורכום וארומת קפה ערביקה. ואתה מנסה להבין איך הם מצליחים למצוא את כל חנות התבלינים הזו בכוס יין של ארבע מאות מיליליטר...

כאן הריח היה מורגש וברור. תג המחיר הוא מאה וחמישים שקלים - ניתן לומר שמשלמים כאן גם על השם והייחודיות אבל בהחלט יין טוב.

לצורך השלמת הכתבה שוחחתי עם איתי להט

איש מקסים ששמח לשתף בידע שלו ולדבר על היצירה שלו.

יינות היקב האישי שלי, מסביר בבהירות איתי, נעשים מתוך השתדלות להגיע לצד המחוזר (חיזור ההפך מחמצון מ.א) זה נעשה על ידי שימוש בחביות ישנות וגדולות. מה שאומר פחות חמצן וכך מתקבלים ריחות

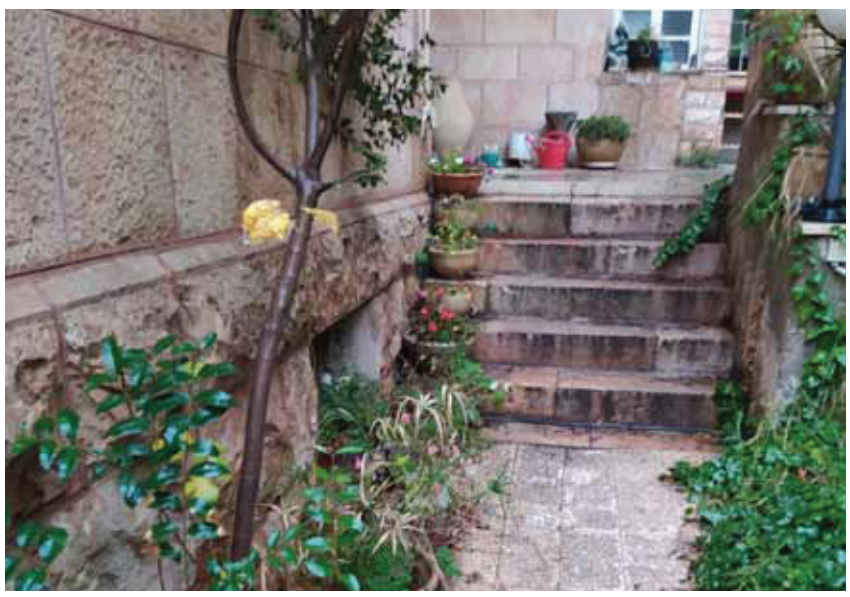
ממשפחת הגופרית. כאלה שהם סגורים אדמתיים מעושנים. גם השהייה על שמרים תורמת לריחות אלו.

'אז אם אני מריח תבשיל כלשהו - זה הגיוני?', שאלתי

זו כבר פרשנות סובייקטיבית שלך, משיב להט. אבל בהחלט יכולה להיות נכונה. הזנים של הבלנד הזה סירה ומורבדר שמקובלים באזור עמק הרון שבדרום צרפת גם נוטים לריחות אלה.

אז תודה ליינן המוכשר.

וזהו עוד רובד וכיוון חדש ושונה ביין ששוה להכיר.

עד כאן מטעימה זו נעדכן אם יהיו הפתעות נוספות.

ועד אז שאלות והשגות בכתובת kosherboutique@gmail.com