

מה נשאר מהטרואר?

הוויכוח בעניין השפעת הסביבה על איכות היין טרם הוכרע, אבל בתוכו סוער "פרדוקס הטרואר": למה מי שכן מאמינים בטרואר מתעקשים רק על הגרסה שהם מכירים?

"לו הייתי טועם את הריזולינג הזה בטעימה עיוורת, אין סיכוי שהייתי חושב שהוא מגיע מיש" ראל. האף הפרחוני, ניחוח העלים הנרי שרים, הרעננות, המתקנות המעורבת והחמיצות הנמרצת, ורדי היו לוקחים אותי ישירות לאזור המזל הגרמני". המשפט הזה, שגרם לפניו של אחד מבכירי הייננים בישראל להסמיק בשבוע שעבר כיין רוזה, נאמר על ידי מומחה יינות הריזולינג הבריטי, סטיארט פיגוט, כשטעם ריזולינג של יקב ספרה בטעימה מיוחדת שאורגנה לרגל ביקורו בישראל.

כמו שאר הנוכחים, גם אני חשבתי בשמיעה ראשונה שמדובר במחמאה גדולה ליין ישראלי, במיוחד כאשר היא מגיעה מפיו של מישוה שלוגם מדי שנה את גדולי יינות הריזולינג העולמיים. ולמרות זאת, העובדה שהדרך הטובה ביותר להחמיא ליין היא להשוות אותו לאזור יין אחר, הציפה קונפליקט שעולה בלא מעט שיחות עם אנשי יין מהארץ ומהעולם, ואפשר לכנות אותו "פרדוקס הטרואר".

על מנת לרדת לעומקו של אותו קונפליקט, כדאי קודם ליישר קו סביב הגדרתו הכללית של המונח "טרואר", וסביב עמדת כלפיו. המונח נח הצרפתי "טרואר" מתאר מערכת משתנים סביבתית-טבעית המשפיעה על הפקת היין, וכוללת בין היתר גורמים כמו סוג האדמה (גיאולוגיה), הטופוגרפיה והאקלים באזור הגידול. האקלים הוא שקלול של טמפרטורה, משקעים וחשיפה לשמש, הטופוגרפיה היא ביטוי של הגובה, המתלול

לקראת בציר ראשון של שאבלי פורשום בצרפת. למטה: מרגלית אניגמה. המצטיין של 2011 צילום: איל קרן

דיים ושלא מדובר בדבר האמיתי. וכאן יש לשאול: אם אכן הטרואר משפיע, היינו משקף נאמנה את נוף מולדתו – למה לחפש רפליקה של בורגון ביינות פינינואר המגיעים מאזורים אחרים? האין מקום לביטויים זניים נוספים המגיעים מאזורי גידול ראויים?

גם כשזה נוגע ליין ישראלי, רבים מאתנו חוטאים בהשוואות המבטלות את הזהות האזורית. אולי משום שאנחנו עדיין לא מכירים מספיק את הטרואר המקומי ולכן מחפשים מקור השוואה מוכר. אבל בהנחה שאנחנו נו מקבלים את הגישה הטרואיסטית, האם יש טעם להמשיך להשתמש ביינות פומרול, סן-אמיליון והמדוק – כרפנט בבלנד הבורדולוי הישראלי? הרי כל אותם גורמים שמאפיינים את הטרואר הסובב את נהר הגירונד אינם מתקיימים אצלנו, אז למה להמשיך ולהתעקש?

אין עוררין על מקוריותם של אזורי יין כמו בורדו, בורגון, שמפיין והמורזל. זו המקוריות שהקנתה ליינותיהם מקום בהיכל התהילה של היין. אבל אולי כדאי להניח מעט להשוואות, להרחיב את האופקים ולאמץ גם סגנונות שחוטאים למקור – בתנאי שהם איכותיים כמוזן. רק כך נרשה לעצמנו בבוא היום להכריז "זהו היין לינג ישראלי מצויין" מבלי להזכיר את המזל, ואולי, על הדרך, נעשה מעט צדק עם המונח הגמיש טרואר.

* מרגלית, "אניגמה" 2011

העיסוק בטרואר ישראלי הביא אותי לסקור במהלך השבוע האחרון כמה בלגים בורדולויים ישראליים מבציר 2011 – שנה קרה משמעותית במונחים ישראליים, שסיפקה עד עכשיו לא מעט הנאה. כללית, היינות שהודגמו הציגו איכות גבוהה: "גראנר ויין" של "קסטל" טוב מאוד אך עדיין מעט סגור בשלב זה מבחינת הטעמים; "אליעד" של "שאטו גולן" עוצמתית, מלא וטיפוסי; "בלאק טוליפ" שומר על סגנון שרירי אך הפעם הוא מאוזן מתמיד, מה שהופך אותו לטוב ביותר של היקב בשנים האחרונות; ו"יראון" של "הרי גליל", עם אחוזים בודדים של סירה בכלנה, מספק גם הוא חוויית שתייה מהנה ומתובלת. ולמרות זאת, אף אחד מאותם יינות לא התקרב לאיכויות שהפגין "אניגמה" של יקב "מרגלית" – שהפליא להציג אף עם ניחוחות עור, בייקון וקאסיס על רקע פרי אדום-שחור יפהפה. הפה עשיר, מלא ועגול, אך מצליח לשמר מתינות ורוגע, המבנה מהורק ואלגנטי והחמיצות מצוינת. בלנד מרשים ומעודן בעל פוטנציאל חיים ארוך וללא ספק אחד היינות הטובים של הבציר אם לא הטוב שבהם. ☐

של צוות צרפתי-גרמני שמצא שונות כימית משמעותית ביינות שהגיעו מחלקות שכנות בבורגון, אשר עברו תהליכי יינות זהים.

הפתרון ההגיגני ביותר בעיני הוא שבמידה כזאת או אחרת כולם צריכים. סקירת המחקרים החשובים בתחום (קרבונו, סמארט, ואן לווין ועוד) אכן מצביעה על השפעת גורמי אקלים, קרקע וטופוגרפיה על היינות המתקבלים – בין אם הגורם המכריע ביותר הוא משק המים הטבעי של הגפן, וזוית החשיפה לשמש או מרכיבי הקרקע הייחודיים. וגם אם לא ירצו להורות בכך, כמעט כל העוסקים ביין מסכימים על לפחות אספקט טרוארי אחד: הצורך בבחירת זני ענבים המתאימים לאקלים האזורי. ידוע למשל שבאזורים חמים זנים שמבשילים מוקדם יפיקו בדרך כלל יינות כבדים וחסרי רעננות, ולהם מתאימים יותר אזורים קרים. ואם זה לא טרואר, אז מה כן?

ההכיוון של הכרם, והגיאולוגיה היא מכלול המרכיבים הפיזיים והכימיים המאפיינים את הקרקע. נשמע הגיוני ופשוט, אך מסתבר שלא כך, והמושג השגור הזה, "טרואר", נהפך לסלע מחלוקת שהעסיק לא מעט מדענים. חוקרים מתחומים שונים ניסו לאורך השנים לפצח את האגוז הטרוארי ולפזר את ענני המיסטיקה האופפים אותו. אבל גם אחרי כמות נכבדה של מחקרים לא מסתמנת תמימות דעים בנושא. ניתן לאתר בקלות אנשי יין שיטענו כי אין ב"תנועת הטרואר" יותר מאשר ניסיון לשמר את הדור מינטי של מדינות "העולם הישן", מול היינות המודרנית ומשטשת הגבולות של יצירות יין מ"העולם החדש". מולם יקומו אלו הנשבעים בנפשם כי שורה אחת בחלקת "גראן קרו" בבורגון נותנת תוצרת שונה בתכלית מהשורה המשתרעת כמה מטרים ממנה. החוקרים? ממשיכים לחקור. רק במאי האחרון פורסם מחקר

יחד עם זאת, אין זה סוד שבה תערבות מודרנית בכרם וביקב ניתן לגשר על חלק מהמרכיבים ולקבל יינות שלא נופלים באיכותם מאלו המגיעים מאתרי הטרואר הקלאסיים המפורסמים. השונות היא יותר סגנונית מאשר איכותית. אז מהו בעצם "פרדוקס הטרואר"?

מקורו בחוסר עקביות אצל אנשי יין, שמחד מרוממים את הגישה הטרואיסטית ומאידך לא מתביישים לדרוך עליה. קחו למשל חובבים מושבעים של יינות בורגון: הטרואר הוא נר לרגלם והם יספרו לכם בהתלהבות על ההבדלים בין יינות הפינו-נואר המגיעים מהכפרים הסמוכים שאמבול-מור סיני ומורי סידני. אך תנו להם (טוב, לחלקם לפחות) לשתות פינינואר משובח מאזור אחר – סונומה, אורגון, ניו זילנד או קנדה – ומיד הם יבהירו לכם שאין ביין הזה מאפיינים בורגוני

