

"לוי" = מילון
 1996 (21/11/66)
 46 ז"ר
 יין שהוא חגיגה



השרדונה של מרגלית

אם כי מי שבאמת נכנס לזה היה הבעל. אני, טיפוס שטחי שכמוני, גיליתי ועדיין מגלה בקיאות קטנה בהרבה ממנו. הוא מיד הקיף את עצמו בספרים ומדריכים, תכנן לנו כמה מסעות נפלאים בעולם בעקבות יקבים ולוחמים, לא לפני שלמד היטב מה המיוחד בכל יקב, ומה ראוי לרכוש בכל אחד מהם. בלי להרגיש שזה קורה לנו, התחלנו גם אנהנו לחזור עמוסי בקבוקים טובים מכל נסיעה, פנינו במחוסן מקום מיוחד לאחסון הבקבוקים בתנאים נסבלים, התחלנו לנהל בינונו שיחות על הנושא, נזכרים בערגה בסיפורו של הבקבוק ההוא, ושל זה, וכן הלאה וכן הלאה.

ומובן שהתחלנו לרכוש יין בארץ, כי אלה מחול היו מעטים מדי, כמו נסיעותינו הלא מאוד תכופות. עכשיו התבצעה הקנייה בקרטונים, לא בבודדים. יין שערב לחיכנו, ומחירו איפשר חיסול של שלושה-ארבעה בקבוקים בערב של חברים, נקנה בסיטונאות. בעיקר אדום, בעיקר לא כבד במיוחד. כזה שמאפשר שתייה מרובה. פתאום מצאתי את עצמי מדברת על העדפה ברורה של היינות האדומים של בורדו, לא מאמינה שאני מוציאה מהפה את המשפט הזה. אתם הבנתם את זה? אני מעדיפה יינות אדומים של בורדו. אבל זה נכון, אין מה לעשות.

וכבר חשבתי שאני מותרת לחלוטין על העולם הלבן של היין, למעט אהבה ישנה ונמשכת למוסקט החצי יבש של יקבי הברון, שתמיד נדמה לי שיונתן תשבי, האיש של היקב הזה, מייצר במיוחד בשבילי, אחרת אי-אפשר להסביר את הטעמתי לחיך שלי.

עד שבאותה ארוחת צהרים שסופר עליה בהרחבה למע' לה, הציע לנו שלום מחרובסקי לסור ממנהגו ולנסות את השרדונה החדש של יאיר מרגלית. קצת עיקמתי את הפ' צוף, אמרתי לו שאני מעדיפה יין אדום, אבל הוא לא ויתר, ואני גם ידעתי מראש שאם מדובר ביין של יאיר מרגלית, רק דבר טוב יכול לצמוח מזה. האיש הזה, שיש לו יקב לא גדול עם יינות גדולים ליד חדרה, מצליח לנגש ולהפעים את כל מי שמצליח איכשהו לשים יד על היין שלו. בשביל הקברנה סוביניון שלו אני מוכנה לנסוע עד אילת, רק שבדרך-כלל חבל על הטרחה. יש להניח שלא נמצא אותו שם, כי הוא נחטף עוד לפני שהגענו.

שלום מחרובסקי הוציא בקבוק מקירור כמו שצריך, שם אותו בכלי מיוחד עם קרח, המלצר נתן לי לטעום כדי לאשר, ואני לא האמנתי למה שבא אל פי. איזה יין! ענק! באמת ובת' מים עוד לא שתיתי בארץ יין כזה, גם אם נניח שמסתובבים בינינו אנשים ששתו יותר יין ממני בחייהם. במשך שעתיים נמרתי כמעט לבדי את היין הצונן, הצלול, שהתנגן בפי כמו קונצרט מדהים. כשחזרתי הביתה, אחרי שיספתי בהתרג' שות לבצל, ולכל מי שהיה מוכן להקשיב, צלצלתי לאירית שנקד, חברתו לחיים של יאיר מרגלית, צרחתי לה באוזן את חוויותי המסעירות, וביקשתי הסבר איך זה קורה. איך הוא הגיע לייצר יין כזה.

בדקתי, חקרת, שאלתי, וזה מה שנודע לי על השרדונה של יאיר מרגלית, שהוא למיטב ידיעתי הפעם הראשונה שהוא מייצר יין לבן. או קודם כל מדובר באלף בקבוקים בלבד, למה כליך מעט? כי זה המקסימום שאפשר להפיק כשעובדים כמו שיאיר מרגלית עובד. הענבים נבצרו כולם בבציר ידני, מוקפד מאוד, כל ענב חשוב. היין הוצף בחביות עץ אלון חדשות של חברת החביות הצרפתית הכי מפורסמת בעולם "שניא-מורו" שמה. השיטה שהיין יוצר, שבו הוא לא עבר אפילו ליד מכלי הנירוסטה, אלא מיד אחרי הבציר עבר לחביות העץ. היא שיטה ישנה יחסית, שייכת לתקופה שבה עוד לא היו מכלי נירוסטה, ובחבל שאבלי הצרפתי משתמ' שים בה עד היום. בשיטה הזו כל תהליך התסיסה של היין מתבצע רק בחביות העץ, ומאחר שתהליך התסיסה הוא תהליך שמלווה בפליטת חום גבוהה ביותר, צריך כל הזמן

לדאוג לקירור החביות הללו. העבודה הזו נחשבת כשנותנים ליין לעבור את תהליך התסיסה, כולו או חלקו במכלי הני' רוסטה, שבהם אפשר לווסת את הטמפרטורה כפי שרוצים. תהליך התסיסה הוא כמו תהליך של בעירה על אש נמוכה. בתהליך הזה ההתפרקות של השמרים והסוכר מהעני' בים יוצרים את האלכוהול. כשהוא נעשה בחביות עץ חייבים לשים את החביות בחדר קירור, לשמון עליהם מי קרה, להקפיד מאוד על הטמפרטורה שלהם. לכן זו שיטה ששייכת בעצם לדור הקודם של ייצור יין. בעיה שניה של החביות הללו, הצרפתיות, בניגוד לאמריקאיות, שהן עולות כסף רב. מחירה של חבית כזו נע בין 600 ל-700 דולר, ובכל חבית ניתן לייצר יין לבן רק פעם אחת. מכל חבית אפשר להוציא 300 בקבוק בלבד, צאו וחשבו עד כמה העסק הזה יקר, הן ליצרן ובהכרח גם לצרכן. יאיר משתמש בחביות הללו רק עוד פעם אחת, לייצור יין אדום, שנשאר בחבית בערך שנה וחצי, עד לביקבוקו.

אז נכון שזה יקר לייצר, וגם די יקר לקנות, אם תחשבו שמשלמים על יין שרדונה 130 שקל, אפילו שזה במסעדה. ונכון שזה כאב ראש לא קטן כל השיטה הישנה והטובה היא, והרבה יותר פשוט ללכת בדרך החדשה, הבטוחה, שגם התוצאות שלה בסדר גמור. אבל עדיין, אם ייצא לכם ותטעמו את השרדונה הזו, תבינו גם את יאיר מרגלית שמתעקש על שיטתו, וגם אותי שלא מפסיקה לדבר על התוצאה של ההתעקשות הזו. ■

**אז נכון שזה יקר לייצר,
 וגם די יקר לקנות, אם תחשבו שמשלמים
 על יין שרדונה
 130 שקל, אפילו שזה במסעדה.
 ונכון שזה כאב ראש לא
 קטן כל השיטה הישנה והטובה היא,
 והרבה יותר פשוט ללכת
 בדרך החדשה, הבטוחה, שגם
 התוצאות שלה בסדר
 גמור. אבל עדיין, אם ייצא לכם ותטעמו
 את השרדונה הזו,
 תבינו גם את יאיר מרגלית שמתעקש על
 שיטתו, וגם אותי שלא
 מפסיקה לדבר על התוצאה של
 ההתעקשות הזו**

על טעמו של היין, שנפתח אחר כבוד, וטופל כמו שצריך. כשיספרו לי על בקבוק מסוים, שהוא נחשב לטוב ביותר מסוגו, חרקותי שניינים ואמרתני שאכן זה יין נפלא. גם אם לא חשבתי כך.

השנים הלפו, הרבה יינות, טובים יותר וטובים פחות, אדומים ולבנים, צעירים וישנים, הערתי לתוכי, ולאט לאט התחלתי להבין כמה מדובר. פתאום מצאתי את עצמי שותה שלוש כוסות יין בארוחה, במקום אחת. ואחר-כך מצאתי את עצמי אומרת את דעתי האמיתית על היין, ובאופן מפתיע הדעה הזו מתקבל כלגיטימית, ועוד קצת אחרי-כך מצאתי את עצמי מעדיפה יין אדום על יין לבן. לא תמיד, לא בכל מקרה, אבל ברוב המקרים.

לאט לאט נכנסנו, אני והבעל, יותר ויותר לעולם היין, =