

הגראפה הכשרה של ג'אקופו פולי

מאת יוסי גינוסר

גראפה היא משקה שנוי במחלוקת שתחילתה בימי הביניים. במשך שנים, מאז החלו לזקק אלכוהול גם משאריות הענבים שנשארו מהכנת היין, נחשבה הגראפה למשקה המיועד להקל על העיכול לאחר ארוחה כבדה. היא לא היתה משקה פופולרי במיוחד בשל גסותה ובשל רמת הטעם. במשך שנים רבות נשארה כמשקה מחמם לימות החורף הקרים לחקלאי. מקור השם 'גראפה' הוא במילה הלטינית גראפולוס, שפירושה באיטלקית אשכול ענבים. בשנות השבעים של המאה הקודמת זכתה הגראפה לעדנה כאשר התחוללה בייצורה מהפיכת איכות והיא שווקה כמשקה אלכוהולי איכותי לכל דבר. גראפה היא לא משקה שקל לשתות. היא לא מנסה להתחנף או להתחבב על השותה, אלא מפגינה נוכחות. מולדת הגראפה בעיירה Bassano Del Grappa, אשר מהווה עד היום מרכז יצור הגראפה באיטליה. הגראפה היא משקה אלכוהולי שבפשוטות הוא תזקיק של גרעיני וגבעולי הענבים וכלל השאריות מהכנת היין או בעברית – גפת. בתהליך הזיקוק מכניסים את הגפת לחימום של שלוש שעות בדודי קיטור עשויים נחושת וממנו עולים אדי אלכוהול. הזיקוק מתבסס על התכונה



כיום נהוג ללגום את משקה הגראפה כשהוא מקורר היטב ובלגימות קטנות במקום בשוט אחד. גם בגראפה ניתן להעריך איכויות, טעמים וניחוחות שונים ומהנים

בין שנתיים לארבע. חלק מהחביות הן באריק חדשות וחלק – חביות ישנות שהכילו קודם לכן רום, פורט, סותרן או יינות איכותיים אחרים. בשנה הקודמת השיקה המזקקה גם גראפה די אמרונה, אשר הוכנה מגפת ענבים ששמשו להכנת יין האמרונה, אשר מיוצר לא הרחק משם, באזור אגם גארדה. הביקוש לגראפה מיושנת גדל והולך משנה לשנה, והמזקקה הוסיפה עם השנים חדרי יישון נוספים. כמות החביות במזקקה גדל בכאלף חביות בשנה! במאות הקודמות היו מקובלים שלושה סוגים של גראפה: הצעירה, שנשמרה במיכלי נירוסטה או זכוכית עד הביקבוק. המיושנת והגראפה המתובלת בעשבי תיבול. המזקקה מייצרת כיום חמש קבוצות של כהילים: הראשונה כוללת גראפות צעירות מענבים שונים: קברנה, פינו נואר, מרלו וגוורצטרמינר. הקבוצה השנייה כוללת גראפות מתיישנות, בתקופות משתנות, עד 13 שנה. הקבוצה השלישית כוללת גראפות המיושנות בחביות ישנות מסוגים שונים. הקבוצה הרביעית מכילה סוגי ברנדי של פרי, כגון דומדמניות, (אשר אינן מהוות גראפה, על פי הגדרתה).

הכימית של אלכוהול, המתאדה בטמפרטורה נמוכה יותר מאשר היין. לכן האלכוהול עולה כקיטור, בעוד שהנוזלים האחרים שבגפת אינם מתאדים. הקירור מעבה את האדים ומתקבל אלכוהול נוזלי. טעם האלכוהול המתקבל מתחילת תהליך הזיקוק נקרא 'ראש' והוא חמצמץ בטעם. טעם האלכוהול המתקבל מסיום התהליך נקרא 'זנב' והוא שרוף בטעמו. לפיכך, המזקקה 'קוצצת' את ראש זנב התהליך, על מנת לשפר את טעם הגראפה. מובן כי תהליך זה מייקר את הגראפה, כיוון שאין שימוש עוד בראש ובזנב. תהליך הזיקוק מבוצע בשנית על מנת לעדן את התוצר. הגראפה הצעירה 'נחה' כ-10 חודשים ולאחר מכן מוסיפים לה מים, כדי להוריד את שיעור האלכוהול מ-82% לשיעור שתי יותר של 40%. לאחר תהליך סינון, היא מוגדרת גראפה צעירה. במידה ומחליטים ליישן אותה, נמזגת הגראפה הצעירה לחביות, תהליך אשר מעדן אותה ומעניק לה צבע זהוב. זמן היישון המינימאלי במזקקת פולי הוא שנה, והמקסימאלי – שלוש עשרה. בממוצע מיישנים את הגראפה

והקבוצה החמישית כוללת גראפות מתובלות בליקוריץ, אוכמניות או דבש.

כיום נהוג ללגום את משקה הגראפה כשהוא מקורר היטב ובלגימות קטנות במקום בשוט אחד. גם בגראפה ניתן כיום להעריך איכויות, טעמים וניחוחות שונים ומהנים: היא יכולה להיות מתקתקת או פחות. ניתן לזהות בה ניחוחות של ענבים בדומה ליין וגם ניחוחות פירותיים. הגראפה איננה מתאימה להכנת קוקטיילים. היא חזקה ויש לה אישיות משלה, מהם מן הראוי ליהנות.

בעבר התקיימו מזקקות רבות באזור Bassano Del Grappa. כ-900 מהן נעלמו במהלך השנים, כתוצאה מהמהפכה התעשייתית והמצאת הזיקוק הרציף. כיום 90 מזקקות המייצרות בשיטה המסורתית של זיקוק אצווה מהוות פחות מ-20% מהגראפה המיוצרת. לעומת זאת כ-20 מזקקות המייצרות בזיקוק רציף אחראיות לכ-80% מהתפוקה. הגראפה של מזקקות אלו על פי פולי, אינה רעה באיכותה, אך גם לא מעולה. פולי משתמש בדיוק באותה שיטת יצור באצווה כאביו ואביו לפניו. השיפור בתהליך שיזם הוא בהקפדה על חומר גלם טרי בו נעשה שימוש, ואשר נבחר בקפידה, תוך כדי בקרת ספקים הדוקה. על כן התוצאה איכותית יותר מאשר בעבר. <<

בעקבות החיסכון בעלויות שהביא עימו תהליך הזיקוק הרציף, בשנות ה-70 הוצף השוק באיטליה בגראפה זולה שרובה באיכות נמוכה, דבר שהביא לדעיכה בדרישה למשקה. שנת 1983, השנה בה פולי (Jacopo Poli) נכנס לעסק, הייתה הגרועה ביותר: משפחת פולי הייתה שקועה בחובות, והבית, שתמיד היה מלא חברים ומכובדים, התרוקן ואימו ואחותו נאלצו למשכן את תכשיטי המשפחה. כאשר פולי השתחרר מהצבא והצטרף לעסק, הוא היה נער דעתן כבן עשרים. תוך זמן קצר התגלעו חילוקי דעות בינו ובין אביו באשר לאופי הגראפה שהמזקקה תייצר. פולי ביקש לייצר גראפה אלגנטית, חלקה ועדינה יותר מאשר זו של אביו. לצורך כך היה לדעתו לקצץ חלק גדול יותר בראש ובזנב התהליך. כתוצאה מחילוקי הדעות, נאלץ פולי לזקק בלילה (כמעט moonlighting...) כשאביו זיקק במהלך היום. מכיוון שאביו לא סמך על פולי, בלילות הראשונים הוא נשאר יחד עמו כל הלילה, כדי להשגיח עליו. כשנקפו הלילות, לא יכול היה עוד לעמוד בעומס הלילות הלבנים עם בנו, והעבודה השוטפת במהלך היום. לבסוף הוא נשבר והשאיר את פולי לבדו, לניסיונותיו. בשנה הראשונה, כתוצאה מאי ההסכמה הבין-דורית, המזקקה יצרה שתי גראפות: של אביו ושלו. בסוף אותה שנה התכנסו אביו

והוא בחדר הטעימות של המזקקה לרגע מכונן. אביו טעם את הגראפה שייצר פולי, ובלית ברירה, אך ביושר רב, הודה שהגראפה של פולי אמנם שונה, אך טובה יותר. אביו פינה את הדרך ומינה את פולי לעמוד בראש המזקקה המשפחתית. היתה זו מחמאה של ממש. שש שנים לאחר מכן, פנה אליו אביו ואמר לו: אני מודה, הגראפה שלך אלגנטית ונעימה, אבל אני אוהב את הסגנון שלי יותר. מה דעתך שנחזור ונייצר שני סוגים של גראפה: בסגנון שלך ובסגנון הישן שלי? מתוך הערכה וכבוד לאביו, הושומו בצד 9 חביות באריק לשימוש האב. כך המשיכו ועשו במשך 13 שנה, עד שהלך אביו לעולמו. על פי צוואתו, כל שנה מבקבת המזקקה את תשע החביות שיוצרו 13 שנה קודם לכן. מלאי חביות זה הלך והתדלדל עם השנים, וכעת נותרו שלושה בצירים בלבד. למרבית הצער לא הספיק אביו לטעום מהגראפה שאהב כל כך. אם היה רואה את ההתלהבות בה טועמים מביני הגראפה כיום את הגראפה שייצר, אין ספק שלבו היה מתמלא גאווה. כל פעם שהמזקקה עורכת טעימה עיוורת, מובילה הגראפה של אביו על הגראפות של פולי. הוא מודה שיש בכך מידה מסויימת של סטירת לחי. הוא אמנם זכה בהובלה, אולם כיום, המזקקה הולכת צעד אחורה כדי לשוב מעט לייצור גראפה בסגנון»



של אביו. "כל אחד מאתנו מתקשר עם סביבתו בדרך שונה", אומר פולי. "האחד מדבר, השני מבשל, ואני מייצר גראפה. פולי של היום אינו הצעיר אשר כבש את דרכו לניהול המזקקה. אני כיום מבוגר יותר ובשל. לכן גם הגראפה אותו אני מייצר שונה מהגראפה של ימי צעירותי. אני מקווה שגראפה זה מבטא אותי טוב יותר..." הוא עדיין מחפש להיות נאמן לעצמו בגראפות אשר הוא מייצר, דבר אשר

מהווה לדבריו אתגר עצום. "אם בעבר הגראפות שייצרתי היו צריכים להיות טובים, אך גם נחמדות, כיום אני מחפש לעשות גראפות אמיתיות ואותנטיות". בשאיפתו המתמדת לאותנטיות הגראפות, פולי מכנה את עצמו 'לוכד זכרונות'. לדבריו, כל רצונו הוא לנסות וללכוד את 'זכרון העינב' החמקמק: ארומת הזן, בציר וטרואר. הילד שלו הוא בן ארבע כיום, וכמובן

עדיין אין לו מחשבות מהפכניות באשר לדרך בה הוא היה רוצה לייצר גראפה. פולי מקבל החלטות כבדות משקל בשנים האחרונות באשר לפיתוח המזקקה בעתיד. הוא אינו יודע לבטח, אבל כל שהוא מקווה, שהחלטות אלו יקלעו גם לאהבות ואופי העשייה העתידי של בנו... גראפות איכותיות אינן משקה זול כלל עיקר.

להלן מחירים של כמה מהגראפות של פולי, בישראל ובאיטליה:

| מחיר באיטליה בש"ח (לפני מכס) | מחיר בישראל בש"ח | |
|------------------------------|------------------|----------------------------|
| 75 – כ | 280 – כ | גראפה פולי סארפה באריק |
| 170 – כ | 560 – כ | גראפה יאקופו פולי וספאיולו |
| 200 – כ | 720 – כ | גראפה פולי סאסיקאיה |

יואב, מחברת גראפס (<http://grappas.co.il>) היבואנית של פולי בישראל מספר כי הצורך בגראפה כשרה עלה בשוק המוסדי הכשר בישראל, כגון בתי מלון. אין כיום בעולם מזקקה מסחרית המייצרת גראפה כשרה, מכיוון שתהליך ההכשר הינו מחמיר, בדומה ליי. פולי היה מוכן להיכנס לתהליך ממושך ויקר, שכלל הקמת קו יצור נפרד וכשר לגראפה, למרות שלא ברור האם ההשקעה תצדיק את עצמה. יואב לא יכול היה להסביר לי מדוע עשה זאת פולי, והודה כי

חש שהנושא רגיש ולכן גם לא חקר בדבר. תהליך הקמת הקו והניסויים לייצר באמצעותו גראפה שתהיה בסטנדרטים המקובלים על פולי נמשכו כשלוש שנים. גם היום, טרם הופצה הגראפה הכשרה בקנה מידה מלא ורחב. במהלך מבצע "צוק איתן" התקשר פולי ליואב והתעניין בדאגה לשלומו ובטחון משפחתו. יואב סיפר על החיים בצל המבצע, והתעניין לגבי התקדמות תהליך יצור הגראפה הכשרה. פולי השיב בהומור שאינו בטוח לגבי התקדמות הייצור, אבל החשבונות

ממשיגים הכשרות ממשיכים להיערם במשרדו... "ובכן, בכל זאת, מה הסיבה שפולי נכנס להרפתקת הכשרות?" הקשיתי על יואב. "אולי מחמת האתגר המקצועי" השיב יואב "ואולי יש סיבות אחרות. מעולם לא שאלתי אותו על כך, אבל למרות השנים הרבות שאנו עובדים יחד, חיבתו לישראל ולעם היהודי עדיין מפליאה אותי".

יוסי גינוסר
jginossar@gmail.com