

פורט אהבה ראשונה



פורט בן חמישים

כשאני מצהיר בפני חברים חובבי יין שפורט הוא מהיינות הגדולים בעולם, לרוב אני מקבל הרמת גבה כתגובה. חלקם יגיד: זה בכלל לא יין, כיוון שהוא מתוק ומחוזק באלכוהול. אז בואו נגש לעובדות: מגזין היין הנחשב Wine Spectator מפרסם כל שנה את רשימת 100 היינות הגדולים בעולם. ברשימת שנת 2014, בקבוצת עשרת היינות הראשונים ברשימה, היו שני יינות פורט! היין הטוב ביותר לשנת 2014 היה Dow's vintage port 2011 שקיבל את הציון הנדיר 99. חלק מאותם חובבי יין לא יתנו לי

בלבל אותם עם העובדות, הם ימשכו בכתפיים ויגידו: עד שהתרגלנו ליינות יבשים, אתה רוצה להחזיר אותנו ליינות קידוש? ואני אגיד: רק תנסו ותתאהבו. כאן מגיע הווידוי הבלתי נמנע: אני משוגע מוצהר על פורט. משוגע כמעט ברמת כתונת משוגעים. זה לא גילוי חדש לידידי, אשר מזהים מיד את המבט המעורפל וההזוי משהו, שעולה בעיני כאשר עולה לחלל האוויר המילה פורט. בקרתי כבר בעבר בפורטו, בירת יצור הפורט, אשר בפורטוגל. אך כאשר קראתי שהבציר



טעימה בפלאדגייט

האחרון, בציר 2011, היה הטוב ביותר בעשור האחרון, היה צורך ביותר מאשר כתונת משוגעים כדי לעצור אותי מלהגיע לשם שוב, כדי לטעום את הבציר החדש והמהולל. **איך נולד הפורט?** הפורט נוצר בשלהי המאה ה-17, בעטייה של מלחמת מאה השנים בין צרפת ובנות בריתה לביין אנגליה. הצרפתים הטילו חרם על ייצוא סחורה לאי הבריטי וסגרו את מרבית חופי אירופה שבשליטת בנות בריתם לייצוא. אנגליה חיפשה תחליף ליבוא

קלרט (השם הבריטי ליינות בורדו האדומים) ומצאה אותו בפורטוגל. אלא שבמאות הקודמות, הובלת יין בספינות איטיות, לא מקוררות ומתנדנדות על הגלים, לא הייתה רעיון טוב. יינות בורדו סבלו בשקט את החצייה המהירה של תעלת למאנש, אך הדרך מפורטוגל לאנגליה היתה ארוכה הרבה יותר והיין התחמצן בדרך והפך לחומץ. כדי לעבור את הדרך הארוכה בשלום חוזקו היינות האדומים הפורטוגלים באלכוהול לרמה של כעשרים אחוזים. מכיוון שהאלכוהול הוסף לפני שהסתיימה

הפורט מתחלק לסוגים שונים אך ניתן לחלקם לשתי קבוצות עיקריות: כאלו שמתיישנים בחבית זמן ממושך, טרם בקבוקם, ולפיכך הנם מוכנים לשתייה עם שיווקם, וליינות שמבוקבקים צעירים, ולפיכך יש ליישן אותם עוד מספר שנים בטרם שתייתם

התסיסה הטבעית, הופסקה פעולת השמרים והיין שמר על מתיקות טבעית. אלכוהול ומתיקות, שני חומרי שימור טבעיים ידועים, סייעו ליין לעבור את הדרך הארוכה. לא עבר זמן רב והבריטים התאהבו במשקה החדש. בתחילת המאה ה-19, אחרי ירידתו של נפוליאון מהבמה ההיסטורית, בוטל סופית גם החרם היבשתי של צרפת על אנגליה. עם זאת, הרגלים ישנים קשה לשנות, ועל אף שעמדו כעת לרשות האנגלים יינות טובים ומשובחים, האהבה הבריטית לפורט לא פסקה. <<

סוגי הפורט

הפורט מתחלק לסוגים שונים (ראו במסגרת) אך ניתן לחלקם לשתי קבוצות עיקריות: כאלו שמתיישנים בחבית זמן ממושך, טרם בקבוקם, ולפיכך הנם מוכנים לשתייה עם שיווקם, וליינות שמבוקבקים צעירים, ולפיכך יש ליישן אותם עוד מספר שנים בטרם שתייתם. היין המוביל בקבוצה הראשונה הינו טאוני (Tawny) שצבעו כצבע הענבר, אף כי הוא עשוי ברובו מענבים אדומים, כתוצאה מחשיפתו לחמצן במהלך יישונו בחבית. זהו יין גדול, אשר לעיתים משווק גם לאחר 50 שנה, אך ואגוזי בטעמיו כשברקע מורגש טעמו של הברנדי. היין המוביל בקבוצה השנייה, והוא גם הסיבה בגינה טסתי שנית לפורטוגל, הוא הווינטג' פורט (Vintage Port) הגדול מכולם. יין

זה משוחרר לשוק רק בשנות בציר מיוחדות. הוא בעל ארומות פרי מתפרצות, עוצמתי ומרוכז. בעבר ניתן היה לשתות יין זה רק אחרי יישון בבקבוק עשרים שנה ומעלה. כיום, עקב דרישת השוק (לא כל אחד מוכן לרכוש בקבוק שיוכלו לשתות רק ילדיו...) ושיפורים טכנולוגיים, ניתן ליהנות ממנו כבר לאחר עשור....

סוגי הפורט השונים

"לא פניתי לדת כדי להיות מאושר, תמיד ידעתי שבקבוק של פורט יעשה זאת" C.S. Lewis

מתיישני חבית:

- רובי (*Ruby*) – בד"כ יין פשוט. השם מצביע על הצבע האדום המאפיין את היין. מתיישן 2 – 3 שנים בחביות עץ גדולות.
- ריזרבה (*Riserva*) – הגדרה כללית מאוד הנתונה לפרשנויות של היצרנים. לרוב מדובר ביינות רובי מאיכות גבוהה יחסית.
- טאוני (*Tawny*) – גם כאן השם מצביע על צבע היין, הפעם זהוב – חום. בניגוד לרובי, הטאוני מתיישן תקופות ארוכות בחביות עץ עד שמאבד את צבעו האדום. יינות טאוני איכותיים מיושנים 10, 20 ואפילו 30 שנה.

מתיישני בקבוק:

- וינטג' (*Vintage*) – הפורט היקר והנחשב ביותר. לוינטג' משתמשים ביין משנת בציר אחת בלבד, איכותית במיוחד. הוא מבלה שנתיים עד שלוש בלבד בחביות עץ אלון קטנות. הוא בעל עוצמת צבע מרשימה ביותר ופוטנציאל התיישנות ארוך מאוד בבקבוק.
- *LBV (Late Bottled Vintage)* – יין משנת בציר אחת. מופק מענבי חלקות כרם איכותיות בשנות בציר טובות אך לא מוכרזות כוינטג'. הוא מבוקבק לאחר 4 – 6 שנות התיישנות בחבית, ולכן מוכן מהר יותר לשתיה מאשר הוינטג'.
- סינגל קינטה (*Single Quinta*) – פורט איכותי, המופק באופן דומה לוינטג' אך מענבי חוות גידול אחת בלבד ובשנים שאינן מוכרזות כוינטג'. דורש התיישנות ארוכה בבקבוק כוינטג'.
- פורט לבן – מופק באופן דומה לפורט האדום אך מענבים לבנים.

פורט והבריטים

"אם פורטוגל היא אם הפורט, בריטניה היא ללא ספק האב" קארן מקנייל, סופרת "The Wine Bible".

נהנו בעיקר הסוחרים הבריטיים, ופחות החקלאים הפורטוגזים, כיוון שלהם היתה השליטה על צינור השווק. גם כיום הפורט נחשב לאחד המשקאות האהובים בבריטניה בכלל ובחצר המלוכה הבריטי בפרט. הוא מכונה 'משקה המלכים' בחצי-צחוק, ומוגש דרך קבע בארוחות ערב רשמיות של המלכה אליזבת (למשל: בזו שנערכה לרגל ביקורו בלונדון של נשיא ארה"ב ברק אובמה). הוא גם מהווה את המשקה הרשמי עמו משיקים כוסיות בצבא האנגלי לחיי המלכה. פורט מהווה את המשקה המסורתי עמו חוגגים הבריטים את חג הכריסטמס. שתיית כוסית של פורט, על כורסה ליד האח, בצד עץ האשוח, ובליויי גבינת סטילטון, מהווה מסורת בריטית ידועה.

איך שותים פורט

"כוסית של פורט לפני ארוחת צהריים ואחת אחרי ארוחת ערב" גב' ג'ין קלמנט, האישה שהאריכה חיים יותר מכל אדם – בת 122 שנה במותה.

פורט שותים בדרך כלל לאחר הארוחה ולא דווקא לצד מנת קינוח. הוא אינו יין קינוח אלא משמש יותר כדיז'סטיף, משקה הסיום שלאחר הארוחה (לצד סיגר טוב למשל). שילוב קלאסי הוא בין יין פורט טוב לגבינות 'כחולות' כגון סטילטון

בריטית או רוקפור צרפתית. אבל אפשר גם ליהנות ממנו סתם כך לצד קוביית שוקולד איכותי, פירות יבשים או אפילו לבד. נסו למזוג לעצמכם כוסית פורט עם חזרתכם מהעבודה, מתרווחים לכם על הכורסה בפישוט איברים, משכיחים את תלאות היום במשקה אלגנטי ומקסים זה. מניסיוני, זה עושה "את העבודה"...

מומלץ להגיש את הפורט מעט קריר. וינטג' פורט יוגש בדומה ליין אדום בטמפרטורה של 16 – 18 מעלות. יינות פורט אחרים עדיף להגיש מעט קרירים יותר, בכ-14 מעלות.

יינות פורט מעולים גם במטבח ומשמשים להכנת רטבים מתקתקים ועשירים במיוחד, המשתדכים נהדר למנות כמו למשל כבד אווז, חזה ברווז ועוד. לאחר שהבקבוק נפתח, בקבוק של פורט לא יתקלקל בדומה ליין יבש, כיוון שהמתיקות והאלכוהול הנם משמרים טבעיים. יחד עם זאת, שלל טעמיו ידהה עם הזמן. וינטג' פורט יש לשתות תוך ימים ספורים. טאוני יחזיק גם חודשים לאחר הפתיחה.

יינות טאוני עתיקים

"יצרן יינות טאוני פורט צריך יותר מכל יכולת ראיית הנולד" אדריאן ברידג', מנכ"ל פלאדגייט. יצרן יינות בורדו, צריך לצפות לכל



יזמה 'שותפות יין' עם כ-80 יצרני יין פורטוגזים איכותיים. כל חדר במלון מוקדש ליצרן יין אחר, קרוי על שמו ומעוצב בהתאם. בכל יום חמישי מתקיימת במלון ארוחת ערב חגיגית בה מתארח 'שותף יין' אחר ומציג את יינותיו. פעם בשנה, בדצמבר, מתקיימת מסיבה בשם Christmas Wine Experience בה כל 'שותף יין' מביא שני יינות מובחרים מתוצרתו, כך במסגרת הטעימה ניתן לטעום כ-150 יינות שונים, תוך כדי ארוחה.

מלון היין והספא יטמן, הנחשב המפואר בפורטו, הוקם בשנת 2010 ונקרא על שמו של דיק יטמן (Dick Yeatman), הבעלים של חברת פלדגייט, שנפטר בשנות השישים. הוא נצר למשפחת יטמן שהקימה את בית הפורט טיילור'ס בשנת 1692. המלון נבנה על צלע גבעה, ולכן לכל חדר נוף מרשים לנהר הדורו. המגיע למלון ראוי שלא יפסח על ספריית המלון ספונת העץ, המשמשת גם כאזור לעישון סיגר ושתית כוסית פורט, לאחר ארוחת ערב דשנה. פלאדגייט מתכננת כיום פרויקט שאפתני, לא הרחק מהמלון, שיכלול בית ספר לפורט, מוזיאון על העיר, אזור חוויית יין וגלריית אומנות. מטרתה היא לקדם את התשוקה לפורט, דרך תיירות היין שמגיעה לפורטו.



ממשיכים. נציג היקב הגיע למרתף, טעם מהיין ואורו עיניו. טיילור החליט שלא לערבב את היין בינות הטאוני בני 40 השנה של היקב, כי אם להוציאו לשוק במהדורה מיוחדת, תחת השם סיון (Scion) במחיר מדליק של 1400 לירה סטרלינג לבקבוק.

מלון היין יטמן (Yeatman)

"לחיים! גברות ואדונים! שמחה תהיה בחלקכם! שתו היטב בשם ישו, ומלאו את כוס הטאוני!" המלך ארתור ביאטריס מצ'אדו, מנהלת היין של מלון יטמן (Beatriz Machado, Wine Director, The Yeatman) אחראית על לא פחות מ-29,000 בקבוקי יין, אשר במרתף המלון. הם מהווים את אוסף היין הפורטוגזי הגדול בעולם. היינות נשמרים במרתף מבוקר טמפרטורה ולחות וניתן לבקר בו, בתאום מראש. ביאטריס

היותר מספר שנים קדימה ממועד הבציר, המועד בו ישווקו יינותיו. יצרן טאוני לעומתו, משחרר את יינותיו לשוק 10 שנים, 20, 30 ולפעמים 40 שנה לאחר הבציר. מי מסוגל לצפות מה יהיו טעמי השוק בעוד עשרות שנים?

טאוני בן 10 הוא יין בועט וצעיר, מלא בטעמי פרי והברנדי שבו כמעט ואינו מורגש. טאוני בן 30 ומעלה מפגין טעמי התחמצנות וארומות אגוז, כאשר בולט בו טעם מורכב של ברנדי. 20 שנה הוא כנראה גיל הטאוני האידיאלי, לטעימה נפלאה במחיר סביר.

לעיתים נוצרת הזדמנות לבקבוק יין טאוני עתיק במיוחד. הסיפור שלהלן ממחיש זאת. בשנת 2009 פנה נציג משפחה מכובדת מעמק הדורו ליקב טיילור'ס. במרתף המשפחה נחו 3 חביות ענק של טאוני בן 155 שנים, שהמשפחה החליטה למכור, כיוון שהגיעה לקצה דרכה, ללא ילדים



שלושה בתי פורט מאוגדים תחת The Fladgate Partnership, והם:
טיילורס (Taylor's)



"Taylor's is the Latour of ports" Robert Parker

מה ניתן להוסיף ולהגיד על יקב אשר מהווה את חלומו הרטוב של כל חובב פורט? זהו בית פורט שנוסד ב-1692 ונחשב פורץ דרך לכל אורך שנותיו. בשנת 1920 הם היו מהראשונים להפריד נטיעת זנים בכרמים ולנתח מדעית את מאפייני כל זן. ב-1958 הם היו הראשונים שיצאו עם כרם יחידני (single Quinta) ובשנת 1970 הראשונים שה-חדירו את ה-LBV (Late Bottled Vintage). שלושת הכרמים של היקב נטועים בגובה ופונים צפונה, דבר אשר ממתן את השפעת חום הקיץ בעמק הדורו, ומעניק את העוצמה והמורכבות ליינות. בציר 1992 של היקב, אשר קיבל אצל מבקר היין רוברט פארקר את הציון המושלם 100, העיר את אמריקה לגדולתו של הוינטג' פורט. בביקורי טע-מתי 8 יינות טיילורס. כולם היו מצויינים, אך המופלאים שביניהם היו שניים: Single Harvest Port 1964 הינו יין טאוני בן למעלה מחמישים שנה, אשר נמצא במיטבו (כמו כמה אנשים שאני מכיר..). בעל ריח של בושם, עצמתי ואורך אשר אינו מסתיים. רוברט פארקר נתן לו את הציון 95. Vintage port 2011 הינו יין מופלא. לא פחות. דחוס ומרוכז כסירופ, מתפוצץ בפה בעצמה. אני הענקתי לו ציון של 96, אך מבקרי היין הידועים היו נדיבים ממני: רוברט פארקר נתן את הציון 98 ו-97 Wine Spectator. יקב זה ידוע ביינותיו העצורים בטעמיהם בשנותיהם הראשונות, אך עשויים להיות מלכותיים בבגרותם.



פונסקה (Fonseca)

"The vintage Ports of Fonseca are perhaps the most consistently great of them all."

James Suckling, Wine Spectator

דייוויד גימראנס (David Guimaraens) הוא היינן הראשי של טיילורס, דור שישי למשפחת גימראנס, אשר הייתה הבעלים של פונסקה (Fonseca) מאז שנת 1820. המאפיין את פונסקה הוא טעם רך וחושני מלווה בעוצמת פרי רבה. הדבר נובע מכך שלוש הכרמים (quintas) שלו פונים לדרום החם. בביקורי בפורטו טעמתי 8 יינות פונס-קה והתאהבתי ביקב. אמנם אין בפונסקה את המבנה והעוצמה שיש בטיילורס, אך האופי הנשי והמרוכז שלו שבה את ליבי. מאפיין נוסף המייחד אותו הוא יכולתו לייצר יינות ברמה גבוהה ואחידה יחסית לאורך הבצירים. בשנים שאינן מוכרזות כשנות בציר, בהן פונסקה חשה שביכולתה להפיק יינות איכותיים, היקב מוציא את Guimaraens Vintage Port, הסדרה השנייה של היקב. צרכנים המעוניינים בוינטג' פורט איכותי במחיר סביר, ידבקו ביין זה. יין איכותי נוסף הינו ה-LBV של היקב. אמנם לא וינטג', אבל בשנות בציר טובות, הוא יהיה יין מופלא במחיר מצחיק (לדוגמא ה-2008 קבל ציון של 93 במגזין Wine Spectator ומחירו כ-24 דולר).



קרופט (Croft)

בית פורט זה, שנוסד בשנת 1588, נחשב הבית הוותיק ביותר שעדיין קיים. הבית נרכש על ידי קבוצת פלאדג'ייט בשנת 2001, ומאז איכות יינותיו משתפרת והולכת. טעמתי את בציר 2011 שהיה מופלא, עוצמתי, מרוכז, מתפוצץ מפירותיות ומזכיר בטעמיו קרם דה קסיס. רוברט פארקר נתן לו ציון של 94, WS נתן ציון של 97.

אדריאן ברידג' (Adrian Bridge), מנכ"ל פלאדגייט

בביקורי בפורטו, ראיינתי את אדריאן ברידג' מנכ"ל פלאדגייט, אשר מחזיקה בשלושת בתי הפורט: טיילורס, פונסקה וקרופט. הבאתי לו כשי את היין T2 של יקבי רמת הגולן, המהווה את התשובה הישראלית ליין הפורט. זהו יין מקסים לטעמי, אך כמו נסיונות רבים אחרים לייצר פורט מחוץ לפורטוגל, התוצאה, למרבית הצער, אינה מתקרבת למקור. לכן שאלתי הראשונה לאדריאן היתה: ש: מדוע לא מצליחים לייצר וינטג' פורט איכותי, במקומות נוספים בעולם? ראשית קיימים זני הענבים היחודיים לפורטוגל, אשר מהם מייצרים את הפורט. תנאי קרקע קשים מאתגרים את שורשי הגפנים להעמיק שישה מטר כדי להגיע ללחות הרצויה. תפוקת גפן ממוצעת נמוכה מאוד - 1.2 קילו. אופן יצור היין ייחודי, החל מהסחיטה בכפות הרגליים וכלה באיכות הברנדי המוסף ליין. אדריאן קורא לצבר הפרטים הקטנים שמאפיין את יצור הפורט האיכותי בפורטוגל "The sum of the 1%", או במילים אחרות: ההבדלים הקטנים אשר עושים את כל השוני.

ש: המשכורת הממוצעת לעובד בעמק הדורו היא רק 600 יורו, כאשר מספר תאגידים בינלאומיים בודדים, כמו פלאדגייט, מחזיקים ברוב העושר הנובע מהאזור. קיטוב זה בהכנסות גורר מן הסתם חוסר נחת ואי שקט באזור. מה אתה צופה לעתיד?

העתיד של הפורט בכלל ושל פלאדגייט בפרט טמון במוצרים איכותיים בעלי ערך גבוה. זוהי הסיבה גם שפלאדגייט צומח כל שנה. יצור מוצרים זולים ומכירתם דרך סופרמרקט במרווחים נמוכים, הוא מודל עסקי בעייתי. כמות אינה מטרה, אלא איכות. במידה ונצליח לשנות את המודל העסקי, נרוויח יותר והעושר הזה יחלחל למטה לתושבי הדורו. יחד עם זאת צריך לזכור כי נקודת הבסיס של הדורו היא נמוכה. זהו אזור מרוחק, שחשמל הגיע אליו לראשונה לפני 20 שנה וכבישים לפני 15 שנה. פיתוח הכלכלה של הדורו צריך להיעשות יד ביד עם הממשלה. אנחנו כפירמה זקוקים לחקלאים משכילים ומתוחכמים, אשר יכולים לגדל ענבים איכותיים בשיטות מודרניות. אך כדי לשפר את איכות החינוך, יש צורך במעורבות הממשלה.

ש: הודות לשיפורים טכנולוגיים, ניתן כיום לצרוך וינטג' פורט מוקדם יותר מאשר בעבר. האם אתה רואה התפתחות טכנולוגית נוספת שתאפשר צריכת



פורט עוד לפני שהגיע לעשור הראשון של חייו?

אני חושב שההתפתחות שתאפשר זו תבוא דווקא מהעדפות הצרכנים. אלו נוטים כיום לצרוך יינות צעירים בעלי פירותיות מודגשת. אין כיום זמן לצרכנים ליישן יין במשך שנים והם מעוניינים לצרוך אותו מייד לאחר רכישתו. תפקידי הוא להגיד לצרכנים: יש כאן מוצר מצויין שניתן לשתות אותו מיידית או לחכות עמו 20 שנה, תלוי בכם. הצרכן יחליט מהי העדפתו. כמובן שיש להגמיש את אופי המוצר לצרכי הצרכן, לכן למשל על הטנינים להיות רכים גם בצעירותו של וינטג' פורט.

ש: בשנים האחרונות יינות פורטוגזים יבשים הפכו להיות פופולריים יותר ויותר בעולם. בתי פורט, כמו נובל ופררה, עברו לייצר גם יינות יבשים. האם גם פלאדגייט תעשה זאת? פלאדגייט מתכוונת להתמקד גם בעתיד הנראה לעיין בייצור פורט. אנחנו רואים ברכה בתחום זה ואין לנו ענבים עודפים כדי להפנות לתחום היינות היבשים.

ש: מה הפורט החביב עליך לטעימה בליל חורף קר ליד האח המבוערת? התשובה תלויה בנסיבות. אם אני בסיום הערב עם ספר טוב, סביר להניח שאשתה טאוני טוב. באשר לוינטג' פורט טוב, יש לי מערכת יחסים ממושכת עם בציר 1963, השנה בה נולדתי. אני נהנה לטעום את הפורט משנת בציר זו כבר 30 שנה. בשבילי זה כמו לשוחח עם חבר ותיק. גם הוא, כמוני, מתפתח עם השנים.

ש: האם תוכל לספר לקוראים של WINET סיפור אישי על פורט? לפני כ-15 שנה פורטוגל ארחה כנס חגיגי של מדינות אמריקה הלטינית ובקשה מטיילור'ס שתהייה אחראית על ביתן הפורט. גם פידל קסטרו, מלך ספרד ונשיא פורטוגל התארחו בביתן. במהלך הסיום הסברתי על תהליך ייצור הפורט.



נמל פורטו וסירה עם חביות פורט

פידל קסטרו עצר את ההרצאה, פנה אלי, כמעט הכניס את אצבעו לעיני ושאל בקול עבה: היכן אתם קונים את הסוכר שאתם מערבבים בפורט? ניסיתי להסביר שאיננו קונים סוכר, והמתיקות טבעית ונובעת מהענב, אבל קסטרו לא 'קנה' את ההסבר וחזר ודרש תשובה. לשמחתי, מלך ספרד התערב כמתורגמן והסביר לו בספרדית מדוע אין לטיילורס צורך לרכוש מקובה קני סוכר, למרות שבמידה והיה לה צורך, אין ספק שהייתה פונה לקובה ראשונה, כיוון שאיכות הסוכר שלה ידועה ברחבי העולם... ●

jginossar@gmail.com