

דצמבר 2105 | מחיר 20 ₪ | www.winet.co.il

WINET

המגזין לתרבות היין, הגורמה והאלכוהול

יין פורט

סיפור של עקשנות סקוטית ופורטוגזית

שגשגו, והוא קנה את בית הפורט וורס (Warre's) שנוסד ב-1670 ונחשב בית הפורט העתיק ביותר, ולאחריו את בית הפורט דואס (Dow's). בעת מלחמת העולם השנייה, הצטרף בנו מיכאל לכוחות הבריטים ונלחם בקרבות במצרים ויוון. אולם כאשר חזר ורצה להשתלב בעסקי הפורט, השוק היה בצרות. בתקופת המלחמה הביקושים היו אפסיים, ולאחריה יין הפורט הפסיק להיות אופנתי. רבים מבתי הפורט פשטו רגל ונמכרו למבשלות בירה בריטיות. משפחת סימינגטון, בעקשנות סקוטית טיפוסית, המשיכה להשקיע בשוק הפורט. בשנת 1970 רכשה המשפחה, בהנהגת מיכאל, את בית הפורט גרהאמס (Graham's), בו עבד אביו עם הגיעו מסקוטלנד, כמאה שנה קודם. באותה שנה, 1970, אשר הייתה שנת בציר גדולה, יצאו שלושה מבני סימינגטון ללונדון כשכל אחד מהם נושא באמתחתו דוגמאות של פורט שונה שבבעלות המשפחה. המטרה הייתה לנסות ולמכור לפחות את אחד מהם. לאוזני בעלי חנות היין הידועה בלונדון Berry Brothers גונבה השמועה על בואם הצפוי של שלושת בני המשפחה באותו יום, אך בשעות שונות, ועל דלת החנות הוא שם שלט: No Hawkers or Symingtons'. (אין כניסה לרוכלים ולבני משפחת סימינגטון). בשנת 1974

בר כמה מאות שנה עושים בפורטוגל יין מיוחד, בו משקיעים את הנשמה. הוא נעשה רק בשנות הבציר המובחרות, מהזנים והענבים הטובים ביותר, והוא מהווה רק 2% המובחרים ביותר מהיינות מסוגו. מיישנים אותו שנתיים בחבית, אבל לאחר הביקבוק, ניתן ליישן אותו כמעט לנצח. ממבקרי היין הידועים הוא מקבל בקלות יחסית ציונים נדירים, בטווח של 95 - 100. מיהו יין זה? אלו שמכירים את 'השריטה' הייחודית שלי ייאנחו ויגידו: הוא שוב מתפייט על וינטגי פורט. להגנתי אומר, כי גדולים וטובים ממני סבלו משריטה דומה. סיר אדווארד סימור, אדמירל הצי הבריטי למשל כתב: "הגעתי למסקנה שאם אשתה מספיק פורט, אראה לבסוף את ספינתי נכנסת לנמל". נסו לטעום וינטגי פורט, ויתכן וסירתכם תגיע אף היא לחוף מבטחים.

עקשנות סקוטית

בשנת 1882, אנדרו גיימס סימינגטון (Symington), הגיע מגלזגו שבסקוטלנד לפורטוגל, כדי לעבוד כרואה חשבון עבור בית הפורט הידוע גרהאמס (Graham's). לאחר מספר שנים הוא עזב, כדי לפתוח בית פורט משל עצמו. עסקיו של אנדרו גיימס





פורט מתיישן ביקב גרהאם

פרצה מהפכה בפורטוגל והמצב הפך לקשה אף יותר. אנשי עסקים רבים, כולל בנקאים ובעלי בתי פורט, ברחו לברזיל, ספרד ובריטניה, אך משפחת סימינגטון העקשנית לא עזבה. הרעב פשט בעמק הדורו כאשר חקלאים רבים מצאו את עצמם ללא קונים לענביהם. משפחת סימינגטון סייעה להם לסחוט ולייצר יין לעצמם, ובכך קנתה את אמונם. אך הגרוע מכל היה עוד לפנייהם. הממשלה המהפכנית בפורטוגל עמדה להחליט על הלאמת בתי הפורט והכרמים שבידיהם, דבר אשר היה מוריד לטמיון השקעה של דורות. מיכאל ובעלי יקבים נוספים הצליחו לשכנע את הממשלה שהלאמה תפגע קשות בכלכלת המדינה והצליחו להסיר את רוע הגזירה. בשנים שאחרי צמחה תעשיית הפורט ופרחה. עקשנות משפחת סימינגטון השתלמה וכיום היא נחשבת ליצרן הפורט האיכותי המוביל בפורטוגל, עם מכירות המהוות כשליש משוק הפרימיום. המשפחה מחזיקה בבתי הפורט: Graham's, Warre's, Dow's, Cockburn's, Quinta do Vesuvio. לכל בית פורט קיים אופי ייחודי אשר מאפיין את יינותיו במהלך הדורות. הבדלים אלו באופי באים לידי ביטוי בווינטג' פורט וגם בפורט טאוני של אותם בתים. דאוס נחשב לפורט יבש

בשנת 1970 רכשה המשפחה, בהנהגת מיכאל, את בית הפורט גרהאמס (Graham's), בו עבד אביו עם הגיעו מסקוטלנד, כמאה שנה קודם. באותה שנה, 1970, אשר הייתה שנת בציר גדולה, יצאו שלושה מבני סימינגטון ללונדון כשכל אחד מהם נושא באמתחתו דוגמאות של פורט שונה שבבעלות המשפחה. המטרה הייתה לנסות ולמכור לפחות את אחד מהם. לאוזני בעלי חנות היין הידועה בלונדון Berry Brothers גונבה השמועה על בואם הצפוי של שלושת בני המשפחה באותו יום, אך בשעות שונות, ועל דלת החנות הוא שם שלט: 'No Hawkers or Symingtons'. (אין כניסה לרוכלים ולבני משפחת סימינגטון).



גרהמס 2007 - אולי היין הטוב ביותר שטעמתי בטעימה זו. פצצת פרי, גוף מלא ועשיר, מרוכז, מפולפל, מתוק ובעל אורך אינסופי (רוברט פארקר נתן ליין ציון 97, ויין ספקטיטור - 96).

עמק הדורו

יין הפורט מגיע מצפון פורטוגל, מהטרסות שהוקמו על המדרונות שבצדי נהר הדוארו. אף כי הוא קיבל את שמו מעיר החוף פורטו, הוא לא נוצר שם, אלא כ-100 קילומטר מזרחה. כ-380,000 דונם כרמים נטועים במעלה נהר הדורו (הנקרא דואורו- בחלקו הספרדי) הנשפך לאוקיינוס האטלנטי ליד העיר פורטו

(Quinta do Vesuvio) ממוקמת באזור הדורו סופריור החם. היקב מייצר יינות וינטג' פורט מצויינים בשיטה המסורתית הכוללת דריכת רגליים. בשנים האחרונות היקב החל לייצר יינות יבשים. (ציון Wine 97 Spectator).

דאוס 2007 הינו יין מופלא (ציון 100 Wine Spectator) מרוכז להפליא, מלא פרי, רך, אלגנטי וארוך להפליא. יכול להתיישן בנחת עד שנת 2050. **גרהמס 1985**, וינטג' פורט בן 30 שנה שמרגיש כיין צעיר. אלגנטי, מורכב, מלא בפרי, גוף מלא, אורך אינסופי. יין מופלא (רוברט פארקר ויין ספקטיטור מאוחדים בדעתם- ציון 96).

יותר. הוא אלגנטי, רך, עגול, ונשי באופיו, בעוד שגרהמס מתוק, מוחצן, ועצמתי. הוויזוביו דומה באופיו לגראמס. הוורס נמצא במחצית הדרך בין היינות של דאוס וגראמס - פחות מתוק, בעלחמיצות מאוזנת ופירותיות רבה. בטעימה שערכה לי משפחת סימינגטון, טעמתי כשלושים יינות של בתי הפורט השונים של המשפחה. זו היתה חוויה שלא תישכח! להלן רשמים מכמה מהיינות הבולטים: **וויזוביו 2012**, הינו וינטג' פורט צעיר מאוד, אך מרשים. מרוכז מאוד (ממש פצצת פרי) ארוך, מתוק ועשיר. כל סחיטת הענבים בוויזוביו מבוצע בדרך המסורתית, באמצעות כפות הרגליים (ראה מסגרת). קינטה דה וויזוביו

סחיטה ברגלים ומכשור מודרני ביקב דאו



שבפורטוגל. האקלים באזור קר מאוד בחורף וחם ויבש יחסית בקיץ. הטופוגרפיה הררית, האדמה סלעית, קשה ביותר וכמעט בלתי אפשרית לעיבוד. הכרמים נטועים על גדות הנהר על גבי טרסות, כך שאפשרויות המיכון בכרם נמוכות.

יותר מ-80 (!) זנים מותרים לייצור הפורט ועד היום ניתן למצוא כרמים ותיקים בהם נטועים זנים רבים בערבוביה. בכרמים החדשים יותר נהוגות שיטות גידול מודרניות ואחידות יותר. הזנים האיכותיים יותר והמפורסמים יותר הם: טוריגה נסיונל (Touriga Nacional), טינטה בארוקה (Tinta Baroca), טוריגה

פרנקה (Touriga Franca), טינטו קאו (Tinto Cao) וטינטה רוריז (Tinta Roriz) הידוע יותר בשמו הספרדי טמפרניו. טוריגה נסיונל וטוריגה פרנקה הם שני הזנים המובילים בייצור פורט. מהטוריגה נסיונל עושים יינות טנינים ובעלי מבנה ואילו מהטוריגה פרנקה יינות רכים ועגולים יותר. במידה רבה השילוב שלהם דומה ל'בורדו בלנדי' המורכב בעיקר מהקברנה סוביניון והמרלו.

את היין הראשוני מפיקים בחוות קווינטה (Quinta) שבמעלה הנהר. באביב שלאחר הבציר נשלח היין בחביות לבתי הפורט שנמצאים

בעיר וילה נובה דה גאיה שעל שפך הנהר, בצמידות לעיר פורטו. בעבר נהגו להעביר את חביות היין על גבי ספינות מפרש במורד הנהר. כיום עברו לשיטות תעבורה מעט מהירות ויעילות יותר והספינות הססגוניות משמשות בעיקר לצרכי תיירות ופולקלור.

אך לא הנהר הוא המיוחד כאן, אלא מה שסביבו. שטיח אינסופי של טרסות, המתעגלות על חמוקי הגבעות סביב, מבלי להשאיר מטר אחד חופשי. הדרכים צרות ועקלקלות והנוף יפהפה. לא פלא שאונסק"ו החליט להכריז על עמק נהר דורו כאתר מורשת עולמית.

סחיטה באמצעות הרגליים (foot-treading)

בעוד שרוב הענבים לייצור הפורט כיום נסחטים באמצעים מודרניים, חלק קטן עדיין נסחט בשיטה המסורתית באמצעות הרגליים. בשתי השיטות, תהליך התסיסה קצר (2-3 ימים) זאת מכיוון שבמחצית התסיסה יש להוסיף לפורט כוהל ענבים שעוצר אותו מיידית. תהליך זה הוא שאחראי לטעם העשיר של הפורט וגם לאריכות הימים המפליגה שלו. בזמן התסיסה הקצר, העומד לרשות היינן, עליו למצות מקסימום טעמים וצבע מהענב. כבר לפני מאות שנה נמצא כי הדרך המיטבית לעשות זאת היא באמצעות דריכת הענבים ברגליים. עמק הדורו העילי הוא אחד מהמקומות היחידים בעולם בו עדיין נשמר תהליך עתיק זה. המטרה אינה לשעשע את התיירים, כי אם לייצר את יינות הפורט המשובחים ביותר. התהליך הינו יקר, ולכן ניתן ליישמו רק ביינות איכותיים שמחיר המכירה שלהם מצדיק אותו. במכנסיים קצרים, לקול תופים ואקורדיון, מתקבצים צעירי הכפר לתוך מיכל שטוח, מלא בענבים. חלקם זוגות, המנצלים את העבודה לריקוד טנגו רומנטי. כיום, ברוב היקבים נעשה שימוש במסחטות ממוכנות. עם זאת, המערכות הממוכנות נבנו באופן כזה שייחקו את פעולת דריכת הרגליים המסורתית.



עקשנות פורטוגזית

שלוש-מאות שנה לאחר שנוצר יין הפורט מענבים שגודלו על גבעות הטרשים לאורך נהר דורו, הכלכלה של הפורט השתנתה. משפחות, שבמשך דורות התפרנסו בדוחק באחד האזורים העניים של אירופה, עוזבות את עיסוקן עקב הגידול בעלויות הייצור והתגברות התחרות עם יצרני יין מכל רחבי העולם. עמק הדורו מצוי זה שנים בדעיכה וכורמים עוזבים את עיסוקם ועוברים לערים הגדולות. כל חקלאי מעבד עשרה דונם של ענבים

בממוצע, לפי נתוני מכון היינות פורט אנד דורו. זה שטח עיבוד קטן מאוד אשר בקושי מספק מחייה לחקלאי ומשפחתו. הוסיפו לכך את העובדה שיקר לגדל ענבים בדורו. נטיעת כרמים על שטח של עשרה דונם אדמה במשך שלוש שנים עולה 45 אלף יורו - פי ארבעה מאשר במרכז המדינה. מכאן עולה כי עלויות הייצור לדונם בעמק הדורו הן הגבוהות במדינה. מנגד, התמ"ג לנפש בעמק הדורו מגיע רק למחצית מהממוצע באיחוד האירופי ולשני שלישים מהתוצר לנפש של פורטוגל.

גם כאן העתיד שייך לחברות הענק הבינלאומיות שבכוון לייצר ביעילות ולשווק את המוצר ברחבי העולם. "ההצלחה תאיר פנים לחקלאי המקצועי שיכניס מומחיות לעסק", אומר אדריאן ברידג', מנהל ענקית היינות פלאדגייט פרטנרשיפ (Fladgate Partnership) "יש עודף בייצור, אך מחסור באיכות". קל לדבר אך קשה ליישם. מהפיכת האיכות דורשת משאבי ענק של השקעה בקווי יצור חדשים, מרתפי אחסון ממוזגים ויקרים ומערכת שווק והפצה בינלאומית ומתוחכמת.



בעיה בינלאומית. בשנים האחרונות קם קומץ ייננים עקשנים, העומדים בראש מספר יקבים בעמק הדורו, אשר החליטו לשנות מציאות מדכדכת זו. הם החליטו שביכולתם להתמודד עם הקונגלומרטים הבינלאומיים במגרש היין האיכותי. סייעה להם העובדה שבשנת 1986 הצטרפה פורטוגל לאיחוד האירופאי, דבר אשר חשף אותם להלוואות פיתוח רחבות היקף וזולות יחסית. חקלאים רבים נטלו הלוואות אלו והשקיעו בהקמת יקבים רחבי היקף ומשוכללים. עם פרוץ המשבר הכלכלי בשנת 2008,

והולכים, מוצאים את עצמם בעמדת מגננה. האין תאור זה של הריכוזיות המתגברת והולכת בשוק לא נשמעת לכם מוכרת מישראל? מסתבר כי זו

משאבים אלו מצויים בידי בתי הפורט הבינלאומיים, אשר מגדילים והולכים את נתח השוק שברשותן. במקביל, חקלאי העמק המתמעטים

”The angels’ share”

כאשר צופים על גגות הרעפים של וילה נובה דה גאייה, אזור המחסנים הענק בו מאוחסן הפורט בחביות לפני ביקבוקו, מבחינים בתופעה מוזרה: הרעפים צבועים שחור במקום אדום. תופעה זו מכונה ”חלקם של המלאכים” (The angels’ share). האלכוהול שבחביות מתאדה, ומצטבר על גגות הרעפים. פטרייה שחורה חובבת אלכוהול מצאה את מושבה על הרעפים, השחירה את הגגות, קירות המחסנים והעצים הסמוכים להם. אכן, חיים טובים למלאכים שבסביבה.



טעימת יינות סימינגטון



סימון לבן על בקבוקי פורט

חדש, בקבעו כי שני שליש מהיינות שהיקב מייצר לא ימכרו, כי אם יתיישנו במרתפים. דרישה זו מהווה משקולת עצומה המכבידה על היקב, כיוון שעליו לייצר כל שנה יותר ממה שהוא מוכר. קשה היה ליקב לצלוח את השנים מ-1974 ועד המועד בו הושק בקבוק היין הראשון מהיקב, בשנת 1994 (20 שנה מהיום בו החל היקב לבנות את מלאי היינות שלו!). הרווחה הכלכלית הגיעה עם קבלת ההלוואות מהאיחוד האירופאי,

רבים מהם מצאו את עצמם ללא שווקי ייצוא, כורעים תחת נטל הלוואות שאין ביכולתם להחזיר. משבר זה גרם ללא מעט פשיטות רגל בקרב יינני חבל הדורו. יקב אשר צלח בשלום את המשבר הכלכלי הינו 'קינטה דו פורטלי' (Quinta do Portal). כבר בשנת 1974 קיבל אב המשפחה החלטה כי ברצונו לצאת לעצמאות ולהפסיק לשווק את יינותיו באמצעות החברות הבינלאומיות. החוק הפורטוגזי מקשה מאוד עליצרן

טיפים למבקרים בעמק הדורו

רבות מהחוות (Quinta) לאורך עמק דורו ובמדרונות ההרים סביבו עדיין עוסקות בגידול כרמים וייצור יין. אך חלקן הפכו לבתי מלון מיוחדים, תוך שימור אופי המבנים והיקבים שלצדם.

לקינטה דה פורטל יש עבורכם חדר עם נוף. למעשה הקינטה מציעה עשרה כאלו, אשר במרחק הטלת אבן מהם משתרעים כרמי האחוזה. במתחם מצוי חדר כושר, בריכה נאה, ספרייה מצויידת כהלכה, אח עצים ענק ומסעדה מצויינת.

www.quintadoportal.com

Vintage House שבעיירה פיניאיו הוא המלון הטוב ביותר שאפשר למצוא לכל אורכו של הדורו. באווירה הנינוחה שעל גדות הנהר ולמרגלות הרים משופעי כרמים הוא מזכיר דווקא 'רלה שאטו' מקסים מאשר מלון 5 כוכבים מתוקתק. למלון חדר טעימות פורט מיוחד בו תוכלו לטעום ממבחר יינות האזור, בריכה מצויינת, מסעדה טובה ונוף המשקיף על נהר הדורו.

www.vintagehousehotel.com/en

סימון לבן על הבקבוק

בקבוקי וינטג' פורט מיושנים שנים רבות. תוך כדי תהליך היישון, מפתח הפורט משקעים, מהם רוצים להמנע בעת שתיית היין. כאשר מבוקבק היין ונשלח לבית הפורט בפורטו, אין עליו תווית עדיין. סימן לבן, אשר נצבע על גבי הבקבוק אומר לאחראי מרתף היין בפורטו כיצד עליו לאחסן את הבקבוק, כדי לשמר את מיקום המשקעים שנוצר בעת אחסונו בעמק הדורו. גם בעת אחסון הבקבוק במרתף הביתי יש להתחשב בסימן הלבן, אותו יש למקם כלפי מעלה. בעת פתיחת הבקבוק ומזיגת היין, נרצה שבועת האוויר תתלכד עם הפס הלבן ולא תפגע במשקע שבצידו השני של הבקבוק, כיוון שחיכוך הבועה עם המשקעים עלול לשחררם.

פורטל וינטג' פורט 2011 - ריחות קפה ושוקולד. יין עוצמתי ודחוס. התערבתי עם פאולו כי היין יקבל 94 ומעלה על ידי המדרגים הבינלאומיים. בינתיים היין טרם זכה לדרוג ואני מצפה לכך בכיליון עיניים. האמת היא שאני חושב שגם פאולו ישמח אם אזכה בהתערבות.

פורטל וינטג' פורט 2003 - יין עצמתי ומרוכז. חסרה מעט מורכבות.

פורטל טאוני 40 שנה - ריחות של ורדים ומשמש מיובש. עשיר ובשל אך בעל איזון חמיצות יפה. סיום ארוך. יין נפלא.

יינות 'קינטה דה פורטל' המצויינים מיובאים ארצה על ידי ג'ין פרוף 2006 (טשרניחובסקי 6) 050-3100744.

יוסי גינוסר jginossar@gmail.com

בהן קנה היקב קינטות נוספות, בנה יקב חדש, מרתף יישון ענק, מרכז מבקרים גדול ובית הארחה. הקשיים הכלכליים חזרו עם פרוץ המשבר הכלכלי. כוח הרצון והדבקות במטרה של בני משפחת Mansilha Branco בעלי היקב, שהחזיקו את ראשם מעל למים עד חלוף המשבר. בשנת 2012 היקב הוכרז כיצואן יין מספר אחד לארה"ב. יינותיו זוכים תדיר לפרסים בינלאומיים ונכללים דרך קבע ברשימת 100 היינות הטובים של השנה של מבקרי היין המובילים. היקב עדיין דבק במטרתו להחזיר חיים לעמק הדורו ולייצר יינות איכותיים אך מסורתיים. בהדרכת פאולו Coutinho (Paulo) היינן של היקב, טעמתי מספר יינות מצויינים:



וינטג' פורט מכרם יחידני (Single quinta)

לציון. כל הוינטג' פורט של Quinta do Vesuvio ו- Quinta do Noval מיוצרים כמעט כל שנה ויכולים להיות איכותיים כמו וינטג' פורט המערבבים ענבים ממספר כרמים. ואכן, מקורו של הוינטג' פורט הגדול והנדיר ביותר הוא מכרם יחידני: Quinta do Noval Nacional.

הוינטג' פורט של כרמים יחידניים מיושן בחביות כשמונה שנים ויוצא לשוק רק כעשר שנים לאחר הבציר (בניגוד לוינטג' פורט 'אמיתי', שיוצא לשוק לאחר פחות משנתיים של יישון בחביות). באופן מסורתי, וינטג' פורט מכרם יחידני יוצא לשוק כאשר בית הפורט מאמין שהוא מוכן לשתייה (כאמור כעשר שנים לאחר הבציר) אבל הרציניים והפופולאריים יותר, ישוחררו ברגע שהם מבוקבקים. וינטג' פורט מכרם יחידני יש לחדר עם מזיגתם, בדומה לוינטג' פורט 'אמיתי' ואורך החיים שלהם הוא בדרך כלל כחמש-עשרה עד עשרים שנה. לכל בית יש כרם יחידני אחד או שניים, אשר וינטג' פורט שלו יוצא לשוק בשנים בהן אין הכרזה על שנת בציר. הדבר דומה ל-second label המקובל ביקבים המפורסמים בבורדו. מבלבל למדי? אכן.

כזכור, וינטג' פורט עשוי מתמהיל היינות של כרמים שונים. תמהיל זה מאפשר ליינן לשמור על אופי יין קבוע באמצעות שינויים קלים בתמהיל הכרמים, בשנות בציר שונות. בשנים האחרונות חווה גם עולם הפורט ניסיון לבדק את האפשרות לייצר יינות מכרם אחד, כרם יחידני (single quinta vintage. Single Quinta Vintage). Port הוא כיום אחת מקטגוריות הפורט המרגשות ביותר אשר עשויות לאתגר את הדומיננטיות של וינטג' פורט 'אמיתי' בשנים הבאות. פורט מכרם יחידני נעשה באותה צורה כמו וינטג' פורט 'אמיתי' והוא בדרך כלל מופק מהכרם היחיד הטוב ביותר של בית פורט בשנים שאינן מוכרזות. מחירו בדרך כלל יהיה נמוך ממחירי וינטג' פורט 'אמיתי'. בשנים מוכרזות, אשר מהוות את שנות הבציר הטובות ביותר, בית הפורט יערבב, בדרך כלל, ענבים ממספר כרמים כדי להגיע לתוצאה האופטימלית ויעשה וינטג' פורט בלבד.

וינטג' פורט מכרם יחידני הוא בדרך כלל נגיש יותר ומתבגר מוקדם יותר, והוא מאפשר ליצרנים לספק את הביקוש לוינטג' פורט תוך שמירה על איכות מוצר הדגל. וינטג' פורט מכרם יחידני, בדרך כלל, אינו איכותי כמו וינטג' פורט 'אמיתי', אבל יש יוצאים מן הכלל הראויים



