



ספר היין

להיכנס לעולם היין
בלי להרגיש שצריך לדבר בשפה אחרת

חן בר • סומלייה ואשת יין

- לקרוא תווית של בקבוק
- להבין את ההבדלים בין סוגי היין
- לבחור בקבוק שמתאים לטעם שלכם
- ובעיקר, ליהנות



היי, ברוכים הבאים לעולם היין.

שמי חן בר, אני סומלייה ואשת יין.

אם תמיד הסתכלתם על תווית של בקבוק יין והרגשתם שהיא כתובה בשפה אחרת, או שחששתם להזמין יין כי לא ידעתם מה לבחור והרגשתם שיש יותר מדי סוגים ומושגים, **אתם ממש לא לבד.**

המטרה של ספר זה היא להנגיש את עולם היין, ולהראות שהוא לא מורכב ולא מאיים. בעזרת הסברים פשוטים וברורים תוכלו להבין מה עומד מאחורי כל בקבוק, לבחור יין בביטחון, וליהנות ממנו בקלות, בלי להרגיש שאתם צריכים לדבר בשפה של מומחי יין.

קריאה מהנה!

מה יש בפנים

4	01 מושגים ששווה להכיר ארומה, טאנינים, גוף, טרואר, בשפה של בני אדם
6	02 מהו יין מהענב שבכרם ועד הנוזל שבכוס
8	03 לבן, רוזה או אדום למה הצבע בכלל מגיע מהקליפה
9	04 דרגות מתיקות יבש, חצי יבש, חצי מתוק, מתוק
10	05 חביות עץ למה משתמשים בהן ומה הן מוסיפות
11	06 זני הענבים עשרה זנים שכדאי להכיר
13	07 עולם ישן מול עולם חדש למה על תווית צרפתית לא כתוב הזן
15	08 טמפרטורת הגשה באיזו טמפרטורה כל יין הכי טעים
16	09 כוסות יין הכוס לא משנה את היין, היא משנה איך תרגישו אותו
17	10 התאמת יין לאוכל למה "אדום לבשר, לבן לדגים" כבר לא מדויק
18	11 מיתוסים נפוצים שבע אמירות על יין שכדאי להפסיק להאמין להן

מושגים ששווה להכיר

01

אלו המילים שחוזרות בכל תיאור של יין. אחרי שמכירים אותן, כל תווית וכל תפריט נהיים הרבה יותר ברורים.

ארומה

הריחות שעולים מהכוס: פירות, פרחים, תבלינים, חבית.

טאנינים

מכירים את תחושת היובש בפה אחרי לגימה של אדום עמוק? אלה הטאנינים. הם מגיעים מהחרצנים ומהשזרות (גבעולים) של הענבים.

חמיצות

מה שמעניק ליין את הרעננות שלו.

גוף

התחושה שהיין משאיר בפה. **קל:** כמו מים, קליל ורענן. **בינוני:** נוכח יותר ועגול. **מלא:** עשיר, עמוק, כמעט כמו שמנת.

בציר

הזמן שבו נבצרו הענבים. זו גם השנה שרשומה על התווית.

מושגים ששווה להכיר

המשך

01

טרואר

מכלול תנאי הסביבה (אקלים, שמש, גשם ואדמה) שמשפיעים על אופי היין.

דקנטר

כלי שמשמש לאוורור היין.

בלנד

יין שעשוי משני זני ענבים או יותר.

יין זני

יין שעשוי לפחות 85% מזן ענבים אחד.

מינרליות

תחושת רעננות ומליחות עדינה שמזהים ביין.

וגם, כמה סוכר יש בפנים

נחזור לזה לעומק בפרק 4

יין יבש

0-4 גרם סוכר לליטר

חצי יבש

4-7 גרם סוכר לליטר

חצי מתוק

7-11 גרם סוכר לליטר

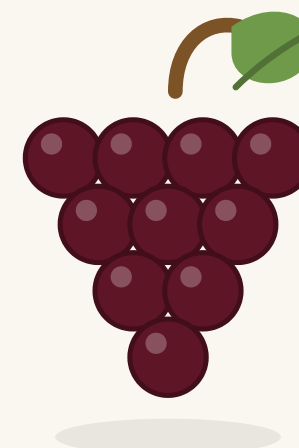
מתוק

11 גרם סוכר לליטר ומעלה

שמירת יין אחרי פתיחה

יין עם פקק הברגה יכול להישאר במקרר עד 4 ימים אחרי הפתיחה, ויין עם פקק שעם עד 3 ימים, בתנאי שסוגרים את הפקק היטב.

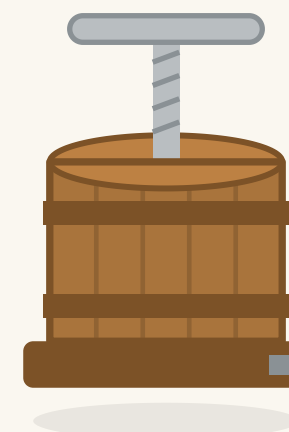
בשפה יבשה: משקה אלכוהולי שמיוצר מענבי יין. בשפה מעניינת יותר: זה מה שקורה בדרך מהכרם לכוס.



1

בציר

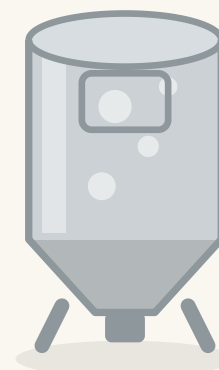
בוצרים את הענבים בכרם, כשהם בשלים מספיק.



2

סחיטה

הענבים מגיעים ליקב ולרוב מופרדים מהשזרות (גבעולים) ונסחטים.



3

תסיסה

שמרים אוכלים את הסוכר ומייצרים אלכוהול.



4

יישון

מי שרוצה יין מורכב יותר מעביר אותו לחבית עץ.



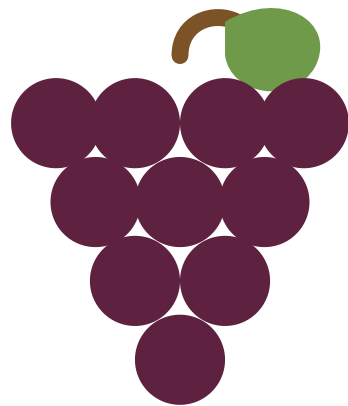
5

ביקבוק

סינון, ביקבוק ולכוס שלכם.

מתי בוצרים

בחצי הכדור הצפוני הבציר מתרחש לרוב בין אוגוסט לאוקטובר, ובחצי הכדור הדרומי בין פברואר לאפריל.



הידעת?

הצבע של היין מגיע
מהקליפות. אם
תיקחו ענב יין ותקלפו
אותו, הנוזל שבפנים
יהיה שקוף, גם בענב
אדום כהה. לכן
לקליפות יש תפקיד
כל כך משמעותי
בתהליך.

בשפה פשוטה: **שמרים אוכלים את הסוכר ומייצרים אלכוהול**.

בכל ענב יש שמרים וסוכר טבעיים. לפעמים אין מספיק כדי להגיע לרמת
האלכוהול שהיין רוצה, ואז מוסיפים שמרים. כאשר רוב הסוכר הופך
לאלכוהול ונשארת רק כמות נמוכה מאוד של סוכר, מתקבל **יין יבש**.

רוצים יין מורכב יותר?

מיישנים אותו בחביות עץ. על
זה בפרק 5.

או

רוצים יין קליל ונקי?

מעבירים את הנוזל לסינון,
ומשם ישר לבקבוק.

לבן, רוזה או אדום

הצבע לא מגיע מסוג הענב אלא מהקליפה וממשך הזמן שהיא נשארת במגע עם הנוזל.

03



השריה מלאה

יין אדום

מיוצר מענבים אדומים או סגולים. סוחטים, ומעבירים את כל העיסה יחד עם הקליפות לתסיסה.



השריה קצרה

יין רוזה

מיוצר לרוב מענבים אדומים. משרים את הנוזל עם הקליפות כמה שעות. ככל שההשריה ארוכה יותר, כך הצבע אדמדם יותר.



בלי השריה

יין לבן

מיוצר מענבים לבנים. הנוזל עובר לתסיסה מיד אחרי הסחיטה, בלי מגע עם הקליפות.

הידעת?

יש גם שיטה של ערבוב יין לבן ואדום, בעיקר במקומות מסוימים, ובמיוחד בשמפניית רוזה.

כיוון שהצבע מגיע מהקליפות, אפשר גם לייצר **יין לבן מענבים אדומים**, וזה בדיוק מה שקורה בשמפנייה. ככל שהפיגמנט של הקליפה חזק יותר, כך הצבע של היין יהיה עמוק יותר. לפינו נואר, למשל, יש פיגמנט עדין מאוד, ולכן היין יישאר אדמדם ושקוף גם אחרי שנים בחבית.

דרגות מתיקות

זה לא נגמר ביבש וחצי יבש. ההגדרות משתנות מעט בין מדינות, אבל באופן כללי מקובל הטווח הזה.



- יבש** ● חמצמצים יותר, עם טעמים עדינים של פירות, או טעמים מורכבים של חבית.
- חצי יבש** ● טעמים קלילים וכיפיים של פירות, עם חמיצות עדינה.
- חצי מתוק** ● המתקויות מביאה את הפרי קדימה, אבל עדיין מרגישים את הזן.
- מתוק** ● עשירים מאוד, עם דבש או קרמל, ומעט חמיצות שמאזנת.

יינות מתוקים נועדו להגשה עם קינוחים, והם יכולים גם להתיישן היטב. לרוב מייצרים אותם בשיטה מיוחדת, למשל **ICE WINE** בגרמניה, שבו הענבים קופאים על הגפן ונסחטים כשהם קפואים, מה שיוצר בוזל מרוכז ועשיר בסוכר.

הידעת?

כמעט כל זן יכול לייצר יינות בכל רמת מתיקות. האם זה תמיד טעים? לא בטוח.

אלון אמריקאי

וניל קוקוס מתיקות ארומטית

נוטה להעניק טעמים בולטים ומתוקים יותר.

אלון צרפתי

תבלינים קפה קקאו

נוטה להעניק טעמים עדינים ומאופקים יותר.



רוב החביות עשויות מעץ אלון, ומיוצרות בעיקר בארה"ב ובצרפת.

קלייה

החביות עוברות תהליך שבו מחממים ומכופפים את קורות העץ בעזרת אש. התהליך הזה נקרא קלייה, והוא זה שמעצב את הטעמים.

חבית חדשה או משומשת

רוצים טעמי חבית חזקים? חבית חדשה. רוצים יין שיתפתח לאורך שנים? חבית משומשת.

גדלים

רוב היינות נכנסים לחביות של 250 ליטר, הפופולריות ביותר. יש גם חביות של 500 ו-1000 ליטר.

הידעת?

חבית יין משמשת בדרך כלל לכ-4 מחזורי יישון, ואחר כך עוברת לייצור וויסקי או משקאות אלכוהוליים אחרים.

זני הענבים

הזנים הלבנים הפופולריים ביותר, ומה מצפה לכם בכל אחד

06

שרדונה

חבית או רענן

ורסטילי



הזן הכי ורסטילי שיש. יכול להיות רענן וחד, או עשיר ועגול. הכול תלוי ביישון ואם הוא ישב בחבית.

סובינון בלאן

פסיפלורה

הדרים



סקאלת טעמים רחבה מאוד, שתלויה במקום. בצרפת ובאזורים קרים: חד, עם חמיצות גבוהה וטעמי הד. בניו זילנד ובאזורים חמים: גויאבה ופסיפלורה.

ריזלינג

מתיישן יפה

חמיצות גבוהה



לא כל יין ארומטי הוא מתוק. ריזלינג נעים ועדין, עם פירותיות קלילה וחמיצות גבוהה, ואחד הזנים שמתיישנים בצורה הכי מרשימה.

גוורצטרמינר

ורדים

ליצי'



זן קליל. לרוב מייצרים ממנו יינות חצי יבשים עם טעמים של ליצי', ורדים ותבלינים, וחמיצות עדינה מאוד.

פינו גרי / גריג'יו

למתחילים

קליל



הבחירה המושלמת למי שרק מתחיל. קליל, רענן, עם מעט טעמים וסיומת עדינה. קשה לטעות איתו.

זני הענבים

הזנים האדומים הפופולריים ביותר, ומה מצפה לכם בכל אחד

06



קברנה סוביניון

גוף מלא פירות שחורים

גוף מלא כמעט תמיד, ולעיתים קרובות מיושן בחבית. פירות שחורים, טבק, תבלינים ועור. תמיד היין העוצמתי שאנחנו מחפשים.



מרלו

רך נגיש

רך ונגיש, עם טעמים של שזיפים ופירות אדומים ושחורים. אם הוא יושב בחבית, הוא הופך לעוצמתי יותר.



שיראז / סירה

פלפל שחור שוקולד

השם תלוי באזור: בצרפת סירה, באוסטרליה שיראז. יינות מתובלים, עם פלפל שחור, שוקולד ותבלינים.



מלבק

צבע עמוק גוף בינוני

צבע עמוק וגוף בינוני לרוב. מארגנטינה: מקליל ועד עוצמתי מאוד. מצרפת, בעיקר מאזור קהור: עוצמתי, ומזכיר מעט קברנה.



פטי ורדו

עמוק עשיר

אוהבים לייצר אותו בישראל כי הוא מתאים לאקלים החם, אבל מקורו בצרפת. צבע עמוק, גוף מלא וטעמים עשירים. פעם שימש כתוספת ליינות, היום מייצרים ממנו יינות זנים מעולים.

עולם ישן מול עולם חדש

שני העולמות לא נבדלים באיכות, אלא בכמה אפשר לנחש מה יהיה בבקבוק

07

עולם חדש

חופש בבחירה

כל שאר מדינות העולם

יותר חופש בבחירת הזנים, שיטות הגידול והייצור, ופחות התמקדות בחוקי אזור מסורתיים. זה לא אומר פחות טוב. זה אומר שמה שציפיתם לו לא בהכרח יהיה בבקבוק.

עולם ישן

מסורת ארוכת שנים

צרפת • ספרד • פורטוגל • איטליה • גרמניה • אוסטריה

נשענים על מסורת בת מאות שנים, חוקי אזור וסגנונות ייצור שהתפתחו לאורך זמן. החוקים האזוריים נועדו לשמור על סגנון מסוים, ולכן קל יותר לצפות מראש את אופי היין.

הכלל הפשוט

אם אתם מחפשים יין מלא יותר או חמצמץ יותר, שווה לדעת מאיפה הוא הגיע. האזור מספר לכם לא פחות מהזן.

בעולם הישן, הדגש הוא על **האזור** שממנו הגיע הזן, לא על הזן עצמו.

ולכן על התוויות לא נראה את שם הזן, אלא את שם האזור. למשל **שאבלי**: כפר קטן בצפון בורגון שבצרפת, שבו מגדלים רק שרדונה. על התוויות יהיה כתוב **CHABLIS**, **CHABLIS VILLAGE** או **CHABLIS PREMIER CRU**. כל אלה הם שמות האזור והחלקה שמהם הגיעו הענבים.

מה עושים בפועל? אם בחרתם יין מהעולם הישן ורשום רק שם האזור, הפכו את הבקבוק. בתוויות האחורית כמעט תמיד יופיע הזן.

הידעת?

שאבלי תמיד יהיה שרדונה, אבל שרדונה לא תמיד יהיה שאבלי.

סנסר ● = Sancerre סוביניון בלאן

שאבלי ● = Chablis שרדונה

קיאנטי ● = Chianti סנג'ובזה

ברולו ● = Barolo נביולו



17-18°

אדום עוצמתי

קברנה, שיראז, פטי ורדו



13-16°

אדום עדין

פינו נואר, גאמיי



7-10°

רוזה

תמיד צונן, כמו לבן קליל



10-13°

לבן מורכב

מיושן בחבית • גוף מלא



7-10°

לבן קליל

רענן ופירותי

בסוף כל הסיפור פשוט מאוד: הטמפרטורה משפיעה על איך היין ירגיש לנו **בכוס**. אם היין קר מדי, הטעמים והארומות יהיו פחות מורגשים. אם הוא חם מדי, הוא ירגיש מאוד אלכוהולי, ולא באמת נבין את האופי האמיתי שלו.

הידעת?

אפשר להגיש יין אדום קריר, ולפעמים גם רצוי. במיוחד ביינות אדומים קלילים כמו פינו נואר או גאמיי.

כוסות יין

הכוס לא משפיעה על איכות היין, היא משפיעה על הטעם, על הריח, ועל איך נחוזה אותו.

09



פלוט

מבעבעים משאר העולם



כוס שמפנייה

שמפנייה ומבעבעים בשיטה
המסורתית



כוס צרה

ריזלינג



כוס אוניברסלית

שרדונה • סובינון בלאן • רוזה



כוס בורגון

פינו נואר • שרדונה מבורגון



כוס בורדו

קברנה • מרלו • שיראז

לא חייבים למלא את הארון בכוסות. אם אתם רוצים להחזיק רק כמה בבית, **סט כוסות אוניברסליות ועוד כמה כוסות רחבות ליינות אדומים** יעשו עבודה מצוינת. ויש יינות שכדאי לאוורר לפני השתייה, אבל לא תמיד חייבים דקנטר.

הידעת?

כוס יין ממלאים עד **שליש מגובה הכוס**, בערך 180 מ"ל, לא עד הסוף. ביין לבן כדי שיישאר קר ורענן, וביין אדום כדי שנוכל לפתוח אותו כמו שצריך בכוס.

התאמת יין לאוכל

פעם אמרו "אדום לבשר, לבן לדגים". היום זה כבר לא מדויק.

יש דרכים לחבר יין לאוכל כך שתיהנו מהשילוב בצורה הכי טובה. אלה שלוש התאמות שעובדות כמעט תמיד:



דגים נאים



סלטים

פינו גריג'יו

לבן קליל ומרענן

עובר חלק עם מנות קלילות מהמטבח הקר: סלטים, דגים נאים, וארוחות עדינות בטעמים.



בשר קליל



פסטות

שרדונה בחבית

מקליפורניה, ישראל, או כל אזור חם

מתאים למנות מבושלות: פסטות עם רטבים, דגים מבושלים, ואפילו מנות בשר קלילות כמו ברוסקטה.



חריפות עדינה



מנות עשירות

קברנה סוביניון

שישב בחבית זמן רב

יין מורכב שצריך להיפתח. לצידו כדאי מנות עשירות בטעמים, ואפילו עם חריפות עדינה.



שתו מה שטעים לכם.

יין הוא מוצר כיפי ומרענן, ואפשר לשתות אותו בכל סיטואציה ובכל ארוחה.

שבע אמירות על יין ששומעים כל הזמן, ולמה כדאי להפסיק להאמין להן.

"יין יקר הוא תמיד טוב יותר"

יש יינות מעולים גם ב־30 ₪. הכול עניין של העדפה אישית. מה שכן, יין שישב בחביות אלון יעלה יותר, כי התהליך עצמו עולה כסף.

"יין אדום חייב להיות בטמפרטורת חדר"

לא מדויק. יש אדומים שעדיף להגיש קרירים. רק אדום עמוק ועשיר באמת צריך טמפרטורת חדר.

"פקק שעם תמיד איכותי יותר מפקק הברגה"

חד משמעית לא נכון. יש יינות יקרים מאוד בעולם שנסגרים בפקק הברגה. ליין שלא אמור להתיישן פשוט אין צורך בשעם.

"יין אדום תמיד כבד יותר מלבן"

לא מדויק. יש לבנים עמוקים ועשירים מאוד, למשל מדרום בורגון, או סמיון מאזור בורדו.

"חייבים לתת לכל יין לנשום"

לא נכון. יש יינות שמוכנים לשתייה מיד עם הפתיחה, כמו רוזה או לבנים קלילים.

"יין עם משקעים מקולקל"

לא נכון. זה פשוט יין שלא סיבנו אותו, או שהתיישן הרבה מאוד זמן.

"ככל שהאלכוהול גבוה יותר, היין איכותי יותר"

לא נכון. אלכוהול הוא חלק מסגנון היין, לא מדד לאיכות.



לחיים!

מקווה שהספר עזר לכם להכיר את עולם היין בצורה פשוטה, נגישה ומהנה, ושגיליתם שיין הוא הרבה יותר ממשקה. הוא סיפור, תרבות, אנשים ורגעים.

זכרו שאין דרך אחת "נכונה" לשתות יין. **היין הטוב ביותר הוא זה שאתם נהנים ממנו.** אל תפחדו לטעום, להתנסות, לשאול שאלות ולגלות סגנונות חדשים.

ועכשיו נשאר רק דבר אחד לעשות: **לפתוח בקבוק, למזוג כוס וליהנות.**

חן בר

רוצים לטעום את זה באמת?

הספר הזה הוא ההתחלה. יש לכם שאלה על יין, או רוצים להמשיך מכאן? כתבו לי.

מייל

Chenza92@gmail.com

אינסטגרם

[@chen_zablud_bar](https://www.instagram.com/chen_zablud_bar)

וואטסאפ

[054-767-5151](https://wa.me/054-767-5151)

חן בר

סומלייה ואשת יין