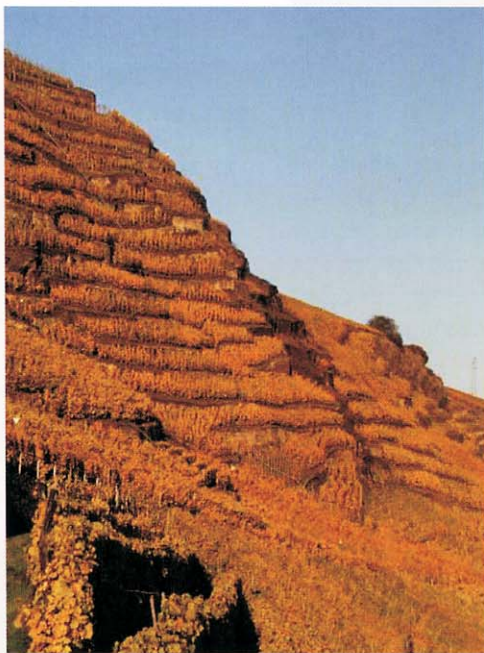


# ריגושים במורד המוזל

הדס עזר ותומר גל

טראסות כרמים באזור Winningen



נמצאים בלב האזור, קיטוע של הנהר המכונה ימיטל-מוזל (אמצע המוזל), שם נמצאים הכרמים המופלאים ביותר שריזלינג יכול לחלום עליהם ואשר עליהם כתבנו בפירוט רב בגיליונות קודמים.

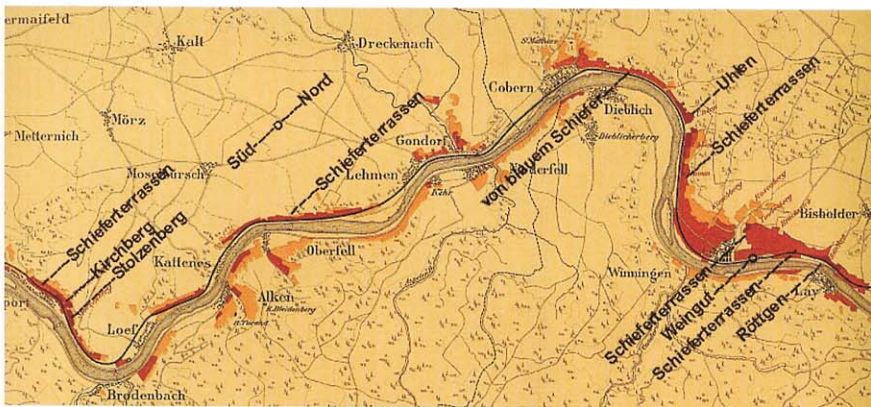
רבים סבורים שככל שאזור גידול הגפן שופע שמש, כך גם היין יהיה טוב יותר. יינות גרמניה סותרים כמובן טענה

"אנו משווים את יינות הריזלינג שלנו ליצירותיו של מוצרט. יצירות אלו מופיעות באלגנטיות המתקשרת עם המאזין, בעדינות ובישירות, אך בו בזמן הן מאופיינות בהמון עומק ומורכבות. הן מפתות אדם לגלות את החדש, ומאפשרות לאחר לצלול אל מעמקי התפישה החושית." ריינהארד לובנשטיין.

**שתי סיבות עושות את יקב Heymann Löwenstein למיוחד במינו: האחת, הוא מפיק יינות ריזלינג מהרמה הגבוהה ביותר למרות מיקומו במורד נהר המוזל, לא בדיוק מה שנקרא האזור הקלאסי. השנייה, היין אינו לגמרי אופייני לאזור. יינותיו ברוחם יכשים ויש בהם משהו מאוד אלזסי, איזשהו ריח שיוצר כלכול כאשר למקורם.**

זו. אם משך הזמן הדרוש מהפריחה ועד הבציר במצב נורמלי הוא 100 ימים, בגרמניה נדרשים לרוב 120 ימים ולעיתים אפילו 160 ימים כדי שהענבים יגיעו לשיא בשלותם. "על אש נמוכה", יאמרו לכם כורמי הצפון, "רק כך ניתן להפיק יינות ארומתיים באמת המשמרים את הניואנסים הקלים ביותר של הטרואר ומכאן את קשת הארומות הרחבה ביותר."

כשמדובר ביינות קינוח בחירתנו הראשונה תהייה כמעט תמיד ביין גרמני. אין עוד יינות קינוח עלי אדמות אשר בשיאם, מצליחים להעביר אל חושינו מורכבות כה רבה יחד עם רעננות מושכת שמקורה בחומציות "צפונית" עזה כפי שיודעים לעשות יינות גרמניה המתוקים. את חיבתנו הרבה ליינות אלו השכלנו למקד במהלך השנים ביינות נהר המוזל, או כשם האפלטיון הכללי של אותו נהר ארוך ומפותל: Mosel-Saar-Ruwer. ברצועה ארוכה זו רוב השיאים



התלול מפני רוחות צפוניות קרות יצרו במקום תנאים שונים מאוד מהסביבה. בכרמים אלו ניתן למצוא אוכלוסיות שונות של לטאות, נחשים, פרפרים וצמחים ים-תיכוניים המתקיימים אך ורק באותו מיקרו אקלים. האין זהו הביטוי המושלם למושג טרואר?

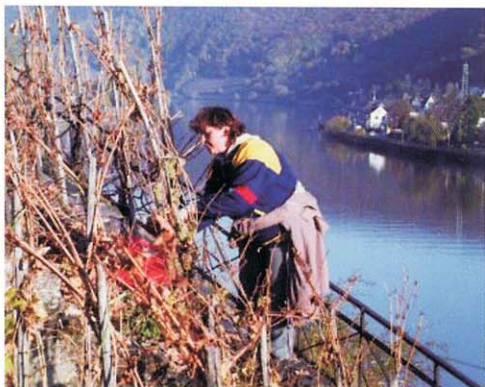
שתי סיבות עושות יקב זה למיוחד במינו: האחת, הוא מפיך יינות ריזלינג מהרמה הגבוהה ביותר למרות מיקומו במורד נהר המוזל, לא בדיוק מה שנקרא האזור הקלאסי. השנייה, היין אינו לגמרי אופייני לאזור. יינותיו רובם יבשים ויש בהם משהו מאוד אלזסי, איזושהו ריח שיוצר בלבול באשר למקורם.

היקב עליו נספר בסקירה זו אינו ממוקם באזור הימיטל-מוזל, "היוקרתי" ובשל כך יינותיו הפתיעו אותנו כל כך. במיוחד משום שהגענו אליו ללא כל תכנון מוקדם. בביקורנו האחרון במוזל נהגנו כימים כתיקונם וביקרנו אך ורק ביקבים בימיטל-מוזל.



ריינהארד מקבל אותנו בחצר היקב ועוד לפני שאנו פונים לדבר על היקב, הכרמים, הטרואר וכולי, כוסותינו כבר מלאות בין ריזלינג צעיר וארומתי; Schieferterrassen 2000. זהו היין הפשוט ביותר של היקב ומקורו אינו בכרם ספציפי אלא ערבוב של כמה כרמים הממוקמים, כשם היין, בטרסות הצפחה באזור העיירה.

היה זה Ernst Loosen, בעליו של יקב Dr. Loosen, שהחליט שהגיע זמננו לגלות ש"יש חיים" גם מחוץ לימיטל-מוזל. בהנחייתו המפורשת ולאחר תיאום קצר מצדו, נקבע לנו ביקור ביקב שכדאי מאוד להכיר את שמו: Weingut Heymann Löwenstein (היימן לובנשטיין).



יקב זה נמצא בעיירה Winnigen השוכנת במורד המוזל, מעט לפני מפגשו עם הריין, מרחק חמש דקות נסיעה מהעיר קובלנץ. זהו יקב צעיר יחסית, משנת 1980, אך אל תתנו לשנת ייסודו להטעותכם. זוהי למעשה שלוחה חדשה למשפחת כורמים המטפחת כרמים באזור מאז המאה ה-16. ריינהארד לובנשטיין יצא לדרכו העצמאית ככורם וכיינן בשנה זו (אחיו המשיך את היקב המקורי) ומאז הצליח, תוך חתירה עיקשת למצוינות, להגיע לרמות גבוהות למדי.

קשה שלא להבחין מייד שזהו יין שונה מכל מה שטעמנו עד כה בגרמניה. ריינהארד מזהה מייד את מבטינו המשתוממים ושואל: "מוכיר יין מאלזס, לא?". אנו מהנהנים בחיוב ומבקשים להבין את הסיבה. "אני חושב שהסיבה העיקרית היא שסלע הצפחה באזור זה של הנהר מכיל כמות רבה יותר של חול" אומר ריינהארד. התוצאה המתקבלת היא יינות בעלי חומציות נמוכה יותר משאר המוזל. התחושה כבר לאחר היינות הראשונים היא שילוב בין האלגנטיות והפיסס של יינות המוזל, תכונות שמקורן בסלע הצפחה, יחד עם תחושת מלאות האופיינית יותר ליינות אלזס.



היינות מזכירים לנו מאוד את יינותיו של Zind-Humbrecht האלזסי, כשהמשמעות היא עוצמה וריכוז טעמים, מלאות, אלכוהול גבוה ואיזושהו ביטוי פראי של הטרואר.

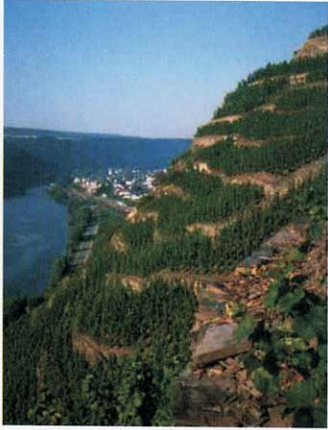
**הטרואר**

הכרמים עצמם שונים משאר כרמי המוזל, בשל הרכב הקרקע בהם, בהיותם בנויים טראסות. ריינהארד מסביר לנו שכל היינות מופקים בדיוק באותה דרך וההבדל היחיד המבדיל אותם זה מזה הוא הטרואר. בכלל הטעימה מסתמנת כבר ברגעים הראשונים כמצוינות, למרות שהיינות הנטעמים הם מבציר 2000 עליו כורמי הימיטל מוזל לא מפסיקים להתלונן. "כאן בוינגן, בניגוד לשאר חלקי המוזל, זהו בציר נהדר. רוב הגשמים נעצרו משום מה הרחק מכאן ואפשרו לענבים את מלוא ההבשלה ללא כל סכנת ריקבון" מסביר לנו ריינהארד.

ריינהארד לובנשטיין



ענבי ריזלינג שימשו להפקת יין TBA



ואת המובחרים ביותר לאורך נהר המוזל. כל סימון הבקבוקים הולך ונוטה, לפחות אצל שני יצרנים אלו, לכיוון התווית הבורגיניונית המדגישה את חשיבות הכרם. בהסבריהם הם אף מדברים על יינותיהם במושגים של 'פרמייה קרו' ו'גראנד קרו', מושגים שהקשר בינם ובין חוק היין הגרמני רחוק אפילו ממקרי, ומוכן שאסור להם לציין על התוויות. ראשיתה של מהפכה!! מעניין עוד כמה יצרנים בגרמניה ילכו בדרך זו והאם זה יוליך אפילו לעדכון חוק היין בגרמניה. אנו בכל אופן תומכים ברעיון.

**כרמי האיכות**

בעבור שני כרמים יצא שמה של וינינגן ושמו של יקב זה למרחקים: Winninger Uhlen ו-Winninger Röttgen. כרמים אלו מפיקים את היינות האקספרסיביים ביותר באזור זה של המוזל. הקרקע בחלקת Röttgen מורכבת "דפים" של צפחה אפורה בעלי צד אחד מחומצן בגוון אדמדם. היינות המופקים מאותה חלקה מאופיינים בארומות איכותיות של פרי אקזוטי. היין שטעמנו מחלקה זו, Röttgen 2000, היה אקספלוסיבי, פרחוני, חד, שופע ומזמין, עם רמיזות ברורות לדבש מתוק ולמרות זאת היין יבש. ביין ישנם גם רמזים ברורים לבוטריטיס, מינרליות בולטת, עומק רב ופוטנציאל יישון טוב מאוד. לאחר מספר שנים יין זה לרוב מפתח טעמי שוקולד וקפה.

Uhlen 2000: חלקה זו מבוססת על צפחה אדומה עשירה בברזל ומנגן. היין בעל אף מדהים, עמוק, פרחוני ומינרלי. הפה ממשיך את הרושם עם עושר טעמים נפלא, חומציות מצוינת יחד עם טעמי בוטריטיס. יין אלגנטי וטרוואריסטי. ריינהארד מתוודה בפנינו שבשנים האחרונות הוא מפיק יין זה תוך שימוש ב-20%-25% ענבי בוטריטיס (ולחזיכרם, גם יין זה יבש).

**יינות מתוקים**

רק 5% לערך מיינות היקב הם מתוקים. ריינהארד מסביר שהגרמנים תמיד נהגו לשתות יינות מתוקים, עד שבשנות השישים החלה לחדור למדינה קולינריה צרפתית והטעם החל "לנדוד" אל עבר היינות היבשים.

בבציר 2000 שיחק מזלו והוא הפיק ארבעה יינות Auslese שונים משתי חלקות הדגל. אנו טועמים את ארבעתם ולא יכולים שלא להתרשם ממורכבות הטעמים, העומק, העושר והחומציות המצוינת. אך הם מהווים הקדמה ל"דבר האמיתי" של אותה שנת בציר, ה-Wininger Röttgen

רק כשמישהו מהם ישוב הביתה אחרי לפחות חמש שנים בחוץ, אז אדע באמת שהוא בשל לקחת על כתפיו את אותה מחויבות."

ריינהארד סוגד לטרוואר. "טעמים וריחות ניתן ליצור במרתף. טרוואר אף אחד לא יכול ליצור יש מאין."

כמו ארנסט לוון, גם הוא לא ממש מתלהב מחלוקת הכרמים על פי חוק היין הגרמני המתעלם מהבדלי האיכות בין הכרמים השונים ומתמקד רק ברמת הבשלת הענבים. כפי שדידו ארנסט לוון אימץ את מפת סיווג הכרמים הפרוסית הישנה שסיווגה את כרמי הימיטל מוזל בשנת 1868, כך ריינהארד לובנשטיין אימץ את המפה שפורסמה בקובלנץ בשנת 1897. ההשראה למפה זו הגיעה מנפולאון, שכבש את האזור בשנת 1802 והביא את הרעיון של קלאסיפיקציית הכרמים כפי שנהוג כיום בצרפת. מפה זו מגדירה על פי איכויות הטרווארים את הכרמים המובחרים

ריינהארד משדר המון פתיחות. הוא איש העולם הגדול והוא מאוד נהנה כיום מהמעמד בו זוכים יינותיו בחו"ל. הוא מאוד אוהב לנסוע והוא נהנה מהקשרים אותם הוא רוכש בסיוריו הרבים בעולם.

הוא עצמו, כגבר צעיר, הספיק לחיות שנים מספר בפריז. זה יחסית נדיר לפגוש גרמני הדובר אנגלית וצרפתית ברמה כה גבוהה. "את האנגלית שלי בוודאי לא רכשתי בבית הספר, שם המורה לאנגלית היה נאצי זקן והוא לא ממש חיבב את צלצול שם המשפחה שלי..."

כהמשך ישיר לדרך חייו, הוא כבר יודע בדיוק איזה תנאי הוא מתכוון להציב בפני בנו או בתו כדי שמי מהם ייקח את היקב תחת חסותו וימשיך את מורשתו אחריו. "אני אחייב את ילדי לחיות לפחות חמש שנים במדינה אחרת. רק כך הם יוכלו לנער את כל השיגעונות מהראש. כשאתה חוזר ליקב אתה לוקח על עצמך מחויבות ארוכת שנים.



חלקת Uhlen - מיקרו אקלים ים-תיכוני בצפון הקר

# המסורת של היין

עם הנוף ההולך ונהייה תלול יותר ויותר. בכל עצירה יוצאים מהרכב, מתבוננים במדרונות הבלתי אפשריים לעבודה ומדמיינים עד כמה מסוכן לעבוד באותם כרמים. ניתן להבין בקלות מדוע המחירים הנדרשים בעבורם מוקיעים בימינו (שוב) לשחקים ומחזירים את יינות גרמניה הגדולים למעמדם הרם מהמאה ה-19. □



היקב בעיירה Winnigen



צמחיה ים-תיכונית בחלקת Uhlen

2000 Beerenauslese: לין זה עושר מעולם אחר. מרוכו למדי, פטרול ברמיזה שרק ילך ויתחזק עם התבגרות היין, עמוק, בעל טעמי טופי, עישון קל, קפה, נוגט ומתיקות ברמה שממש צורבת בגרון. הגמר פשוט מסרב להיעלם וקשה לספור את הדקות הארוכות בהן יין זה ממשיך להתפתח על החך לאחר הבליעה. הפגם היחיד שלו הוא חוסר בחומציות עוקצנית שתשלים את התמונה. את היין מהדרגה הגבוהה ביותר ביינות גרמניה ומהיינות היקרים עלי אדמות, ה-Trockenbeerenauslese, ריינהארד הפיק בפעם האחרונה בשנת 1994 מענבים מכווצים עד כדי צימוקים מחלקת Uhlen. לרמת מתיקות זו הוא הצליח להגיע רק שלוש פעמים בכל המאה האחרונה! בסיום הטעימה ריינהארד לוקח אותנו ברכבו לסיור ארוך בכרמים. יצירותיו של מוצרט מתחילות להתנגן בזו אחר זו מייד עם התנתת הרכב ומעבירות את מסר יינותיו בצורה מאוד ברורה. המוסיקה משתלבת היטב, ודאי עם רמות אלכוהול כאלה בדם,

