



געגועים לרוזה

שי שגב

ההיסטוריה של הרוזה צובעת בנוסטלגיה וורודה את יינות שנות השישים שנעלמו (וטוב שכך...) ומפארת את זחילתו האיטית של ה'פנתר הוורוד' לצמרת האופנתית בשנים האחרונות. שי שגב טוען שאין מתאים ממנו לעונת האביב ובייחוד לחג הפורים - אדום שהתחפש ללבן.

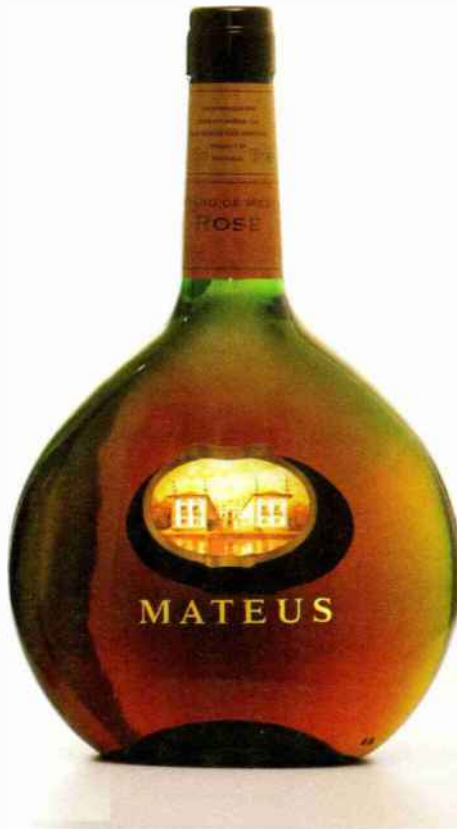
הנועד לשתייה יום-יומית, אולם בשנים האחרונות, ניתן להבחין במגמה כלל עולמית של ביקוש הולך וגובר ליינו רוזה איכותי.

קצת היסטוריה וורודה

לאחר מלחמת העולם השנייה התפתחה מאוד התיירות בצרפת בכלל ובאזור פרובנס בפרט. מלונות הפאר החלו להבנות, בתי אירוח מהודרים נוספו, והתרבות הגסטרונומית של דרום צרפת נסקה ופרחה. כך התוודע העולם לסלט הירוק, לעגבניות מזנים שונים, לדג על הגריל ברוטב אילוי, וכמובן, למלווה האופטימלי לכל אלה - יין הרוזה. אנשי פרובנס החלו לייצר רוזה מענבי קריניאן, סינסו וגרנאש.

רוזה הוא יין אדום שהתחפש ללבן, או אולי בעצם לבן שהתחפש לאדום. אין ספק, הרוזה ראוי להיות היין המומלץ והמיוחד של חג הפורים ותחילתו של האביב. הוא מתאים לעונת המעבר, הוא מוגש מצונן ובהחלט ניתן לשתות אותו 'עד לא ידע'. עד לפני שנים מעטות נחשב הרוזה ליינו פשוט

פעם זה היה יין של מזכירות בהפסקת צהריים. היום, הגברים החסונים ביותר שותים ולוגמים אותו על הברים הכי אופנתיים



....והמתאוס הקלסי בבקבוקו המקורי



רוזה מודרני וקליל של הרי גליל....

למשל, 'דומיין טמפייה', ייתכן שבילית בסן טרופה או בקפ ד'אנטיב, שם נלגם הרוזה בארוחת צהריים נינוחה על החוף. מעריצים חדשים טוענים שאפשר ללגום ממנו לילה שלם בלי להשתכר יתר על המידה, או לסבול מחמרמורת חמורה.

לאורך השנים טענו אלה, ויש מקרבם הטוענים עד היום, כי היין האדום מתאים יותר לעולמן של ערים מתועשות בהן נדחס אורח חיים מהיר, מאשר לאקלים ולאווירה היס תיכונית. לכן, הרוזה הוא בעצם 'האדום' הפרובנסאלי. דרך אגב, המילה רוזה, כפי שמשמשים בה כיום, הפכה לשגורה בשפה רק החל משנות השמונים.

.....
פרננדו ואן זלר גואדס, מייסד החברה, הגה את הרעיון בהשראת בקבוקי הפלאסק של החיילים במלחמת העולם הראשונה

נכון להיום, המסורת הזו חיה ונושמת. 80% מענבי היין של פרובנס משמשים לתעשיית הרוזה. אך לא רק בשל המסורת, גם גורמים כלכליים משפיעים על הייצור. הרבה יותר קל לייצר יין שנמכר תוך פחות מחצי שנה מרגע שענביו נבצרו, ונלגם כולו לפני הבציר הבא אחריו. כך נוצר תדרים מזומנים קבוע, והעבודה הנדרשת, יחסית ליצירת יינות אחרים היא מינימלית.

בישראל הרוזה מעולם לא שימש כחלק מקו הייצור המרכזי של אף אחד מהיקבים. לכולנו זכור המתאוס האלמותי - יין פורטוגלי שמופיע אפילו בשירים ישראלים רווי תשוקה ואהבה. אבל הוורודים המקומיים, לעומתו, נעלמו ממפת היין בישראל. במשך שנים רבות לא נחשבו יינות הרוזה הישראליים לאיכותיים, משום שהיו מתוקים מדי ועל כן

המקום המכובד ביותר בעולם המייצר רוזה הוא טבל בעמק הרון שבצרפת. זהו מחוז היין היחיד בצרפת, המתיר לייצר יינות רוזה בלבד. בכנדול שבפרובנס מייצרים רוזה מצוין, וחלק מן היקבים מייצרים שם יינות הנחשקים ביותר בשווקי העולם. היום, כשאתה מזמין רוזה, סימן שאתה מבין עניין. אם אתה מפטיר בדרך אגב שם של רוזה מפרובנס,



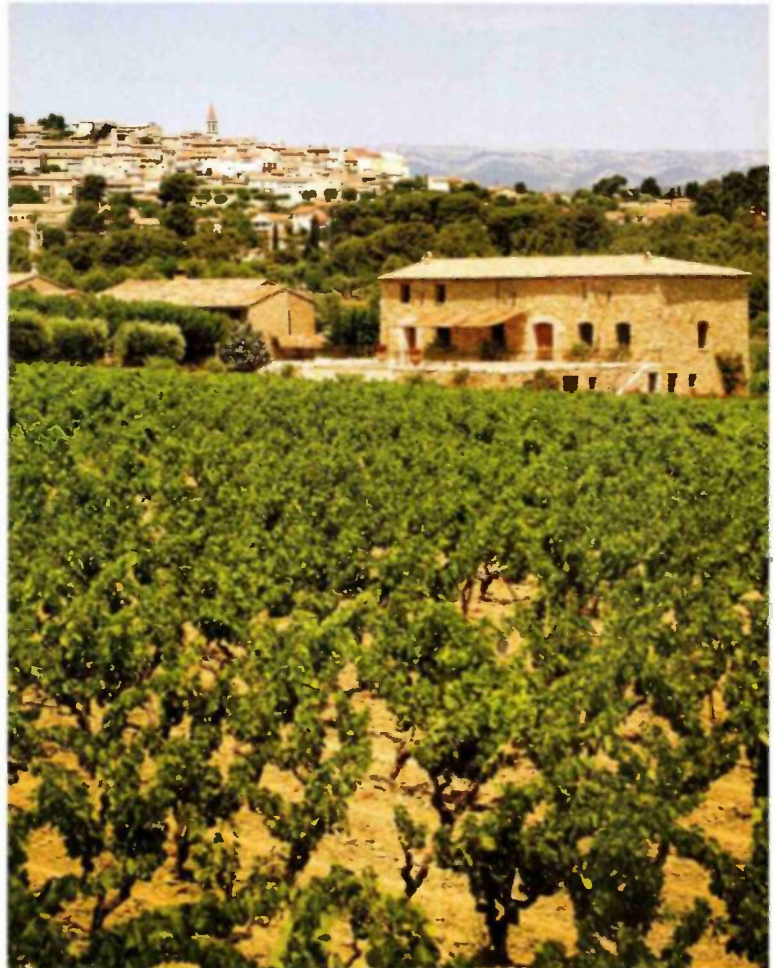
הרוזה ראוי להיות היין המומלץ והמיוחד של חג הפורים ובהחלט ניתן לשתות אותו יעד לא ידעי.

נעדרי מורכבות ורעננות. למרבה השמחה, בשנים האחרונות מגיעים למדפים ינות רוזה מקומיים העומדים בסטנדרטים גבוהים יותר, תוך שימוש כמעט בכל זני הענבים האדומים הגדלים בכרמי ישראל.

סודות סמוקים

בני יורק הוכתר הרוזה כבר לפני מספר שנים כ'קוסמופוליטן החדש'. במנהטן הביקוש ליין רוזה צמח ב-30% בשנה האחרונה, והכפיל את עצמו בארבע השנים האחרונות. לפני מספר שנים, נמכר הרוזה בשש מדינות בלבד בארצות הברית, ואילו כיום הוא נמכר בכל 50 המדינות. באנגליה הוא הפייבוריט הפרטי של אלכס

כרם בפּרובנס המאופיינת בינות הרוזה הגדולים שלה



קפראנוס. בעל טור מזון ביגרדיאן הבריטי, אשר טען כי "פעם זה היה יין של מזכירות בהפסקת צהריים. היום, הגברים החסונים ביותר שותים ולגמים אותו על הברים הכי אופנתיים של לונדון". ההתלהבות המקומית מהנוזל הייתה שילוב של היענות למגמות עולמיות, כמו גם עודפי ענבים גדולים, שגרמו ליקבים המקומיים להוציא לשוק, החל מלפני חמש שנים, גרסאות ראיות והגינות כלכלית לרוזה.

אלכסנדר דיומא כתב כי "דבר אינו גורם לראות עתיד וורוד כמו מבעד לכוס יין משובח". אבל רוזה אינו יין לניתוחי אופי מעמיקים. רוזה טוב יתאפיין בריחות פטל ופרי אדום, אולי מעט ירקרקות. הפה יציע חמיצות חדה ומענגת, רעננות ופריכות - כל דבר מעבר לכך יהיה בבחינת בונוס. היין ישתלב נהדר עם ירקות טריים (מלפפון, עגבנייה, אספרגוס), מוסקה, סלט טונה, פאייה, סביצה, סרדינים, עוף קר וקישים. יש להגיש את הרוזה בטמפרטורה בין 6 ל-9 מעלות צלזיוס.

עשה זאת בעצמך - איך להכין רוזה

יין הרוזה נעשה בהתאם לשיטת עשיית יין לבן, אך זני הענבים בתהליך ייצור היין הם אדומים. כפי שקורה בכל עונת בציר יין, נלקחים הענבים במהרה ליקב. שם הן נערמים באשכולות. מעצם המשקל, נפצעים חלק גדול מן הזגים (קליפות הענב), ונותנים לענבים 'לדמם'. כך נולדה שיטת Saignée. התירוש הבוקע מן הענבים, ניגר מעל הזגים האדומים ומקבל מעט מצבע הקליפה. זוהי שיטה, שלאחר התסיסה הטבעית של הענבים, מפיקה יין עם צבע וורדרד-סמוק. אך עם ריחות וטעמים עשירים ופירותיים עד מאוד. שיטה נוספת להכנת הרוזה היא על-ידי מעיכת הענבים האדומים עד לקבלת תירוש עם צבע אותה דורש היין (יש הדורשים סמוק קלות, ויש המחפשים זמן מעיכה ארוך יותר שבו התירוש מקבל את הצבע הוורוד הכהה). היין גם יהיה ורדרד כצבע הרוזה, אך לא יהיה לו את אותם הטעמים ועומק הריחות כמו בשיטה הקודמת.

השרייה זמנית היא השיטה המקובלת ביותר להכנת רוזה, ובתהליך זה מיוצר הרוזה בדיוק כפי שנעשה יין אדום. אך בהתאם לשם השיטה, הזגים (קליפות הענב) מושרים לזמן מוגבל עם התירוש, וכך ניתן ליין צבעו הוורוד (כל גווני הוורוד קיימים בינות הרוזה - מבהיר מאוד, ועד כמעט אדום). חלק מיינות הרוזה הטובים בעולם, באים מקווי ייצור משניים של ינות אדומים איכותיים. באזורים מסוימים בעולם, בו האקלים לא מאפשר ייצור ינות אדומים מלאים ועמוקים, חלק מן התירוש מוסב לעשיית רוזה, כדי לנסות ולתת יחס צבע חזק ומרוכז יותר ליין האדום שנשאר.

בהמשך, כל השיטות הנ"ל מתאחדות לשיטת העשייה של יין לבן - תסיסה מבוקרת, סינון וביקבוק.



המרוכז של יין הרזזה מיקב רקאנטי

כרם מנרה שענבי הברברה שלו יוצרים את טעמו



כמה מותגים בולטים

מלבד היבוא מצרפת, ניתן למצוא בארץ רוזה המיוצר גם באיטליה, ספרד ובארצות הברית. אי אפשר שלא להזכיר את **מתיאוס רוזה** - אחד מהמותגים הוותיקים ביותר בעולם היין בארץ, ומוכר לרוב בזכות הבקבוק השטוח שלו. חברת הייבוא הסקוטית מביאה לארץ עד היום את המתיאוס, שיוצר לראשונה בשנת 1942. פרננדו ואן זלר גואדס, מייסד החברה, הגה את הרעיון ליצור יין עם אישיות חזקה וטעם ייחודי, שיוצג בבקבוק חדשני ומקורי, בהשראת בקבוקי הפלאסק של החיילים במלחמת העולם הראשונה. שילוב זה, של מקוריות ואיכות היין, גרם ליין להיות הצלחה מסחררת ולהפוך למותג עולמי המיוצא כיום ליותר מ-125 מדינות ברחבי העולם. מתיאוס רוזה הינו יין קל, רענן, צעיר ומעט תוסס. מיוצר מזני ענבים אדומים, פורטוגלים: באגה, רופטה, טינטה בארוקה, טוריגה פרנקה ועוד.

בין יינות הרזזה הישראליים יש לציין ראשית את זה של יקב **רקנאטי** המופק ברובו מזן הברברה. זהו אחד הרזזה מהמעניינים ומהטובים ביותר בארץ והוא מופץ בבקבוק אגסי

ויפהפה. יקב הרי גליל מפיק אולי את הרזזה המשתלם והטוב ביחס למחירו בארץ (רק חבל שהוא נמכר כליל מדי שנה תוך ימים מהשקתו) והוא מופק ברובו מסנג'זבה. יקב **ויתקין**, מייצר את הרזזה שלו, מסע ישראלי וורוד, מענבי סירה, טמפרניו וקרניאן, והתוצאה היא רוזה ים-תיכוני באופיו. יקב **עגור** מייצר את רוזה מ-60% ענבי קברנה פרנק והשאר קברנה סוביניון. יקב **דלתון** הלך על ממסך של ברברה, קברנה סוביניון וזינפנדל. מעניינת מאוד העובדה כמה גדול חלקם של הזנים האיטלקים בוורודים של ארצנו. אולי נולד כאן עתיד וורוד של מזרח תיכון חדש. ראויים לציין נוסף הם הרזזה של **כרמל** בסדרה אזורית, **בנימינה**, **שאטו גולן**, ו**שילה**.

בין המיובאים אפשר לציין את יין יקב **בושנדל** מדרום אפריקה המציע רוזה על בסיס מרלו, קברנה סוביניון וישראל, **הארדיס** האוסטרלי מייצר את הרזזה שלו משילוב של סירה וגרנאש, ואילו בסדרת וודברידיג' של יקב **מונדבי** מארצות הברית יש רוזה על בסיס ענבי זינפנדל. ●