



איך לטעום יין בלי להתפלצן?

***** ברגע מותח ברומן "1984" וינסטון טועם יין לראשונה בחייו. הוא קרא וחלם על זה ו"משום מה חשב תמיד שהיין טעמו מתוק וכבד, כטעמה של ריבת אוכמניות, והוא משכר מיד".

ואז הוא לוגם ולא אוהב. "המשקה מאכזב לחלוטין". את סוג היין בטח זיהיתם: זה ההוא שגם אתם קיבלתם בפעם הראשונה. שכולנו. "מאכזב" הוא טעם לגימת היין הראשונה של כל אחד. בתווית כתבו "פירות יער מבושמים בווייל עם סיומת תב" ליינים, אדמה וחידודי עיפרון", אבל לפה זרם כוחל צורב חמוץ ומחוספס, משום מה, ובריה יין.

כוס היין הראשונה היא תמיד אכזבה. הסיבה היא שייין הוא המשקה הכי מורכב בעולם. כל מיץ אפשר להתסיס למשקה אלכוהולי. כל צמח בעצם. אבל מסיבות שטרם הובררו, התססה של מיץ ענ" בים יוצרת את המגוון הרחב והעשיר ביותר של חומרי טעם וריח, יותר מקפה, יותר מוויסקי, יותר מכל חלק של כל צמח. הגענו ביין לטעם עמוק ומורכב ללא השוואה. טעם שכולו נרכש.

ואם לא רוכשים, אם לא יודעים במה להתרכז ולמה לצפות, במקום לטעום קונצרטו מקבלים בפה קקופוניה.

אפשר ללמוד לטעום יין ולפתח טעם אישי בלי רקע במדעי הבוטנקה או בלוטות הטעם העל-אנור שיותן שאיתן מבקרי אלכוהול מזהים טעמים כמו "פה חמאתי מאוד ומלא עושר של וניל, קוקוס, קינמון ואגוזים" – תיאור טעם אמיתי שקראתי בביקורת על וורקה צלולה. יש קשר בין הפואטיקה האבסורדית הזאת לקושי הכללי של רבים מאיתנו ליהנות משתיית יין. והקשר הוא זה: טעם מורכב אי אפשר לתקשר במילים. אי אפשר לתרגם אותו למילים גם בתוך הראש. איך תתארו טעם של בננה למי שלא טעם בננה? נסו. זה חשוב.

קשה לתאר טעמים מורכבים, כי הם מורכבים בעיקר מריח. ולריחות אפילו אין שמות. יש "סי" רחון", אבל יתר הריחות קרויים על שם דברים שיריפים אותם: ניחוח פרחים, ריח ים, ריח של ספר חדש. בניסויים גילו שכלי תזכורת לדבר המי דף – בלי תמונה, או צבע, או מגע, בלי עור חוש אחד לפחות – אנתנו כלל לא מזהים ריחות, לרבות כאלה שנכנסים לנו לאף כל יום. למוח פחות אכפת מהם. האף מעניק המון עונג בחיים, אבל הוא חשוב פחות ביצירת חוויית הטעם. מי חשוב יותר? הפתח

אם לא רוכשים, אם לא יודעים במה להתרכז ולמה לצפות, במקום לטעום קונצרטו מקבלים בפה קקופוניה.

אפשר ללמוד לטעום יין ולפתח טעם אישי בלי רקע במדעי הבוטנקה או בלוטות הטעם העל-אנור שיותן שאיתן מבקרי אלכוהול מזהים טעמים כמו "פה חמאתי מאוד ומלא עושר של וניל, קוקוס, קינמון ואגוזים" – תיאור טעם אמיתי שקראתי בביקורת על וורקה צלולה. יש קשר בין הפואטיקה האבסורדית הזאת לקושי הכללי של רבים מאיתנו ליהנות משתיית יין. והקשר הוא זה: טעם מורכב אי אפשר לתקשר במילים. אי אפשר לתרגם אותו למילים גם בתוך הראש. איך תתארו טעם של בננה למי שלא טעם בננה? נסו. זה חשוב.

קשה לתאר טעמים מורכבים, כי הם מורכבים בעיקר מריח. ולריחות אפילו אין שמות. יש "סי" רחון", אבל יתר הריחות קרויים על שם דברים שיריפים אותם: ניחוח פרחים, ריח ים, ריח של ספר חדש. בניסויים גילו שכלי תזכורת לדבר המי דף – בלי תמונה, או צבע, או מגע, בלי עור חוש אחד לפחות – אנתנו כלל לא מזהים ריחות, לרבות כאלה שנכנסים לנו לאף כל יום. למוח פחות אכפת מהם. האף מעניק המון עונג בחיים, אבל הוא חשוב פחות ביצירת חוויית הטעם. מי חשוב יותר? הפתח



כמה למלא את הכוס?*

*לפי הסטנדרט האמריקאי שמגדיר "דרינק" כ"14 גרם אלכוהול טהור"

