



## שרדונה ללא עץ

מאת: עו"ד אורי גלבוע



עו"ד אורי גלבוע בוחן שלושה יינות שרדונה ללא עץ של שלושה יקבים מאזורים שונים בישראל: פלטר unwooded שרדונה 2008, בנימינה שרדונה רזרב ללא עץ 2007 ועמק האלה שרדונה 2007 unoaked. כדאי לקרוא את ההקדמה למדור המשולבת בכתבה כדי להבין לעומק את הגישה ואת שיטת הציונים

בסוף שנות ה-80 של המאה הקודמת, רווח בקרב חובבי היין המושג A.B.C – anything but chardonnay. האם התכוונו להגיד שלא אוהבים שבלי פריך ומינרלי? או שלא אוהבים את מיטב תוצרת בורגון כמונרשה, קורטון שרלמן, או אפילו מרסו? שלא לדבר על מיטב השמפניות שעשויות בעיקר מזן זה?

גניסיס רובינסון בספרה "vines, grapes and wines", כתבה: "השרדונה הוא אחד הזנים השמחים – המגדלים אוהבים לגדל אותו, הייננים אוהבים לעבוד איתו וכולנו אוהבים לשתות אותו". אז מאין נולד ה A.B.C?

הקברנה, הזינפנדל ושאר הזנים האדומים היו נפוצים מאז המאה ה-19 בקליפורניה. השרדונה שכונה בטעות "פינו שרדונה", משום שעליו כמעט זהים לעלי הפינו נואר והפינו בלנק, החל לצבור פופולריות רק בשנות ה-50 של המאה ה-20. כמה ייננים ביקבים בכירים ובעיקר ברד ווב מיקב הנזל, הוכיחו שניתן לייצר שרדונה בסגנון בורגון. המגמה הזו צברה תאוצה בשנת 1976, כאשר באקדמיה ליין בפריז ניצח השרדונה שנעשה על ידי שאטו מונטלנה מנאפה שורה של יינות ממיטב תוצרת בורגון. התוצאה היתה שבשנת 1994 הפך השרדונה לזן הנמכר ביותר בקליפורניה.

השרדונה הוא זן ניטרלי, יותר ממרבית הזנים הוא תלוי באדמה ובאקלים לקביעת אופיו. בבורגון המרסו שונה בתכלית מהבטרד שגדל במרחק 15 ק"מ ממנו. וברגע שכ-500 יצרנים מייצרים, לא פלא שמרביתם תפלים ומיושנים באופן מוגזם בחבית.

**מבוא למדור "גלבוע ויין"**  
עו"ד אורי גלבוע, אספן, מומחה ומבקר יינות, פורש את משנתו. הוא מפרט את הקודות המרטי שלו רושע היין מכל לכתבה המלאה

אצלנו עשיית השרדונה חיקתה את התעשייה האמריקאית, בתסיסות מלולקטיות מסיביות ובשימוש מוגזם בחבית. אומנם המושג A.B.C לא נפוץ במחוזותינו, אבל ניכר מעבר מסיבי לעבר הסוביניון בלנק ולבנים אחרים, בעיקר ארומטיים.

האם זהו הפתרון או שניתן להפיק מהשרדונה יותר בדרכים אחרות? בטעימה הנוכחית בחנתי כיוון אחד: שרדונה ללא עץ (unwooded או unoaked).

### בנימינה – שרדונה רזרב ללא עץ 2007

גפנים הגדלות בצפיפות גבוהה עלאדמת טרשים גרית עשירה במינרלים בכרם צובא (הרי ירושלים)

בציר ידני, תסיסה קרה של free run תסיסה ארוכה וקרה ללא מלולקטית 13% אלכוהול.

טעמי ליים ולימון, מעט תפוח ירוק, חומצי, מינרלי ופריך מזכיר יינות שבלי.

ציון: 90

מחיר: 65 שקלים.



### עמק האלה שרדונה 2007 unoaked

היין יוצר מענבים שגדלו בנס הרים (הרי ירושלים). תסיסה קרה וארוכה ללא תסיסה מלולקטית. היין שהה במיכלי נירוסטה 12 חודשים על משקעיו.





פרחוני במידה, ליין טעמי אשכוליות ותפוח אולי מעט מלון. מינראליות קלה, מת ארוכה.

ציון: 92.

מחיר: 85 שקלים.

### פטר unwooded שרדונה 2008



היין יוצר מענבים שגדלו ברמת הגולן ובגליל העליון. בציר ידני, תסיסה קרה וארוכה (שלושה שבועות), ללא תסיסה מלולקטית, שלושה חודשים במיכלי נירוסטה. 13% אלכוהול.

ליין טעמי הדרים ואפרסק לבן וחומציות מרעננת. מורגשת תסיסה קלה ונעימה בפה, סיומת ארוכה, הרבה יותר עגול ורך משציפיתי.

ציון: 89.

מחיר: 55 שקלים.

לסיכום - פלטר מהצפון שהיה צפוי להיות החומצי יותר היה העגול והרך מבין שלושת היינות. בנימינה היה הפריך והאמיץ ביותר, ועמק האלה המאוזן והמעניין ביותר. שאפו לשלושת היינים.

ראינו דרך אחת ומעניינת, אני מאמין שישנן דרכים נוספות כהפחתת עץ או שימוש בחביות ישנות, תסיסה מלולקטית חלקית ואולי אף שילוב של זנים משלימים. אין ספק שבכיוונים אלה לא נאמר **ABC**.