

המשקה רימון מוסיף המון - חלק ב'

מאת: עו"ד אורי גלבו



הצילום באדיבו

לאחר התחקיר המקיף על המשקה האלכוהולי המופק מפרי הרימון, מציג עו"ד אורי גלבו, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, את היקבים הישראליים שמייצרים אותו וטעימות רוחב. חלק ב'

היקבים שמייצרים שיכר או יין רימונים בישראל:

יקב רימון

היקב הראשון בארץ שהכין יין רימונים בהיקף רציני במגוון רחב ואחראי במידה רבה לפריחה בתחום.

משפחת נחמיאס מגדלת רימונים מזה 14 שנים במטע הממוקם בסמוך למושב כרם בן זמרה, בגובה של כ- 870 מטרים מעל פני הים. האזור מאופיין בתנאי אקלים בעל שעות קור רבות וקרקע בזלתית פורייה. במהלך התקופה ביצעה המשפחה הכלאות בין זנים שונים של עצי רימון, עד שהגיעו לגידול רימון המגיע למשקל של מעל ק"ג, כפול ויותר מרימון רגיל. רמת הסוכר בו גבוהה וזוהר לרמת הסוכר בענבים ליין.

מה שהעלה את הרעיון לייצר יינות מרימונים, ביקב מרכז מבקרים ומכונות משוכללות להפרדת הגרעינים ולסחיטה.

היקב מייצר כ-800,000 בקבוקים בשנה.

יקב גרנדה

הוקם בשנת 2002 והוא נמצא בבעלות האחים **אברהם ועובדיה קשי**, חקלאים ותיקים שמומחיותם גידולים אורגניים של אפרסמונים ורימונים בעיקר ליצוא.

היצור מתבצע בעבודת יד למעט שלב הביקבוק והפיקוק, לאחרונה החלה החברה הסקוטית לשווקם, ליקב מטעים בשטח של 21 דונם בשפלה הפנימית (15 דונם מהם בחכירה).

היקב מייצר כ-28,000 בקבוקים בשנה.

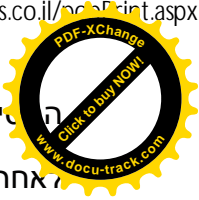
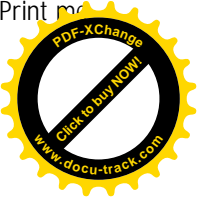
כמו כן ישנם כמה יקבים נוספים שטרם נחשפתי לתוצרתם: יקב רימונים azrad winery שאף הוא מייצר כ-28,000 בקבוקים, יקב מורד הוותיק מיקנעם, יקב לילי מהגליל העליון ובודאי נתבשר על נוספים.

תהליך הייצור

תהליך הייצור כאן הוא זה המקובל ביקב רימון. אין לי ידיעה כיצד אצל האחרים אבל אני מניח שיש דמיון.

תהליך הייצור דומה לייצור יין מענבים - מייד לאחר קטיף הרימונים מפרידים בין גרגרי הרימון לקליפה הלבנה והמרירה של הרימון באמצעות מכונת הפרדה מיוחדת. לאחר מכן הגרגרים נכנסים למכונת הסחיטה, לסחיטה עדינה שאינה פוגעת בגרגר הלבן של הרימון, שמשמש לייצור שמן זרעי הרימון.

אחר כך מתחיל תהליך התסיסה באמצעות שמרי היין. ביין הרימונים התסיסה נמשכת כחודשיים עד ארבעה חודשים (להשוואה - בגפן התסיסה נמשכה כשבוע עד שלושה שבועות. ישנם מקומות בעולם בהם נעשית תסיסה ספונטנית באמצעות השמרים הטבעיים שעל קליפת הענב והיא אורכת לפעמים חודשים).



התסיסה הארוכה והקרה מאפשרת לשמור על הערכים הבריאותיים של הרימון.
לאחר תהליך התסיסה היין עובר להתיישנות בחביות עץ אלון צרפתי, בהתאם לסוג היין. היישון בחבית,
מוסיף טעמים מיוחדים המתקבלים מעץ האלון ומאריך את יכולת ההתיישנות של היין.



התמונה באדיבות ד"ר מיכאל גרנט.

לתמונות נוספות של הרימון באתר של [ד"ר מנחם גרנט](#)

היינות שטעמתי

כאמור בחלק א', כל עוד אין איסור כזה בארץ ומכיוון שתהליך עשיית היין דומה למדי לעשיית יין מגפן,
השתמשתי במינוח בו משתמשים יצרני המשקה. לשם ההגינות דירגתי את יינות הרימון בשיטה שונה
מהשיטה בה אני נוהג לדרג יינות.

יקב לילי - יין קינוח רימונים

יקב לילי (לשעבר) יקב אסף המצוי אף הוא באזור כרם בן זמרה נכנס לאחרונה גם ליצור יין הרימונים. את היין
טעמתי בעמדת הגשה בחנות יין כך שאינני יודע כיצד נשמר. בכל מקרה ליין היו טעמי חימצון ברורים ומעט
מתכתיות עם מתיקות רבה ופחות חומציות.

בהיכרותי את כישרונו של יינן היקב, אין לי ספק שבהמשך יפיקו גם יינות רימונים טובים.

היין מכיל כ-15% אלכוהול.

מחיר: 65 שקלים לבקבוק בגודל 375 מ"ל

ציון: 6.

יקב גרנדה - יין קינוח רימונים

היין מיוצר מרימונים הגדלים בשפלת החוף.

ליין צבע אדום ארגמן, בעל טעם מאוד דומיננטי של הרימון, חומציות מצוינת וטאנינים רכים.
היין משווק על ידי החברה הסקוטית ועל התווית מצוין שיכר יין קינוח.
15% כוהל.

מומלץ להגיש אותו בטמפרטורה של 6-8 מעלות.

מחיר: 85 שקלים לבקבוק המכיל 500 מ"ל.

ציון: 7.

יקב רימון - יין קינוח רימונים

יין מתקתק, בעל טעם מאוד דומיננטי של הרימון.



ההתיישן במשך עשרה חודשים בחביות עץ אלון צרפתי.
 לייך התסיסה הופסק באמצע - על ידי הוספה של אלכוהול (שגם הוא מזוקק מהרימון). כך נשאר חלק
 מהסוכר הטבעי של הפרי.
 היין מתאים לליווי עוגות וקינוחי פירות - גלידת וניל וגבינות רכות או בשלות עדינות.
 מכיל כ-15% אלכוהול.
 מחיר: 65 שקלים לבקבוק בגודל 375 מ"ל.
 ציון: 7.

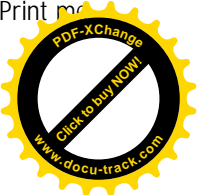
יקב רימון - יין רימונים מבעבע – BubblePom

היין בצבע ורוד אדום, בעל טעם מתקתק ובעבוע עדין המדגיש את טעמו המיוחד של הרימון.
 באף תותים ופרחים סגולים בפה רימון ותותים חומציות עדינה .
 לייך פקק פלסטי מעניין שמתאים לשימוש חוזר.
 היין ילווה היטב כל קינוח וגם גבינות עדינות
 מומלץ להגיש קר בטמפרטורה של 4-6 מעלות.
 14.8% אלכוהול.
 מחיר: 120 שקלים.
 ציון: 7.5.

יקב רימון - יין פורט רימונים

היין יושן במשך 18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי- בשמש, כשהחביות נשמרות בחממה.
 בתהליך זה 30% מהיין מתאדה, כך שהוא מקבל מרקם 1 מרוכז וסמיך.
 צבע היין אדום שחור באף ניחוחות של רימון ושל פירות יער בפה טעמי רימון מודגשים וגם שוקולד וקפה.
 חומציות טובה שמאזנת את המתיקות.
 מתאים לקינוחי פירות ושוקולד וגם לגבינות בשלות. כדאי להגישו מעט מקורר 12-15 מעלות. 18% אלכוהול.
 מחיר: 115 שקלים.
 ציון: 8.





המבקרים של יקב רימון

אין ספק שהתופעה אינה שולית ומתחברת לטרנד הבריאותי העולמי ויש להתייחס אליה ככזו. במגוון היינות המתוקים היינות מהווים יינות קינוח ראויים. ביבשים יש מעט מתכתיים אבל אני מניח שהם עוד ילכו וישתפרו.

משקה רימון מוסיף המון - א'

ע"ד אורי גלבע החליט לערוך תחקיר מקיף על הפקת משקה אלכוהולי מפרי הרימון (יו או שיכר – חגלו רהמשר).
לכתבה המלאה