

סיכום 2009 חלק א

מאת: עו"ד אורי גלבע



עו"ד אורי גלבע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, מסתכל לאחור על שנת 2009 ומציג את התהליכים, המגמות והשינויים בתעשיית היין הישראלית בכלל וביקבים הבולטים בפרט. בנוסף הוא מציג סקירה של נבחרי השנה הלבנים שלו בליווי נימוקים. בחלק ב' סיכום בציר 2009, סקירת האדומים המצטיינים וביניהם יין השנה שלו ותקוותו לשנה החדשה

תמיד קשה לסכם שנה בעיקר בתחום היין שבו מה שהכנו היום יוצא לשוק תוך שנה-שנתיים ולעיתים אף יותר, ומה שנטענו היום מניב תוך כמה שנים. בכל זאת פטור בלא כלום אי אפשר, אז מצאתי חובה נעימה לסכם שנה שהיא גם סוף עשור, בנימה יותר אישית.

אז מה היה לנו השנה?

* חיזוק נטיעות והפקת יינות ים תיכוניים וגם שימוש במורבדר ופטיט ורדו כזנים משלימים נפלאים.

* חשיפה בינלאומית, חיזוק ההכרה הבינלאומית, תערוכות ותחרויות.

* כניסת יקבים זעירים מצטיינים ואף ייצור איכותי ביותר של יצרנים חובבים בהנחיית **ניר שחם**, היינן של יקב שורק (שפטי אתם בסקציה נפרדת בתחרות טרה וינו 2009 והופתעתי מן הרמה הגבוהה).

* נטיעות מוגברות בהתאמה לטרואר, כתחליף לכרמים נחותים ובעיקר כהתמודדות עם בעיית וירוסים קשה שמהווה כיום את הסכנה הגדולה ביותר לתעשיית היין הישראלית !!!

* השנה היתה שנתם של היקבים הגדולים שהתייצבו בחזית קידום הכרמים, נטיעות מותאמות ושיפור מתמיד באיכות היינות וגיוונם:

יקבי בנימינה הקימו מערך הפצה עצמאי, השקיעו השקעות ענק בשיפוץ והרחבת היקב, נטעו נטיעות של כ-1000 דונמים של כרמים והשלימו מהלך של הכפלת שטח הכרמים שלהם בשלוש השנים האחרונות. במקביל ניכר שיפור באיכות היינות כפי שתראו בשבוע הבא בסיכום 2009 חלק ב' (שם אביא את נבחרי השנה האדומים שלי).

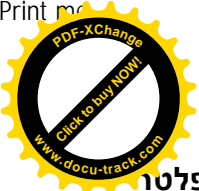
יקב טפרברג 1870 ביצע נטיעות נרחבות באמצעות כורמיו, כולל נטיעות באזורים חדשים ושל זנים חדשים, ברברה וגוורצטרמינר, שנוספו לסנג'ובזה ולמלבק שזה מקרוב הגיעו. כמו כן, בנו אנשי היקב מרתף חביות חדש מקורר והכל כהמשך למתיחת הפנים שעבר היקב ולשיפור האיכותי המרשים בשנים האחרונות.

יקבי ברקן נטעו כרמים רבים וזנים חדשים שאת תוצאותיהם נראה בשנים הקרובות, במקביל להתבססות היקב כמי שנותן תמחור הוגן ואף למעלה מזה בכל רמות היין.

יקבי כרמל אף הם נטעו נטיעות נרחבות של כרמים חדשים, מתוך מגמה להחליף כרמים פחות איכותיים בכרמים איכותיים נקיים מווירוסים, המשיכו בשיפור האיכותי של השנים האחרונות, הן בסדרות העילית והן בסדרות הביניים, תוך מתן מענה לצורכי השוק. אני כבר משתוקק לטעום את הבלנד הים תיכוני החדש של היקב. בנוסף הקימו מרכז תרבות יין בזכרון יעקב- יזמה ברוכה, ובקרוב אף יושק אתר אינטרנט חדש ליקב - יש למה לצפות.

יקבי רמת הגולן - הנהלת היקב המוצלחת התחלפה בהנהלה לא פחות מוצלחת. היקב שמשך את כל התעשייה לשיפור איכותי ממשך להיות מוביל בחתירה למצוינות. היקב המשיך במאבק להשגת חומר ריבוי איכותי נקי מווירוסים וביצע נטיעות נרחבות של חומר איכותי נקי. כולנו מחזיקים אצבעות בתקווה שמהלך זה יצליח ויסיר את האיום החמור ביותר על תעשיית היין הישראלית. היקב אף הגביר את הנטיעות של זנים חדשים תוך התאמה מירבית לטרואר.

ביקבים הבינוניים **יקב ציון** המשיך את השיפור האיכותי המרשים, וגם **יקבי עמק האלה ויקב תבור** שמרו על מיקומם. **יקב רקאנטי** החל לפרוע שטרות של גיוס הייננים המוכשרים **גיל שצברג ועידו לוינסון**, בשינוי



מיה איכותי ובתמחור מעולה.

ליקבי הבוטיק המובילים קלו דה גת , יתיר, מרגלית , קסטל, שאטו גולן, פלם וויתקין הצטרפו פלטו וסוסון ים וגם יקבים קטנים יותר מצטיינים כיקב אבידן ויקב גבעות.



נבחרי השנה שלי מהיינות הלבנים

שאטו גולן סוביניון בלאן 2008

היין עשוי 100% ענבי סוביניון בלאן שנבצרו בכרם שעל בצפון רמת הגולן. התירוש הוטס בחלקו בחביות עץ ובחלקו במיכל נירוסטה. לאחר יישון של כשבעה חודשים עורבבו החלקים השונים יחדיו והיין בוקבק.

ריחות אשכולית ושתן של חתולים במובן החיובי וטעמי אשכולית וליים, סיומת ארוכה ונהדרת.

מחיר: 130 שקלים.

ציון: 90.

בחרתי בין מיוחד זה בגלל האומץ שבעשייה של יין מרתק ללא התחנפות. סוביניון בלאן נוסף שאהבתי הוא זה של ברקן שבמחיר מצחיק נותן יין פריך חומצי ומקסים, וגם הסוביניון הנהדר של רמת הגולן. זן זה הולך ומתייצב כזן הלבן המוצלח בארץ.

לוינסון שרדונה גאראז' דה פאפא 2008

הענבים הוטסו בחביות מעץ אלון צרפתי, כ-2/3 מן היין עבר יישון על משקעיו ("Sur lie"), ללא תסיסה מלולאקטית למשך שמונה חודשים, 1/3 ממנו לא בא במגע עם עץ במטרה לשמר את טעמי הפרי שבו. אשכולות תפוח ירוק וליים, מעט פרחוניות, מינרליות וחומציות טובה, איזון טוב וסיומת מרתקת.

מחיר: 140 שקלים.

ציון: 90.

בחרתי בין גם משום שאני אוהב את עידו ומעריך את כישורו והליכותיו, גם משום שזהו הישג ייני מרשים ליקב זעיר בתחילת דרכו, ובעיקר כי זהו כיוון העשייה שאני מקווה שיותר יילכו בו.

עמק האלה שרדונה 2007 unoaked

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

האף פרחוני במידה, ליין טעמי אשכוליות ותפוח אולי מעט מלון. מינרליות קלה, סיומת ארוכה.

מחיר: 89 שקלים.

ציון: 91.

בחרתי בין הן משום המגמה הברוכה של "אפשר גם בלי עץ" והן כפרגון לעבודה המעולה של דורון רב הון ביקבי עמק האלה שלצערי לא הספקתי לטעום מיינותיו האחרים השנה, דבר שבהחלט אתקן בשנה הבאה.

כרמל גורצטרמינר, בציר מאוחר, כרם שעל 2007

ליין צבע זהב עשיר, פירות טרופיים, ליצי', אננס, קליפות הדרים מסוכרות ולדר, צוף פרחים ודבש. מתיקות עשירה ומאוזנת בחמיצות מצוינת. יין הרמוני.

מחיר: 85 שקלים (375 מ"ל).

ציון: 91.



במסגרת פגישת ביין בנוסף להיותו מקסים בכך שסוף סוף יש יין קינוח ראוי שנותן פייט להייטס ויין המיתולוגי של רמת גן ואולי ילכו יקבים נוספים בנתיב.

קרובים היו להיכנס לרשימה הרוזה של רקנאטי שהוא הרוזה ה"אמיתי" ביותר מאלה שמיוצרים כיום בישראל, ועוד לבנים רבים אחרים.

לצערי, לא טעמתי השנה את השרדונה המצוינים בדרך כלל של קלו דה גת ושל קסטל, ויותר מכל – אני מחכה בציפייה לבלנק דה בלנק של יקבי רמת הגולן, שכבר שנים אחדות לא יצא לשוק.

במדור הבא אביא את חלקו השני של סיכום 2009 ובו סקירת הבציר, האדומים המצטיינים וביניהם יין השנה שלי וכן את תקוותי לשנה החדשה.