

זנים מקומיים וים תיכוניים - עבר הווה ועתיד

מאת: עו"ד אורי גלבו



גת עתיקה בה

עו"ד אורי גלבו לא מצא הגדרה מדויקת ותשובות מלאות לכל מה שקשור לזנים הים תיכוניים, אבל מצא מכנה משותף ביניהם. הוא בוחן את זני הענבים שמתאימים לגידול אצלנו בראי של הזנים שהיו כאן בעבר הקרוב, ואת אלו שזמינים בעתיד הקרוב. קבלו את הזנים הים תיכוניים: קריניאן, גרנאש, פטיט סירה וארגמן

בבואי לכתוב את הכתבה, ניסיתי לבדוק האם קיימת הגדרה למושג "זן ים תיכוני", האם כל הזנים שמוצאם באגן הים התיכון הם זנים ים תיכוניים? כנראה שלא, משום שזנים רבים הנפוצים בעולם הגיעו לשאר העולם ובעיקר לצרפת וספרד, ממזרח הים התיכון באמצעות היוונים והרומאים בעת העתיקה, ויחד עם זאת לא שמרו על רצף גידול באזורנו. האם נגדיר כזנים ים תיכוניים את כל הזנים הגדלים במדינות השוכנות לחופי הים התיכון? בוודאי שלא! הרי לא נחשיב את הנבילו מפיימונטה שבאיטליה כזן ים תיכוני, וגם לא את הסג'ובזה האיטלקי או את זני בורדו. מה לגבי הזנים הנפוצים ביוון ובאייה, או הזנים הנפוצים בצפון אפריקה? שאלות רבות ותשובות מעט.

בדקתי גם בספרות, למשל ב- world atlas of wine של huge Johnson, אך לא מצאתי הגדרה. שוחחתי עם פרופ' עמוס הדס מומחה עולמי להיסטוריה של הגפן, והגעתי למסקנה שאין הגדרה מחייבת או מוסכמת ל"זנים ים תיכוניים".

מכיוון שמטרת כתבתי היא לבחון את הזנים שמתאימים לגידול אצלנו בראי של הזנים שהיו כאן בעבר הקרוב, ואת אלו שזמינים בעתיד הקרוב, אזנח בשלב הזה את הניסיון להגדיר מהו זן ים תיכוני ואסתפק בהתייחסות לזנים ים תיכוניים מובהקים כקריניאן, גרנאש ופטיט סירה. אני מקווה שבעתיד הקרוב אמצא הזדמנות להתייחס לזנים ים תיכוניים אפשריים לגידול כאן: לבנים כגון טרביאנו (שנקרא אוני בלנק בצרפת), מלביזה, הוורמנטינו, גרקו דה טופו ועוד ואדומים כגון מורבדר, נרו דה אבולה אליאניקו ואחרים.

מכנה אחד ברור ומשותף לכולם הוא היותם זנים אוהבי שמש.

קצת היסטוריה

בתקופה שקדמה לעלייה הראשונה ולמושבותיה, ייצור היין בישוב הישן היה בעיקר ביתי והתבסס על זנים מקומיים שהיו בעיקר זני מאכל נפוצים אצל הערבים כחלילי (חברוני) דבוקי, זיתני, קרקשני ועוד.

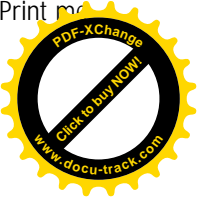
בשנת 1884 מתחילות בחסות הברון רוטשילד נטיעות של זנים צרפתיים כאליקנט (גרנאש), קריניאן ועוד. מאוחר מעט יותר ניטעו גם זנים משובחים כקברנה סוביניון, קברנה פרנק, מלבק, סמיליון וסוביניון בלנק. אך זנים אלה נעקרים בשנים 1905-1906 בעקבות עודפי יין, ירידת מחירים בעקבות זאת וקבלת החלטה במושבות להתמקד בזנים פשוטים.

רק במחצית השנייה של המאה ה-20, לאחר מלחמות העולם ומלחמת העצמאות וגלי העלייה הגדולים, עולה צריכת היין. בשנות ה-70 וה-80 מתפתחת מהפכת האיכות של תעשיית היין שמתבטאת בנטיעות נרחבות של זני איכות ובעקירה מסיבית של הזנים ששלטו, בעיקר של הגרנאש והקריניאן, שסבלו מתדמית ירודה.

(על היסטוריית הזנים בארץ ישראל ראה כתבתו המאלפת של עמוס רביד בגליון מס' 118 של המגזין "יין, גורמה ואלכוהול").

בסוף שנות ה-90 מתחילים להופיע זנים בינלאומיים רבים כסירה, סג'ובזה, פטיט ורדו, מורבדר, פינו נואר, ברברה, מלבק, נבילו, טמפרניו, פינטאז', קברנה פרנק, זינפנדל ועוד. אחדים מהם לא מתאימים בעליל לתנאי הגידול בארץ ובהחלט על חשבון זנים שמתאימים יותר לתנאי הגידול כאן, או שכבר קיימים ונדרשת לגביהם שינוי תפיסה בעיקר בהתייחס לתנאי גידולם ולייננות שלהם כפי שיפורט בהמשך.

רק בראשית המאה ה-21 החל קומץ יקבים כיקב ויתקין, שעיקר יינותיו מיוצרים מזנים "ים תיכוניים", כרמל בשני יינות בסדרה האזורית ויקבים ספורים נוספים, להפיק יינות איכות מזנים ים תיכוניים. לאחרונה הצטרפו יקבי ברקן ויקבי בוטיק נוספים כסוסון ים, סומק ואחרים לתופעה ברוכה זו.



גפנים עתיקות בדרום צרפת

הזנים

קריניאן

הקריניאן הוא אחד הזנים שסובל (אולי יותר מכל זן) מבעיית תדמית. כשמו - מקורו בעיר קריניאנה (Cariñana) הסמוכה לסארגוסה במחוז אראגון שבספרד. ידוע גם בשם Cariñana או Mazuela בספרד, Carignani - בצרפת לשם הגיע החל מהמאה ה-12 והפך לזן הנטוע ביותר בכל אזור דרום צרפת. לישראל הגיע הקריניאן על ידי הברון רוטשילד, שמומחיו הציעו לטעת זנים מאזורים ים תיכוניים באקלים החם של הארץ. הקריניאן מהווה עדיין כרבע מכמות הענבים הנבצרים בארץ. הוא ידוע כזן "דרומי" המתאים יותר לאזורי גידול חמים עקב לבלוב והבשלה מאוחרת יחסית. הקריניאן אינו יציב מבחינה גנטית, מה שמביא לריבוי קלונים. הוא נחשב לזן בעל צימוח חזק ופוריות גבוהה. זה יוצר מצב שבו ניתן בקלות להגיע לעומס יבול של 4 טון לדונם ואף יותר – בו מתקבלים ענבים בעלי טעמים דלילים, צבע חלש ושילוב של אלכוהול נמוך וחומציות גבוהה כתוצאה מקושי להגיע להבשלה נאותה. זוהי הסיבה לזלזול המקובל ביחס לזן זה.

כאשר מטופל הקריניאן במשטר גידול קפדני והגבלת יבולים, הוא יכול להצטיין ולהפיק יינות עשירים ומעניינים. הקריניאן מגיע למיטבו בכרמים ותיקים. מבחינה יינית הוא לרוב משמש כמרכיב בבלנד. ניתן להפיק ממנו יינות צעירים ופירותיים לשתייה מהירה מחד ויינות כבדים ועשירים כיינות פריוראט בספרד מאידך.

איזורי הגידול המסורתיים של הקריניאן בארץ הם בנימינה וזיכרון יעקב, שם ניתן למצוא כרמים ותיקים. הייתי שמח להיווכח בתוצאות גידול איכותי של הזן בצפון הארץ ובהרי ירושלים.

גרנאש

הגרנאש הוא אחד הזנים הנטועים ביותר בעולם, בעיקר משום הפופולאריות שלו בספרד (בה נקרא הענב Garnacha או Garnatxa) ובדרום צרפת (בה נקרא Alicante או Carignane Rouse).

לקראת סוף ימי הביניים הפיץ, ככל הנראה, בית אראגון (aragon) את הענב לשאר מדינות הים התיכון (למרות שתושבי סרדיניה, אשר מכנים את הענב cannonau, טוענים שהוא נגנב מהם).

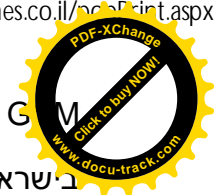
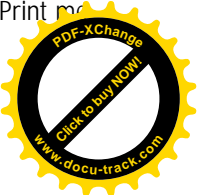
הזן מתאים לאזורים חמים מעוטי גשמים ונוטה להבשיל מאוחר. כמו הקריניאן, הגרנאש מסוגל לתת יבול גדול מאוד וכדי להגיע לאיכות גבוהה, יש לדאוג לדילול ולשליטה דקדקנית בגפנים ובפרי.

קליפת ענב הגרנאש דקה יחסית, והתירוש נוטה להתחמצן בקלות, אך ניתן להפיק ממנו יינות רוזה מצוינים כגון אלו המיוצרים באזורים Tavel ו-Lirac שבדרום צרפת. לגרנאש מוסיפים בדרך כלל זנים בעלי צבע וטאנינים חזקים יותר, כגון סירה/שיראז ומורבדר אפילו באזורי הגידול האופטימליים לזן כגון איזור שטונף דו פאפ.

הגרנאש הוא אחד הזנים החשובים בדרום צרפת, הוא נמצא ברוב היינות הגדולים של דרום הרון, הן האדומים והן יינות הרוזה. כמו כן, הוא מותר לשימוש ברוב יינות ה-AC בלנגדוק-רוסיליון.

בספרד הגרנאש הוא אחד מהענבים האדומים החשובים ביותר, והוא נטוע על רבות מאדמותיה. בפריוראט הוא משמש זן מרכזי יחד עם הקריניאן בהפקת יינות מודרניים ועוצמתיים. בריוחה הגרנאש מאזן בפירותיות את הטמפרניו המבני יותר.

הענב נפוץ גם בקליפורניה ובאוסטרליה ומשמש לייצור יינות כמותיים (השקיה מרובה, תפוקה גבוהה ופחות תחום). בשנים האחרונות משמש להפקת יינות איכותיים יותר עם קריצה צרפתית בעיקר בבלנדים מסוג



G (גרנאש-סירה/שיראז-מורבדר).

בישראל, לפני עידן מהפכת היין ויקבי הבוטיק, הגרנאש היווה אחד מהזנים הנפוצים שמהם הפיקו מסות גדולות של יינות פשוטים שחלקם הנכבד מתוקים.

פטיט סירה

מוצאו של ענב זה היה שנוי במחלוקת לאורך השנים, אך ככל הנראה הענב זהה לזן הדוריף שהינו הכלאה בין זני הסירה והפלורסין (Peloursin). השם דוריף הוא שמו של ד"ר דוריף, אגרונום ומגדל גפנים צרפתי מהמאה ה-19 שביצע את ההכלאה כדי להגביר את כושר עמידת הגפנים בפני מחלות.

הזן נפוץ בעיקר בקליפורניה ואוסטרליה, אך ניתן למצוא אותו גם בצרפת, ברזיל, ארגנטינה וצ'ילה.

יינות המיוצרים מפטיט סירה מאופיינים במבנה יציב, צבע כהה במיוחד, חמיצות גבוהה וטאנינים ניכרים, ולכן הם בעלי פוטנציאל יישון נהדר. בגלל תכונות אלו נהוג להשתמש בפטיט סירה בבלנדים לתוספת מבנה, צבע ויכולת התיישנות. השימוש הנפוץ בענב הוא כחלק מבלנד ולא כיון זני, משום אופיו של הענב שמביא לעיתים רבות ליין קשה, עפיץ וכהה מאוד.

בארץ, ההיסטוריה של פטיט סירה דומה לזו של הענב בקליפורניה, כלומר הוא משמש כתוספת ליינות נחותרים יותר על מנת לחזק את הגוף ומבנה היין. בשנים האחרונות נעשה שימוש בענב ביינות איכותיים הן באחוזים קטנים יחסית ביינות זניים.

מבין יקבי ישראל ניתן לראות שימוש בפטיט סירה כיון זני ביקב ויתקין ובסדרה האזורית של כרמל וכן כחלק עיקרי או משני בבלנדים ביקבים רבים כגון שאטו גולן, רקנאטי, תשבי, מרגלית, סוסון ים, סומק, אבידן, ציון, רד פואטרי, כפיר, ונחוצקר, ווטרמן וכץ.

אין לי ספק שיין זה רחוק ממיצוי הפוטנציאל שלו בארץ.

ארגמן

זן שפותח בארץ בראשית שנות ה-90 של המאה שעברה על ידי רועי שפיגל ושלמה כהן מהמכון הוולקני וממכון היין, כהכלאה בין הזנים קריניאן וסוזאו (Souzao). סוזאו הוא אחד הזנים החשובים בפורטוגל המשמשים לייצור פורט. הזן נחשב חזק ופרודוקטיבי, והיינות המיוצרים ממנו ניחנים בצבע עמוק וחמיצות טובה. הענב מסוגל לייצר יינות איכותיים באזורים חמים ואינו רגיש למחלות פטרייתיות. למרות זאת, הסוזאו לא הצליח אצלנו. קריניאן, הספרדי במקור, הוא זן שכאמור מסוגל לתת יבול גדול, ולכן היה מאוד פופולארי בארץ ושימש לייצור מסיבי של יינות פשוטים. יחד עם זאת, יינות קריניאן נוטים לבינוניות בצבע ובחמיצות בגידול מסוג זה. הארגמן, כשמו, הוא בעל צבע סגול עמוק, ובכך השיגו המפתחים את המטרה העיקרית של פיתוח הזן, שכן ליינות הקריניאן שהיו כל כך נפוצים בארץ היה צבע חיוור למדי בגלל ההעדפה של כמות על איכות והיה צורך בשיפור.

מלבד הצבע העז, ניחן הארגמן, כמו אבותיו, בפרודוקטיביות גבוהה. הוא פחות רגיש מהקריניאן לעובש ולקימחון. לארגמן חמיצות וטאנינים ממוצעים בדרך כלל. הזן אינו מצטיין בתכונותיו, זאת משום חוסר בגוף, בעומק, בארומה, בטעם ובקסם של יינות זניים. כיום נעשה שימוש בארגמן בעיקר לחיזוק צבע של יינות שולחניים, כחלק מבלנד.

במדורים הבאים אטעם חלק ניכר מיינות אלה ואנסה לבחון האם מדובר בפוטנציאל אמיתי או שמא בגימיק.