

תחיה הזנים העבריים

מאת: עו"ד אורי גלבוע

בהמשך לכתבות ולטעימות של עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, בנושא הזנים הים תיכוניים, הוא השתתף בטעימת אורך של זן הקריניאן ביקב ויתקין. הטעימה חיזקה בו את האמונה בזן הים תיכוני שמראה סימני איכות ושיפור משנה לשנה



זנים מקומיים וים תיכוניים - עבר הווה ועתיד
עו"ד אורי גלבוע לא מצא הגדרה מדויקת ותשובות מלאות לכל מה שקשור לזנים הים תיכוניים. אבל מצא מכנה משותף לכתבה המלאה

לאחרונה נכחתי בטעימת אורך מרתקת של יינות קריניאן ביקב ויתקין - טעימה שחיזקה בי את האמונה בזן הקריניאן כזן ים תיכוני שאולי יכול להוות "כרטיס ביקור" של זן ישראלי. הטעימה איפשרה מעקב בפרספקטיבה של כמה שנים אחרי התפתחותו ויכולת התיישנותו של הזן והיין.

יקב ויתקין הוקם בבציר 2001 במשק רוטנברג - בלוגולובסקי שבכפר ויתקין על ידי דורון בלוגולובסקי, שרונה פז-בלוגולובסקי ואסף פז. זהו יקב בוטיק משפחתי הנחשב לאחד המרתקים בתעשיית היין הישראלית בזכות התמחותו בייצור יין ישראלי מקורי מזנים שטרם מימשו את הפוטנציאל הגלום בהם.



היקב שחרט על דגלו את המשפט "יקב ויתקין מבטיח להפתיע" אכן עושה זאת ובגדול.

טעימת היינות

ויתקין קריניאן 2002

היין הראשון שטעמנו היה הקריניאן הראשון שיוצר ביקב מכרם אחד באזור זכרון יקב שניטע בשנת 1975 והיה מועמד לעקירה.

הכרם הניב יבול נמוך יחסית לתקופה (700 ק"ג) שנת 2002 היתה שנה "רותחת והענבים ממש נשרפו", כדברי אסף.

ליין הוספו 10% ענבי קברנה פרנק והיין שהה בחביות בריק צרפתיות, בסגנון בורדו (225 ליטרים) במשך 8 חודשים.

למרות שהיין לא מדויק ונקי כאחיו שבאו אחריו, יש בו הרבה קסם פראי ובנוסף לטעמי פירות כהים בעיקר שזיף בשל, יש בו גם טעמי שוקולד, צ'אי הודי ופטריות כמהין.

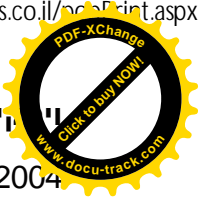
ציון: 89.

ויתקין קריניאן 2003

שנה זו היתה שנה מעולה, עדיין יושן בחביות בורדו (20% מהן חדשות), אך בשנה זו הועלתה תקופת היישון שלו ל-12 חודשים והוספו ליין 10% ענבי פטיט סירה.

ליין בנוסף לטעמי פרי שחור בשל, מעט טעמי עשן והרבה תבלינים מתוקים.

ציון: 88.



ייתקין קריניאן 2004

2004 היתה שנת השדרוג והפריצה ביקב. באותה שנה נסעו דורון ואסף לתערוכת ציוד יין במילאנו ורכשו ליקב ציוד מתקדם לריסוק, הפרדה וסחיטה של ענבים כמו גם קו מילוי לבקבוקים. עם הציוד "בא האומץ", ובשנה זו הופק היין מ-100% ענבי קריניאן משני כרמים - האחד הכרם הוותיק שממנו נוצר היין בשנת 2003 ואליו נוספו ענבים מכרם נוסף באזור כשהאחד מביא ליין את מאפייני האדמה הגירנית עליה גדל והשני הגדל בסביבת אקליפטוסים, לכד בקרבו טעמי מנטה. ליין חומציות מצוינת, טעמי פירות אדומים ושחורים, טעמי בשר בגריל, גוף מוצק ומלא וסיימת ארוכה.



ציון: 89.

ייתקין קריניאן 2005

בשנה נוסף כרם ותיק שלישי בעל יבולים נמוכים במיוחד. הכרמים לא מושקים, עובדה הגורמת לגפן להעמיק שורשים לשכבות עמוקות יותר ולהניב אופי חד, מרוכז ומינרלי. הביטחון גובר עם הניסיון וההצלחה - היין מיושן בחביות גדולות יותר (300 ליטרים), כשליש מהן חדשות.

ליין טעמי פרי בולטים, רעננות וסיימת ארוכה ומענגת.

ציון: 90.

ייתקין קריניאן 2006

אף על פי ששנת 2006 נחשבת לשנה פחות מוצלחת, היין אלגנטי, מבושם יותר מאחיו, ריחות קטורת, בושם וטעמי פירות כהים, תה ירוק, טעם סגול ואף עטרן.

היין שהיה מעט בתרדמת נפתח ומגיע לשיאים.

ציון: 90.

ייתקין קריניאן 2007

בשנה זו הוספו לקריניאן 5% גרנאש מכרם ותיק. חלק מהענבים תססו במיכלים פתוחים לקבלת מיצוי מוגבר של צבע ומבנה.



החביות עתה הן חביות בנות 350 ליטרים והיין התיישן בהן במשך 15 חודשים.

הבשלה ארוכה איפשרה בציר אופטימלי. ליין טעמי שזיף, קאסיס, סלק ופטל שחור יחד עם שוקולד, קפה ותבלינים חמים.

היין המוצלח בטעימה שממשיך מהנקודה אליו הגיעו אחיו, ואף מוסיף עליה תרתי משמע. ליין טאנינים מוצקים ורחבים שישאו את היין לטווח ארוך.

אף שבטעימה הקודמת נתתי לו, ציון 90 אני חושב שהיין היום היה ראוי ליותר.

ציון: 91.

כפי שציינתי בעבר, המוניטין הרע של הזן בגלגולו הקודם מקבל תפנית דרמטית, בכורמות מוקפדת וביינות טובה. אין ספק שיקב ויתקין שנוהג כך, גם מפתיע, גם מביא לנו יינות מצוינים ואף משיב לנו את האמונה בזנים המקומיים. שאפו ענק לשרונה דורון ואסף - אנא המשיכו להפתיע אותנו.

כתבות נוספות בנושא הקריניאן מאת עו"ד אורי גלבע:

[זנים מקומיים וים תיכוניים - עבר הווה ועתיד](#)

[טעימת קריניאן](#)

[טעימת זנים ים תיכוניים נוספים](#)

צילומים: אסף פז.