

## תניב ברור ואופק רחב

**מאת: עו"ד אורי גלבוע**

**לעו"ד אורי גלבוע יש היסטוריה מעניינת עם חי וורטמן מיקב וורטמן. בכתבה חווייתית ומשתפת במיוחד, הוא מספר על הייחוד של האיש, היינות שהוא מייצר והמפגש המרגש איתו. ויש גם המלצה על פנינה קולינרית!**



בשנת 2006 שפטתי בתחרות "פרס ירדן" בתחנה של יינות העולם, תחנה קשה מאוד בגלל הכמות העצומה של מידע שניתן לשאול עליו. לאחר מטר של שאלות, אתה יודע על כל נבחן עד כמה הוא יודע! המשתתף שהכי הרשים אותי היה **חי וורטמן** מחיפה, ודי התאכזבתי שהוא סיים "רק" במקום השני..

לאחר כשנתיים פגשתי אותו באחת מתערוכות היין, והוא סיפר לי שהוא מייצר יין ושאל אם ארצה לטעום. הסכמתי ברצון. חלפו להם כמה חודשים שבהם לבושתי חיכה לי היין היכן שסיכמנו, אבל שכחתי. חי התקשר להזכיר, טעמתי והופתעתי.

### שמבור 2008

השכונה שבה ממוקם היקב נקראת שמבור, על שם בעלי האדמות שעליהן הוקמה השכונה מקורו עלום. ישנה משפחה ערבית בשם שמבור וגם טירה מפורסמת בעמק הלואר בצרפת - מי שיכול לעזור בפיזור הערפל יבורך.

68% מרלו, 30% מורבדר, 2% פטיט סירה. 6 חודשים בחביות אלון.

פירות אדומים, חומציות מצוינת, יין מאופק שמצביע בבירור שמי שעושה אותו יודע לאן הוא רוצה ללכת. סימנתי לעצמי שמעניין יהיה לעקוב אחרי ההמשך.

ציון: 87.

מחיר: 77 שקלים.

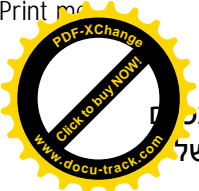


חלפו שבועות אחדים, וחי התקשר כממתיק סוד לשאול אם ארצה לטעום יין נוסף שלו. הסכמתי ברצון ונפגשנו בשבוע שעבר, חי סיפר:

"בתחילת שנות האלפיים התחלתי להיכנס לתחום של היין, ומייד ידעתי שבעתיד אגדל כרם ויין. למדתי על הנושא בעיקר לבד בעזרת ספרות מקצועית, ממפגש עם ייננים וכורמים שונים וכן מקורסים ביקב שורק ואחרים.

בשנת 2006 התחריתי בפרס ירדן וזכיתי במקום שני. החשיבות של התחרות בשבילי לא היתה הזכייה, כמו העמקת הידע והלימוד הרב בחודשים שקדמו לתחרות. במשך השנים הללו נטעתי כרם וייצרתי יין בכמויות קטנות, בעיקר בשביל תהליך הלימוד וגיבוש התפיסה והחזון היינני-חקלאי האישי שלי. בציר 2007, הוא הביטוי הראשון לחזון זה, ולמעשה, זהו הבציר המסחרי הראשון של היקב".

עוד סיפר חי שמה שמרתק אותו זה להיות גם החקלאי לא רק ברמה של "כורם" כי אם גם ברמה של פועל, כלומר לעשות הכל במו ידיו, כולל נטיעה זמירה וכו', והכל בלימוד עצמי כאוטו דידקט.



השפחה שלו גרה בכרמל מאז שנות ה-20 של המאה שעברה, ויש לו כרם בתוך חיפה, ושאר הענבים בכל  
הזור שפיה שהם בעצם חלקו הדרומי של רכס הכרמל. השאיפה שלו היא לייצר יינות "מקומיים" במובן של  
תיכונים מאזור הכרמל. היקב ייצר בשנת 2008 2,000 בקבוקים, ובשנת 2009 המספר יוכפל.

### נתיב אופקים 2008



היין נקרא בעצם על שם הרחוב, ובקצהו ממוקם הכרם. הרחוב הוקם על ידי יוצאי  
הצבא הבריטי שאף בחרו את שם הרחוב בעצמם. ואולי כמרמז על דרך וכיוון.

39% קריניאן, 31% מלבק, 22% מרלו, 3% קברנה סוביניון, 3% קברנה פרנק,  
3% פטיט ורדו חי קורא לבלנד הפוך גדול כלומר קברנה סוביניון ומרלו כמשלימים  
לקריניאן ולמלבק ולא להיפך.

12 חודשים יישון בחביות בורגון מרביתן חדשות.

ליין צבע אדום ארגמן, ריחות, פטריות פורצי'ני, אדמה (ריח שאני מאוד אוהב ומחפש ביין) וטעמי שזיף, פטל,  
וניל ותה ירוק.

מה שהכי בולט ביין זה איזון בין כל מרכיביו, וחי ציין שזה אחד הדברים החשובים לו ביותר ביין.

הפתעה אמיתית.

ציון: 89.

מחיר: 115 שקלים.

אין ספק שהנתיב ברור והאופק בהיר. אמשיך לעקוב.

### פנינה קולינרית

החל מיום שלישי שעבר ומדי יום שלישי בשעה 22:00 בערוץ האוכל בכבלים משודרת התוכנית "הסעודות של  
הסטון" - תוכניתו המרתקת של הסטון, בלומנטל, הבעלים של מסעדת "האווז השמן". בין היתר עליו ועל  
התופעה כתבתי בכתבה "[ארזאק, פרנק גארי ובישול מולקולרי](#)" במגזין יין גורמה ואלכוהול.