

שורה אקולוגית מיקב בשן

מאת: עו"ד אורי גלבוע



אתמול השיק יקב בשן במסיבת עיתונאים את יינותיו החדשים: נווה, ואיתן מבציר 2007 וכן יין פרימיום כרמון מבציר 2006 ופתיח צוהר מרתק לתפיסתו האקולוגית. עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי כותב על היקב ועל תפיסתו הייחודית ומגיש את רשמי הטעימה שלו, הפעם ללא ציונים (חפשו את הסיבה בגוף הכתבה)

משרד יחסי הציבור של איתן לבנשטיין אירגן השקה מושקעת במלון דויד אינטרקונטיננטל, אך המלון סיפק לטעימה כוסות שאולי מתאימות לחתונה. בכוסות כאלה לא ניתן לקיים טעימת יין ראווה ובוודאי לא טעימה מקצועית, אין ספק שהכוסות מנעו מהיינות להיות במיטבם, ועל כן בחרתי לא לתת ציונים ליין כדי לא לפגוע במאמץ ובהשקעה של היקב

יקב בשן - הפתעה ברמה

סיפור שמתחיל בכאב ראש ומסתיים ביין אורגני משובח וחומץ נהדר של יקב בשן. השף אלון גונו יצא ליקב בשו שברמת לכתבה המלאה

על היקב

יקב בשן הוקם בשנת 2000 במושב אבני איתן שברמת הגולן, על ידי **אורי ראפ ועמנואל דאסה**, והחל בשיווק יינותיו בשנת 2004. כיום מייצר היקב כ-15,000 בקבוקים בשנה, היקב נטע כ-150 דונם של כרמים נוספים ברמת הגולן, מתוך כוונה להגיע להיקף ייצור של מעל 100,000 בקבוקים בשנה.



ייחודו של היקב הוא בהיותו היקב האקולוגי היחיד בישראל.

מהו יקב אקולוגי?

יקב אקולוגי מתבסס ראשית על ענבים מגידול עצמי בכרמים אורגניים בלבד, המטופלים בשיטות ביו אורגניות, ביניהן: הזנה ודישון הכרם על ידי קומפוסט, הדברת העשבים באמצעים אגרו-מכניים ללא שימוש בחומרי הדברה כימיים, אי שימוש בשמרים שנעשתה בהם הנדסה גנטית ועוד.

התהליך כולו נעשה תחת הפיקוח המחמיר של ארגון I foam | האירופאי, ו"אגריאור" הישראלי מבית ארגון החקלאות האורגני.



היקב מיישם את החזון האקולוגי שלו באמצעות שימוש בחומרים ידידותיים לסביבה, כגון בתוויות מנייר ממוחזר, בפקקים שאינם עוברים תהליך של הלבנה ובשימוש מינימלי בבי סולפיט, הרבה מתחת לתקן המאושר.

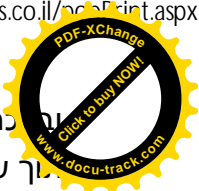
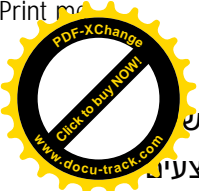
היקב אף החל בבחינת תהליכי השימוש במים מותפלים וממוחזרים.

אקולוגיה חברתית

ביקב בשן מאמינים לא רק באקולוגיה חקלאית, אלא גם באקולוגיה חברתית. הכורמים ועובדי היקב הם תושבי ישובי הרמה, קצרין והגליל: יהודים, בדואים, דרוזים ונוער עולה.

כדי להעיד על המחויבות האקולוגית, יצר היקב "אמנה אקולוגית", המשקפת את מחויבות היקב לחזון האקולוגי וליעדים אליהם מתכנן להגיע.

אנשי היקב מתחייבים להתייחס לאדמה, לאוויר, למים ולכל משאבי הטבע הנדיבים - בענווה, ברגישות



כרת תודה, לא להפר את מאזנם האקולוגי בכל שלבי ייצור היין, ולפעול למען איכות הסביבה. הכל נעש
 בדרך שמירה על הרמוניה בין האדם לסביבה, שימור האדמה, שמירה על החי, הצומח והסביבה על ידי אמצעים
 טבעיים, חיסכון ומיחזור המים שבכרם וביקב, שמירה על איכות האוויר, העדפת ספקים ומוצרים "כחול-לבן",
 ושמירה על בריאות שותה היין.

עוד על יקב מרתק זה בכתבתו המקסימה של אלון גונן – [יקב בשן – הפתעה ברמה](#).

רשמי טעימה

בשן נווה 2007



85% מרלו ו- 15% קברנה סוביניון מכרם בשן על אדמת בזלת בגובה 430 מ ברמת הגולן.
 בציר ידני והשריה על הקליפות למשך 24 שעות, תסיסה קרה ואיטית במשך 20 יום בעזרת שמרים
 ממקור טבעי. התיישנות 14 חודשים בחביות עץ אלון חדשות וישנות.
 צבע ארגמן, בוהק וצלול. ארומות של פירות שחורים בשלים, דובדבן שחור ושזיף מתקתק. טעמי
 פירות כהים, מעט ריבתי מדי, רמזים למוקה וקרמל. גוף קל וסיומת קצרה יחסית.
 מחיר 75 שקלים.

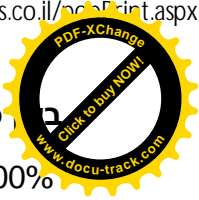
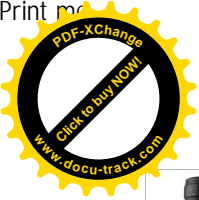
בשן, איתן – מרלו, 2007



89% מרלו ו- 11% קברנה סוביניון מכרם בשן בגובה 430 מטרים על אדמה בזלתית ברמת הגולן.
 בציר ידני בשעות הבוקר הקרירות, השריה על הקליפות למשך 24 שעות, תסיסה קרה במשך
 כשבועיים בעזרת שמרים ממקור טבעי. היין התיישן 18 חודשים בחביות עץ אלון חדשות וישנות.
 ליין צבע אדום בורדו עז, ארומות מעודנות של פירות שחורים בשלים, דובדבן שחור ושזיף. ליין
 טעמי פירות בשלים לצד ניחוח קפה ווניל ומעט תבלינים. היין בעל גוף בינוני וסיומת לא ארוכה.
 היין ימשיך וישתבח בבקבוק במשך 2-3 שנים.
 מחיר: 95 שקלים.

בשן, איתן קברנה סוביניון 2007

90% קברנה סוביניון ו- 10% מרלו מכרם בשן - קברנה סוביניון עליון. אדמת בזלת, בגובה 430 מטרים.
 בציר ידני בשעות הבוקר הקרירות, ריסוק עדין של הענבים והשריה על הקליפות למשך 24 שעות, תסיסה
 קרה ואיטית במשך כשבועיים בעזרת שמרים ממקור טבעי.
 היין השביח 18 חודשים בחביות עץ אלון חדשות וישנות.
 ליין צבע אדום בורדו עז, ארומות של פירות שחורים חמצמצים, פטל שחור, קסיס ואוכמניות, זיתים ירוקים
 קפה ואף מעט פלפל - טעמים ירוקים שאופייניים יותר למרלו. ליין גוף וסיומת בינוניים.
 היין ימשיך וישתבח בבקבוק במשך 3-4 שנים.
 היין הטוב בטעימה.
 מחיר: 95 שקלים.



כרמון 2006

100% קברנה סוביניון מכרם בשן רמת הגולן. אדמת בזלת בגובה 430 מטרים.



בציר ידני בשעות הבוקר הקרירות, השריה על הקליפות למשך 48 שעות, תסיסה קרה ואיטית במשך כשבועיים בעזרת שמרים ממקור טבעי.

היין התיישן 24 חודשים בחביות עץ אלון חדשות.

היין בעל צבע אדום שחור אטום, ארומות בולטות של פרי מרוכז, ריבת פירות יער ותבלינים יבשים, תה שחור ופלפל אנגלי. בפה: טעם דומיננטי של פירות שחורים בשלים, ליקר דובדבנים (כמעט קירש), אוכמניות וקסיס. היין פורטי ואלכוהולי מדי, יש בו מעט אדמתיות. ליין מעט חימצון אמנם לא מוגזם אך דורש בדיקה עתידית. היין לא מספיק מאוזן והסיומת בינונית עד ארוכה. לא ברור כיצד היין יתבגר.

מחיר: 120 שקלים.



אין ספק שהרצינות והאהבה יחד עם הפרי הטוב עוד תניב יינות טובים. מעל הכל אני תקווה שהבשורה האקולוגית תחלחל גם ליקבים אחרים גם אם לא באופן מלא.