

שורשים עמוקים בויתקין

מאת: עו"ד אורי גלבוע



שורשים, סדרת העל של יקב ויתקין נקראת על שם שורשי המשפחה, וזו היתה הסיבה להתרגשות של ממשיכי דרכם שרונה, דורון ואסף בהשקה של היינות. עו"ד גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, השתתף באירוע המרגש שנערך במסעדת "צפרה" בתל אביב, והוא פורש תיאור של הסיפור המשפחתי, האירוע, היינות והמנות, הכל מהשורש

אך טבעי הוא שיקב ויתקין שכיניתי באחת מכתבותי "**מחיה הזנים העבריים**" ישתלב במהרה במגמה הברוכה של בלנדים ים תיכוניים. ואכן כבר לפני למעלה משנה, התבשרנו על בלנד של של יקב ויתקין כש"השם שמור בסוד", וחיכינו בציפייה דרוכה.

ביום שישי האחרון הוזמנו למסעדת "צפרה" של השף אבי קונפורטי להשקה חגיגית של היין שבגלל שמו גם היתה מרגשת. ההשקה התקיימה במקביל לפסטיבל שערך השף למסעדתו "צ'מיצ'נג" הזכורה לטוב, שבמהלכו הטעים השף את אורחיו ואותנו במיטב המנות מ"צ'מיצ'נגה".



היסטוריה משפחתית ומקור השם

בשנת 1904 נולד בפולין מרדכי רוטנברג. אמו ניהלה את מפעל העורות המשפחתי ואביו היה תלמיד חכם. בשנת 1927 עלה מרדכי לארץ דרך מצרים והצטרף לאחיו משה בקיבוץ עין חרוד, שם הקימו מפעל לעיבוד עורות.

כיוון שרצה להיות חלוץ, נרשמו השניים לארגון שעמד לעלות להתיישבות בוואדי חווארת - עמק חפר של היום. בשנת 1932 עלתה לישראל כעולה בלתי לגלית מפולין מרים ולבל, וכבר בערב הראשון בארץ הכירה את מרדכי, ובסוף שנת 1933 הם נישאו.

לאחר נישואיהם עברו מרים ומרדכי להתגורר במשק שרכשו בכפר ויתקין, שלרבות הימים היה אחד המשקים המשגשגים בכפר ויתקין. בשנת 1973 נפטר מרדכי ממחלה והוא בן 69.

באין בן ממשיך, סגרה מרים את כל ענפי המשק. בשנות ה-90 הקים דורון בלוגולובסקי, נכדה הבכור, את ביתו בחצר המשק ובשנת 2001, בעידוד מרים ובעזרתה הרבה הוקם יקב ויתקין. עד היום מטופל הכרם הניסיוני של היקב בהתאם לדרכה כחקלאית מסורה.



מרים הלכה לעולמה בשנת 2008 והיא בת 98- מוקפת בכל צאצאיה האוהבים.

סדרת שורשים

שורשים, סדרת העל נקראת על שם שורשי המשפחה וגם היתה הסיבה להתרגשות של ממשיכי דרכם שרונה, דורון ואסף.

ביקב ויתקין השכילו כבר בראשית הדרך להפנות את מירב המאמצים ותשומת הלב לזנים הוותיקים הגדלים בארץ מזה עשרות שנים, תוך בחינת זנים חדשים שהתאקלמו בישראל לאחרונה ועדיין לא מימשו את הפוטנציאל הגלום בהם.

לקראת בציר 2006, כשמאחוריהם כמה שנים של ניסיון בכרם וביקב עם זנים אלה, החליטו לייצר יין חדש שיכיל שילוב בין יין לחדש: זנים ותיקים וחדשים, באוריינטציה של עולם ישן, קרי יינות מאופקת המעניקה ביטוי למאפייני הזן והמקום.

כך נולדה סדרת שורשים, שהיין הראשון בה מוקדש לזכרה של מרים רוטנברג לבית ולבל, שורשיו העמוקים של יקב ויתקין.

שורשים 2006



בזנים: קריניאן, פטיט סירה, סירה, פטיט ורדו ומעט קולומברד. מרבית הזנים נבצרו בכרמים ותיקים, מוקפדים משטרי השקיה מאופקים המניבים יבולים נמוכים ומעוצבים בהדליית גביע האופיינית לאזור התיכון. הדליה זו מאפשרת פריסת אשכולות מאווררים, ומאידך הצללה של העלוה על האשכולות כמעין "מטריה" המונעת צריבות שמש וטעמים "מבושלים".



הדליית גביע גפן

היין יושן בחביות גדולות, 350 ליטרים למשך 20 חודשים, והמשיך להתבגר בבקבוק 20 חודשים לפני השחרור לשוק.

כמות קטנה של זן לבן-פרנץ' קולומברד, תססה יחד עם ענבי הקריניאן. טכניקה זו אופיינית לאזור צפון עמק הרון, טוסקנה ועמק הבארוסה באוסטרליה ומטרתה לשפר את יציבות הצבע ולהעמיק את מורכבות הטעמים.

לאחר שהיין נח בחביות קרוב לשנה, הממסך הסופי נבנה והיין חזר להמשיך התבגרות בחביות לשנה נוספת.

ומה יצא? קודם כל - יין מרתק, מאוזן, בעל מורכבות פנטסטית, מנעד ריחות משגע החל מריחות עדינים של פירות אדומים ושחורים עבור לריחות תבלין מסתוריים וכלה בריחות יער וגשם, וטעמים-פרי אדום בחמיצות מצוינת, עשבי תבלין ומעט אדמה ועור והכל באלגנטיות ובאיפוק ראוי. יין שונה מיוחד ואפילו מרגש. היין ימשיך וישתבח במשך 6-8 השנים הבאות.

גם במחיר 220 שקלים רוצו לקנות אם תספיקו, לפני שבכמות הקטנה תאזל.

ציון: 92.



לאחר הטעימה המרתקת התענגנו על מעשי ידיו של אבי קונפורטי - קסדיית גבינות ובייקון בעבודת יד, בייבי חציל בגריל עצים, סביצ'ה סלק סוכר, סלט קיסר נוסח קרדיני, טרטרי בלו פין טונה, צ'יפורה סנטה פה, בלק טייגר שרימפס על הפלנצ'ה, כבד אווז קר וכבד אווז חרוך, סירליון 30 יום בגריל עץ, פילה בקר צרוב ולקינוח סביצ'ה אננס וקיווי טרי, טוסטדה קדאיף תפוחי עץ וקנלה, עוגת פאוליסטה קפואה ועוגת שוקולד נזולית.

את המנות ליוו הריזלינג המתיישן 2007, פינו נואר 2008 והפטיט סירה 2006 המצוינים של היקב.

בקיצור - חגיגת ריחות וטעמים משכרת. בראבו יקב ויתקין.

