

זוכה פרס ירדן

בראשית החודש שעבר נחתמה בתל אביב תחרות פרס ירדן, תחרות יין מקצועית, אשר נערכה על ידי יקבי רמת הגולן. את מירב הנקודות גרף אורי גלבוע, עורך דין במקצועו, אשר זכה במקום הראשון בקטגוריית הצרכנים הפרטיים. גלבוע מספר על חוויית ההשתתפות בתחרות מקבלת השאלון הראשון ועד לטקס הסיום.

אורי גלבוע

בחודש ספטמבר האחרון נודע לי על תחרות פרס ירדן, באמצעות מועדון הלקוחות של יקבי רמת הגולן. נרשמתי, מה יכול להיות.

בתקופת החגים נסעתי לדרום הודו, לחודש של מנוחה וטעינת מצברים מהעבודה המתישה כבעל משרד עורכי דין.

יום לאחר שחזרתי, בין דיון לדיון, הגיע טלפון ממוקי וינשטוק, מנהל מחלקת ההדרכה ביקבי רמת הגולן. "קיבלת שאלון ולא ענית. אתה מוותר?" לא, מה פתאום שאני אוותר. "טוב, אז אם הטופס יגיע עוד היום, אתה בתחרות".

יש לי שעה עד הדיון הבא. טסתי למשרד. לקחתי את הטופס וחשכו עיני. ששים שאלות מכל תחומי היין והאלכוהול. מהו 'כובע' (CAP), עבור מה משמשת הגופרית בתהליך ייצור היין, באיזה זנים משתמשים ליצור שמפניה, מהן החומצות העיקריות בענב, באיזה ארץ נמצא אזור היין 'קזה בלנקה', מהו השרי המתוק ביותר ועוד. עניתי על השאלון וכמו רבים וטובים הרמתי טלפון לחבר טלפוני לאמת מספר שאלות שלגביהן לא הייתי בטוח. שיגרתי את השאלון ושכחתי. לאחר מספר

שבועות קיבלתי מכתב המבשר שעליתי לחצי הגמר והזמנה לרענון ביקב.

שמחתי להפוגה קצרה במרוץ העבודה ושמתי פעמי ליקב, יחד עם שאר העולים לחצי הגמר. סיירנו ביקב עם מוקי, שמענו רבות מפי שלמה צדיק, האחראי על הכרמים, הרצאה על כל הקשור בכרמים ובגפן, טלי סנדובסקי הרצתה על עשיית היין ולאחר ארוחת הצהריים ויקטור שונפלד, היינן הראשי של היקב, העביר טעימה מודרכת של יינות היקב. אחר הצהריים יוסי בזנח הפציץ אותנו בים של מידע על יינות העולם, תוך הפנייה לספרות מקצועית. טל גן כהן סקר באופן שיטתי את הנושאים הקשורים במשקאות אלכוהולים.

יום העיון גירה וריכז את ידיעתנו וגם הבהיר שמי שרוצה ללכת קדימה חייב לקרוא ולהתאמן והרבה.

לא קל להתכונן בתקופה קצרה, שבה כמובן אתה ממשיך לעבוד באופן מלא. אין ברירה, שעות הלילה המאוחרות הן האידיאליות. אני מזיז הצידה את כל ספרי הברידג' והנושאים האחרים ובכל פינות הבית מתגלגלים ספרי יין, פרוספקטים וחוברות 'יין וגורמה', אותן אני מחליט לקרוא מתחילתן.

שלב חצי הגמר מגיע הרבה לפני שאני מרגיש מוכן, אבל אין ברירה, לדרך. התחרות מתקיימת בבית הסקוטי. קיימות תחנות בנושאים שונים כשמסביבנו כיבוד ויין, כמיטב המסורת של האירוח ביקבי רמת הגולן.

תחנות התחרות

אופי וסגנון יין - הרחה וטעימה, תאור היין ומאפייניו והתייחסות לאלמנטים מרכזיים ביין ובטעימה.

ארומות וריחות - הרחה של תמציות, שימוש בגלגל הריחות, התייחסות למאפייני ריח ביין, פגמים ועוד.

יינות מבעבעים - פתיחה של בקבוק מבעבע, התייחסויות לשיטות השונות בייצור מבעבעים, ההבדל בין שמפניה לאחרים, כיצד מגישים שמפניה ועוד.

הגשת יין - כל הקשור בהגשה, סוגי כוסות, סוגי בקבוקים וההבדלים ביניהם, פותחנים, חידור וכו'.

התאמת יין לאוכל - הוצגו תפריטים להם התבקשנו להתאים יינות. הבוחנים ניסו להקשות קושיות שונות הקשורות בצרכן, בהרכב המנות ובסדר הגשתן.



אורי גלבע (שני מימין) מקבל את הפרס מאנשי יקבי רמת הגולן (מימין לשמאל: שלום בלייר המחנ"ל, ענת רושנסקי מנהלת השיווק ומוקיי ויינשטוק מנהל מחלקת ההדרכה)

השופטים, צוות היקב בראשות מוקי, מנהל ההדרכה של היקב, שמסביר על מבנה התחרות, התחנות ואופיין. התלבטות ראשונה היא באיזה תחנה מתחילים. 'זיהוי פגמים ביי' נראה לי הכי קשה. את זה נשאר לסוף. 'מן הכרם אל הבקבוק' גם כדאי להשאיר לסוף. הרבה מאוד מוקשים בדרך הזו וחוז' מזה חיים גן שופט שם, ומפחיד להתמודד עם הידע שלו והקצב הרצחני. בקיצור, אני מחליט להתחיל ב'אופי וסגנון יין' אצל ויקטור שונפלד, היינן הראשי של יקבי רמת הגולן וגבי סדן, היינן הראשי של יקב הרי הגליל. מבקשים ממני שאסביר את השלבים בטעימת יין, ולאחר מכן שאתייחס ליינות שבכוסות על-פי העקרונות שהסברתי.

אני מריח את שתי הכוסות, מזהה ונרגע. הלבן במובהק שרדונה עם די הרבה חבית (ירדן), הצבע כהה מהרגיל מרמז שאינו צעיר אולי 1999 או 2000. ריח ברור של אשכולית, חמאה, טוסט קלוי.

האדום הוא בעל צבע בהיר יחסית, אופייני לפיינו נואר (וגם לבנילו), אבל הבולט ביותר בעיני הוא ריח סיגליות, שאותו בדרך כלל די קל לי לזהות. מכיוון שעדיין איני רעב, (במהלך כל היום הכינו אנשי קייטרינג 'טעם וצבע' סנדביצ'ים מעולים מפוקצ'ה טריה ובשרים חמים), אני

בין טעימת ורמוסים ודז'סטיפים שבתי קרן עורכת לי בכשרון ומודיעה שמבחינתה אני במקום הראשון, לבין טעימה קטלנית של ארבעה ברנדים וחמישה ויסקים שאשתי עורכת לי.

מצליח לזהות מהו ברנדי ומהו ויסקי ועוד כמה כוסות ספציפיות, אבל מתבלבל בין קלבדוס ורמי מרטן!!! ואחר כך בין ג'וני ווקר שמריח לי משום מה מסריח, לבין סינגל מאלט שאני אמור לזהות. אשתי מנחמת אותי שלפחות את כל היתר זיהיתי.

חוזר למפות ב- WINE של KONEMEN, ספר עב כרס שאני ממליץ בחום לכל חובב יין. הספר מרכז את כל אזורי היין בעולם בצורה בהירה, כולל מפות ותמונות של יקבים מרכזיים, תהליכי גידול הגפן והמחלות, תהליכי ייצור היין ועוד.

השעה 3:30 לפנות בוקר. אני מחליט די, ללכת לישון. הגעתי עד גיליון 62 של 'יין וגורמה' אבל לא נורא, את האחרונים אני זוכר יותר טוב.

היום הגדול הגיע. מגיעים לבית הסקוטי. שיחות, קפה הפוך ועוגיות. פוגשים את שאר המתחרים ואת

משקאות אלכוהולים - זיהוי משקאות בסיסי ושאלות כלליות על סוגי אלכוהול, הגשה, שיטות הכנה ועוד.

שיטת התחרות הביאה לכך שהבוחנים שאלו עוד ועוד שאלות, כשהם מעלים את רמת הקושי של השאלה עד שהיו בטוחים מהי רמת הידע של הנבחן. בסוף היום נבחרו 16 העולים לגמר ולשמחתי אני ביניהם. נותר חודש לשלב הגמר. חופשה לא באה בחשבון, אז לומדים בשעות הלילה המאוחרות וקצת בשבתות.

באמצע התקופה אני מתבשר שנבחרתי להיות משקיף בבחירות באוקראינה. אני מאמין ששם לפחות יהיה לי המון זמן לקרוא. התבדיתי. לא הספקתי לפתוח ספר, אבל חברי המשקיפים הסכימו לבחון אותי בשאלות שעלו על דעתם בזמן הנסיעות. מה שכן, את ה'התמחות' שלי בוודקה שיפרתי מאוד בערבים באוקראינה. בכל מקרה, הרגשתי כנוטל חלק בתהליך היסטורי, מרתק והיה שווה.

הצבע הבהיר וריח הסיגליות

חזרתי מספר ימים לפני התחרות. הלחץ גובר. היום האחרון מגיע והגעתי רק לגיליון 48 של 'מגזין יין וגורמה'. יש עוד לעבור על מפות אזורי היין השונים, אני מדלג



צוות השופטים של עמדת האלכוהול. מימין לשמאל: יואב סוכרי, טל גל-כהן ואיל פלד



מועמדים בקטגוריית המלצרים. מימין לשמאל: נעם רייז, ג'סי בודק ומאיה ליכטנשטיין



דניאל רוגוב, מצוות השופטים של עמדת המבעבים

טוב עם יינות אדומים. אבל המנה המסויימת הזאת מתאימה ליין שרדונה שיושן בחבית.

המנה הרביעית - עיגולי שוקולד פריך. כאן אני נשבר ואומר שלמנה הזו מתאים אספרסו ומצליח להעלות חיוך על פניו הקשוחות של יאיר קורן. "ואם משהו מתעקש" אני מוסיף "אז גם כל יין קינוח יכול להיות בסדר".

עברתי מעודד לתחנה הרביעית - "יינות העולם". שם קיבלו את פני אילי אדטו חזריק אומנסקי (זוכה תחרות פרס ירדן האחרונה בשנת 2001). הם שואלים אותי על ההבדלים בין העולם החדש לעולם הישן, על מוסדות המחקר בשניהם והשפעתם על תעשיית היין, על ההשפעות שיש לעולם החדש על הישן ולהיפך ועוד.

מבקשים ממני להצביע על אזורי היין בצרפת. מדברים קצת על בורדו וכשהם מבינים שאני איש של 'עולם ישן', חוככים בדעתם עם איזה מפה מהעולם החדש יתקילו אותי (אני מתפלל בליבי שרק לא צ'ילה). חזריק כנראה קולט את תפילתי ואומר לי להביא בבקשה את מפת צ'ילה.

שרדונה עם חציל קלוי וטחינה

אני שם פעמי להתאמת יין לאוכל' שם יאיר קורן ואילן סומך מגישים לי תפריטי יין בעברית ובאנגלית, שבהם עלי לתקן טעויות (מכוונות) במידע שגוי על היין, טעויות במיקום היין ברשימה או בשם היין ואפילו שגיאות כתיב. בחלק השני מגישים לי ארבע מנות להן עלי להתאים יין. הראשונה אנטפיסטי. אני מציע כל יין קל מלבן ארומטי, דרך אדומים קלים, ואפילו בוז'ולה, רוזה וגם מבעבעים קלים או שרדונה קל. בעקרון, עם אנטפיסטי לא מגישים יין עצמאי, אלא בדרך כלל כזה שיוצר קשר למנות הבאות.

המנה השניה היתה כוסית שוט המכילה מרק חומס מחיתי פושר. בדרך כלל מרקים לא מתלהבים מיין, בעיקר עקב הטמפרטורה שלהם. היוצאים מהכלל הם מרק בשר עשירים, אשר הולכים עם אדום, ביסק סרטנים או מרק דגים עשיר שיכולים ללכת טוב עם מבעבעים ומרקים מבוססי שמנת וירקות כתומים שיכולים להתאים ליינות ארומטיים כריזלינג וגוורצרמינר. האמת היא שלמרק הספציפי הזה הכי מתאים בירה או ערק, אבל לא העזתי להציע. המנה הבאה היא דג עסיסי על חציל קלוי וטחינה. חציל הינו אחד מהירקות שנחשבים 'בשריים' ויכולים ללכת

מדלג על התאמת יין לאוכל ועובר לתחנת האלכוהול. בתחנה שופטים טל גל כהן ואיל פלד. הוצגו בפני ארבע כוסות משקאות בכוסות אטומות והיה עלי להתייחס למשקאות לפי הריח בלבד. זיהיתי כי בשתיים הימניות יש סוגי ברנדי והשמאליות ויסקי, כשהיה די ברור לי שהשמאלי הוא סינגל מאלט מאזור ה-ISLE. קשה לטעות בטעמי הכבוד המעושנים, אשר יחד עם אויר הים והמליחות נותנים טעמים וריחות עישון קלים לזיהוי. הצוות מפציץ אותי תוך כדי טעימה בעשרות שאלות על הויסקים. מתי ויסקי רשאי להיקרא ויסקי - (לאחר היישון) מה ההבדל בין בלנד לסינגל מאלט ומה ההבדל בינו לבין ויסקי אירי ואמריקאי.

לאחר עוד מספר שאלות על אלכוהולים לבנים, מחליט אייל להשתעשע איתי. איזה ליקר קפה אתה מכיר? תשובה - 'קלוהה ו'טיה'. מה ההבדל ביניהם? 'קלוהה' ממכסיקו ו'טיה' מהאיים. איזה איז לא זוכר, איזה זן קפה? אה נזכרתי "בלו מאונטיין ולכן האי ג'מייקה, ואז שאלת המחץ (תחרות יין ואלכוהול זוכרים?) ולאיה זן קפה משתיין הבלו מאונטיין - ערביקה. אני מסיים את התחנה בהרגשה מצויינת, נותרו רק עוד ארבע תחנות.



ג'סי בודק, סומלייה במסעדת רפאל, זוכה המקום הראשון בקטגוריית מלצרי היין

למספר כוסות ולערוך רשימות, מצטרפת אלי לארוחה.

לאחר נאומים קצרים של שלום בלייר, מנכ"ל היקב ומוקי ויינשטוק, מתחילה הכרזת הזוכים מפי ענת רושנסקי, מנהלת השיווק של יקבי רמת הגולן.

עם יד על הלב אני ממליץ לכל מי שאוהב יין ורוצה לקפוץ מדרגה להשתתף בתחרות. הלימוד לקראת תחרות הרבה יותר אינטנסיבי וממוקד, וחווית ההשתתפות עצומה.

תודה ליקבי רמת הגולן ובעיקר למוקי ויינשטוק, על ניהול תחרות מדהימה במקצועיות ובסבלנות אין קץ.

□ לחיים!

התחנה האחרונה היא 'מהכרם אל הבקבוק'. טלי סנדובסקי (השוטר הטוב) וחיים גן (השוטר הרע) מפציצים בשאלות. חיים מכיר אותי - את הקורס היחידי שעברתי בין 'טועמים עולם' - עברתי אצלו לפני מספר שנים - והוא לא עושה לי הנחות. להפך, הוא מתחיל בשאלות קשות. מבקש תשובות קצרות שיוכיחו שליטה ולא דמגוגיה, ועובר במהירות הבזק על כל שליבי ייצור היין ובעיותיו, בקצב רצחני כאשר כל שאלה קשה מקודמתה. בשלב מסוים טלי נשענת לאחור מסופקת לגמרי, אך חיים לא מרפה עד שגם הוא שבע רצון ומחייך חיוך רחב. אני יוצא מהתחנה מדלג במדרגות בשמחה. אני מרגיש שהייתה לי תחרות מצויינת וממתין לתוצאות.

טקס הסיום

נותרה שעה וחצי עד לארוחת הסיום במסעדת 'מאנטה ריי' ואני מחליט שבמקום לשבת במתח ולהמתין אלך לישון שעה קלה. אני חוזר ישר ל'מאנטה ריי'. מנסה לקבל רמזים מפי אנשי היקב על תוצאות התחרות, אך ללא הצלחה.

מלצרי המסעדה מגישים לנו שמפניה ומתאבנים טעימים ביותר. רעייתי אורלי ש'סבלה' את תהליך ההתכוננות הארוך כולל היותה 'ראש פאנל של איש אחד' ושנאלצה

אני מצליח להסתדר ולהצביע על האזורים השונים, מאפייניהם וההשפעות האקלימיות. בשלב הזה הם אינם מסתירים את שביעות רצונם ואני שועט החוצה קל רגליים לשתי התחנות האחרונות.

בתחנת הפגמים ביין, אבי בן עמי ובוועד מזרחי-אדם מציגים לי שלוש כוסות עם יינות פגומים או לא. הם נותנים לי 'להתבשל' חמש דקות לבד בחדר לפני שאספר על ממצאי. בעיני זו התחנה הקשה ביותר. ראשית, היינות בשנים האחרונות מיוצרים עם הרבה פחות פגמים, אף על פי שכל חובב יין נתקל ביין 'קורקי' (TCA) ויינות מחומצנים, או בפגמים בקטריאלים, הרבה יותר קשים לזיהוי וכך גם ההבחנה בין סוגים שונים של חומצות נדיפות.

למזלי שינתי היטב את מאמריו הנפלאים של איתי להט, יינן יקבי ברקן בגיליונות 'יין וגורמה'. התיאור המוחשי סייע בידי לזהות פגמים, גם אם לא נתקלתי בהם בעבר (לפחות לא כשהייתי מודע להם). אני יוצא מהתחנה מותש למדי ולגמרי לא בטוח במידת הצלחתי. בדיעבד התברר שה'קורס בהתכתבות' עם כתבותיו של איתי עזרו מאד וזיהיתי היטב את הפגמים. תודה איתי.

פרס ירדן 2005

חירה איתן

משלו וממאי 2004 עבודה כסומלייה במסעדת רפאל. בקיץ שעבר החליט ג'סי לקחת על עצמו את אתגר תחרות פרס ירדן. לאחר שחצי הגמר היה קשה ביותר מצא את עצמו ג'סי "דוגר" על הספרים. "חשוב שאנשים בארץ יבינו שזה לא עניין של ידע נטו אלא צורת מחשבה" אומר לי ג'סי. "ברגע שאתה מבין שאתה יודע מעט מאד על יין, רק אז אולי אתה מתחיל להבין את התחום".

ג'סי מודה לאנשים שלימדו אותו ועזרו לו בעולם היין, כמו נועם ריזי ויוסי בזנח "שישיבה אתו במשך שעה" טוען ג'סי "השפיעה עלי יותר מהרבה קורסי יין ארוכים אחרים" ויקבי רמת הגולן שדחפו אותו ללמוד עוד ועוד.

מקבי מרום מרשת חנויות דרך היין הגיע לתחום היין לגמרי במקרה. "חפשו מוכר יין באחת מחברות היין. לא ידעתי שום דבר על יין, אפילו לא ידע בסיסי. זה נראה לי תחום שונה ומיוחד, תחום שיש סביבו הילה. שלחתי קורות חיים והתחלתי לעבוד בדרך היין". מכיוון שמקבי מרגיש תחושת מצוקה פיזית כשהוא לא יודע מספיק על הנושא בו הוא עוסק, ראה זאת כצו השעה להתחיל ללמוד ולהבין מה קורה סביבו. קורס בסיסי של החנות היה ההתחלה ואחר כך הרבה לימוד אישי וספרים ועזרה בלתי פוסקת מאיש החנות המקצוען מרסלו. "התחרות היתה טריגר רציני להעמקת הידע בצורה מסודרת ומעמיקה יותר" אומר מקבי והתחרות כנראה השיגה את מטרתה והדבר הפך לתחום עניין חזק מאד אצלו. "אני חושב שדרך היין מהווה בית טוב להיות בו כשאתה מתעניין ומתעסק ביין" אומר מקבי. "ככל שאתה לומד יותר אתה יודע כמה יש עוד הרבה ללמוד. כשלעצמו תחום היין כנראה ימשיך ללוות אותי לעד לפי תחושתי. התרשמתי מאד מהתחרות, זו היתה חוויה נהדרת. אנשים למדו ימים כלילות, לקחו את זה מאד ברצינות והידע הועמק. אנשי יקבי רמת הגולן השרו אווירה מאד נוחה ונעימה ואפשרו לאנשים להוציא את המיטב מעצמם בתחרות ותודה להם".

אורי גלבוט, זוכה מקום ראשון בפרס ירדן בקטגוריית צרכנים פרטיים, עורך דין מירושלים - ראו כתבה בעמודים קודמים. □

מובחרים של יקבי רמת הגולן וערכת אביזרי יין מרשימה.

שלום בלייר, מנכ"ל יקבי רמת הגולן סיכם את התחרות ואמר "כולנו זוכרים איך נראה היה שוק היין ושוק הגורמה בארץ לפני עשר עשרים שנה וכולנו רואים איך הם נראים היום. השינוי חל כתוצאה מחינוך הציבור והעמקת תרבות היין בארץ". ענת רושנסקי, מנהלת השיווק של יקבי רמת הגולן, שלדברי בלייר, "בלעדיה לא היינו מגיעים עד הלום", הכריזה על הזוכים:

בקטיגוריית מלצר היין הטוב ביותר זכה במקום הראשון ג'סי בודק, סומלייה במסעדת "רפאל" בתל אביב ומדריך יין בבית הספר לברמנים ולתרבות השתייה "זמן אמיתי".

בקטיגוריית מוכר היין הטוב ביותר זכה במקום הראשון מקבי מרום שעובד ברשת חנויות "דרך היין" של חברת "שקד".

בקטיגוריית הצרכנים הפרטיים, או חובב היין הטוב ביותר זכה אורי גלבוט, עורך דין ירושלמי, שזכה בניקוד הגבוה ביותר גם ביחס ליתר הקטיגוריות.

על הזוכים

ג'סי בודק עלה לארץ מצרפת בשנת 1991 ולמד תיכון בבית ספר צרפתי. הכל התחיל כשג'סי נסע אחרי הצבא ללמוד מנהל עסקים בארה"ב. כדי לממן את הלימודים היקרים עבד במסעדות בתור מלצר. תחום היין במסעדה כבש ועניין אותו במיוחד והוא החל ללמוד את הנושא. אחרי הלימודים חזר ג'סי לירושלים והמשיך לעבוד במסעדה בלגית קטנה ויוקרתית בימין משה תוך כדי המשך התעניינות ביין. בשל ידע מסוים שהספיק לרכוש ובשל המבטא הצרפתי הבולט נשלח תמיד להתעסק עם היין בשולחן. לאחר מכן ניהל מחלקה בהילטון וטייל בעולם, כשבדרך עצר בצרפת ולמד קורסי יין. כשחזר לארץ היה לו ברור כי הוא הולך להתעסק עם יין בהמשך. לאחר חודשיים של עבודה במסעדת קרן הפך לסומלייה מספר שתיים והשתלם בשיעורים פרטיים אצל הדס עזר הסומלייה. עבודה מפעם לפעם כסומלייה במסעדת אדום בירושלים תרמה גם כן רבות לעניין ומכאן החל לימוד עצמי רב, קורסים, טעימות, הדרכת יין בבית הספר לתרבות השתייה "זמן אמיתי", פתיחת בית ספר קטן ליין

ב-6 בינואר 2005 נערך שלב הגמר של תחרות פרס ירדן, תחרות יין המיועדת לקהילה המקצועית. תחרות פרס ירדן נערכת על ידי יקבי רמת הגולן, יקב מוביל בישראל, הרואה בנושא חשוב את הצורך לקדם את תרבות היין בישראל. המטרה היא להעלות את המודעות לעולם היין ולהגביר את הידע בנושא, על ידי תחרויות ואירועים שונים. תחרות כדוגמת "פרס ירדן" מספקת כלים לשיפור השירות ללקוחות והרחבת הידיעות וההבנה בתחום היין.

התחרות נולדה בשנת 1994 כתחרות ל"מלצר היין הטוב ביותר" והורחבה השנה לקטיגוריות מקצועיות נוספות הכוללות גם מוכרי יין וצרכנים פרטיים מהציבור הרחב. המטרה היא להגיע להבנה שמלצר יין הינו מקצוע מכובד, מה שעדיין לא ממש טבוע בתרבות בישראל ולספק כלים לשיפור השירות ללקוחות והרחבת הידע וההבנה בתחום היין. התחרות מתנהלת בהתאם לדרישות האקדמיה האנגלית לשירות היין בלונדון. המתמודדים בתחרות הוזמנו להפגין את ידיעותיהם בתחום היין ונבחנו על ידיעותיהם בנושאים הבדוקים את ההבנה וההקשר שבין יין לאוכל, הקשר שבין סגנון יין לייצור יין, שירות והגשה, ידע ביינות העולם, התמצאות בגידול ענבי יין וטיפול בכרם, זיהוי פגמים ביין וידע בעולם האלכוהול.

הרבה מאד ידע רכשו המתחרים לקראת התחרות, ספרים ועיתוני יין וקראו מההתחלה לסוף וההיפך וכמו שאמר באוזני אחד השופטים "התחרות היתה בשבילי חוויה מלמדת ומרתקת. היה מדהים לראות כל כך הרבה ידע והשקעה אצל המתחרים". חלק גדול מהמתחרים הם אותם אנשים שיעזרו לנו לבחור את היין שלנו במסעדות המובילות ובחנויות הנבחרות.

צוות שופטי התחרות הורכב מאנשי מקצוע מהיקב, אנשי תקשורת ודמויות מובילות בענף היין והמזון.

לתחרות נרשמו מעל ל-400 איש שמתוכם עלו לחצי הגמר 63 משתתפים. 17 איש, משלוש הקטיגוריות עלו לגמר כשבסיומה נערך טקס הענקת הפרסים וארוחת ערב חגיגית ב"מנטה ריי". הפרס הראשון הוא נסיעה לשבוע לצרפת וטיול בדרכי יין בצרפת בליווי סומלייה מקצועי. לזוכים בפרס השני הובטח מקרר יין והזוכים בפרס השלישי קיבלו יינות