

# השבוע בענף היין 98: ראש השנה 2017 – הייננים

**לקראת ראש השנה, הפעם הזרקור מופנה אל הייננים של היקבים שעושים את תעשיית היין הישראלית ליותר צבעונית ויותר שמחה. יש נוספים וגם להם כבוד**

עמוד הבית, יין אלון גונן בספטמבר 2017 8



pixabay החיבור בין מועדון לקוחות ליינן וליקב יוצר במקרים רבים דו שיח מעניין ומרתק. צילום

אחרי יקבי הבוטיק, הגיע תורם של היקבים היותר ממוסדים, אלה שבזכותם היקבים הגדולים כל הזמן מנסים להשתפר. אלו יקבים שעושים את תעשיית היין ליותר צבעונית וליותר שמחה. לא יינות תעשייתיים, לא יינות סופרמרקטים, אלא יינות שמיועדים קודם כל לחברי מועדון היקב, עם חובבי יין שנאספו במהלך השנים ומלווים את היקב כל השנה. הייננים מקשיבים להם, חולקים איתם את העשייה, ומעניקים להם משהו שונה. החיבור הזה בין מועדון לקוחות ליינן וליקב, יוצר במקרים רבים דו שיח מעניין ומרתק, כשלא פעם אנו רואים שהיינן לוקח את דעתם לתשומת ליבו, וזה מורגש בבקבוק. אלו הם יקבים שבלעדיהם תעשיית היין הייתה משעממת, נשלטת על ידי יקבים מסחריים שהכמות יותר חשובה להם מהאיכות, ואבוי לנו אם זה היה קורה.



בשנת 1988 נטע אלי בן זקן את הכרם הראשון בחצר ביתו ברמת רזיאל. צילום דוד סילברמן  
dpsimages

## יקב קסטל – היינן אלי בן זקן

אלי בן זקן הינו יינן היקב מראשיתו. בשנת 1988, כמעט במקרה, נטע אלי בן זקן את הכרם הראשון בהרי יהודה, בחצר ביתו ברמת רזיאל. ילדיו של אלי – אריאל, איתן ואילנה, ממשיכים במסורת עד היום. בשנת 2015 עבר היקב אל משכנו החדש במושב יד השמונה – במבנה מתוכנן לעילא, הנמצא מול כרמי היקב הצעירים שבמעלה החמישה. לאחר 23 בצירים במבנה היקב שברמת רזיאל, משפחת בן זקן ביקשה להבטיח המשכיות ארוכת טווח למורשת המשפחה ויקב קסטל.

**היין שלי לראש השנה – Petit Castel 2015:** בלנד של קברנה סוביניון, מרלו, פטי וורדו, קברנה פרנק ומלבק. 12 חודשים בחביות עץ אלון, ועוד כ-4 חודשים במכלי בטון לפני ביקבוקו. ליין צבע סגול כמעט אטום, גוף חסון וטאנינים מרשימים, מאוזן להפליא. לשתות עם: קונפי אווז וקצת קורקבנים ברוטב יין. מושלם ליין הזה.



dpsimages ערן פיק (מימין) עם נתן חברוני בעל היקב. צילום דוד סילברמן

## יקב צרעה – היינן ערן פיק

לערן פיק תואר B.S בתורת היין והכרם (Viticulture and Enology) מאוניברסיטת דיוויס שבקליפורניה, והוא Master of Wine משנת 2016. את ניסיונו המקצועי רכש כמתלמד במספר יקבים בנאפה, סונומה, אוסטרליה ובורדו. ערן קיבל בשנה שעברה גם את תפקיד מנכ"ל היקב. יינות צרעה מיוצרים אך ורק מענבים אשר גודלו וטופחו בכרמי היקב. יינות אלה מבטאים נאמנה את הטרואר הייחודי לכל כרם ובציר, והם נקראים על שם הכרם מקור מוצאם. דור ג'יימס הכורם מלווה את היקב מיום הקמתו, והצטרף לצוות ככורם בשנת 2005. עיקר תפקידו לספק ליקב את הענבים הטובים ביותר שהחלקות יכולות להציע, תוך הנאה מהתהליך.

**היין שלי לראש השנה: מיסטי הילס 2014** – בלנד של קברנה סוביניון וסירה מחלקת מאובנים שבכרם שורש. היין נעשה יחד עם ז'אן-קלוד ברואה (Jean Claude Berrouet) לשעבר יינן יקב פטרוס. יין עוצמתי, שורשי מאוד. על אף היותו בלנד, אפשר לחוש את שני סוגי הענבים הסוליסטים. חמיצות נפלאה, פרי עמוק. יין לעוד עשר שנים, אבל למי יש זמן לחכות. לשתות עם: ביף בורגניון מהביל עם הרבה בייקון מטוגן למעלה.

## יקב פלם – היינן גולן פלם

יקב פלם הוקם בשנת 1998 על ידי גולן וגלעד פלם ואמם קמי, במטרה לייצר בישראל יין ברמה הבינלאומית הגבוהה ביותר. פלם הוא סיפורה של משפחה שחיה, נושמת ומייצרת יין כבר מעל 50 שנה. היקב ממוקם בלבם של הרי יהודה, מוקף בכרמיו, אל מול הנוף המרהיב של הרי ירושלים, ומתפקד כ - Family Estate במודל האירופאי.

**היין שלי לראש השנה: פלם סירה רזרב 2015** – יין מלטף חרף היותו עוצמתי. פרחוניות לצד פילפול עדין, הכל בו במידה והכל בו כל כך אלגנטי. סירה מדהימה. לשתות עם: ששימי טונה אדומה עם חזרת לבנה ליד.



טביעת האצבע הייחודית של דורון: מינימליסטית, מדויקת, עדינה ומלאת ניואנסים. צילום דוד סילברמן

## יקב ספרה – היינן דורון רב הון

יקב מומחה ליינות לבנים, הנושא את טביעת האצבע הייחודית של דורון: מינימליסטית, מדויקת, עדינה ומלאת ניואנסים. החזון הינו לתת לכל זן את המקום הנכון עבורו, תוך שימוש מדויק ומינימלי של השפעות טכנולוגיות. מגוון היינות של היקב הינו למעשה מניפה עשירה של גווני לבן.

**היין שלי לראש השנה: ריזלינג 2016** – מינרליות מרשימה, טעמים נקיים וחדים, מתיקות לצד עשבוניות ואדמתיות. יין מרתק. לשתות עם: סביצה מלוקוס עם הרבה מנגו ואבוקדו.



יעקב אוריה היינן עושה יינות משמחים, מרתקים, נוגעים, עטופים בהמון מורכבות. צילום דוד סילברמן  
dpsimages

## יקב פסגות – היינן יעקב אוריה

יקב פסגות שהוקם בשנת 2003 שוכן במבנה אבן יפהפה, הממוקם צפונית לירושלים ומשקיף על נוף ואדי קלט והרי אדום. יעקב אוריה היינן עושה יינות משמחים, מרתקים, נוגעים, עטופים בהמון מורכבות. היינות שלו הם לא רק נזל. יש בהם משהו שגורם לי לעצור רגע לפני בליעתם, ולחשוב.

**היין שלי לראש השנה: קברנה פרנק 2013** – פרנק זני עם כל המורכבות של הזן הזה. פרי אדום צעיר ותוקפני, ירקרקות נפלאה, הרבה פלפל שחור. יין לאוכל. לשתות עם: ריזוטו עם הרבה פטריות והרבה שמנת ופרמזן.





איתי בן חיים הוא מוזיקאי, חובב אופנועי הרלי דייידסון, ויותר מכל חובב לארח אנשים ולגרום להם עונג ושמחה. צילום מדף הפייסבוק

## יקב בן חיים – היינן איתי בן חיים

בשנת 1970 הקימו רות ואלי בן-חיים יקב ביתי בביתם שברמת חן, ולאחר 27 בצירים החליטו לייסד יקב בוטיק. כעבור זמן קצר הועבר היקב לכפר אז"ר, ולאחר מכן לרמת השרון, שם היקב נמצא כעת. במרתף הבית של המשפחה שמור אוסף של 46 שנות בציר. איתי, היינן הראשי, ינק את השכלתו הייננית מבית הוריו, בהיותו דור שישי לאבות המשפחה. הוא מוזיקאי, חובב אופנועי הרלי דייידסון, ויותר מכל חובב לארח אנשים ולגרום להם עונג ושמחה – וכל זה נכנס לתוך הבקבוקים שלו.

**היין שלי לראש השנה: מרלו רזרב 2012** –ענבים מכרמי היקב בהר מירון, גליל עליון 90% מרלו, מעט קברנה פרנק ומעט פטיט סירה, התיישן 22 חודשים בחביות עץ אלון. יין מרשים בנוכחותו, עוצמתי, מתובל, פרי בקדמת הפה שממאן לעזוב. שאפו על המרלו המדהים הזה. לשתות עם: דגי ים קטנים מטוגנים בשמן עמוק.



דוד בר-אילן חתום כיינן על יינות היקב משנת 2012. צילום מדף הפייסבוק

## יקב טוליפ – היינן דוד בר-אילן

בשנת 2003 החליטה משפחת יצחקי להקים יקב בוטיק, ובחרה למקם אותו בכפר תקווה, הסמוך למקום מגוריהם שבקריית טבעון. כפר תקווה הנו יישוב קהילתי שמהווה מודל ייחודי לקהילה בה אדם עם מגבלות וצרכים מיוחדים, יכול להתפתח ולממש את יכולותיו. טוליפ משתלב בחזון הכפר, מעסיק את החברים בו, ונותן להם את האפשרות לעבוד בתעשיית היין. דוד בר-אילן חתום כיינן על יינות היקב משנת 2012. בשנים האחרונות אני מזהה אצלו להעביר את יינות היקב מבומבסטיות פפיקיאנית, למשהו שהרבה יותר קל להתחבר אליו. השינוי שהביא דוד ליקב מדהים בעיניי, ומראה על בגרות ייננית שעברה עליו מאז 2001 בה התחיל לעשות יין.

**היין שלי לראש השנה: סוביניון בלאן 2015** – עשבונית חדה לצד פרי טרופי נקי. חד כתער, מינרלי. זועק מושלמות. לאכול עם: אנטריקוט על העצם.



ערן גולדווסר יחד עם יעקב בן דור ואתי אדרי הם יקב יתיר. צילום איל גוטמן

## יקב יתיר – היינן ערן גולדווסר

כשמדברים על יתיר אי אפשר להזכיר רק את היינן, כי ביתיר יש משהו אחר שעושה את היקב הזה לכל כך מיוחד: יעקב בן דור מנהל היקב, ואתי אדרי אשר על השיווק וההדרכה. שלושתם יחד הם היקב, הם היינות. יקב יתיר הוקם בשנת 2000 למרגלות המצודה בתל ערד היהודאית, מרחק 10 דקות מהכרמים הממוקמים ביער יתיר. ליקב שתי סדרות של יינות: יער יתיר – יין הדגל, וסדרת יתיר המורכבת מהר עמשא (בלנד אזורי של זנים אדומים), רוזה, ועוד ארבעה יינות זניים.

**היין שלי לראש השנה: יתיר רוזה 2016** –בלנד מרתק מענבי גרנאש, מורבדר, ויונייה. ריחות נקיים של אפרסק לבן, דובדבן ועשבי תיבול רטובים. בפה היין יבש לחלוטין, חד, מינרלי, וטעמי הפרי עדינים ומרתקים. יופי של רוזה. לשתות עם: פירות ים מוקפצים בשמן זית עם הרבה שום (סליחה יעקב).



היין מיוצר על פי הידע הרב והניסיון אותו צברו פרופסור ברבדו (מימין) ופרופסור שוסיוב. צילום איל גוטמן

## יקב כרמי יוסף ברבדו – הייננים פרופסור עודד שוסיוב ופרופסור בן עמי ברבדו

הכרמים והיקב נמצאים ליד היישוב כרמי יוסף, בשיפולי הרי יהודה. היין שלו מיוצר על פי הידע הרב והניסיון אותם צברו פרופסור ברבדו ופרופסור שוסיוב, בטכנולוגיה מתקדמת המבטיחה קבלת יין בעל איכויות גבוהות עם דגש על ארומת הפרי.

**היין שלי לראש השנה: שרדונה 2016** – פה היין עבר מלולקטית שהעניקה לו חמאתיות מרשימה, לצד ניחוחות וטעמים של פירות טרופיים מאוד עדינים, עם אפטר טייס ונילי קרמלי מאוד מיוחד. לשתות עם: סלמון מעושן איכותי שמנמן עם הרבה שמן זית מעל וצלפים.



dpsimages מתחת למראה של איש חייכן וחביב, מסתתר מקצוען חסר פשרות. צילום גוד סילברמן

## יקב ויתקין – היינן אסף פז

יקב ויתקין הוקם בשנת 2001 במושב כפר ויתקין על ידי שרונה (אחותו של אסף) ודורון בלוגולובסקי. הוא כורם, והיא כל השאר. היקב הוא ארץ ישראל היפה והצינורות. צניעות, איכות, התמדה, ומעל לכל – בני אדם. חקלאות היא לא מילה ששייכת להיסטוריה עבורם. אסף פז היינן שייך לליגה של ייננים שעבורם יין זה שליחות. מתחת למראה של איש חייכן וחביב, מסתתר מקצוען חסר פשרות. ויתקין מסמל עבור תעשיית היין סוג של עוגן. אם אפשר להשוות אותו למוטג ישראלי אחר, אז ללא ספק בנשימה אחת זה כמו עלית, תנובה, אסם (למרות שבשני האחרונים הבעלות עברה לידיים זרות).

**היין שלי לראש השנה: מסע ישראלי אדום 2015** – כל העוצמה. כל הצבריות העוקצנית של הקריניאן וכל הרוך של הפרי הנוסף, נמצאים בבקבוק הזה. לטעום את ישראל. לשתות עם: גריל טוב עם אנטריקוטים שמנמים.



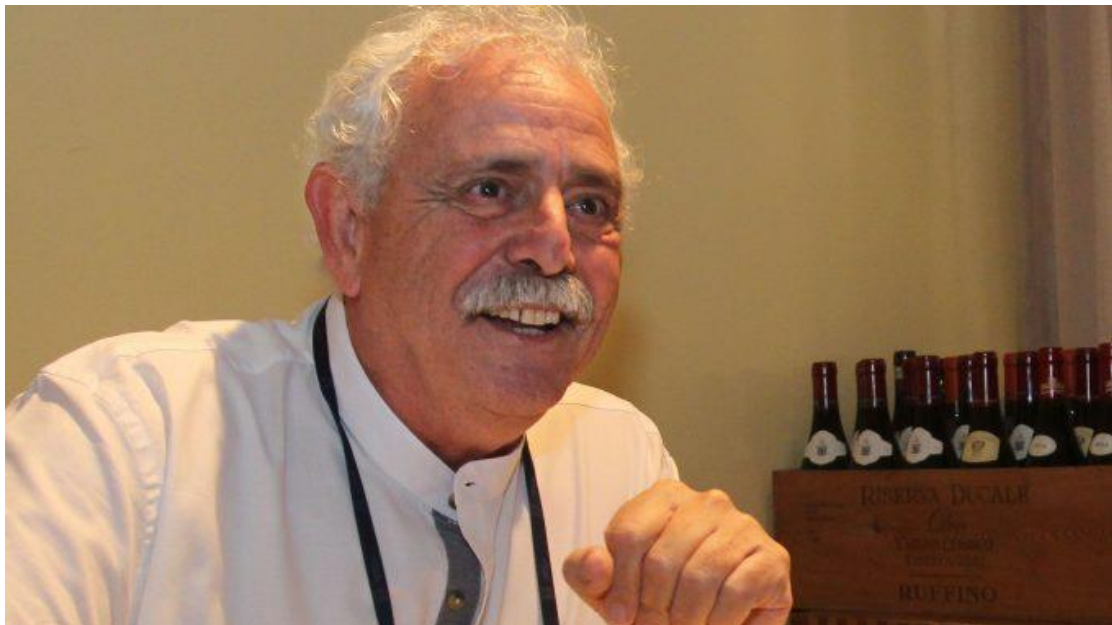


הייננים גיל שצברג וקובי ארביב – רגיעה ותעוזה. צילום אלי פרקטר

## יקב רקנאטי – הייננים גיל שצברג וקובי ארביב

יקב רקנאטי הוקם בשנת 2000 על ידי לני רקנאטי ואורי שקד. מטרתם הייתה ליצור יקב אשר יפיק יין ישראלי איכותי ומקורי. פילוסופיית היקב מכוונת ליצירת יינות שייטנו ביטוי בצורה הטובה ביותר את אקלים המקום, האדמה, ואת שנות הבציר. גיל שצברג נמצא ביקב רקנאטי משנת 2008. אם יינות רקנאטי היו דחוסי פרי, אלכוהול ועץ מהסוג של יינות דחוסים, בא גיל ושינה את היקב ב-180 מעלות. היינות היום בסגנון אחר. רגועים, מתאימים לאוכל, מאוד מעניינים ומתפתחים כל הזמן. קובי ארביב מביא ליינות את התעוזה, את המשחק של הבלנדים ואת הדיוק, ומעל לכל את הצניעות שהייתה חסרה ליקב.

**היין שלי לראש השנה: בלנד סגול 2016** 95% –פטי וורדו ו-5% סירה. את היין אפשר למצוא רק במסעדות. ככה יש בו עושר טעמים, מינרליות וחמיצות מרשימה, לצד טאנינים מאוד רכים, טעמי פרי ללא חבית. אכן יין מושלם לאוכל. לשתות עם: בשרים קרים, על האש, ובעצם מה לא.



dpsimages מיכאל אלפסי – החלום היה להקים יקב יחד עם דוד הבנים. צילום דוד סילברמן

## **יקב הר אודם – הייננים אדם וישי אלפסי**

היקב הישראלי הכי צפוני במושב אודם, כ- 1,100 מטר מעל פני הים. את הר אודם הקימו עידית ומיכאל אלפסי ב- 2003, לאחר שנים רבות של לבטים. החלום היה להקים יקב יחד עם דור הבנים, וכן להכין יינות ייחודיים, יצירתיים, איכותיים, והחשוב מכל – טעימים, מהכרמים של רמת הגולן: כרם נווה אטי"ב, כרם עמק הבכא, כרם שעל, כרם כפר יובל.

**היין שלי לראש השנה: וולקני שיראז 2015** – צבע אדום סגול כמעט אטום. ריחות של סיגר ואדמה רטובה. בפה היין מלא בפירות יער אדומים ושזיפים סגולים. יין חד, קריר, עם עוצמות משובחות, שאפשר לשתות ממנו בלי הפסקה. שאפו. לשתות עם: כתף טלה בתנור לשנה טובה.