



טיפ למשקיעים: כך תשקיעו את הכסף שלכם ביינות

נדל"ן? מניות? תוכנית חיסכון? שכחו מכל זה ונסו לחשוב מחוץ לקופסה: בקבוקי יין הם אפיק השקעה חם, ולא סתם יין אלא יינות ישראליים מבציר 2011. ליבי שפרלינג מספרת על הבציר יוצא הדופן הזה ואיך הוא יכול לשחק לטובתנו
 ליבי שפרלינגפורסם: 09:16 , 29.06.15

מבקר היין אלכס האנט אמר פעם לאחר סיור יקבים בבורדו במסגרת טעימה עתידית, כי "הערכת יין עתידית היא כמו אולטרה סאונד. אפשר אולי לוודא שכל האיברים נמצאים, אבל קשה לדעת אם התינוק יהיה יפה". נזכרתי במשפט הזה השבוע, בטעימת יינות דגל ישראליים מבציר 2011.

נכון, ישראל איננה מעצמת יינות מתיישנים וטרם התפתח פה שוק מכירה עתידית או יינות אספנות, שכוחם במותניהם, כך שיוכלו להשביח ככל שהזמן עובר. להיפך - מביני יין ששותים רק בורגון או בורדו, מגחכים כששואלים לדעתם על יכולת היינות הישראליים להתיישן.

עם זאת, לא מעט ייננים וסומליירים מסכימים כי שנת 2011 הייתה שנה יוצאת דופן, בה זכינו לקבל בציר "כמעט אירופאי", כזה שנהנה משעות קור רבות, חורף קר, קיץ קריר ומשקעים רבים, כולל כאלו שהפתינו במשך כמה ימים רצופים, רגע לפני הבציר (שהיה מאוחר ממילא, והתרחש בסוף אוקטובר - תחילת נובמבר).

נדמה שכולם מסכימים ששנת 2011 הביאה איתה בציר נדיר ואיכותי, שונה מכל קודמיו, שיכול להניב פה יינות אדומים "קרירים" ורעננים, לא בומבסטיים, לא ריבתיים או נוטפי תבלינים חמים. היה אפילו מי שאמר לי ש"בפעם הראשונה גם לנו יש וינטאג' אמיתי, בציר לשים אליו לב, שעוד ידובר בו רבות".

כפי שזה נראה עכשיו, אם יש שנה ששווה לרכוש את יינותיה כבר היום עם צאתם לשוק ולאחר מכן ליישן אותם בתנאים הולמים (מקרר יין, מרתף, בשכיבה בחדר מקורר) - אז זוהי השנה. שנים עברו מלמדות שמחירי היינות "הגבוהים" (אליהם נתייחס מיד) מאמירים חודשים ספורים אחרי צאתם לשוק, ולפעמים מחירים עולה אפילו ב-30-50 אחוזים תוך שנים מעטות. היקבים הקטנים מוציאים אלפים בודדים מהבקבוקים הללו ואילו הגדולים, עד 20,000 בקבוקים. גם הכמות המצומצמת, יחסית, מביאה לגידול במחיר.

אז בשורה התחתונה - זה הזמן להשקיע ביין ישראלי מבציר 2011, ואת היינות כדאי לקנות עכשיו וליישן. בסבלנות. בחרנו ששה יינות שכדאי לשים אליהם לב:

יקב המערה | המערה 2011

המערה הוא יקב הבוטיק של יקבי בנימינה. הוא נוסד בשנת 2000 ולמרות שהיין מיוצר במתקני היקב הוותיק, היישון והבקבוק נעשים במערה עתיקה שחצובה בהר חורשן. משך כל השנה נשמרות בה טמפרטורות קבועות, שהן אידיאליות ליישון הסבלני. יש כאן בלנד בורדולזי קלאסי ומאוזן של ענבי קברנה סוביניון וענבי מרלו מכרם בן זמרה ומעט מאוד ענבים מזן פטי ורדו מהרי יהודה, שלשמחתנו נוכח כבר עכשיו.

כל אחד מהזנים התיישן משך 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות ורק אז הורכב הבלנד. ליין צבע ארגמן בוהק ורענן, אף עשיר בדובדבנים ופה שפוגש יין "לעים", מאתגר, שבולטים בו טעמי בשר מעושן, אדמה וסוימת אפופה קפה ושוקולד. החמיצות נהדרת ולמרות התשוקה ללגום כבר עכשיו, שווה להתאפק

עוד כמה שנים, שאז יפגין אפילויות רבה עוד יותר. 14% אלכוהול מתונים יגרמו לכם להרגיש אירופה הקלאסית. 230 ש"ח



(צילום: יח"צ)

רמת הגולן | קצרין 2011

קצרין הוא מיינות הדגל של היקב והוא נעשה רק בשנים מיוחדות, בהן איכות הענבים יוצאת דופן ותנאי האקלים יוצרים גם הם קרקע פורייה להמשך מפואר בבקבוק. היין הופק מ-92% ענבי קברנה סוביניון ו-8% ענבי מרלו מכרמים בצפון ומרכז רמת הגולן.

היינות מהחלקות השונות יושנו בנפרד בחביות עץ אלון צרפתי חדשות למשך 18 חודשים ולאחר ה"חיתון" ביניהן, הוחזר היין לחביות למשך 6 חודשים נוספים. היין בוקבק ללא סינון במאי 2014. טעמנו יין כהה מאוד, גואה פרי שחור, מתובל ומרוכז. קנו ועכשיו ויישנו כמו שצריך גם 10-15 שנים. 450 ש"ח.



(צילום: יח"צ)

יקב בן חיים | קברנה פרנק רזרב 2011

היקב המשפחתי ממוקם ברמת השרון ומפיקים בו יינות עשירים ועמוקים מכרמים באזור הגליל העליון. כנצר לשושלת של חבתנים מרומניה, היינן הראשי איתי בן חיים, מנהל מערכת יחסים מלאת תשוקה וידע עם החביות. אצלו, החבית היא לא רק סטטיסטית אלא שחקנית ראשית שרק במקרה לא גונבת את ההצגה לפרי.

רוב היינות בסדרת הרזרב מיטיבים להתיישן אבל את זה הערכנו במיוחד. טעמנו יין שהופק מכרמי היקב שבהר מירון. מככבים בו 85% ענבי קברנה פרנק והיתרה היא ענבי מרלו ופטיט סירה, והוא התיישן משך 20 חודשים בחביות צרפתיות. טעמנו יין עסיסי ומפולפל, שבולטים בו שזיפים שחורים ודובדבנים לצד ירקקות נעימה. סיומת שוקולד מריר, כמעט מינרלית, הוסיפה להנאה. היין נגיש מאוד כבר עכשיו ומהווה תמורה מעולה למחיר. 130 ש"ח.



(צילום: יח"צ)

יקב יתיר | יער יתיר 2011

לאחר שצבר לו קהל אוהדים אדוק, נראה כי גם היין הזה מתבגר עם יחד עם מעריציו. הבלנד הזה, שהופק מ-65% ענבי קברנה סוביניון ו-35% ענבי פטי ורדו, שהתבגרו בנפרד משך 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות והוסיפו להתבגר עוד שנה וחצי בבקבוק, הוא סגור להפליא, שלא לומר קפוף.

טעמנו יין עם צבע אדום עז נהדר, שכולו שריר. הוא עוצמתי, כן, זה ניכר כבר עכשיו, אבל ליהנות מהפרי העשיר (שפע של פירות אדומים ושחורים) ומניחוחות העור והטבק, שיתפתחו לכדי עושר אדמתי, תתחילו ליהנות רק עוד 3 שנים. 240 ש"ח.



(צילום: איל קרן)

יקב טוליפ | DNA Creation 2011

השקת היין הזה ליוותה את חגיגות העשור של היקב וכמעין מחווה ייגנית שולבו במסך הזה כל הזנים של היקב, לרבות הלבנים ובהם: קברנה סוביניון, מרלו, קברנה פרנק, פטי ורדו, סירה ואפילו מעט סוביניון בלאן וגוורצטרמינר. ליינן דוד בר אילן ניתנה יד חופשית לשחק עם החלקות השונות ולהתפרע עם ממסך שעליו להיות גדול מסך חלקיו.



(צילום: ענבל אבן)

ליין נבחרו, לאחר כ- 12 חודשי התיישנות, חביות אשר ייצגו באופן מובהק כל חלקה מבין כל חלקות היקב ולאחר הרכבת הבלנד, והיין השלם המשיך להתיישן עוד 6 חודשים בחביות. בטעימה ראשונה לפני שנה הוא הדגים רעננות טובה, עושר פירותי ושפע של תבלינים אבל היה רחוק מאיזון. השבוע חזרנו אליו וטעמנו יין מהנה והרמוני, נדיב, עסיסי.



(צילום: ענבל אבן)

האף לא מרמז על העתיד לבוא: שפע אלוהולי של דובדבנים וסיומת רכה וארוכה. אם שותים עכשיו, כדאי לפתוח גם שלוש שעות לפני הטעימה. היין יוסיף להתבגר עוד 7 שנים בכיף. 240 ש"ח

יקב ברקן | סופירייר קברנה סוביניון 2011

משהו טוב קרה לסדרת הדגל של היקב הזה: אחרי שנים בהם טעמנו יין שהיה רחוק מלספק תמורה למחיר, השנה, במקביל למיתוג מחדש, טעמנו גם יין שהרגיש כמי שעבר ניעור רציני. הרכבו 90% ענבי קברנה סוביניון והשאר ענבים מזן מרלו ופטי ורדו מהכרמים עלמה, דישון ודובב שבצפון.

היין התיישן משך 20 חודשים בחביות צרפתיות. הצבע הרובי מקסים, ובהתחלה האף נהדף עץ. עם פתיחתו בכוס, היין מתרכך ומתגלים בו טעמים של קסיס, שוקולד ופלפל שחור. הירקקות עדינה מאוד, כמעט מרומזת והיא הורגשה בקצוות. היין אלגנטי, מאוזן ויש לו עוד דרך לעשות. 225 ש"ח



(צילום: יח"צ)