



ועידות

דואר אדום

שלום אורח/ת



החשד לניפוח תביעות באיילון ביטוח: נדק למזראטי אוידי עציין



"השנה הטובה ביותר מאז 2009": מה עשתה קרן אלמוג עזר



בירת הנדל"ן של המרכז? זינוק של 38% במחירי הדירות אמיתי גזית



פרויקטים זירת הנדל"ן שורת הרווח מכרזים השקעות נדל"ן בחו"ל סודות שוק ההון

סרטונים מומלצים



65 שנה לקדש: החיסול האווירי שהציל את ישראל ממלחמה בשתי חזיתות



הטיפשה, החכמה והחבית: כך נולדה הפצצה האווירית

עוד בכלכליסט

מניו דיג'יטל לככליסט	משבר האנרגיה	ועידת ניו יורק	בריאות בארגונים	Roadshow event	חברות המחר
----------------------	--------------	----------------	-----------------	----------------	------------



NY TECH & INNOVATION CONFERENCE



מדד הבריאות בארגונים וחברות



המשקיעים הבכירים ביותר באים לפגוש אתכם



הכל על תחבורת העתיד



ניתן הדיג'יטל במחיר מיוחד

לקראת ראש השנה והחגים: ביקור ביקב בן-חיים

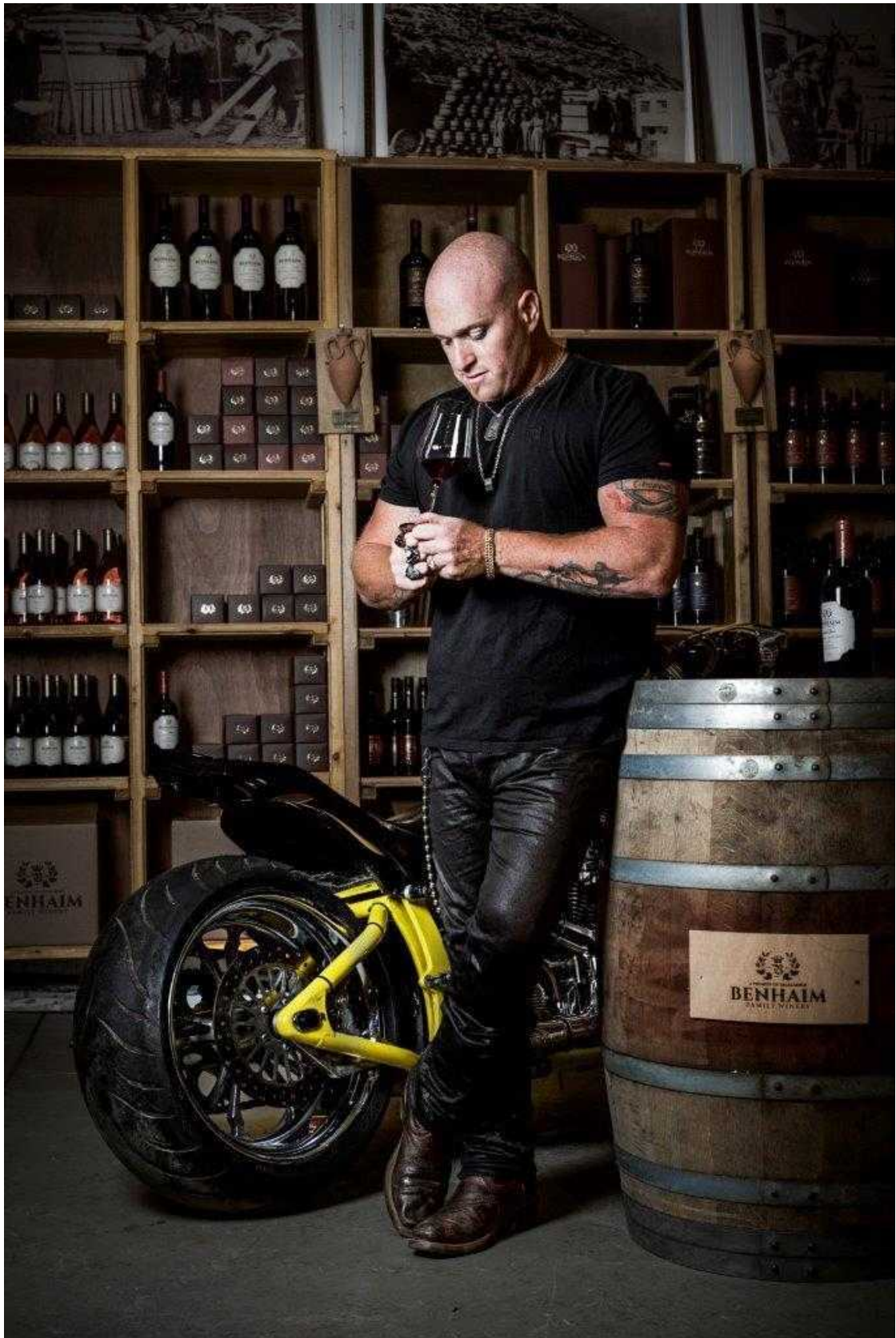
בארוחת ראש השנה היין מקבל משנה חשיבות, ובחירת היין הנכון יכולה להפוך את הארוחה לסעודה, ואת החגיגה לנשף. לקראת תקופת החגים קפצנו לביקור ביקב בן-חיים, שזכה לתואר "יקב הבוטיק הטוב ביותר בישראל" בתחרות הבנלאומית היוקרית טרה וינו. הצטרפו אלינו למסע טעימות וגלו מהם היינות אשר ראויים לשולחן החג שלכם.

בשיתוף יקב בן חיים 11:23, 01.08.21

תגיות: יין ישראלי אכותי יין לחג יקב בוטיק כשר

סיפורו של יקב בן-חיים הוא סיפור של משפחה, של מסורת ואהבה אמיתית ליין. כבר בכניסה ליקב מקבל את פנינו אופנוע צ'ופר של איתי בן-חיים, שנבנה בהזמנה אישית במיוחד עבורו. כגודל תשוקתו לאופנועים כך עזה ובווערת תשוקתו לעולם היינות.

סבו וסבתו היו חבתנים ברומניה, גידלו בעצמם עצים ביער, גדעו אותם ובנו מהם חביות. עם קום המדינה ב-48' עלו לישראל ופתחו במגדל העמק בית מלאכה לחביות. את העצים היו מייבאים מאיטליה ומרכיבים את החביות כאן בארץ, וגם את החביות של כרמל מזרחי ייצרו בזמנו. בשנת '67 החלה המשפחה לייצר יין ביתי בחביות עץ וכך נזרעו הזרעים הראשונים של היקב כשבשנת '97 אלו ורות בן חיים ייסדו את יקב בן-חיים. כשבנם איתי השתחרר מהצבא הוא טס להתמחות בגידול יין בחביות בברדו שבצרפת, והיום הוא ממשיך את מסורת המשפחה ומשמש גם בתור היין הראשי ביקב.



איתי והאופנוע (בן יוסטר)

יין שמוצר על פי מסורת של העולם הישן

יקב בן-חיים שוכן במושב נווה ימין, במרכז הארץ כאשר כרמיו נטועים בגליל העליון בהר מירון בגובה 700-800 מטרים מעל פני הים, בקרקע גירית וסלעית באקלים מאוזן של שמש, ממטרים ורוחות. ביקב בן-חיים מקפידים על סוגי החביות ועל יישון בשיטה מסורתית שעברה מדור לדור, החל מגידול ועיצוב הענב ועד להגשתו כיון בוגר. מביני עניין מבחינים ביינות בוגרים על פי טעמים השלשוני – הטעם הראשון משויך לזוני הענבים, הטעם השני מגיע מסוג החבית, והטעם השלישי או השלישוני מורכב מכל מנעד הטעמים שהיין צובר עם הזמן.

ביקב בן-חיים ייצור היינות נעשה על פי תפיסת העולם הישן, הדוגלת ביינות שהתיישנו תקופה ארוכה בחביות. למעשה, הבציר הצעיר ביותר על מדפי יקב בן חיים הוא מ-2017 ואחורה. "היין מתחיל את דרכו בכרם, משם הוא נכנס לחביות לתקופה ממוצעת של 24 חודשים, מתיישן במוצק 18 חודשים נוספים בבקבוקים ורק לאחר מכן עובר לתוויות ולארגזים למכירה בארץ ויצוא לחו"ל" מספר איתי. על חשיבות החביות הוא מרחיב "על אף חדירת העולם הטכנולוגי לענף היינות, עדיין אין תחליף לשילוב בין חבית העץ והיין. ככל שהחבית גדולה יותר יחס העץ לפרי קטן יותר, וזה שומר על טעמיו המקוריים של הפרי, לכן היקב מתכנן לעבור עם הזמן רק לחביות גדולות של 500 ליטר."

איתי עומד מול חביות היין ומפליא בניגונו בסקסופון, ממש כפי שמנגנים מוסיקה לפרחים "יין שמקבל אהבה, מחזיר אהבה", הוא מסביר, וגם לא שוכח לפרגן לעמיתיו ומתחריו "בארץ יש היום רמה גבוהה מאד של יקבים שאפילו בחו"ל קשה למצוא". במהלך השנים הוא הביא את יקב הבוטיק המשפחתי להישגים רמים

ומכובדים, כולל בחירתו ליקב הבוטיק הטוב ביותר בישראל בתחרות היין הבינלאומית טרה ויט 2012 ולזכויות של יותר מ-70 מדליות בארץ ובעולם, 50 מתוקן - זהב.



כרמי היקב על הר מירון בגליל העליון (דיויד סילברמן)

שרדונה: מסמל את תחילתה של השנה החדשה

את הטעימה הראשונה אנו פותחים עם יין שרדונה של יקב בן-חיים, המופק מ-85% ענבי שרדונה ו-15% סובינון בלאן. ליין ריחות חמאתיים, עשבוניים ורמיזה של עץ קלוי. בשונה מרוב ינות השרדונה שלא נכנסים לחביות, יקב בן-חיים מייצרים את השרדונה שלהם בשיטת סורלי (בצרפתית sur-lie) כלומר יין אשר תסס בחבית והתיישן בה במשך 12 חודשים, מה שהופך אותו לייחודי בעולם השרדונה. "שרדונה הוא יין לבן שחולם להיות יין אדום" אומר איתי "הוא יין שמקרב אותנו לרוח, שר לאדוניי (לה) (שר-דונה), וגם מתאים באופן סימבולי לראש השנה כי הוא מסמל את היין הצעיר והחדש של השנה החדשה."

רוזה: בהיר וקליל שמתאים לקיץ הישראלי

כבר שנים שהטעם הישראלי עובר שינויים מבורכים, וממש כפי שישראלים היום פתוחים לחוויות קולינריות חדשות, הם גם צמאים לגלות את העולם המרתק של היין.

"יין יכול להיות חוויה מרתקת ומאד אינדיבידואלית מאדם לאדם" מספר איתי, בזמן שאנו ממשיכים בטעימות ליין רוזה של יקב בן-חיים. המטרה ביין רוזה, מעבר לטעם וארומה של היין הוא המיצוי המינימלי של הצבע ומיצוי מקסמאלי של טעמי הפרי" בעוד שאני אישית מעדיף רוזה סנייה בעל צבע כהה (בצרפתית saignée), רוב הישראלים דווקא מעדיפים סגנון רוזה שמגיע מחבל פרובאנס, שמוצרו בהתערבות טכנולוגית וצבעו בהיר יותר. " על מנת להתאים את הרוזה לחך הישראלי משלבים בתהליך הייצור מיני פילטרים ואמצעים טכנולוגיים מתקדמים, וזאת על מנת להעניק לרוזה אופי נקי ובהיר. הטעימה מגלה לנו יין רוזה קליל שמתאים לאקלים הקייצי שלנו, צבעו המבריק מצטלם נהדר לכל סטורי באינסטגרם. זהו יין שבהחלט יכול לשמש מקפצה לכל מי שמבקש לעלות שלב מיינות לבנים ליינות אדומים.

קברנה פרנק: אדום שהולך מצוין עם בשר או דגים

היין השלישי שאנו טועמים הוא קברנה פרנק 2016 מהסדרה השמורה (רזרב) של יקב בן-חיים, וזו ללא ספק הסדרה שמספרת באופן הטוב ביותר את האג'נדה והמסורת של יקב בן-חיים. מדובר בין שהתיישן בחביות עץ אלון במשך 24 חודשים ומורכב מזן מוביל 85% קברנה פרנק והיתרה מרלו. לקברנה פרנק של יקב בן-חיים, על ציר הזמן יש רקורד מכובד בקרב מומחים עולמיים, למשל אחיו הגדול מבציר 2011 קיבל ציון 92 שנחשב לגבוה מאד וזכה במדליות היוקרתיות דאבל גולד.



בציר ידני בכרמי בן-חיים, הר מירון (דיויד סילברמן)

"הצלחנו לשבור את המיתוס שיין אדום הולך עם רק בשר, ויין לבן הולך רק עם דגים" אומר איתי. "בזכות הרעננות והחומציות שלו, הקברנה פרנק רזרב הולך טוב עם כל מנה עיקרית – מצד אחד בשר לא שמן כגון פילה, סינטה או חזה עוף, ומצד שני מתאים כל מנות הדגים, חריימה, גפילטע פיש ואפילו סושי." מאחר וזהו יין לא כבד הוא יתאים גם לארוחת ערב החג, וגם לארוחת צהריים משפחתית. בטעימה אנו מגלים יין אדום מאוזן ומרשים, בעל גוף בינוני, ארומת פלפל שחור וסיגליות, וטעמים שממשיכים להתפתח בחלל הפה ועל הלשון הרבה אחרי שלגמנו ממנו.

מיתוס 2018 VHS: היוקרתי והנדיר מכולם

לסיום המסע זכינו לטעום יין הנקרא מיתוס מסדרת VHS – הסדרה הנדירה של יקב בן-חיים שיוצאת פעם בארבע עד שמונה שנים, רק כשהכרם מגיע לנתונים השאפתניים והמדויקים. זאת הסיבה שהיינות בסדרה זו נחשבים ליוצאי דופן ועולים באיכותם מעל לכל סדרה אחרת. אחיו הבוגר זכו כמעט בכל פרס אפשרי, כשיין מיתוס 2005 קיבל ציון 95 בתחרות הבין לאומית טרה וינו 2013 והוכתר ליין הטוב ביותר בתחרות (גרנד צ'מפיון) מתוך 25 מדינות שהשתתפו ויותר מ-550 יינות שנשלחו. זהו, הישג שאף יין ישראלי לא זכה להגיע אליו מלבדו (מיתוס 2018 טרם נשלח לתחרויות בשל גילו הצעיר יחסית).



בקבוק מיתוס בן חיים 2005 זוכה גרנד צ'מפיון היחיד בישראל (צילום: אייל קור)

היין מורכב מ-60% ענבי פטיט סירה, 30% מרלו ו-10% קברנה סובינון, והתיישן 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות חדשות, מתוכן שנה ראשונה בחביות 125 ליטרים ושנה שנייה בחביות 500 ליטרים. זהו בהחלט יין בעל שיעור קומה שלא ניתן להתעלם ממנו, צבעו כהה כמעט שחור, עם גוף מלא עוצמה, בעל טעמים מוחשיים ונוכחות מאד מרשימה בפה.

אוהבי היין האיכותי או מי שמחפשים להביא מתנה יוקרתית לחג, ישמחו לשמוע שלקראת ראש השנה מוציא היקב לשוק בפעם הראשונה סדרה בת 4,000 בקבוקים בלבד. זהו יין שיתפוס מקום של כבוד במרכז השולחן, ויעורר עניין וסקרנות בקרב כל הסועדים. טרם הגשתו מומלץ לפתוח את הבקבוק ולמזוג את היין לדקנטר על מנת שינשום ויפתח. למבינים ואספנים המיתוס נחשב להשקעה מצויינת לעתיד, מאחר והוא גם משתבח הזמן וגם מניב תשואה נאה. מומלץ לרכוש במכירה מוקדמת ארגז של 6 בקבוקים מבציר 2018, להנות ממנה בחג הקרוב, ואת היתר לשמור ולפתוח בעוד שנתיים-שלוש.

[בקרוב באתר שלנו >>](#)