

ובדרכים
מזור התיירות של "לאשה"



פסטיבל היין ה-17 במטה יהודה נערך ממש בימים אלה, בסופי השבוע של נובמבר, וזו הזדמנות נהדרת לבקר ביקבים, לטעום ולפגוש באנשים שאוהבים ועושים יין

צביקה בורג

זו גם הסיבה שטעימת יין הפכה לעניין חביב רתי. אפשר לשוחח על צבע היין, על הניחוח שלו, בוודאי שעל הטעם. אפשר להתווכח האם יינן אחד מוכשר ויצירתי משכנן, האם כרם א' מוצלח מכרם ב', והאם שנת כציר זו או אחרת טובה מאלו שקדמו לה או שבאו אחריה. אין סיכוי שייערך ריון כזה, בין אנשים רבים כל כך, סביב בקבוק קולה למשל.

הטרואר של הרי יהודה

כסמיכות מקרים מפתיעה, העניק אחד הייננים הנחשבים בעולם, רוברט פרקר, ציון גבוה במיוחד ל"גרנד וין 2013", מיינות הרגל של יקב "קסטל", שהוא מראשוני יקבי הבוטיק בישראל ובין המובילים שבהם באיכות היין. יקב קסטל, שנוסד על ידי אלי בן זקן בשנת 1988 ובקבוקי היין הראשונים שלו הגיעו לחנויות ולמסעדות ב-1992, שוכן ביישוב יד השמונה, במורדות המערביים של הרי יהודה, אזור שבו ייצרו יין בימי קדם, ויעידו על כך הגתות העתיקות לדריכת ענבים שאותן ניתן למצוא על כל גבעה והר כמעט, בין הטרסות העתיקות ובשרידי היישובים מתקופת המקרא.

מה הקטע עם טעימת יין? למה מדובר בעניין שונה כל כך, יצרי כל כך, מרגש כל כך? הרי בסופו של דבר – יש מי שאומרים – מדובר בשתייה של משקה, בדיוק כמו ששותים מים, מיץ או קולה.

אז זהו, שלא. בניגוד למשקאות התעשייתיים, שמקורם בתרכיזים שנוקחו במעבדה, שהופקו באופן אוטומטי כמכונה, שעורבבו במים ונמזגו לבקבוקים בדרכים לחנויות, יין הוא יצירה מקורו בטבע – באדמה, באקלים, בגפנים, בענבים, ויצירתו וייצורו הם עניין של כישיון אנושי, טעם אישי, השראה ואולי גם טיפת מזל. אם תרצו, דומה הדבר להבדל בין שרבוט סתמי הנעשה על מסך מחשב ומדפסת ביתית לבין ציור אמיתי, שיוצר צייד בסטודיו בתהליך ממושך, בעזרת כישורו וניסיונו.

זו הסיבה שטעימת יין היא עניין אישי, רגשי ויצירתי. מחשב שולט על תהליכי הייצור במפעלי פפסי, טמפו או קוקה קולה, ואת הטעם האחיד והמוכר תזהו גם מתוך שינה. אבל יין? אין דמיון בתוצאה בין יקב ליקב, בין כרם לכרם, בין שנת כציר וייצור אחת לשנייה, אפילו בין חבית אחת לשכנתה. הכל תלוי ביד שיוצרת ומכוונת.

נוכנס יין



יקב בוטיק משפחתי. "נבו", מושב מטע

היינות של קסטל זכו פעמים רבות לצינונים לשבח בתחרויות ובטעימות בחו"ל, וכשליש מכ-300 הבקבוקים שמייצר היקב מדי שנה נמכרים ב-12 מדינות ברחבי העולם.

יקב קסטל, יד השמונה, טל' 02-5342249, אתר: castel.co.il

אבל יקב קסטל המצוין הוא רק אחד מבין קרוב ל-40 יקבים הפועים לים באזור מטה יהודה. יש בהם גדולים ומבוססים, המייצרים מאות אלפי בקבוקים מדי שנה (למשל, יקב "עמק האלה"), יש ענקים של ממש (כמו "ברקן", הנחשב ליקב השני בגודלו בישראל ומייצר כ-10 מיליון בקבוקים מדי שנה, או "טפרברג", שגם הוא מפיק 3-4 מיליון בקבוקים), יש יקבי בים ותיקים ומוכרים שמייצרים עשרות אלפי בקבוקים (כמו "יפו", "מוני", "כרמי יוסף - Bravdo", "צובה" או "צרעה"), ועוד הרבה קטנים, שהם שיי געון של אדם אחד, משפחה או כמה חברים, וחלקם עושים יינות נהדרים. שמות בולטים: "סוסון ים", "פלם", "הנס שטרנברג", "קטלב", "ספרה" ועוד. למה מתרכזים יקבים רבים כל כך דווקא באזור מטה יהודה? בגלל מה שמכונה בלשון המקצועית ה"טרואר": אותה תערובת המקמקה ובלתי ניתנת להגדרה מדויקת של אקלים אווירי ומקומי, סוגי קרקע, כיווני מרוונות, טמפרטורות, כמויות גשמים, שעות קרינת שמש ועוד, שביחד מעניקים לענבים את הטעם המקומי בכל כרם בנפרד, ומהענב - לבקבוק היין. ואזור מטה יהודה, המשתרע מהמורדות המערביים של הרי יהודה וירושלים דרך עמק האלה ושפלת יהודה, מצטיין בטרואר ייחודי משלו. לא פלא, שגם בתקופת המקרא עסקו באזור זה באינטנסיביות בגידול גפנים ובייצור יין.

יין ישראלי

הגפן היא אחת משבעת המינים בהם התברכה ארץ ישראל, וליון קשר חזק והרוק לדת היהודית. אין ספור גתות עתיקות לדריכת ענבים ומערות אחסון לכרי יין נמצאו במאות אתרים ארכיאולוגיים בהרי יהודה, בגליל, בגולן ובנגב, ויין מתוצרת ארץ ישראל נשלח בספינות לרומא בימי שלטונה של האימפריה הרומית באגן הים התיכון כולו.

בעת החדשה, מזוהה ייצור יין עם יקבי "כרמל מזרחי" כמושבות הברון רוטשילד ליד ראשון לציון וזכרון יעקב, לצד יקבים נוספים שהחלו לפעול בשלהי המאה ה-19. בין השמות: "אפרת", "טפרברג", "ארוה", "הכורמים", "1848", "מקוה ישראל", "ציון", "אליעזר", "לטרון" ואחרים (חלקם שמות מותג שונים לאותו יקב).

את מהפכת האיכות של יינות ישראל קושרים ל"יקבי רמת הגולן", שהחלו לייצר באמצע שנות ה-80 של המאה שעברה. בעקבותיהם השתפרה איכות היינות של היקבים הוותיקים וקמו מאות יקבי בוטיק קטנים וכינוניים. בין השמות: "קסטל", "מרגלית", "יפו", "בן חיים", "ויתקין", "טוליפ", "כרמי יוסף", "שטרנברג", "פלם", "עמק האלה", "קלו דה גת" ועוד. כיום פועלים בישראל בין 250 ל-300 יקבים, בהיקפי ייצור שונים, מאלפים ספורים של בקבוקים בשנה ועד מיליוני בקבוקים (ליקבי "כרמל", "ברקן", רמת הגולן, ו"טפרברג").

אתרי יין בישראל:
winesisrael.com
israelwines.co.il
grape-man.com
wines.org.il/heb



היקבים של מטה בנימין

כ-30 יקבים (מבין קרוב ל-40 הממוקמים במטה יהודה) משתתפים בפסטיבל המסורת, שהחל בסוף השבוע האחרון. סיורים מודרכים בין יקבים המשתתפים באירוע נערכים מדי יום שישי (במהלך נובמבר), אבל אפשר לבקר (רצוי בתיאום מראש) גם בימי אמצע השבוע. זכרו: רוב היקבים באזור כשרים (כמו רוב תעשיית היין בישראל), ולכן היקבים ומרכזי המבקרים סגורים ברובם בשבת, למעט חריגים. רשימה חלקית (ולא לגמרי מעודכנת) של יקבים הפתוחים בשבת ניתן למצוא כאן: <http://goo.gl/0RO9yK>

מרכזי מבקרים ביקבי מטה יהודה:

- יקב עמק האלה, קיבוץ נתיב הל"ה, טל' 02-9994885 (סגור בשבת).
- כרם נבות, מושב צלפון, טל' 02-9992291, 054-5304576 (סגור בשבת).

בניגוד למשקאות התעשייתיים, יין הוא יצירה. מקורו בטבע - באדמה, באקלים, בגפנים, בענבים, ויצירתו וייצורו הם עניין של כישרון אנושי, טעם אישי, השראה ואולי גם טיפת מזל



תהליך ייצור מיוחד. יינה ס' וצקין ביקב "קדמא"



מושקע במיוחד. מרכז המבקרים ביקב "ברקן"



אחרים למהפכת האיכות. "יקבי רמת הגולן"

מה לקנות?

הגעתם ליקב, טעמתם ומצא חן בעיניכם? זה הזמן לקנות בקבוק או שניים כדי לשתף אחר כך גם את החברים ובני המשפחה שלא הגיעו. כמה המלצות:

- יקב "מוני", סדרת "קרטו": בלנד מצויז של קברנה, מרלו ופטי ורדו.
- יקב "קסטלי", פטי קסטל 2013: בלנד מעולה של קברנה, מרלו, פטי ורדו, קברנה פרנק ומלבק.
- יקב "פלב", "קלאסיקו": בלנד מצויז, שהרכבו משתנה מדי שנה בהתאם לתוצאות הכציר. כעת הוא מורכב מקברנה, מרלו, פטי ורדו ומעט סירה.
- "עמק האלה", שרדונה: יין לבן טוב מאוד, ב־90 שקל לבקבוק (טיפ: רק במרכז המבקרים תוכלו למצוא שמן זית מקורי שמייצרים במקום).

**אפשר לשוחח על צבע היין, על
הניחוח שלו, בוודאי שעל הטעם.
אפשר להתווכח האם יינן אחד
מוכשר ויצירתי משכנו. אין סיכוי
שייערך דיון כזה, בין אנשים רבים
כל כך, סביב בקבוק קולה למשל**

- לז טרה פרומוכה, קיבוץ גת, טל' 050-5684775 (היקב משולב במסעדה מצוינת, ופתוח בשבת).
 - קדמא, מושב כפר אוריה, טל' 054-9195156 (פתוח גם בשבת).
 - נבו, מושב מטע, טל' 052-26071866 (סגור בשבת).
 - ברם ברק, מושב בקוע, טל' 052-6288591 (סגור בשבת).
 - ענתות, ביישוב ענתות בשומרון, טל' 050-2600324 (פתוח גם בשבת).
 - ברקן, קיבוץ חולדה, טל' 08-9447790 (סגור בשבת).
- אם אתם כבר באזור, מומלץ לפקוד גם כמה ממבשלות הבירה המיוחדות שפועלות בסביבה, ויש לפחות 10 כאלה, וכמובן לאכול במסעדות ואצל בשלנים מקומיים.
- כל הפרטים באתר: tour-yehuda.org.il, ולא לשכוח: שתיים? תנו לנהג תורן, שלא שתה כלל, להחזיר אתכם הביתה בשלום.**

ויש עוד

- לא מתאים לכם לנסוע דווקא לאירוע הפסטיבל באזור מטה יהודה? ברחבי הארץ פועלים לא מעט מרכזי מבקרים מושקעים, שבהם אפשר לראות את תהליכי הייצור, לטעום ולפעמים גם לאכול. הנה כמה מהבולטים, מצפון לדרום:
- רמת הגולן, יקב "בזלת הגולן", מושב קרמת צבי: היינן הוא יואב לוי, איש שיחה אוהב חברה שחי כרמים, ענבים ויין. טל' 04-6965010, אתר: bazelet-hagolan.com
 - רמת הגולן, יקבי רמת הגולן, קצריין. סיור מודרך על תהליך ייצור היין, ביקור באולמות הייצור והחביות וטעימה מודרכת. טל' 04-6968435, אתר: golanwines.co.il
 - הגליל העליון, יקב "הרי גליל", קיבוץ יראון. מרכז מבקרים גדול, מעור צב ומושקע, מהמפוארים בישראל, המוקף בכרמים ובפסגות מיוערות, כאחד היקבים הטובים והגדולים בגליל. טל' 04-6868748, אתר: galilmountain.co.il

- הגליל העליון, "דלתון", א"ת דלתון. מרכז מבקרים מושקע של אחד היקבים הגדולים באזור הצפון. טל' 04-9527107, אתר: Dalton-winery.com
- טבעון, יקב "טוליפ". יקב משפחתי הפועל בכפר תקווה ומועסקים בו בעלי מגבלות וצרכים מיוחדים. טל' 04-9830573.
- זכרון יעקב, מרכז תרבות היין של יקבי "כרמל". מרכז מבקרים גדול ומושקע במיוחד ביקב הגדול בישראל. טל' 04-6391788, אתר: carmelwines.co.il
- זכרון יעקב, יקב תשבי. מרכז מבקרים גדול משולב במסעדה, מאפייה וחנות יינות. מדי שישי בצהריים – הגיגת בשרים ואוכל. טל' 04-6288195, אתר: tishbi.com
- קדש ברנע, הר הנגב. יקב "רמת נגב". יקב מדברי, שבין היתר מנסה ללמוד מניסיונם של בני העם הנבטי הקדום כגידול ענבים ובייצור יין. טל' 08-6555849, אתר: rnwinery.co.il
- הערות: סיורים וטעימות יין נערכים בדרך כלל בתשלום. מומלץ לתאם מראש, וקחו בחשבון שסגור בשבת. ■