

יום טיול: יואב יהודה

מירה איתן מבקרת ביקב "סוסון ים" ונפגשת עם זאב דוניה וגם קצת מקומות לאכול בדרך

מירה איתן 26/08/2019



יקב סוסון ים (צילום: מירה איתן)

במסגרת יום הטיול הקודם במרחב יואב יהודה ידעתי שאחזור לאזור עוד ועוד, כי בפניה הירוקה הזאת יש הרבה מה לראות ולחוות בתחומי יין, אלכוהול ואוכל (טוב, אוכל יש פה קצת פחות מיקבים). הפעם יום הטיול שלנו כלל יקב ייחודי, מסעדה וקונדיטוריה נפלאה.

יקב סוסון ים

ברוב חוצפתי הגעתי אל זאב דוניה, היינן והבעלים של יקב סוסון ים, ביום הראשון של הבציר, בדיוק כשהגיע חזרה מהכרמים שבדרום, עייף, מיוזע ומרוגש. אני מאוד מעריכה אותו על שלא זרק אותי בבעיטה. זאב דוניה הוא דמות מוכרת בעולם היין, ואת הדרך שעבר מקולנוען ליינן, לאחר שעשה סרט על יין, כבר כולם מכירים.

עולם הקולנוע אולי הפסיד איש יצרי ומעניין, מלא תשוקה ומחשבה, אך עולם היין הרוויח איש יוצר, יצירתי ומקורי.

טביעת האצבע של דוניה ביינות שלו מיוחדת ואישית, אותה טביעת אצבע, אגב, המודפסת על גבי הבקבוקים. יין אישי של אדם אינדיבידואלי ומיוחד. יין שדומה ליוצרו, לא אוהב יותר מדי חוקים, לעתים פרוע, יצרי וסוער, לעתים רך, מופנם ומרוסן יותר (ביחוד לאחרונה), יינות משוחררים ממוסכמות, ואחרי כל יין יש סיפור, שלא בהכרח קשור לעולם היין. סיפור מעולם הקולנוע, הספרות, האמנות או החיים עצמם. וכל זה מתומצת לכ-30 אלף בקבוקי יין מסוגים שונים ומשונים, והרבה נשמה, ביקב שנמצא במושב בר גיורא.



בחזרה מהבציר. צילום: מירה איתן

דוניה לא למד ייננות, אבל הוא חוקר את עולם היין, עורך בו ניסויים ומנסה להקשיב למה שהענבים מבקשים ממנו לעשות בהם כבר משנת 2000. את המוטיבים של הקולנוע, האמנות והספרות שהוא כה אוהב הוא משלב ביקב, בתוויות היין ובסיפורים סביב היינות השונים. על כולם מנצחת דמותו המעניינת והפילוסופיה הנחרצת שלו, שהפכו את היקב לאבן שואבת לחובבי יין. כששותים את יינותיו של יקב סוסון ימים שותים בעצם את הסיפורים ואת דמותו הלא שגרתית של זאב. כאדם כן יינותיו והזנים השונים מהם הוא יוצר אותם. מעין מהפכה של זנים, שלא תמיד ברור למה צריך כל כך הרבה זנים ביקב כה קטן, ואיך הם בכלל מתחברים זה לזה. ועם זאת, זה כל כך מעניין ומסקרן. זינפנדל, סירה, גרנאש, פטיט סירה, מורוודר, קברנה סוביניון, שנין בלאן, רוסאן, סוביניון בלאן, מוסקט ומי יודע מה עוד. כל אלה יצרו לזאב קהל מעריצים שמחכה תמיד ליין המסקרן הבא ולסיפור שלו.



יקב סוסון ימים.. צילום: מירה איתן

שיחה על כוס יין והרבה צבעוניות

כרמי היקב נמצאים במספר מקומות בארץ. החלק הארי מסביב ליקב, אלה הכרמים האורגניים. יש חלקה בצפון ברמת דלתון, וענבים מגיעים גם מהדרום. הרבה סוגי זנים, "כי זה יותר מעניין".

אתה מתבגר? שאלתי את דמות הפיטר פן של זאב דוניה .

"למדתי להקשיב" אומר לי זאב דוניה. "זה חדש, לא פשוט, אבל למדתי שצריך להקשיב. גם לאנשים וגם ליין."

לצד זאב עובד בשנה האחרונה אייל דרורי, יינן, שלמד ייננות ועבד כעשר שנים בפיימונטה.

מה תפקידך ביקב? אני הפסיכולוג שלו הוא אומר בחיך. "התפקיד שלו זה לאפשר לי לצאת יום אחד לפנסיה" מוסיף דוניה. ודרורי מוסיף "בגלל יקב כמו זה למדתי ייננות."



ימי בציר. צילום באדיבות היקב

שווה להכיר: כמה מהבקבוקים של "יקב סוסון ים"

נווילד 2017

יין שהחל דרכו עם שמרי בר. זאב מספר לי על תיאורית הקונספירציה שמצא בעולם השמרים. הסיפור הופך לסרט מדע בדיוני מרתק ומותח, עם רעים וטובים, מלחמות של חמולות, דינמיקה, חיסולים ופראים, ואני נסחפת אחר שיחה מרתקת על שמרים, מי ישמע. כמעט ובא לי ללכת ללמוד יינות. "ובסוף זה נגמר בכוס יין שאפשר לעשות בכמה דרכים, אין נכון ואין לא נכון" הוא אומר. "היין הזה בעיני מרתק בגלל שיש לו את סיפור השמרים המעניין בתוכו". אז אם פעם ידעתי שיין זה מרובע של ענבים, אדמה, אקלים ואדם, זאב חימש לי את המרובע ומהיום אני מוסיפה את השמרים כגורם לא פחות חשוב מהם. יין מקסים וכיפי. יין שהייתי שמחה לשתות כל יום.



צילום באדיבות היקב

בלזק 2017



בלנד חדש, שלצערנו של דוניה כנראה יהיה יין חד פעמי. רוסאן, סוביניון בלאן ושנין בלאן. לפני שנה הברד הקשה הפחית בגדול את הייצור. זאב חיפש בנרות ענבים ומצא בצפון את ענבי הרוסאן. לצערנו, בהמשך החלקה נעקרה ואין לה המשך. הוא מדבר על היין ומאניש אותו. "בתחילת דרכו היין מלמל כמו תינוק, לא דיבר אלי, אחרי זמן מה הוא התעורר ואמר את שלו."

למה ההחלטה להוסיף לרוסאן חברים? "הוא היה מוזר בהתחלה, לא הבנתי אותו, והוא לא היה מספיק מעניין לבד. אולי היה צריך יותר סבלנות אתו". לא משנה כמה שנים עובדים זה עדיין ניסוי ותהיה, וכל שנה שונה מקודמתה. יין מעניין. חבל שלא יהיה לו המשך.

Pure G גרנאש 2017

מרבית היינות האדומים של סוסון ים היו בלנדים. היו כמה חריגים. ואז חל מפנה בדמות סדרה חדשה של יינות הנקראת: פיור. יינות זניים.

פיור גרנאש מורכב מ-100% גרנאש. הענבים מגיעים מכרם הנחלה האורגני שבמושב בר גיורא. כרם שמתאפיין ביבולים נמוכים ביותר, כתוצאה מנטיעה צפופה (550 גפנים לדונם), ותנאי גידול ספרטניים. יין מקסים בעיני, שונה במקצת מהיינות של דוניה מהשנים הקודמות. יש פה התבגרות לכיוון הקלילות והנגישות. יין קיצי, למרות שהוא אדום. יין קל, ומאוד שתי ונעים.

עוז 2017

יין חדש שיצא לשוק לקראת החגים, על שם עמוס עוז.

יין שונה לגמרי מכל שאר היינות של היקב. יין רזה, לא סמיך וכבד. מאוד אירופאי. האלכוהול הגבוה לא מורגש יותר מדי. "עוז החל מדף נייר ריק, ללא התייחסות ליינות מארצות אחרות. הוא תוצאה של הקשבה לזני ענבים הגדלים כאן במהלך עשרים השנים האחרונות. פעם ראשונה שאני מתחיל לחשוב על יין, לדמיין אותו, להרהר בו מדף חלק. כל היינות האחרים הגיעו כהשראה ממקום אחר בעולם. אבל היין הזה התחיל מדף ריק במודעות. כך רציתי. מצד אחד זה ללכת בחשכה, ומאידך הכל פתוח ואפשר לעשות מה שרוצים. הימור לגמרי, עם הרבה תחושות בטן. הייתי מודע לזה שהכל גם יכול להתפוצץ. היין לא דיבר שנה בהתחלה. ולאחר שנה הילד התעורר והתחיל לדבר". סנסו, גרנאש וקצת קברנה שנתן מבנה. יין די קל ולא כוחני. יש לו גוף של פינו נואר, ומצד שני, אחרי הטעימה הראשונה שמגיעה קלילה ונחמדה, מגיע עושר של טעמים ומורכבות. כיף של יין. מפתיע בפה. ככל שמחכים אתו יותר בכוס ככה מתפתחים עוד טעמים ועוד טעמים. ההשקה של היין תהיה לקראת סוף ספטמבר



2019

מה הלאה? אני שואלת את זאב. "אני לא מרגיש אופטימי עם מה שקורה בארץ. אבל בניתי לי מעין אי משלי. עם חומה מסביב. האנרגיה הרעה נשארת מאחור. בניתי לי חלום בשביל עצמי ואני לא מתכוון לצאת ממנו. ובחוץ יש עננים שחורים."

היית רוצה לעבור הלאה, למקום אחר, לארץ אחרת? "עד שנת 2000 החיים שלי היו בידיעה שאני נייד וחופשי ויכול לעבור מתי שאני רוצה ולאיפה שאני רוצה. מהרגע שנטעתי כרם הכל נגמר. אני משועבד מרצון. אלה הגפנים שלי ואני צריך להשגיח עליהם. נטעתי כרם ועכשיו אני אזרח מחויב."

יקב סוסון ים, בר גיורא - ביקורים ביקב בתיאום מראש בלבד. כולל שבתות.

להזמנות ותיאום סיורים: אורלי 054-4843495