

כלכליסט בוחר: היין האדום של ישראל

בסגנון יינות עמק הרון) גם מעט ויונייה (2%). היינות התיישנו בנפרד במשך שבעה חודשים, עורבבו וחזרו לחביות לתקופת התיישנות נוספת של עוד שמונה חודשים.

ספיישל רזרב, 2006

יקב רקנאטי. הכרמים של היקב הממוקם באזור התע"י שייה עמק חפר והחוגג השנה עשור להקמתו מספיקים ענבים בקו עולה של איכות. היקב בבעלות לני רקנאטי ואורי שקד כבר מייצר בשנה יותר מ-600 אלף בקבוקים. הענבים של הרזרב הזה נבצרו בשנת העבודה האחרונה ביקב של לואיס פסקו,



התיישן במשך 18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, 40% מהן חדשות.

מדיטראניאן, 2007, יקבי

כרמל. הגדול וההיסטורי שבין היקבים בהיסטוריה המתחדשת של היין הישראלי נמצא באחרונה בתנאי פת התחדשות והשקעות גדולות. המדיטראניאן הושק לאחרונה ברוח ים תיכונית קלאסית של ארץ צות היין. היינן ליאור לקסר מבסס אותו על בלנד של זנים: קריניאן מגפנים זקנות (בנות 30-40 שנה) מאזור זכרון יעקב, שיראז (הידוע גם כסירה בצרפת), פטיט סירה ופטיט וורדו. אל האדומים האלה נוסף



ירדן, קברנה סוביניון, 2006, יקבי רמת הגולן.

זהו היקב שהחל את מהפכת האיכות ביין הישראלי באמצע שנות השמונים של המאה שעברה, זכות שתעמוד לו לעד. היין הישראלי הראשון שעורר הדים בני לאומיים והתפעלות מקומית באותם ימים היה ירדן, קברנה סוביניון מבציר 1984, אשר שווק לראשונה ב-1987. הקברנה סוביניון הנוכחי, מסדרת הע"י לית של היקב, ירדן, עשוי מענבי הכרם מים שעליהם הצביע היינן ויקטור שוני פלד כמשובחים ביותר העומדים לרשותו. הם ממוקמים במרכז ובצפון רמת הגולן וכרם נוסף בגליל העליון. היין



מתחדשת. היינן ערן גולדוואסר, חניך אסכולת העולם החדש, זכה לשבחי הביקורת הבינלאומית על יינות השינים האחרונות. יער יתיר, יין הרגל של היקב, עשוי מענבי קברנה סובייניון, פטי וורדו ומעט מרלו. היין התיישן במשך 16 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות.

מיסטי הילס, 2006, יקב צרעה.

היקב, שהוקם בתחילת שנות התשעים על ידי היינן המוכשר והאהוב רוני ג'יימס המנוח, ממשיך להתבסס על פרי כרמיו הטובים באזור הרי יהודה. איש עסקים ישראלי הנמצא בחו"ל נכנס כמשקיע, בהנהלה יושב איש ההייטק לשעבר אורי רן, והיינן שעבד עם ג'יימס בשנותיו האחרונות, ערן פיק, מוביל את עשיית היין. המיסטי הילס נעשה ביקב רק בשנות בציר יוצאות דופן, מהחלקות הטובות ביותר. בציר 2006 מופק מענבי סירה (50%) וקברנה סובייניון (50%) מחלקה מסוימת של ארמת טרה רוסה רדודה על גבי סלע גיר אשר בכרם שורש, הנטועה על גבי מדרון צפוני. שילוב טרוארי מיוחד.



סיקרא, סירה, 2006, יקב קלו דה גת.

השוכן ליד קיבוץ הראל, בלב כרמיו, הוקם לפני כעשור ומהר מאוד צבר לעצמו מוניטין מקומי ובינלאומי. הבעלות היא משותפת של היינן איל רותם והקיבוץ, ואולמות העבודה, כמו גם מרתף החביות, נבנו בסמוך לביניין אבן אשר שימש בימי מלחמת העצמאות כמפקדתו של מפקד חטיבת הראל, יצחק רבין. כאשר ניטעו במדקום גפנים נחשפה גת עתיקה, בת כ-3,000 שנה, המעידה כי המקום שימש לגידול ענבים ועשיית יין בעבר הרחוק. היין עשוי על טהרת הזן, והוא התיישן בחביות עץ אלון במשך כ-20 חודשים.



יינות שונים לבין האבנים אשר היו על חושן הכוהן הגדול בבית המקדש. לעשיית יין היהלום שבסדרה בחר היינן ששון בן אהרון שלושה זנים מארבעה כרמיים שונים להרכבת הביינן: 25% קברנה סובייניון מכרם קדמת צבי ברמת הגולן, 25% קברנה סובייניון מכרם בן זמרה במרום הגליל, 30% סירה מכרם באזור שפלת יהודה ו-20% פטי וורדו מכרם באזור השפלה. היינות מהזנים השונים תססו והתיישנו בנפרד בחביות עץ אלון צרפתיות במשך 20 חודשים בטרם נעשה הערבוב.

קברנה סובייניון, רזב, 2006, יקב פלם.

המשפחתי לחלוטין של האחים, אבא/אמא והאחות פלם, בניצוחו המקצועי של היינן גולן פלם, שוכן בפירת חמד על הדרך לבית שמש, בפאתי יער אשתאול. את הענבים הם מביאים ליקב מכרמים בהרי יהודה ובגליל העליון – ומספר הבקבוקים המיוצרים בשנה ביקב כבר עולה על 100 אלף. את הרזב – יין הרגל שלהם – הם עשו מ-86% קברנה סובייניון בתוספת של מרלו וכמות זעירה של פטי וורדו, אשר התיישנו בחביות עץ אלון במשך 18 חודשים.

יער יתיר, 2006, יקב יתיר.

היקב השוכן בדרום, לא הרחק מתל ערד ההיסטורי, הוא בבעלות יקבי כרמל, וכרמיו נטועים על אחד הטרוארים היותר מיוחדים שיש בישראל. שילוב מיוחד במיוחד של סוג קרקע, שיפור עים, משקעים ומיקרו-אקלים הנותן ענבי יין עם אופי יוצא דופן. הגתות הרבות מתקופת ממלכת יהודה התנ"כית מוכיחות כי לא מדובר בתגלית חדשה, כי אם



היינן הקודם, אך ההחלטות המקצועיות בהמשך חייו הן של היינן שהחליפו בתפקיד, גיל שצברג. זהו יין העשוי מענבי קברנה סובייניון מכרם קדיא אשר למרגלות הר מירון, עם תוספת (18%) של ענבי מרלו מכרמי קיבוץ מנרה. היינות התיישנו בנפרד במשך ארבעה חודשים בחביות עץ אלון, ואחרי הבלנדר הוחזרו לחביות ל-19 חודשים נוספים.

דומיין דו קסטל, גראנד וין, 2007, יקב קסטל.

היקב שהוקם על ידי אלי בן זקן במושב רמת רזיאל שבהרי ירושלים, בשנת 1992, היה יקב הבוטיק הישראלי הראשון שעורר התלהבות והערכה בקרב מבקרי וחובבי יין בעולם. ממאות ספורות של בקבוקים בשנתו הראשונה צמח היקב עד לכ-100 אלף בקבוקים בשנה כעת. היין הזה, הנחשב לבכיר של היקב, הוא בלנדר של קברנה סובייניון ומרלו, עם תוספת קטנות של מלבק ופטי וורדו, אשר התיישן במשך 22 חודשים בחביות עץ אלון.



יראון, 2006, יקב הרי גליל.

היקב, הנטוע בלב ארץ היין הנפלאה של הגליל העליון, שייך לשותפות של קיבוץ יראון ויקבי רמת הגולן, וחוגג השנה עשור. סדרת היין העילית של היקב היא יראון, והיינן מיכה ועדיה מבסס אותה על פרי הכרמים הסמוכים ליקב. היין מבציר 2006 הוא בלנדר העשוי 58% קברנה סובייניון, 37% מרלו ו-5% סירה. היין התיישן במשך 16 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות.



אבני החושן, יהלום, 2007, יקבי בנימינה.

היקב הוותיק אשר עבר לפני כשנה לוקי שלום, הבעלים של רשת חצי חיינס, נמצא זה זמן בתנופת התרחבות. סדרת אבני החושן, סדרת הרגל של היקב, מתאימה רעיונית בין