



# נכנס יין מה שותים ←



צילום: איסטמן

## בציר של מהמרים

בציר 2009 לא היה פשוט. מזג האוויר שיגע את הכורמים: חורף חם, סתיו קר, הענבים התנהגו אחרת בעמק ואחרת בהר. ואיך היינן? מוקדם לקבוע, אבל מסתמנות הפתעות ← **טל גל כהן**

ב"ימי בנימינה", שידו היפה של אהוד מגור על ילדותו בבנימינה של פעם, יש שורה שמתארת את הכורמים שואלים זה את זה: "איך היה יכול הענבים השנה?". סביר להניח שלו היה מגור כותב את השיר היום, הוא היה מנסח "איך הייתה איכות הענבים השנה", כי בניגוד לימים היחפים ההם, כיום בודקים איכות יותר מאשר כמות. ממש לאחרונה הסתיים הבציר, וכימים אלה מגיעות התוצאות ונערכים הסיכומים. או איך היה הבציר השנה? לא פשוט. נראה שדבר לא היה פשוט ב-2009. לא הכלכלה, לא מזג האוויר וגם לא הענבים. היטיבה להגדיר את המורכבות מיכל אקרמן, הארגונומית של יקב תבור: "בציר 2009 – לא לבעלי לב חלש".

בציר 2009 התאפיינו בכמה אירועים יוצאי דופן, שהשפיעו על משך הבציר – שהיה השנה ארוך במיוחד – על יבולי הגפנים ועל איכויות הענבים. זה התחיל עם עיכוב לא ברור בצבירת סוכר בגרגר הענב, ואז "נתקעה" ההבשלה. אקרמן מסבירה: "מצד אחד הסוכר (שמהווה מדד חשוב בהבשלה. ככל שיש יותר סוכר, הענב בשל יותר) לא הראה התקדמות במשך זמן ארוך. באזורים מסוימים זה נמשך עד שלושה שבועות. מצד שני, החומצות וההזרקות הפיזיולוגיות של הגפן המשיכו להתקדם. הדבר גרם לדילמה גדולה: האם להמתין לסוכר ולקוות שהחומצות ושאר מרכיבי האיכות בענב לא 'יברחו', וכך נאבד חומר גלם איכותי, או לבצור כאשר שאר המדרים עדיין בשיאם, אבל עם ערכי סוכר נמוכים יחסית".

המצב הזה הפך את הבציר לזירה של מהמרים. בגלל עצירת ההבשלה של ענבי היין האדומים, היה זה הימור אישי של כל כורם, אגרונום ויינן איזו החלטה לקבל. האם לבצור את הענבים כאשר רמת הסוכרים עדיין לא אופטימלית, או להמתין ולראות מה ילד יום? או אולי להתחשב ב"הזרקות" של הענבים בכרם, גם אם לא הגיעו לשיא המצופה, לבצור מוקדם ולא לקחת סיכון? "ההתמודדות בשטח הייתה מאתגרת ביותר", אומרת אקרמן, "בין אם החלטנו לבצור מוקדם ובין אם משכנו את הגפנים עד קצה גבול היכולת שלהן. הייתה הרבה עבודה של משחקי השקיה, טיפולי נוף, רילולי שריגים ואשכולות ועוד. כל אלה הביאו כמונח לחומר גלם שונה מבעבר, ולאיכויות משתנות בין אזור לאזור ובין זן לזן. הבציר

**כל כורם היה צריך להחליט אם לבצור, גם אם הענבים לא הגיעו לשיא המצופה, או לקחת סיכון ולהמתין. בציר 2009 – לא לבעלי לב חלש**

הזה דרש המון סבלנות, רריכות וערנות לגבי שינויים בחלקות, וכן תגובות מהירות בהתאם לכל סיטואציה שנוצרה בכרם".

**ואיר, לדעתך, יצא היינן?**  
"קשה לומר עדיין, אבל בהחלט ניתן לראות שהיין מתפתח נהדר. יש תסיסות טובות, צבע וריכוז טעמים יוצאי דופן לטובה בהרבה מקרים. ואולי כל ההתמודדות הקשה הייתה שווה והיין יצא נפלא. כמו שהנסיך הקטן אמר, "עלי לסבול את קרבנות של שניים-שלושה זחלים אם רצוני להכיר פרפרים".

מוסיף שיקי ראוכברג, יינן ראשי ביקב טפרברג: "בציר 2009 היה אצלנו הארוך ביותר שהיקב ידע. הוא נמשך זמן ארוך במיוחד בשל טלטלות מזג האוויר, שהשפיעו מאוד על הבציר ועל התפתחות הענבים. בציר 2009 נמשך כשלושה שבועות יותר מעונות בציר קודמות, שהסתיימו בדרך כלל בסוף ספטמבר; כנראה תוצאה ישירה של אקלים יוצא דופן שליווה אותנו השנה. "זה התחיל עם חורף חם יחסית, ונמשך בעונת גידול שהפתיחה בירידת טמפרטורות ובגשמים במחצית השנייה של חודש אוקטובר. ירידת הטמפרטורות גרמו לעיכוב, ואף לעצירה זמנית בהתקדמות ההבשלה, שהאריכה את משך הבשלת הענבים. הכרמים באזורי הגידול השונים התנהגו באופנים שונים. אלה שבאזורי ההר, בגובה של 500 ועד 700 מטרים, הניבו רמות יכול בהתאם לממוצע הרב שנתי. בניגוד להם, ברבים מהכרמים הממוקמים באזורים הנמוכים יותר, בגובה של 150 ועד 300 מטרים מעל לפני הים, רמות היבול לא הגיעו לממוצעים הרב שנתיים; בהם נרשמה ירידה ממוצעת של כ-20% ביבול. בנוסף לעמידה ברמות היבול הרב שנתיים בכרמי ההר, איכות הענבים שנבצרו ואיכות היינות הצעירים שאך זה סיימו את התסיסה האלכוהולית נראים מבטיחים ביותר. את זאת ניתן לזקוף הפעם לזכות ולא לחובת מזג האוויר הקריר, שליווה את תהליכי ההבשלה האיטיים והארוכים של הענבים על הגפנים, ואפשרו ריכוז טעמים וארומות עשיר מאוד בענבים". לחיי בציר 2009.

### טעימה חדשים על המדף



• **יקב הרי גליל - יראון 2006**, 15% אלכוהול? אני מודה שזה אחד היינות האהובים עליי ביותר, מאז יצא לראשונה בשנת 2007. לכן חששתי מאוד שאתאכזב ממנו. זה לא קרה. היין עומד בכל הציפיות: יין בעל גוף מלא, מרקם קטיפתי וסל ארומות של פירות יער, אוכמניות וקסיס על רקע וניל, עץ קלוי ורמז לחמאה. עם בלנד של 58% קברנה סובינוון, 37% מרלו ו-5% סירה; 16 חודשי יישון בחביות אלון צרפתי. אני רוכש ארגו, ובכל שנה מתענג מחדש. **95 שקלים**.



• **יקב טפרברג - קברנה סובינוון טרה 2007** היינן שיקי ראוכברג נבחר לפני שבועות אחדים, בתחרות הבינלאומית טרה וינו, ליינן הטוב בישראל. היין המוכשר, שלקח את היקב הוותיק בישראל כמה דורות קדימה, וייצר יין שעשוי ענבי קברנה סובינוון בעל צבע אדום עשיר ומלא. באף עולות ארומות עשירות של פירות יער שחורים, קסיס, קפה ועץ אלון צרפתי קלוי. בפה היין נעים, רך, מלא ומאוזן, עם טעמי פירות יבשים ומבנה טניני רך, הסימט ארוכה וטובה. **65 שקלים**.



• **יקב בשן - איתן - קברנה סובינוון 2007** אחד הדברים המשמחים אותי בתעשייה הקטנה שלנו הוא שיש גם כאלה החותרים על דגלם להיות שונים מכולם, וליישר קו עם המגמות העולמיות המתקדמות ביותר. קחו לדוגמה את יקב בשן, יקב בוטיק אורגני ואיכותי, שעתידי להיות היקב האקולוגי הראשון בישראל. היקב הוציא לאחרונה כמה יינות חדשים, שמתוכם הכי אהבתי את יין איתן. יין פירותי ורענן עם טונינים מודגשים. ליינן גוף בינוני ונוכחות מרשימה. **95 שקלים**.

### טיפה

#### אחסון ירוק

ארון יין חדש הגיע לארץ, Neo Fresh, שיבואנית, חברת יורוקייב ישראל, מתגאה בכך שהוא ארון אחסון היין הידידותי לסביבה הראשון בישראל. מורכבת בו מערכת בקרת אקלים, המאפשרת חיסכון משמעותי באנרגיה. הטריק הוא סירקולציה של אוויר, השומרת על טמפרטורה קבועה של אפס מעלות (במקום מינוס 15). את הארון ניתן למצוא בארץ בשתי גרסאות. האחת עם אזור קירור אחיד, והשנייה בעלת שני אזורים קירור שונים (ליין אדום וליין לבן). **לא זול להיות ירוק: המחיר מתחיל מ-21,000 שקלים**.