

היין האייקוני של ישראל



תוויות יין

"יראון" של יקב הרי גליל

כבר בבציר הראשון הציג יקב הרי גליל את יין הדגל שלו, היראון, שהפך לקלאסיקה מהרגע הראשון. יין היראון נבחר כיין אייקוני בישראל במסגרת הפרויקט הייחודי של פורטל היין הישראלי בראשותו של אלדד לוי. במסגרת הפרויקט מפרט אלדד לוי את ההסטוריה של היקב ושל היין מהבציר הראשון ועד הטבעת החותמת של "יין אייקוני בישראל"

אלדד לוי

אזור היין "גליל עליון" נולד בערך בשנות ה-70 של המאה הקודמת. אף אחד לא יטען ברצינות שהנטיעות בכרם בן זמרה (להלן - כב"ז) נולדו כתוצאה של מחקר מקדים. להזכיר - יקבי הגולן עדיין לא נולדו, ורוב הנטיעות בישראל התמקדו במקומות מהם יהיה נוח להוביל ענבים לצמד היקבים של "כרמל מזרחי" בראשון לציון ובזכרון יעקב. הנטיעות בכב"ז נועדו לספק פרנסה לחקלאי האזור ותו לא, והוא נבחר בגלל הטופוגרפיה הנוחה שלו - פלאטו גדול וכמעט שטוח לגמרי. כמה שנים אחר כך נולד מתוך אותן הנטיעות יקב דלתון, שהיה עד לשנת 2000 היקב הגדול היחיד בגליל. במקביל ומעט אחרי כב"ז, נולד אזור יין נוסף בגליל, עמק קדש. שענבי הקברנה סוביינון שלו עשו עבודה נפלאה בין היתר דווקא ביקבי רמת הגולן הצעירים. סוד היועץ היה כי הקצרין הראשון, מבציר 1990, הכול לא מעט קברנה גלילי מהעמק. סביב אותה שנה איבדה עיתונות היין הצעירה שלנו את אחד מכתביה המוכשרים ביותר, **אבי פלדשטיין**, שהפך להיות ליינן ולאיש הנטיעות הגדול ביותר של אזור היין המתהווה - "הגליל העליון". מאותו רגע התחילה תנופת נטיעות שעדיין לא הסתיימה, והגליל העליון הפך שם נרדף ליין ישראלי איכותי.

איך היקב נולד?

על הרקע הזה קל להבין את החלטה של יקבי רמת הגולן להיכנס עם קיבוץ יראון ולשותפת בהקמת יקב בגליל העליון. לא צריך לדעת יותר מדי היסטוריה כדי להרגיש את העוצמה. מספיק לנסוע בדרך המובילה ממושב בן זמרה צפונה לקיבוץ יראון, כשפתאום, אחרי הירידה מרמת הבזלת השטוחה מתנוסס מולך הרכס הענק עליו שוכן הקיבוץ, ועליו גם משובצים חלק מהכרמים של היקב. אנשי השפלה מעקמים את האף מול הרעיון שבישראל "גבוה יותר = טוב יותר", אבל התוצאות מדברות לרוב בעד עצמן: בארץ חמה כמו ישראל, הגובה תורם קרירות לילית ולפרשי שמעטרות שמעניקים לכרם הזדמנות לגדל ענבים מאוזנים יותר. למעט רמת הגולן, אין בישראל מקום גבוה כמו הגליל. תוסיפו לזה את המגוון הגיאולוגי והטופוגרפי שניתן לצמוא פה, ותקבלו משואה פשוטה: הגליל = אזור היין המרתק ביותר בישראל.

הנטיעות הראשונות של פננים עבור היקב התחילו כבר שנת 1996, עם כרמי יפתח ומלכיה. השמות עלולים להטעות מעט: שני הכרמים הללו נטועים בגובה של כ-430 מטרים בעמק קדש, שנחשב כאחת מהצלחות הגדולות של נטיעות כרמים בגליל. הבעלות על הכרמים היא של הקיבוצים הללו, ומכאן שמם. הבציר הראשון מכרמים אלה היה בציר 1999, וכל התנובה הלא גדולה השתלבה בבקבוקי יקבי רמת הגולן. שנה אחר כך כבר נולד יקב הרי גליל.

נולד, אבל עדיין היה חסר בית. את שני הבצירים הראשונים קלטו והכינו בעצם ביקבי רמת הגולן. הבציר הראשון, בציר 2000, היה יתום מבחינות רבות. חלק גדול מהאחריות נפל על כתפיו של **גבי סדן**, שהחזיק בתיק היינות האדומים-מבועבים-קינוחים ביקב האם. "הרוב המכריע של הענבים היה מזנים אדומים, לצד כמות לא גדולה של שרדונה", מספר גבי. "המודל השיווקי דיבר על קברנה ומרלו בשתי רמות איכות, רגילה וזרזרב, וזהו בעצם. אבל היו גם רעיונות אחרים". לגבי הקברנה לא היה לאף אחד ספק. הקברנה של עמק קדש הוכיח את עצמו כאחד הטובים בישראל, שנה אחר שנה. היה ברור כי יהיה אפשר להוציא ממנו יין רזרב באיכות גבוהה. המרלו היווה סוג של סימן שאלה. אף אחד לא היה יכול להמר על מרלו מספיק איכותי בסדרת זרזרב, וממילא, אף אחד גם לא רצה. התוכנית, יחד עם היין, חיכו ליין קבוע שייקח עליהם אחריות.

ואכן, מייד עם סיום הבציר, קיבל גבי פנייה רשמית להפוך ליינן הראשון של הרי גליל. אפשר להניח שזהו גם הרגע בו נולד היראון הראשון, שייצג תפיסה חריגה בנוף היין המקומי. חוץ מהקצרין המיתולוגי, כל יינות הבלנד ביקבי ישראל ניצבו בבסיס הפירמידה. ראו למשל את הר חרמונו, את האדום. מי שבצל ועוד. והנה, בהרי גליל, אולי כנאטיתזה ליקב האם מהגולן, הפירמידה התהפכה על ראשה. יין הדגל של היקב היה בלנד! כיום זה נראה די ברור, אבל אז זו היתה גישה לא מאוד מקובלת. "זה נכון", אומר גבי, "היתה מחשבה שיווקית כזו מאחורי העניין. אבל בצורה הכי ברורה, כל הבלנדים שעשייתו היו מוצלחים הרבה יותר מהיינות הזנים לבדם".

היראון הראשון

"ככה, בעצם, נולד היראון הראשון. הוא פשוט צמח מתוך חומר הגלם שהיה לנו באותה שנה, כי הוא היה היין השלם ביותר שיכולנו להפיק". בסופו של דבר הבלנד התייצב על 60% קברנה, השאר מרלו, והיראון הראשון בשושלת יצא לדרך.

צרכני היין קיבלו את היראון הראשון בחשדנות מסוימת, שנבעה בעיקר בגלל המחיר הייחודי - 82 שקלים. יין הדגל של יקב הרי גליל נמכר בזמנו במחיר שהיה נמוך מהרבה יינות אחרים. למעשה, המגמה הזו נמשכת עד היום. יראון נחשב לאחד היינות המתמחרים בצורה ההגונה ביותר בישראל, בוודאי בהתחשב במיתוג ובאיכות המוחלטת של היין. "התמחרות הייחודית של חלק מהאסטרטגיה של היקב מימיו הראשון", אומר גבי סדן. אבל החשדנות התחלפה די מהר בהערכה ובכבוד רב. אלה מאיתנו שהיו מספיק נחושים לרכוש כמות מהיין, ומספיק חכמים לא להקשיב למבקרים כאלה ואחרים שטענו שהיין מת, יגלו בבקבוק שלהם חוויה עוצרת נשימה, נכון לשלהי 2011.

אחד הדברים שמקסימים ביותר ביראון הוא השיקוף שהוא עושה לכרמי היקב. היין של שנת 2001 מציג לראשונה פרי מכרם יראון, שמצטרף לתוצרת של עמק קדש. "הפרי של עמק קדש מייצג עבורי את הבאסיס - צליל עמוק, כבד ומהדהד", אומר גבי סדן. "הפרי של יראון תרם את הטונים הקלים והמעודנים יותר, ולדעתי איזן בצורה מקסימה את הבלנד". כאן עלה אחוז הקברנה ל-78%, כשחלק לא מבוטל ממנו מגיע מהכרם החדש.

היקב החדש ביראון נחנך ביום הראשון של שנת 2003, כמעמד מי שהיה אז שר התמ"ת, **אהוד אולמרט**. כמה חודשים קודם נקלטו בכמנה המרשימים, שעדיין נחשב לאחד היפים והמתקדמים בישראל, ענבים מבציר 2002. במטב לאחור, היה זה אחד הבצירים המאתגרים והקשים של העשור הקודם, אם לא הקשה ביניהם. כמה ימי חום קיצוני באוגוסט שרפו, ממש כך, חלקים מהפרי, ועכבו את ההבשלה לתוך תקופה של גשם ולחות. את האדום. מי שבצל ועוד. והנה, בהרי גליל, אולי כנאטיתזה ליקב האם מהגולן, נאלץ להתמודד עם רמות אלוהול גבוהות למדי. "לנו לא היו הרבה ברירות", אומר גבי סדן. הפינו נואר שלנו נקלט ברמת הגולן, השאר נאלץ לחכות שהיקב יהיה מוכן. אבל בכך הכל היראון היה יין מוצלח. בוודאי בקונטקסט של השנה, והוא אפילו הלך והשתבח עם הזמן, לא תמיד תופעה טריוויאלית". הבלנד, אגב, הציג שוויון כמעט מלא בין הקברנה למרלו, עם עדיפות קלה לראשון (54%). נראה כי ארץ הקברנה למדה לעבוד עם מרלו ולקבל ממנו תוצאות אמיןות, אבל זו תהיה השנה האחרונה בה הבמה תהיה שייכת אך ורק לשני הזנים הללו.



טעימת אורך של יינות יראון

יראון 2001-2002-2000

יראון 2000:

לפני שנה כבר הספדת את היין וטענתי שהוא מתבגר בכבוד. אפשר לשלוף תירוצים, ואפשר להודות בטעות. אני אשלב בין השניים. הבקבוק שטעמנו בנובמבר 2011 היה לא פחות מדהים. להגנתי, גם היינן שהכין אותו (גבי סדן) וגם היינן הנוכחי של היקב (מיכה ועדיה) טוענים שהיו כמה שנים שהוא נראה נמוך. איזה גמור ואיזה נעלים.

אף אחד לא היה מנחש שזה יין בן 11. הוא היה מלא פרי, רענן, ללא ריחות של גיל וללא קמט בהופעתו המבריקה. מאוזן, חלק, הרמוני, מענן. זה היה יין של קונצנזוס בקרב חברות הטועמים המאוד מוכובות שלנו. מי ששוד מוצא בקבוק - זה הזמן לעונג גדול.

יראון 2001:

"גדול" במיסודי, מרגיש אולי קצת מגושם אחרי היין הקודם, וברגע הראשון אפילו הרגיש מעט מפורק. ההמלצה שלנו - לחלוץ את הפקק חצי שעה לפני השתייה. האוויר עשה לו רק טוב. היין התעדן והרגיש הרבה יותר הרמוני. בכל מקרה - הוא מרגיש צעיר. בצבע, באף, בעוצמה, יין טוב, שאפשר אפילו לשמור לעוד כמה שנים.

יראון 2002:

בציר קשה כבר אמרנו? האף כבר מרגיש עייף, בשל, מעט פורטי והרבה שוקלדי. חד מימדי ביחס ליינות הקודמים. משזה נאמר, אפשר לספר על החמיצות הטובה והמרעננת, על הנפח שממלא את הפה, על האיכות הגבוהה, בוודאי ביחס לבציר הבעייתי. לשנת. לצד השמחה והגאווה שבחונכת מבנה היין החדש, החל הכרם המקומי ביראון להפגין סימני מוקנה. בבציר 2003 איכות הפרי של הכרם כבר לא הספיקה ליי ה"דגל". "בקושי ליינן הבסיסי", אומר גבי. נראה כי הוא נתקף בוירוסים, תופעה שכיחה בישראל. כיום חלקים גדולים מהכרם כבר לא קיימים, ביניהם החלקות שתרמו פרי לשני בצירים של יראון. לראשונה בתולדותיו, הכל היראון מעט סירה (7%) לצד הקברנה והמרלו. נשמע מעט, אבל השינוי הסגנוני היה די ברור ובלוט, אולי בולט מדי. הבציר נחשב לבציר מוצלח, ודאי מול 2004, הבציר שהגיע אחריו, שהתאפיין בשפע של פרי אבל לא באיכות מסחררת ראשים. טעימת היין תספק לנו הפתעה גדולה.

בציר 2005 נחשב לבציר עוצמתי ועשיר, אבל בתולדות היקב והיראון בפרט הוא יירשם כבציר האחרון של גבי סדן. גבי בצר את הפרי, בחר את מה ששיועד ליראון, אבל הערוב הסופי היה באחריות היין החדש, מיכה ועדיה, שהגיע אחרי קדנציה מוצלחת ביקבי רמת הגולן.

"הטאץ' הסופי והביקבוק של היראון 2005 היו באחריות מיכה", מספר גבי. "אבל במחווה מאוד יפה הוא הזמין אותי להשתתף בתהליך, ויתרה מזו - העניק לי את הזכות לחתום על התווית, למרות שזה היה כבר עמוק בקדנציה שלו". חוץ מיינן חדש, הבלנד התהדר גם במרכיב חדש - 2% של פטיט ורדן, שהצטרפו ל-4% סירה, 44% מרלו ובדיוק 50% של קברנה סוביינון גלילי, עשיר ובשל.

יראון 2003-2004-2005

יראון 2003:

השנה הראשונה עם סירה בבלנד, וזה מורגש בטעם הקצת מתקתק. נפח אדיר, בשלות מחניפה, וכמו כל היראונים - הוא מרגיש עדיין צעיר ורענן. "מתחבק עם ה-2000", אמר אחד. "כן, אבל עם הרבה יותר בשר ושרירים". יין שיעבוד היטב עם אוכל.

יראון 2004:

לא צפינו להרבה. קיבלנו המון. הפרי יותר בכיין "אדום" ומהודק, מאוד אלגנטי וטרי. אם היינות שכביבי, ה-05-03 בנויים לרוחב, היין הזה הוא כמו קרן לייזר שרצה לעומק. הכי בורדו, אם אפשר להיגרר לקלישאות, ואולי היין הכי מעניין למפגש חוזר בעוד עשור, כפי שטוען האיש שחתם על התווית. לשמור מכל משמר ולא לשכוח לקרוא לי.



טל סומלייה

חברי ועדת הטועמים

אלדד לוי

גבי סדן, יינן הרי גליל עד 2005: 2007

דורון רב הון, יינן עמק האלה עד 2011

בועז מזרחי-אדם, יינן ביקב הרי גליל, לשעבר

חבר בצוות הייננים של יקבי רמת הגולן

מיכה ועדיה, יינן הרי גליל

אהוד ולטר, אספן

אורי כפתורי, יועץ יין ויבואן

אורי וישקין, מנהל מזון ומשקאות קבוצת נואר

אבירם כץ, סומלייה טוטו ועיתונאי על השולחן

יראון 2005:

איזה עושר!

יותר אלוהול, יותר מנטולי, יותר פלפל שחור-לקריץ, יותר פרי שחור, יותר מרוכז ודחוס. אנחנו כבר מתחילים לזוהות את הדפוס: יש ביראון משהו מעורר כבוד, דיוק לצד יכולת התיישנות מצוינת במונחים מקומיים, ושיקוף חד משמעי של איכות הבציר וסגנונו.

סיכום ביניים: המסדר יעבור לדום, יחליף את היינן, וייצא לדרך חדשה. כמה חדשה?

קשה לפשוט את בציר 2006 בכלים אוביקטיביים, ולקרוא למלחמה שהתחוללה בקיץ 2006 "מודל רע" זה סוג של אנדרסטייטמנט. ובכל זאת, עבור רוב היקבים בגליל הבציר התחיל בזמן, שזה בדיוק יום למחרת הסכם הפסקת האש. ובכל זאת, זה קרה אחרי תקופה מאוד קריטית בה אי אפשר היה לטפל בכרמים. בחצר היקב התמקמה סוללה ארטילרית, בכרמים - טנקים. "למזלנו, הנזק היה מינורי", אומר מיכה. אולי כדי ללכת על בטוח, הרוב המכריע של הענבים הגיע מעמק קדש. (58% קברנה, 37% מרלו, 5% סירה).

עמק קדש, כרמי יפתח ומלכיה, הוא הלב של היראון, לפחות בעשור הראשון של חייו. "מעבר לטוראר הבציר של 2007 ניתן הצצה ראשונה למה שיש להציע. כרבע מהענבים של היראון של בציר זה הגיעו מכרם משגב עם, הכרם הצפוני ביותר בישראל שגובהו כ-700 מטרים. מאוחר יותר, בשלב הסיכומים, יקבל היין הזה מחמאה גדולה מהיינן הקודם של היקב, שיבחר בו כאחד משני היראונים האהובים עליו ביותר. בציר 2007 נחשב לבציר קשה עבור אנשי הגליל, ובכל זאת הצליחו אנשי הרי גליל להציג יין מצוינן תחת התווית. 7% סירה הצטרפו לרוב של קברנה (62%) ומרלו, כדי ליצור יין שמציג עליית מדרגה מול ה-2006.

בציר אחד אחר כך, הציג יין כמעט שלם, בוודאי הכי מעניין מהטריו של מיכה.

היראון של 2008 חוזר במידה מסוימת למקורות - בלנד בורדו מבוסס קברנה ומרלו. אבל בניגוד לבציר של 2000, מיתוסים לצמד הזה גם פטיט ורדו (9%) וקברנה פרנק (10%). הקברנה פרנק מגיע ממלכיה, אחת ההבטחות הגדולות של העתיד, וכל השאר עדיין מעמק קדש. הזנים הנוספים, מעבר לקברנה סוביינון והמרלו, ניטעו בשנת 2003 ומטרתם העיקרית היתה ועודנה להשביח את היראון. בציר 2008 הוא הרגע שלהם להצטרף לקונצרט, וכפי שנגלה, בהצלחה מאוד גדולה.

בציר 2009? כבר מבובק. מיכה שומר את הקלפים קרוב לחזה. "הוא לא נראה טוב עכשיו, קצת אחרי הביקבוק. נטעם אותו בעתיד הקרוב. יש למה לצפות, באחריות".

יראון 2006-2007-2008

יראון 2006:

נוף מרוב, יין ארוך ורחב, פרי שחור לצד מנטה ואקליפטוס, מבנה טוב שאולי מרגיש מעט חסר ב-Mid Palate. למרות החלפת הייננים, יש תחושה של המשך הדרך הקודמת.

יראון 2007:

בציר קשה? בתיאוריה. היין מציג עליית מדרגה מול הבציר הקודם, אומנם הוא קצת מתקתק אבל עם הרבה תיבול ועושר, ואופי ייחודי ומתמסר, שלא לומר חנפן. יין מצוינן.

יראון 2008:

השלישי של מיכה, ממשיך לשמור על הסגנון ובכל זאת להציג פנים אחרות. יין מתובל ורחב אבל עדיין מהודק, מאוזן ייחודי אבל בלי לוותר את מבנה, תחכום ומורכבות. אחד המצטיינים אי פעם, ולאור הטעימה המרתקת - לבטח אחת הקניות הטובות בישראל של 2011.

ההמלצות האישיות של הטועמים:



אורי כפתורי, יועץ יין ויבואן:

"2000"

גבי סדן, יינן הרי גליל עד 2005:

"2007, תוצאה כל כך טובה משנה כל כך בעייתית, וכמוכן ה-2000 המרתק".

אורי וישקין, מנהל מזון ומשקאות קבוצת נואר:

"2000, 2004, ואי מאוחר יותר על ה-2008".

דורון רב הון, יינן עמק האלה עד 2011:

"2004 השונה בהיבן 2007".

בועז מזרחי-אדם, יינן ביקב הרי גליל, לשעבר חבר בצוות הייננים של יקבי רמת הגולן:

"2000 לצד ה-2004".

אלדד לוי:

2008 הכי רלוונטי - אפשר לקנות בקלות, לשמור, 2000 להעריץ.

מיכה ועדיה, יינן הרי גליל:

"2000 לצד ה-2004".

אהוד ולטר, אספן:

"2000 לצד 2004".