

אזורי גידול

איתי להט – יינן יועץ לייצור ועשיית יין, על שאלת אזורי הגידול: מה קובע אותם ומה השפעתם על היין.

שאלה: יינן א' מגדל ענבים מזן קברנה סוביניון במצפה רמון, בוצר בזמן ומפיק יין. יינן ב' מגדל אף הוא קברנה סוביניון אך בעמק קדש, גם הוא בוצר בזמן ומפיק יין. מהם הגורמים להבדלים המהותיים בין היינות שיצרו?

תשובה אפשרית: השוני נובע מהבדלים בממשק הגידול, מיכלי תסיסה, ניהול תסיסה, מיקרו ביולוגיה ביקב, שימוש בעץ וכדומה.

הכול נכון, אך מה אם ננסח את השאלה אחרת? יינן א' מגדל קברנה סוביניון במצפה רמון ובעמק קדש בממשק דומה, הוא בוצר בזמן ומפיק את היינות בנפרד באותו יקב ובאותה שיטה. עכשיו מהם הגורמים להבדלים המהותיים בין היינות שייצרו?

תשובה: בית הגידול. והגורם המשפיע ביותר על בית הגידול הוא האזור הגאוגרפי שבו הוא נמצא.

עולם היין סובב סביב מאפייני הגידול השונים. אלו מכתבים במידה רבה את זני הענבים שיגודלו ואת סוגי וסגנונות היין שיופקו מהם. בנוסף הם משמשים כלי שיווקי רב ערך לבידול ולזיהוי יינות. שלושה

כלים שיווקיים משמשים את יצרני היין: זן הענבים,

המותג ואזור הגידול. למרות שמבחינה כמותית האזוריות היא רק השלישית בחשיבותה, ככל שרמת המעורבות של הלקוח גבוהה יותר, וכך גם איכות ומחיר היין שירכוש - כך עולה גם ערכו של אזור הגידול בעיניו. הדגשת איזור הגידול מסייעת ללקוח להבדיל בין יינות המיוצרים מאותו זן ובין מותגים שונים, כאשר הזנים אינם מצוינים בהדגשה או בכלל.

וכך לאורך השנים הפכו מספר אזורי יין לסמני איכות של זני ענבים וסגנונות יין. בכל מקום בעולם שבו מגדלים קברנה סוביניון, תושווה התוצאה ליינות בורדו. מגדלי הפינו נואר באשר הם, נושאים עיניהם אל נקודת הייחוס – בורגון. הדבר נכון גם לסוגי יינות. כל יין נתזים נשפט על פי דמיונו

לשמפניה, ואיכותם של יינות מחוזקים על פי אמות המידה שנקבעו לפורט.

אגב, רשימת סמני האיכות לא ננעלה בנקודת זמן כלשהי בהיסטוריה, ואזורי גידול חדשים ומצטיינים מצליחים להסתגל אליה מפעם לפעם. כך לדוגמה מוזכר אזור מרלבורו שבצפון האי הדרומי של ניו זילנד בנשימה אחת עם פואי פומה אשר בקצה עמק הלואר כסמני איכות ליינות המופקים מסוביניון בלאן.

איתי להט

יינן-יועץ ואגרונום גפן, בעל ניסיון של למעלה מתריסר שנים בעולם היין.

בעל תארים מתקדמים ביינאות וגידול כרמים מאוניברסיטת אדלייד - Graduate Diploma in Oenology, Graduate Certificate in Viticulture.

במסגרת עבודתו ביקבי ברקן, ביצע תפקידים מקצועיים רבים: אגרונום היקב, יינן יינות לבנים ורוזה, אחד מצמד הייננים האדומים ועוד. ייצור יינות מכל אזורי הגידול ומרוב הזנים הקיימים בארץ, החל ביינות עממיים וכלה ביינות יוקרתיים מהמוערכים והמעוטרים בישראל, אשר זכו בפרסים בתחרויות נחשבות בארץ ובעולם. כיום עוסק איתי ביעוץ ליקבים פרטיים ומסחריים, הוא מעביר סדנאות יין מקצועיות ולחובבים וטעימות יין מודרכות.

ליצירת קשר: itay@itaylahat.co.il

אתר אינטרנט: itaylahat.co.il

בחירת אזורי הגידול המתאימים לנטיעת ענבי יין תלויה במטרה שלשמה ניטעו הגפנים. בראשית ההתיישבות הציונית בארץ ישראל בשלהי המאה ה-19, היה זה הברון רוטשילד שעודד ומימן נטיעת כרמים. לפיכך ניטעו ענבי יין במושבות הברון – ראשון לציון, רחובות וזכרון יעקב תחילה ובבנימינה, גבעת עדה ומזכרת בתיה מעט מאוחר יותר. לא בדיוק בחירת אתרים מדעית. מאוחר הרבה יותר, החל בסוף שנות ה-50 ובמהלך שנות ה-60 וה-70 של המאה ה-20, החליפה הסוכנות היהודית את מקום הברון כמעודדת נטיעת כרמים. גם הפעם השיקול המרכזי היה תמיכה בהתיישבות.

הקצאות לגידול כרמי יין ניתנו כשם שניתנו אישורים להקמת לולים למטילות - כחלק מתפיסה חקלאית התיישבותית כללית. כך ניטעו ענבי יין במושבים בנגב הצפוני, עמק יזרעאל והתענכים, אזורים חמים מאוד ובלתי ראויים לגידול ענבי איכות, אך גם במבואות ירושלים ובגליל העליון. חשוב לציין כי דווקא הסוכנות הייתה זו שבשנות השבעים עודדה נטיעת זנים מקלונים חדשים שאך הובאו לארץ מהזנים קברנה סוביניון, סוביניון בלאן ושנין בלאן. כל זאת בענף שהסתמך עד אז כמעט לחלוטין על קריניאן, אליקנט בושה, גרנאש, קלרט, סמיון, בורגר ומוסקט אלכסנדרוני. הסוכנות לא רק עודדה נטיעה, במקרים רבים סיפקה שרותי הדרכה לכורמים ואף שרותי עיבוד במושבים בעלי כרמים שיתופיים כדי לשמור על ההשקעה ולמנוע נטישה.

נטיעות כרמים על ידי מהגרים באתרים שנבחרו רק כיוון שבנקודה זו השתקעו אינה מאפיינת את ישראל בלבד. מהגרים גרמנים לותרנים שנמלטו ב-1938 מפרוסיה השתקעו מעמק הבראוסה באוסטרליה ונטעו כרמים. רק שמקורותיו, להבדיל, הולידה סמן איכות עולמי נוסף – בארוסה שיראז.

ציונות זה חשוב, אך ישנן עוד סיבות שלשמן נוטעים כרמים – ייצור יין למשל. נטיעת כרם היא בראש ובראשונה החלטה שיווקית. לכן לפני בחירת האזור והתאמת הזנים יש לסמן את המטרות. ראשית יש להחליט האם הכרם אמור לשמש להפקת יינות יוקרתיים או יינות בייצור המוני. כאן חשוב להבהיר כי ייצור המוני אינו מילה נרדפת ליין רע, ההפך הוא הנכון. יינות הפונים לקהל רחב מאד חייבים להיות טובים ועקביים. גם אם לא יוצאי דופן באיכותם.

ראשית אתייחס לשיקולים בבחירת אזור הגידול עבור ייצור יין המוני. במקרה זה המטרה היא להגיע לאיזון בין איכות ענבים מקסימלית ועלות עיבוד מינימלית. לפיכך נבחר אזור שבו ניתן למצוא שטחים נרחבים, רציפים וזמינים, עם טווח קרקע נוח לעיבוד, וכן קרקע אחידה ככול האפשר בנתוני הכימיים והפיזיקליים וגם פורייה במידה. לקרקע נתאים זני ענבים שיכולים לשמור על איכות טובה גם ביבולים גבוהים. בין הזנים העומדים בתנאים אלה ניתן לציין את הארגמן האדום והקולומבר הלבן. אולם שמם של אלה חסר ערך שיווקי. בכדי להעלות את ערכו של בקבוק היין יש להתאים זנים אציליים, כאלו ששמם קשור ביינות יוקרתיים באזורים ידועים, אך עדיין מסוגלים להתאים עצמם לתנאים שהכתבנו ובנוסף להזכיר במשהו את זוהרם של אזורי הגידול הידועים יותר.

כאן נכנסים לתמונה גורמים אקלימיים. אם ציינו כי הגורם המשפיע ביותר על בית הגידול הוא האזור הגיאוגרפי, הרי שהאקלים המאפיין את האזור הגיאוגרפי הוא הגורם המשפיע ביותר על ההרכב הכימי של הענבים ומכאן על הפוטנציאל האיכותי של היין. בכרמים מושקים, טמפרטורה היא ללא

ספק הגורם האקלימי המשמעותי ביותר. לכן כדי לאפיין אקלים של אזור גידול מודדים טמפרטורות מקסימום ומינימום יומיות, מהן מחשבים ממוצע יומי ומשרעת.

קיימים מספר מודלים אקלימיים לאפיון אזורי גידול. המודל הוותיק מציע חלוקה ל-5 אזורים אקלימיים הראויים לגידול ענבי יין, מהקר ביותר עד החם ביותר. החלוקה נעשית בהסתמך על חישוב סכום יחידות חום לאורך עונת הגידול מהיום הראשון באפריל ועד האחרון באוקטובר. יחידות חום יומיות מחושבות על ידי חיבור 10 מעלות מהממוצע היומי.

מודלים אחרים מציעים התייחסות לממוצע הטמפרטורות בחודש החם בשנה, יולי בחצי הכדור הצפוני, או לממוצע הטמפרטורות בחודש האחרון לפני הבציר. חודש זה מאופיין בשינויים מהותיים בהרכב הכימי של הענבים והוא החשוב ביותר ביצירה ובפירוק של התרכובות הרלוונטיות לאיכות היין. גם למשרע הטמפרטורות נודעת השפעה רבה על הרכב הענבים, ומובן שנתון זה בא לידי ביטוי בהגדרת האקלים האזורי (ימי או יבשתי). וכך, לאחר אפיון האקלים באתר הנבחר, מאתרים אזורי יין בעולם בעלי אקלים דומה ונעזרים בהצלחת הזנים הנטועים בהם כדי להעריך את סיכויי הצלחת באתר שנבחר.

גישה זאת יכולה להתקיים גם לבחירת אתרים בעלי פוטנציאל איכות גבוה יותר. אולם במקרה זה מקובלת יותר הגישה הפוכה, סימון המטרה - הזן שרוצים לגדל וסגנון היין הרצוי, ואז איתור אתרים בעלי אפיון אקלימי דומה לקיים באזורים בעלי מוניטין בגידול הזן האמור. במקרים אלה חשוב לבחון גם את האקלים המקומי האופייני לאתר עצמו (מזו-אקלים) ולא רק האזורי. לכן בבואנו לחפש אתר האתר המושלם נתייחס גם לגובה, למפנה ולשיפוע ומובן שגם לסוג הקרקע ולעומקה. זאת הסיבה שחלק מהכרמים בעלי פוטנציאל האיכות הגבוה יותר נטועים בתוואי שטח קשה ואף קשה מאוד לאיבוד.

באיזה מודל אקלימי שנבחר, ואיך שלא נהפוך בו, ישראל מאופיינת באקלים חם בהשוואה לרוב אזורי היין הבולטים בעולם. לכן, למעט מקרים בודדים, הכרמים האיכותיים נמצאים באזורים הגבוהים - רמת הגולן, גליל עליון, ההר המרכזי והר הנגב. הגובה מפצה על המיקום הקרוב יחסי לקו המשווה, בין קווי רוחב 32'-33', בכמעלת צלזיוס אחת לכל מאה מטרים.

עד לשנות השבעים ציון שמות אזורי הגידול על תוויות יין ישראלים נעשה בעיקר ביינות שיועדו לייצוא. בעקבות דרישת השוק האירופי התכנסה וועדה שמטרתה הייתה עיגון בתקנות המדינה של אזורי הגידול והגדרתם הגיאוגרפית, וכן הגדרת זני הענבים הראויים לשאת את שם האזור הגיאוגרפי. כך חולקה הארץ לחמישה אזורי גידול: שומרון, נגב, שמשון, גליל (כולל רמת הגולן) והרי ירושלים. כל אזור חולק למספר תתי אזור. על פי התקנות, כדי שבקבוק יין יוכל לשאת את שם האזור או תת האזור על התווית עליו להכיל יין העשוי מזן אחד או יותר מרשימת הזנים הראויים, כאשר לפחות 85% מהם גודלו באזור המצוין.

את החלוקה והגדרת הגבולות ניתן למצוא בקובץ התקנות 3663 תשל"ז - 1977, ולמקרה שתהיתם – מאז ועד היום (2005) לא עודכנה החלוקה.

החלוקה לאזורי גידול היא מיסודות עולם היין. אזורי הגידול השונים אחראים במידה רבה להבדלים בין סוגי יין וסגנונות שונים וכן לשוני בין תרבויות והבדלים משני צידי הדלפק - היצרנים מצד אחד והצרכנים מעברו השני.

בישראל הולכת ומתפתחת מודעות לחשיבות האזור והשפעתו על האיכות ועל אופיו של היין. אין זו הפתעה לאור העובדה שהיקבים בשנים האחרונות טורחים להבדיל ולהדגיש את מוצא הענבים.