

הקיץ הזה תשתו לבן

פורסם אחרי תחרות "אשכול הזהב", אביב 2008

ביום קיץ חם אחד התבקשתי להעביר סדנת יין כאחת מהתחנות במסלול טיול ג'פים לרגל יום הולדתו של אלוף פיקוד דרום דאז. בטמפרטורה שנשקה ל-40 מעלות, מתחת לסוכת גפנים, חיכו לג'יפאים השועטים בקבוקי קברנה סוביניון חמימים, בקבוקי שרדונה מצוננים טבולים בשמפניות עם קרח ויין אחד עשוי היטב - אני. מיוזעים יצאו אנשי החבורה מרכביהם, פסעו אל הסוכה וכאיש אחד מזגו לעצמם קברנה סוביניון אדום וחם.

ישראלים, ולא רק קצינים בכירים, מעדיפים יינות אדומים, גם בקיץ, גם כליווי לדגים וגם כמשקה מרענן. כ-70% מכלל צריכת היין בארץ היא של יינות אדומים, במה שנשאר מתחלקים יינות לבנים, רוזה ויינות נתזים. לא כך המצב אצל שכנינו באגן הים התיכון. רק 15% מהיינות הנמכרים ביוון הם אדומים, באנדלוסיה שותים בעיקר שרי לבן ומצונן ודרום צרפת היא בירת הרוזה.

קולינריה היא עניין של גיאוגרפיה. ולא בכדי יינות לבנים וסמוקים דומיננטיים באזורינו. בימים חמים יעדיפו רוב האנשים משקאות מצוננים, ולמאכלים שמנוניים או עשירי חלבונים ובעלי מרקם עדין, וחמיצות או חריפות קלה המאפיינים את המטבחים הים תיכוניים, מתאימים יינות בעלי חמיצות פריכה, ועפיצות (תחושת יובש בפה) נמוכה. יין לבן כבר אמרנו?

למרות המספרים המדברים בעד עצמם, ישנה בארץ תחושה של שינוי בקיצים האחרונים, אמנם לא במספרים מוחלטים, אבל בהחלט במגוון היינות. עד לא מכבר ניתן היה למצוא על מדף הלבנים האיכותיים הישראלים דומיננטיות מוחלטת לשני סגנונות בלבד - שרדונה שתסס בחביות עץ וסוביניון בלאן ארומאטי, רובם ככולם מיקבים גדולים.

לאחרונה נוסף הווייניה, זן הענבים הלבן הדומיננטי בצפון עמק הרון, לרפרטואר היינות הלבנים. אך השינוי המפתיע הוא במבחר היינות המוצעים למכירה הנובע מכמות הולכת וגדלה של יקבי בוטיק המייצרים כמויות קטנות של יינות לבנים ויינות רוזה.

עד כה הסתפקו רוב יצרני הבוטיק בייצור יינות אדומים ומתוקים בלבד. הסיבה העיקרית לכך נעוצה בקשיים טכנולוגיים והיעדר ידע. אך הרצון לגוון והדרישה לסל מוצרים רחב ומתוחכם יותר היו מוטיבציה מספקת עבור יקבי בוטיק לקפוץ אל המים הקרים.

זאב דוניה כתב באתר היין הישראלי במהלך הבציר האחרון, בעוד הוא שוקד על עשיית היין הלבן הראשון מיקבו סוסון ים - שעשיית יין אדום היא "Piece of cake" לעומת עשיית יין לבן. שוקי ישוב, יין יקב עגור, ייצר את היין האדום הראשון שלו בבציר 1999. השנה הוא משיק לראשונה יין לבן. לדעתו, "עשיית יין לבן היא תעודת בגרות ליקב" הוא מוסיף ומספר כי "התרגשותו בעשיית היין הלבן הראשון, הייתה זהה להתנסות הראשונה שלו בעשיית יין בכלל, כאילו שבראשונה"

איתי להט

יין-יוצץ ואגרונום גפן, בעל ניסיון של למעלה מתריסר שנים בעולם היין.

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

במסגרת עבודתו ביקבי ברקן, ביצע תפקידים מקצועיים רבים: אגרונום היקב, יין 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

ואכן כך, במידה רבה, יינות אדומים נעשים מעצמם. הם הרבה יותר סלחניים וניתן לתקן חלק מהטעויות תוך כדי 'נגינה'. יין לבן לא סולח ולא שוכח, את רוב ההחלטות החשובות היין צריך לקבל עוד לפני שהתסיסה החלה - כיצד למעוך את הענבים, האם להשרות מעט עם הקליפות, עד כמה וכיצד להציל את המיץ, אלה ועוד ישפיעו על איכות היין וסגנונו עוד לפני שהשמרים החלו בפעילותם. במהלך התסיסה, שעל פי רוב מתרחשת זמן ארוך בהרבה מהתסיסה האדומה, יש לעמוד על המשמר מפני התפתחות ריחות לוואי, תופעה שכיחה הרבה יותר בתסיסות לבנות בשל תנאים קשים יותר לשמרים המתסיסים. לבסוף, כאשר היין מוכן, יש לייצבו כנגד היווצרות משקעים ומרחפים

מאוחר יותר בבקבוק, ולסננו לקבלת הברקה, תהליכים שלעיתים רבות ניתן לוותר עליהם בעשיית יין אדום. כל אלו דורשים השקעה כספית ניכרת בטכנולוגיית קירור ובציוד נלווה, אלו מהווים חסמי כניסה משמעותיים לתחום ייצור היין הלבן וכן לייצור יינות רוזה.

לא מפתיע אם כך שהסנוניות הראשונות ליינות לבנים ורוזה מיקבי בוטיק הגיעו מיקבי הבוטיק הגדולים והמאובזרים יותר כדוגמת השרדונה של קסטל והסוביניון בלאן והרוזה מיקב שאטו גולן. אחריהם עקבו (לא בהכרח בסדר הזה) יקב פלם, ויתקין, ברבדו, קלו דה גט, פלטר ואחרים. השנה יתווספו גם יינות מיקבים קטנים הרבה יותר לדוגמת יקב עגור, יקב סוסון ים ויקב אסיף שעשו את המאמץ המתבקש לייצור יינות לבנים.

אנדרי סואידן Special reserven בחיפה מאשר כי הצרכנים מחפשים היום, יותר מבעבר, יינות לבנים איכותיים ומיוחדים ומוכנים גם לשלם יותר עבורם. סואידן טוען כי הקמפיין הלבן של יקבי רמה"ג עזר מאד ביצירת הביקוש, אך עדיין חסר אלמנט חינוכי- "הצרכנים המתוחכמים יודעים אילו מאכלים להתאים לשרדונה משאבלי ולריזלינג מאלזס אך מרגישים פחות בטחון ביחס ללבנים הישראליים."

מספר מגמות בולטות במיוחד בשנים האחרונות. האחת היא ריבוי יינות שרדונה Un-Oaked, ללא תסיסה בחביות עץ, או לפחות ללא עץ חדש. עד לא מכבר מקובל היה ששרדונה עושים עם עץ או לא עושים בכלל, אך הדמיון המוגזם בין שרדוני העולם המאייס אותם על הצרכנים. רק הנסיגה מהתססה בעץ, חשפה באמת את מגוון הטעמים והריחות שזן זה יכול לייצר כשמתייחסים אליו בדרך עדינה יותר. כך אפשר למצוא היום מגוון יינות שרדונה שונים זה מזה, המדגישים את הטעמים הנבדלים של אזורי הגידול השונים (שפלת יהודה, הרי ירושלים, גליל תחתון, גליל עליון ורמת הגולן) ורמות ההבשלה השונות המשקפות את העדפויות של הייננים המייצרים.

מגמה נוספת היא ריבוי יינות בלנד (עירוב של מספר זנים). עד כה התפיסה הרווחת גרסה כי קשה יהיה למכור יינות טובים שאינם זניים במחירי פרמיום (ביין זני לפחות 85% מהענבים הם מאותו זן ענבים, וכן שם הזן מופיע בהדגשה על התווית הקדמית). כיום ניתן למצוא מגוון יינות המשלבים באחוזים שונים בין הזנים שרדונה, סוביניון בלאן וסמיון-כמקובל בין יצרני העולם החדש' כדוגמת אוסטרליה, ניו-זילנד, ארה"ב, דרום אפריקה וגם ישראל, אך ניתן גם למצוא שילובים נדירים יותר כמו ויוניה- שרדונה, או ויוניה- קולומבאר- גוורצטרמינר ואחרים.

הקיץ הזה, יותר מכל קיץ אחר לפניו ניתן יהיה למצוא בחנויות היין, בברים ובמסעדות, מגוון סגנונות של יינות לבנים ישראלים - מיותר זנים, יותר בלנדים, ויותר יצרנים מכל קיץ אחר לפניו. לכם נשאר להתנסות ולמצוא את הלבנים והוורודים שיצננו לכם את הקיץ.

איתי להט הוא יינן ואגרונום, כיום יועץ ליקבים.

itay@itaylahat.co.il