



יין יקב אורטל  
אילן זעפרני  
(מימין) עם  
איתי להט בזמן  
הכנת היין

# יין להשכיר

איתי להט, ראש התוכנית לייצור יין במכללת תל-חי, הוא גם "יין משותף" שעובר מיקב ליקב ומסייע ליזמים להפוך ענבים ליין. הלהיט התורן שלו: ויונייה לבן של יקב אורטל

בישראל הענב שומר היטב על חומצה במידה שנקטף ברמת הבשלה סבירה. יישון בחביות יכול לייצר יינות מורכבים וסמיכים שגם שומרים על ספקטרום ארומטי מרשים ובנוסף הם בעלי יכולת התיישנות. למרות שאני לא מחובבי הזן, להט הצליח לפתוח לי קצת את החשיבה כאשר טעמתי בפעם הראשונה את הויונייה של יקב אורטל.

## אורטל ויונייה 2012:

יין מרתק שעשוי מ-100% ויונייה המגיעים מאזור כרם אורטל הגבוה. הענבים נבצרו ידנית, כאשר רק הנוזל הראשוני שימש ליין. היין שהה בחביות גדולות, חלקן ישנות, על שמריו כתשעה חודשים. עוצמת הריח גבוהה ונהדרת ומזכירה ניחוחות טרופיים, קצת תיבול ופרחים עם איזון של חמיצות נעימה.

## להט לבן 2012:

יין שהפך כבר להיות להיט ועשוי מ-70% ענבי רוסאן ו-30% ויונייה. התירוש עבר לשלד שה סוגים של חביות בגדלים ובגילאים שונים, שעברו קלייה ייעודית ליישון יינות לבנים. היין שהה בחביות על שמריו במשך 11 חודשים. מדובר ביין מט-עה, המציג ניחוחות עמוקים מאוד של תה ועשבים יחד עם פרי ירוק וקצת טרופי, ועם זאת במבחן הטעם הוא יין לא מכביד ומרענן. אחד המעניינים והשונים בין יינות ישראל הלבנים.

איתי להט הוא ראש התוכנית לייצור יין במכללת תל-חי והוא בעל ניסיון רב שנים מאחורי החביות, כולל יין של יקב ברקן בין השנים 2000 ל-2007. בשעות הפנאי הוא גם "יין משותף". כלומר, מעניק את שירותיו ליזמי יין שונים ומסייע להם להפוך את הענבים למשקה האלים. יחד הם מנתחים את אישיות היקב, אישיות היין ומפתחים חזון וראייה לגבי איך היין אמור להיראות ולהרגיש בפה.

בין היקבים שבהם פעל ניתן למצוא את יקב אורטל עם אילן זעפרני, יקב כישור עם ריצ'רד ריוויס, יקב גוש עציון עם שרגא רוזנברג, עגור וצובה. מדובר ביקבים המייצרים תוצרת מגוונת, כך שאי אפשר למצוא השפעה ישירה שלו על טעמי היין, אלא רק על הפיתוח והפילוסופיה של הייצור. אבל בכל זאת יש זן אחד שלהט אוהב במיוחד, זן שעדיין לא נקלט בארץ באופן רחב והוא הויונייה הלבן. "לדעתי הויונייה הוא אחד הזנים המתאימים ביותר לגידול בישראל וגם מהנעימים ביותר לשתייה. ויותר מכך, בין היינות שייכולים ליהנות מיתרון בישראל ולהרשים גם בהשוואה כלל עולמית.

ויונייה שייך לזנים הארומטיים, אבל להבי ריל מסובניון בלאן או ריולינג, קליפת הענב טאנית, וליינות יש פוטנציאל לא רק להציג ארומה אינטנסיבית ומורכבת אלא גם גוף מלא ועשיה. באזורי הגידול הקרים

## פסטיבל יין

היום ומחר יתקיים בבית אבי חי בירושלים פסטיבל יין כשר בהשתתפות יקבי בוטיק ישראלים, שיציעו בקבוקים כשרים ושווים לקראת פסח. באירוע, לצד טעימות (כרטיסייה של חמש טעימות תעלה 30 שקלים) ותקיים סדנה שתלמד אתכם לערוך סדר פסח כהלכתו, כשהיין הוא לב הערב. במהלך האירוע גם הופעות מוסיקליות של הרכבים שונים / טל חוטינר