

## לא מסונן

☺

# גם אני הייתי בסומלייה 2017

פורסם בתאריך 8 בפברואר 2017

יריד היין "סומלייה 2017" התארח בהיכל התרבות ת"א ביומיים אינטנסיביים של סוף חודש ינואר, אני אומר "יריד" במקום "תערוכה", למרות שהכל היה ערוך ומוכן, מאורגן ומתוכנן, אך אוירת היריד ריחפה כעננה כבדה בין הדוכנים.

היא הסתננה בהתגנבות יחידים בשעות הראשונות מפתיחת הדלתות והשתלטה כליל על המתחם ככל שהתקדם היום, בהפגינה ווליום גבוה, סחבקייה ארצישראלית מצויה וקיצור תורים בנוסח מקומי.

אי אפשר להאשים את המארגנים, אלה עשו את המיטב כדי לאפשר את התנאים הטובים ביותר למציגים ולקהל המבקרים, קהל מקצועי, לו התערוכה מיועדת.

את האשם אפשר למצוא רק בנו, בני התרבות המקומית, המנסים לאמץ "תרבות יין" תוך שאנו מפשיטים את המונח מערכיו המרכזיים ומתהדרים בנוצותיו בלבד, זה כנראה עושה לנו טוב, אבל את ה"מחיר" איננו מסכימים לשלם.

### ריח בושם רוח ים

יין מתחבר אצלי להקשבה, לשימת לב לפרטים הקטנים, לחיפוש אחר איזון, ביטוי אישי, סגנון ויצירה.

כל אלה עומדים בסתירה גמורה לרעש, המולה והסחת דעת. אני אגיד את זה באופן נחרץ – אי אפשר לטעום יין בתנאי שוק הכרמל. אולי בגלל זה הרוב הנחרץ של המבקרים בסומלייה עסקו בשתייה ולא בטעימה.

אני לא אומר שכל מי שמגיע לביקור



בתערוכה צריך להקדיש את כל תשומת ליבו לטעימת היינות המוצגים בו, אבל יהיה זה יותר ממבורך אילו יזכרו גם אלה הבאים להתמנגל, לשתות ולהינות, כי התערוכה מיועדת גם (אם לא בעיקר) לקבוצה הזניחה של אלה המסתובבים עם פנקסים ורושמים לעצמם הערות על היינות שטעמו, אלה שהגיעו לשם יותר בזכות היין ופחות בגלל ההפנינג.

גילוי נאות: אני חושב שטעימת יין בתערוכה, מופתית ככל שתהיה, עשויה להיות אידאלית.

על מנת לטעום יין באופן רציני, לשיטתי, יש להקדיש לכל בקבוק לא פחות מ-24 שעות, לבחון את השינויים בו במהלך ו'להקשיב' לו ככל שהוא דורש (לעתים טעימה תתארך עד לא פחות משבעה ימים, ביינות המיועדים לשימור ארוך ו/או במקרה של יינות המתפתחים לאורך זמן רב, כמו היין הכתום של יעקב אוריה, "אלפא אומגה").

יחד עם זאת, במציאות בה למעלה מ-300 יקבים מייצרים לא פחות מ-1500 יינות שונים בכל שנה, זה בדיוק המקום לסקור מספר רב של יינות ולהעמיק את המחקר ביקבים הרלוונטיים בשלב מאוחר יותר.

### מה אני בעצם מבקש?

אני יודע שזו בקשה חריגה, אבל פעם אחת בשנה בניגוד גמור לכל מה שלימדו אתכם/ על טיפוח עצמי – השאירו את הבישום מחוץ לתמונה.

ריח הבושם (טוב ככל שיהיה) מפריע להבחין בניחוחות היין. הוא מתגבר עליו, ממסך אותו ומקשה מאוד על הטעימה. באירוע יין מכובד היין אמור לקבל את תשומת הלב (ואת המלאכה החשובה של איתור חתן/כלה אנא השאירו לאירועים אחרים).

1.כן, אני מעדיף ריחות גוף על מלחמה מתמדת בשאנל 5. מקלחת מקדימה ושימוש בדאודורנט (רצוי ניטרלי ככל האפשר) יספיקו בהחלט.

ניסיתם פעם להקשיב למישהו בסביבה הומה? הצלחתם לקלוט מה הוא אומר אילו דיבר בשקט בסביבה רועשת? זה הרי בלתי אפשרי. כך גם לגבי יין, ברוב המקרים הוא אינו צועק ואת מה שיש לו להגיד הוא אומר בלחישה.

כבדו את האנשים המאזינים לו – הנמיכו את הווליום של השיח



ה. זה יעשה את כל הסיפור הרבה יותר נעים. תרבות יין כוללת גם תרבות שיחה.

אתם נורא רוצים לטעום גם את היין בדוכן היקב המבוקש, אתם לא היחידים. תור ארוך עומד לפני הדוכן. מה הבעיה? חיתוך קטן משמאל, מרפק קטן ימינה ואתם שולחים יד ארוכה לראש הרשימה.

כן, זכיתם להגיע לפני כולם, אולי גם הספקתם לגמוע יותר יין בסופו של יום, אבל שכחתם כמה אתם שונאים שעושים לכם את אותו הדבר בדיוק בתור בסופרמרקט, בבנק ועל הכביש.

### אז מה היה לנו שם?

היקבים בישראל ממשיכים להתפתח, מגבשים סגנון, גדולים כקטנים מראים סימני עקביות ויציבות, אבל עדיין ניתן למצוא לא מעט יקבים המגישים בגאווה כמות נכבדת של יינות פגומים.

אני לא מדבר על יקבים בהם יין בודד מתוך עשרה מציג פגם קטן ולא בולט במיוחד, זה כמובן עלול לקרות והדבר בר סליחה, בעיקר כשהיין יודע היכן טעה ויעשה ככל שביכולתו להפיק לקחים לקראת הבציר הבא, אלא על יקבים המציגים רפרטואר רחב של יינות שגם עציצים לא הייתי משקה עמם.

מצאתי בשפע יינות מחומצנים, נגועי ברטנומייסיס (ברט), בעלי מינוני יתר של חומצות נדיפות ושאר מרעין ביטין.

מצאתי גם יחס ישר בין היקבים המציגים יינות אלה לבין מחירים גבוהים. אני חושב (ומקווה) כי התופעה הזאת תחלוף ככל שהצרכן הישראלי יהפוך לביקורתי וחד יותר ביכולת האבחנה שלו בזיהוי אותם פגמים.



כמובן שלא אנקוב בשמות אותם יקבים, זה לא מתפקידי, אך ממשיכה להטריד אותי שאלה אחת ללא מענה- איך הם לא מתביישים?..

אם מוכרחים להיכנס להשוואה בין היקבים הגדולים לקטנים, אז את רוב התעוזה אפשר למצוא בקרב המוצלחים שביקבים הקטנים ואת היעדרה בעיקר בקרב היקבים הגדולים, אבל גם אצלם מתחיל להתעורר ניחוח של חדשנות.

יקבים גדולים ויקבים קטנים, אם כך, אלה המונחים בהם אני משתמש, בעיקר מפני שהסופרלטיבים הישנים: "יקב מסחרי" ו-"יקב בוטיק" הפכו יותר מגבילים ופחות ממצים. הרי לכולם יש שאיפות מסחריות, כל היקבים הוצים למכור את כל היין שהם מייצרים. והמונח "בוטיק" הפך שחוק, כי העובדה שהיקב קטן אינה מבטיחה את האיכות הגלומה במונח.

תבינו אותם, הקטנים מנסים להתברג אל רשימת היקבים הנחשבים, כשהגדולים נאלצים לקצץ בעצמם את הכנפיים, להיות פחות נועזים ויותר 'נחמדים' על מנת למצוא חן בעיני קהלים יותר גדולים.

יוצא מן הכלל מקרב היקבים הגדולים הוא "רקנאטי", שם רואים יקב גדול יחסית, אשר שואף להוביל, להעז ובחלק מיינותיו גם לקבוע דעה. אולי זה לא מפתיע כשהיין הראשי עד לפני זמן קצר היה עידו לוינסון והנוכחי קובי ארביב, שניהם בעלי יקבי בוטיק קטנים ומוצלחים ("גראז' דה פפה" ו-"מיה לוצ'ה" בהתאמה), רקנאטי של השנים האחרונות מסתמן כחממה לייננים.

אני לא יודע אם זו גם המגמה ביקב תבור, אבל ניצנים ראשונים לגישה דומה אפשר למצוא בשני יינות חדשים בארסנל היינות של היקב, ה-**מרסלאן 2013** וה-**טאנט 2013**.

גם ביקב ירושלים מתחילה גישה דומה, סם סורוקה היינן מתחיל להשפיע באופן חיובי מאוד על יינות היקב, עם ה-**יובל 2016**, יין כתום חדש המבוסס על ענבי אמרלד ריזלינג, פרנץ' קולומברד ומעט ענבי מוסקט, לא יין גדול, אבל מאוד נגיש, גם במחירו (כ-60 ש"ח לצרפן). כך הוא עושה גם עם ה-**גיוורצטרמינר 2016** כשהוא מוציא אותו במחיר דומה ובגרסה מאוד ראויה של יין יבש.

## יינות ראויים לציון

כאלה מצאתי לא מעט (ובטח גם פספסתי כמה), הנה רשימה של אלה שכדאי לשים אליהם לב, אני לא הצלחתי שלא:

## יקב יפן

**גורצטרמינר 2016** – חדש וחמוד להפליא. עומד במקום טוב במרכזו של סרגל התמורה למחיר.

### יקב שטו גולן

**גשם אדום 2014** – היין זכה לתרגום עברי ל GSM הלועזי (גש"ם), אך בשנת הבציר הזו הוא מורכב מגרנאש ומורבדר בלבד (ללא סירה), יין טוב, מאוד נעים לשתייה.

**אליעד 2014** – גם יין הדגל של היקב ראוי לציון, בלנד מעניין של קברנה סוביניון וטוריה נסיונאל. תחושה של מעט בשלות יתר, אך למרות זאת זהו יין מאוד מעניין ומאוד מרשים.

### יקב סוסון ים

**פיור שנין 2015** – האח הצעיר של "ג'יימס" מהכרם הבוגר, שלא מתבייש להצהיר על גילו הצעיר של הכרם והופך את החיסרון ליתרון בולט, עם יין רענן, מעט חצוף ופשוט טעים, בלי להתחנף במתיקות יתר בפורמט המקובל לכיוון קהל יותר צעיר. זהו יין שיכול להוות שלב ביניים גם לאנשים שחוששים מיינות לבנים רציניים.

**ג'יימס 2014** – מרשים, שם מודגשים יותר טעמי החבית (9 חודשים) ומאפייני הזן בולטים גם הם, אולי בזכות הכרם הוותיק (בן 40, כבר לא ילד, בטח בקנה מידה מקומי).

**גראנש 2013** – כשהחומציות הגבוהה וטעמי הזן בולטים, למרות שהות של 22 חודשים בחביות.

**קונאה 2014** – יין חדש. עבורי זו טעימה ראשונה של יין מהזן הזה. סימנתי לעצמי לחזור אליו, ממליץ גם לכם לעשות את אותו הדבר.

**רומיין 2013** – בלנד של גראנש, סירה, מורבדר, סנסאו וקונאה. יין שמצליח להרשים ולענג בכל מובן.

### יקב בר מאור

**לילית 2014** – מעט תוקפני, אך חומציות טובה ואפטר טייסט ארוך מאוד מאוד (ונעים לא פחות) מספקים את התמורה.

**תמוז 2014** – המורכב מענבי מרלו, קברנה סוביניון ומרסלאן, באמצעותם מתקבל יין מאוד מאוזן, עם חומציות טובה וטאנינים נוכחים, אך מתאימים מאוד לגוף היין ולעצמת הטעמים.

### יקב קפסוטו

היקב הציג מספר יינות טובים, אך בלט ביניהם –

**מרקו 2014** – שהראה שהוא ממשיך להתפתח בלי הפסקה. אני מאוד סקרן לגלות כמה טוב הוא יהיה במהלך השנים הקרובות.

### יקב כהנוב

**קריניאן 2012** – שלא מתבייש במאפייני הזן.

[יקב קובננט \(סדרת Blue C\):](#)

**יונייה 2016** – עם חמיצות טובה ואפטר טייסט ארוך,

**רוזה 2016** – מענבי סירה מצטרף לרשימת הרוזטים האמיצים. לא אדמוני ולא מתוק, אלא ורוד ויבש, עם חומציות שמונעת ממנו ללכת לאיבוד לצד מגוון מנות רחב.

**סירה יונייה 2015** – שמשך את תשומת ליבי אף יותר מהשניים שקדמו לו. היחס בין הזנים יוצר סינרגיה ויין הגדול מסך מרכיביו.

[יקב כרמיזו](#)

**חמדני גנדלי 2015** – יין לבן שלא מתבייש בחמיצות, מרירות עדינה ואיזון נפלא של טעמים.

**בלאדי 2014** – יין אדום מענבים שהיו מוכרים בשם "זאני" בעבר, ועל שמו קרוי היקב כולו, וכיום עונה לשם החדש "בלאדי", לאחר שאפיון גנטי שלו זיהה כי זהו זן מקורי לאזורנו, זהו יין קליל יחסית לשתייה וארומות רעננות שאינן דומות לאלו של אף ענב יין אחר.

השפעות של האסכולה האיטלקית, שם רכש פאדי בטרשה, היינן, את רזי המקצוע.

[יקב וורטמו](#)

**שפייה לבן 2015** – אחוז אחד פחות מלהפוך לסוביניון בלאן זני (84%) עם ענבי סמיון (16%). מינרליות משולבת חומצות טובה, אפטר טייסט בינוני באורכו אך נעים, מרירות מינימלית ונאמנות לזנים המרכיבים אותו.

**פומה בלאן 2015** – סוביניון בלאן ועשרה חודשי חבית, המציגים נאמנות לטעמי הזן, אפטר טייסט חצי ארוך ואיזון בין פרי לעץ מושלם. יין לא מאוד נקי, אך בהחלט מצוין.

[יקב גרוס](#)

**אוניקס 2013** – שמוכיח גם הוא כי יין בכשרות הבד"צ יכול להיות גם מאוד כשר וגם מאוד מוצלח.

**בלק אוניקס 2013** – עושה רושם מבטיח, אבל בעיני עדיין מוקדם מליהנות ממנו באמת.

[יקב גוש עציון](#)

**סוביניון בלאן 2015** – שאינו נופל מאחיו המיובאים ומראה ללא מעט יקבים כיצד כדאי לטפל בזן הזה.

**קברנה פרנק 2013** – שהוא לא פחות מנפלא.

[יקב נעמן](#)

**קברנה פרנק 2014** – מצוין.

**קברנה סוביניון גראנד רזרב 2013** – מהסוג שנגמר מהר מדי (או שהכוס ספגה חלק נכבד מהיין, ברור, הוא הרי גם צבע אותה היטב תוך כדי ספיגה...).

### [יקב דרימיה](#)

**קברנה סוביניון 2013** – אשר שומר על הסגנון והטעמים של אחיו מהשנה הקודמת (ק.ס 12'), עם התמהיל הארומטי של הקברנה הקלאסי המשולבים בו ריחות וטעמי המנטה/ אקליפטוס/ זוטה לבנה. תענוג של יין, דווקא לחובבי היינות הרכים יותר, מרובי הרבדים.

### [יקב אהרונוף](#)

**סוביניון בלאן 2016 (דוגמת חבית)** – שענביו גודלו באזור דלתון, מחצית מהיין שהה בעץ אלון משך שמונה חודשים. עושה רושם שהיין הזה יהיה מדהים. אני אסייג רק כי מדובר בטעימת חבית ולעצמי אני רושם כי כדאי יהיה לטעום אותו שוב, לאחר הבקבוק.

### [יקב מוני](#)

היקב מראה כי הוא צלח את תחלופת היינן (לא עניין של מה בכך), ששון בן אהרון מצליח להוציא תחת ידיו ארבעה יינות עם תמורה מלאה למחיר:

**שס"ק 2015** – שרדונה, סמיון וקולומברד.

**גוורצטרמינר 2016** – חצי יבש.

**קלרט 2014** – זני בורדו.

**שס"ק אדום 2015** – שירז, סירה, ק.ס.

### [יקב גת שומרון](#)

היקב מצטרף לרשימת היקבים שכדאי לשים אליהם לב עם

**פטיט וורדו 2012** – היין שהה 30 חודשים בחביות ותסס על שמרי בר.

יין "גדול" ומאוד מרשים, לא מהזולים (כ-150 ש"ח), אבל היין הזה מעיד על סגנון חדש עבור היקב, כזה שאיני יכול אלא לברך עליו. כל הכבוד ליאור!

### [יקב מאור](#)

**סירה 2010** – מכרם תל פארס, 24 חודשי חבית והענבים מהכרם הנפלא הזה, הופכים אותו ליין מאוד מרשים.

### [יקב רמות נפתלי](#)

**קברנה סוביניון 2013** – שהוא המשך ישיר לזה של 2011 וזו מחמאה של ממש.

הוא גם הרס לי את היום, כשהוא נתן לי לטעום יין נוסף שלו, **ברברה מרלו 2014**, שהיה קרוב למושלם ומיד לאחר מכן סיפר לי שהיין לא ישווק בישראל.

### יקב אשקר

**שירז 2014** – מוצלח, אבל למעלה מכך הציג סגנון ייחודי וטביעת אצבע המדברת בשפה מאוד נשית ועדינה, היינות שלו אינם צועקים בקול רם או מנסים להרשים אותך, הם נטולי מניירות וסומכים עליך שתבחין בהם. זה יין שלא מנסה לתפוס את מרכז הבמה, אלא משתלב. לא הפתיע אותי לגלות שהוא כבר עובד בכמה מסעדות.

כדאי להמשיך לעקוב אחר היקב גם בהמשך. פייר, התרגשתי למצוא יקב מעניין שלא הכרתי קודם לכן.

### יקבי בנימינה

**אודם 2012** – סירה 95%-5% ויונייה עם 16 חודשי חבית, מסדרת אבני החושן, מעט טאני מדי, אבל לא רע בכלל.

**תרשיש 2012** – מסדרת אבני החושן, ראוי לציון. זהו קברנה סוביניון גלילי קלאסי, מעט מריר מדי, עם אפטר טייסט מעט קצר מדי, אבל יין לגמרי לא רע המספק תמורה טובה למחיר.

**מירב 2014** – היה מעניין והביא שפע פרי ונגישות גבוהה (למרות 24 החודשים בהם שהה בחבית), הוא מבוסס על תמהיל ענבים מעניין הכולל פטיט סירה, מרסלאן ושירז (אני אוהב בלנדים משוגעים, אם זה לא היה ברור עדיין), אבל הטריד אותי האפטר טייסט שלו, שהיה ארוך אמנם, אך בנוסף לטעמי הפרי היה בו משהו מעט תרופתי.

### יקב תבור

**שחר 2015** – ריזלינג יבש, שהלוואי והיה מעט יותר יבש, אך הנאמנות שלו לזן הענבים הנפלא הזה שייכה אותו באופן כמעט אוטומטי לרשימה של הטובים.

**סוביניון בלאן 2016** – שגם הוא מציג נאמנות גבוהה לזן הענבים, המון אשכוליות באף וחומציות נאה. אני אומר נאה, כי אילו היה מעט יותר חומצי יכול היה להיחשב משובח שבמשובחים, אך נדמה לי כי צוות היקב חש שהקהל יקבל אותה בפחות אהבה והערכה מזו שלי.

**טאנט 2013** – כבר הזכרתי אותו קודם לכן, כיין שאני מאוד מקווה שהוא הסנונית הראשונה למהפכה של ממש (הוא טוב מדי מכדי להיות רק ג'ימיק). הוא מציג חומציות טובה מאוד וטאנינים עזים, היקב מציג אותו כזן הענבים שהוכח מדעית כי הוא "שיאן הבריאות" מבחינת הרכבו הכימי (אולי טאנינים הם המרכיב הביוכימי היחיד אותו בדקו), אך על אף עזות הטאנינים בו, הם מתקבלים בברכה והם מתפוגגים בפה במהירות, יחד עם המרירות הקלה שבחובו. זה יין מקורי, ייחודי, טעים ומעניין כאחד. אחת ההפתעות הנעימות של התערוכה. יינני היקב – שיחקתם אותה.

**מלכיה 2013** – הוא יין מוצלח. 100% קברנה סוביניון, פרי איכותי ו-18 חודשי חבית, עם חומציות טובה וטאנינים מהסוג שגם נוכחות עזה שלהם אינה גורמת למועקה. הוא אמנם סולידי ואינו מלהיב, גם בגלל שהאפטר טייסט שלו אינו גומע מרחקים, אבל הוא עשוי טוב והוא מתאים למגוון רחב מאוד של חובבי יין.

### איתי להט



**להט אדום 2015** – סירה 85% וקברנה סוביניון 15% מכרם אורטל שבצפון רמת הגולן. זהו יין שאי אפשר להתעלם מכמה שהוא נקי ואי אפשר שלא להשתמש בו כבטיעון מנצח להתאמתם של זני עמק הרון לישראל.

## כיבוי אורות

ביליתי יומיים במסגרת התערוכה, ידעתי מראש שלא אספיק לטעום את הכל אז החלטתי מראש להקדיש את מרב זמני לטעימת היינות הישראליים ולוותר על רוב היינות המיובאים.

שמרתי על ריכוז, העליתי על הכתב סיכומים והערות, לא הספקתי להגיד שלום לרבים מידידי (ובזו ההזדמנות – אני מבקש סליחה ממי שנעלב) ולמרות כל זאת לא הספקתי לטעום ולבקר בחלק מהדוכנים.

אז מה הפלא שאני מאוכזב שכיבו לי את האורות בסופו של יום. ודרך אגב, נדמה לי שישנן דרכים מכובדות ונעימות יותר לרמוז לכולם כל כך שהיום נגמר.

נשארתי עם טעם של עוד... גם בחסרונם של יקבים כמו טפרברג, ברקן, כרמל, יתיר, נטופה, הר אודם, כישור, גבעות, בזלת הגולן ואמפורה, שהציגו בשנים קודמות אך משום מה נעלמו ממפת התערוכה.

אבל חסר לי עוד משהו, אותו אפשר אולי להוסיף בשנה הבאה – יום נוסף לתערוכה.

Advertisements



## לשתף



אהבתי ★

להיות הראשון שאוהב את זה.

## קשור

המקל והגזר- פסטיבל חוויה  
בכרם במועצת גזר  
ב-"כללי"

הירוק הכי אדום שיש- פטיט  
וורדו.  
ב-"ביקורת יין"

ימי בציר  
ב-"ביקורת יין"

רשומה זו פורסמה בקטגוריה **ביקורת יין**, **כללי**, **כתבות**, עם התגים **אהרונוף**, **איתי להט**, **ביקורת יין**, **בלוג יין**, **בר מאור**, **גרוס**, **דרימיה**, **וורטמן**, **יקב אשקר**, **יקב בוטיק**, **יקב בנימינה**, **יקב גוש עציון**, **יקב גת שומרון**, **יקב יפו**, **יקב ירושלים**, **יקב מאור**, **יקב מוני**, **יקב תבור**, **כהנוב**, **כרמיזן**, **לא מסונן**, **נעמן**, **סומלייה**