

אביטל ענבר



יומן מסע

בין הבוטניק להייטיק

כמה הערות על מצב היין בישראל,
אביב 2006

הם מכונים "יקבי בוטיק", מונח שנועד להצביע על ממדים צנועים והיקפי ייצור מצומצם-מים מאוד, אבל הכינוי לעתים מטעה: כמעט כל יקב המכבד את עצמו – ואיזה יקב אינו מכבד את עצמו? – מייצר, גם אם התוצרת שלו מסתכמת באלפים בודדים של בקבוקים בשנה, לפחות שלושה-ארבעה יינות שונים, ויש שמגדילים לעשות ומציעים שמונה יינות שונים.

כשטועמים יינות, בתערוכה למשל, אין דרך לדעת ממבט ראשון בפני איזה סוג של יקב ניצבים: מספר סוגי היין המוצעים לטעימה בכל דוכן גדול, יחסית, ומתעתע. יש יקבים ביתיים, כמו זה המתנהל מתוך בית פרטי בפרבר תל-אביבי וכבר הגיע ל-8,000 בקבוקים בשנה, או שני הממוקם בבית בבת-ים, ורבים אחרים מחוץ לערים הגדולות, שהם באמת ובתמים "יקבי בוטיק", יחידות ייצור קטנות שאין כוונה להגדילן.

לעומתם, יש יקבים עסקיים קטנים שרוצים לגדול בזהירות, ואחרים – שהושקעו בהם

< המשך בעמוד הבא >

בשורה האחרון התחוללה מהפכה רבתי בתעשיית היין בישראל. זירת היין המקומית בראשית שנות התשעים היתה מצומצמת מאוד: שלט בה ענק – יקבי כרמל מזרחי – ולצידו כמה יקבים גדולים או בינוניים, במושגים מקומיים – יקבי רמת הגולן, ברקן, בנימינה, אפרת, סגל – ואי-אלה יקבים קטנים, הנחשונים: תשבי, צרעה, מרגלית, הר מירון ועוד חופן יקבים.

מבחר היינות היה, בהכרח, מצומצם מאוד. ביום אחד של טעימה מקצועית אפשר היה לטעום את כולם.

מאז, נפתחו בקצב מסחרר 100, 120, 150, שמעתי אפילו 180 יקבים חדשים. בכל רחבי הארץ, לא רק בחבלי כרמים.

מי הם היקבים האלה? התמונה מתעתעת.

* אביטל ענבר הוא עיתונאי, מתרגם וסופר. עורך מדריך גומיו ישראל, מחבר "התענוגות של פאריס", "התענוגות של פרובאנס", "תענוגות פאריס". "תענוגות דרום-מערב צרפת" ו"התענוגות של יינות בורדו" ראו אור לאחרונה.



הכרמים בישראל נמצאים במצב של ניסוי בלתי פוסק. תמונות מיקב תשבי



יינות זניים מענבי
קרקעות מובחנות היטב.
מרכז המבקרים
של יקבי רמת הגולן

בין הבוטיק להייטק

< המשך מעמוד קודם >

כספים רבים על מנת להגיע, בהדרגה, אבל די מהר, לייצור שנתי של כמה מאות אלפי בקבוקים; כלומר, סדרי גודל שאינם עולים בקנה אחד עם המונח "בוטיק". יקב תשבי בבנימינה, שהיה הראשון, לפני 20 שנה, לפרוץ את מסגרת אגודת הכורמים ולהיעשות עצמאי, כבר מתקרב למיליון בקבוקים בשנה; כמו יקבי רמת הגולן לפני כמה שנים.

כך שעם כמה יקבים גדולים – אלה שכבר בלטו בנוף לפני עשור ויותר – ויותר מ-100 יקבים מכל הגדלים, שבניגוד ליקבי בורגוניה או בורדו מייצרים לא יין אחד או שניים כל אחד אלא יותר, מצאי היינות בישראל נסק בבת-אחת, לפי הערכה זהירה, ל-1,000 סוגים שונים בשנה. ועל כך יש להוסיף את היינות משנים קודמות, ששורדים בשוק, ואת יינות היבוא, שמספרם עצום וההיצע שלהם משתנה שוב ושוב. בסיכור מו של דבר, המבוכה גדולה, והאפשרות לעקוב אחר ההתפתחויות המסחררות כמעט אפסית. הצריכה נסקה, כמובן, במקביל. אבל ענף חנויות היין לא התפתח בקצב הייצור והביקוש. בחנויות היין אין די מדפים להציג את יינות ה"בוטיק".

לקוחות רבים עקפו את הבלבול שיוצר השפע בכך שבחרו ביקב או בשני יקבים, והם רוכשים מהם ישירות יינות לצריכתם השנתית. הדבר התאפשר מפני שמקררי היינות השתגרו בארץ החמה והלחה ונטולת המרת-פיים, ובפרויקטים יוקרתיים של בנייה מרתף יינות תקני הוא כבר חלק בלתי נפרד מהתכנון.

ניסוי וטעייה

הכרמים בישראל מצויים במצב של ניסוי בלתי פוסק, שיימשך שנים ארוכות, אולי דורות: הם כמעבדה הבוחנת בלי הרף התאמות של זנים חדשים לטרוארים (קרקע) שונים. זנים שונים הושגרו; לא תמיד בהצלחה, כי לא אחת אין התאמה מובהקת של זן לקרקע שבה נוטעים אותו ולאקלים האזורי. הפינו נואר, למשל, "מת" על בורגוניה, ועל שמפניה גם, אבל לא קל לו להיקלט במקומות אחרים. הקאברנה סוביניון, המרלו, השארדונה והסוביניון בלאן, שעליהם עדיין מושתתת, לעניות דעתי, רוב התוצרת המקומית, הם כביכול פאסה – והשיראז עכשיו אינו מאוד. בתערוכת יינות טעמתי בזה אחר זה יין מהזן סאנג'ובזה המזוהה עם טוסקנה, יין מטמפרא-

נילו המאפיין את ריוחה שבצפון ספרד, יין מזן היונייה שמגיע לשיאו ביינות הלבנים של צפון עמק הרון, ופינוטאז' שהוא פיתוח דרום-אפריקני. יקבים שונים כבר נטעו קאברנה פראן, מאלבק, פטי ורדו, והם מתחילים להשתמש בהם – שוב, בישראל כמו בישראל, הכל מהר ובבת-אחת.

פוחחו אזורי גידול חדשים. בהר הנגב, למשל. ביער יתיר. כל צלע של גבעת טרשים מצמיחה עכשיו כרם. מתגבשים חבלי יין, כמו עמק האלה, ומשורטטות דרכי יין שמטיילים בהן מיקב ליקב.

הנה כי כן, נהיינו כמיטב הגויים.

האומנם?

לא לגמרי. מה שחסר לנו כאן, בעיקר, הוא גורם הזמן ותכונת הסבלנות. בישראל נעשים הדברים, בדרך כלל, כאילו המחר אינו קיים וצריך "להספיק". ואולי זו תחושה נכונה.

ההתרחשויות בתעשיית היין לא נחננו במתינות מבורכת, לא התנהלו בדרך של בנייה איטית של תשתית ומסורת, אלא בבת-אחת: מהפכה. היא דומה במאפייניה, אם כי לא בקנה המידה שלה, כמובן, למה שקורה כאן בדרך כלל, הבולמוס הישראלי: מהפכות הסלולר, מכוני הכושר, רכבי השטח, ולפני שנים – המחשבים, הטלוויזיה הצבעונית, ועוד. שיטת ההצפה פועלת.

מה הם יתרונותיה וחסרונותיה של התעשייה

**מצאי היינות בישראל
נסק בתוך עשור ל-1,000
סוגים שונים בשנה.
ועל כך יש להוסיף את
היינות משנים קודמות,
ששורדים בשוק,
ואת יינות היבוא; ובסיכומו
של דבר המבוכה
גדולה, והאפשרות לעקוב
אחר ההתפתחויות
המסחררות
כמעט אפסית**

ההתרחשויות בתעשיית
היין לא ניחנו במתינות
מבורכת, לא התנהלו בדרך
של בנייה איטית של תשתית
ומסורת, אלא, בישראל כמו
בישראל, בבת אחת: מהפכה.
היא דומה במאפייניה למה
שקורה כאן בדרך כלל -
הבולמוס הישראלי. שיטת
ההצפה פועלת

רים להם לרכוש כל ציוד חדיש וממוחשב
לעילא המצוי בעולמנו - או להזמין במיוחד
פיתוח חדשני מרחיק לכת. אבל הם אינם
עושים כן, מפני שאין צורך. למעשה, כמעט
בכל יקב חשוב שרדה איזו "מוזרות" ארכאית.
והיין יוצא נשכר.

יין טכנולוגי

גם בישראל, אולי פרט ליקב אחד, לא
שמעתי שסוגדים להיי-טק. אבל מכשור חדיש
מאפשר לעשות את מה שמכונה "יין טכנולוגי"
גי, מושג שבצרפת משתמשים בו על דרך
השלילה, וב"עולם החדש" של היין (אוסטר-
ליה, נירזילנד, צ'ילה, ארצות-הברית ועוד)
הוא שיטה מקובלת. שימוש נכון במערכת
ייצור משוכללת יכול, למשל, למזער את נזקיה
של שנת בציר לא טובה ולאפשר לכל יצרן,
ובלבד שהוא מזין את מכליו בענבים סבירים
באיכותם, לעשות יין מתקבל על הדעת ואפי-
לו די אחיד משנה לשנה, אם כך רצונו. ואם
מוצאים פה ושם בתעשיית היין החדשה של
ישראל יינות לא ממש ראויים לשתייה, והדבר
נדיר, הרי זה מפני שהענבים היו גרועים
מלכתחילה, או שאין יודעים להשתמש כהלכה
במכשור, או שלא גילו פטרייה בחביות, או
שגילו - ובכל זאת משווקים את היין... אבל
כבר יש יקבים המוותרים על ייצור יין בשנת
בציר לא טובה או מעבירים את חומר הגלם
לסדרה פשוטה וזולה יותר - הכל כדי לבנות
מוניטין, ולשמור עליהם.

למעשה, רק יקב אחד בישראל רואה בטכ-
נולוגיה העכשווית ביותר מרכיב חשוב מאוד
בתהליך הייצור של יינותיו, וזהו יקב ברבדו, או
יקב כרמי יוסף. שותפים בו, בין היתר, שני
פרופסורים נודעים בתחום היין, בן-עמי ברבדו
ועודד שוסיוב, שירדו ממגדל השן האקדמי אל
המציאות הלוהטת. הם מודעים לסיכון שלקחו
על עצמם.

ביקב שבלב הכרמים, כרמים שלהם, הם
מיישמים בקנה מידה גדול, יצרני, ניסויים
שערכו במעבדה בקנה מידה קטן מאוד - ומק-
וים לטוב מאוד: לייצר את היינות הטובים
ביותר בארצנו. הניסוי שלהם מרתק גם את מי
שאינו דוגל במיוחד בפלאי הטכנולוגיה בתע-
שיית היין; אני, למשל.

לא שוטטתי בעולם החדש של היין - אוס-
טרליה, נירזילנד ועוד - אבל בעולם הישן,
בעיקר צרפת, סמנ-האיכות שלי, לא ראיתי
שום יקב-עילית כה היי-טקי, פרט לשאטו או-
בריון, אולי, אחד מתשעת הגדולים של בורדו
וחרגי בולט בחבורה הזו. אבל הקונצפט שם
שונה כמדומה מזה של יקב כרמי יוסף: במער-
כות הייצור ובטכנולוגיות של או-בריון, שהן
המשוכללות בעולם, שולבו חידושיו הפרטי-
ים.

< המשך בעמוד הבא >

למעשה, רק יקב אחד
בישראל רואה בטכנולוגיה
העכשווית ביותר מרכיב
חשוב מאוד בתהליך
הייצור של יינותיו, וזהו יקב
ברבדו, או יקב כרמי
יוסף. שותפים בו שני
פרופסורים שירדו ממגדל
השן האקדמי אל
המציאות הלוהטת. הם
מודעים לסיכון
שלקחו על עצמם

הניצול לטובה של הידע והטכנולוגיה
מתחיל, כמובן, בברירת הקלונים (תת-זנים,
שהתפתחו מהזן המקורי, אם באופן טבעי אם
באופן מלאכותי, באמצעות תהליכי מעבדה
זומים) של הזנים, בעבודת הכרם, בבציר
שמקפידים יותר ויותר כי יהיה ידני ולילי,
בשינוע מהיר של הענבים ליקב, עוד באותו
לילה, בברירת הענבים וניפוי הפגומים, בשי-
טות ייצור נכונות וקפדניות, וכמובן - בציד
ובטכנולוגיה שהם "סטייט אוף דה ארט".
בפרובאנס, למשל, עדיין תמצאו בעלי יקבים
מהגורדיה הוותיקה שבוצרים ביום, בחום
הנורא, כי "בלילה ישנים", ולא תמיד מפקחים
על החום במהלך התסיסה. והתוצאות - בהת-
אם.

בישראל, מתרחקים כמעט אידיאולוגית
מתעשיית היין המסורתית באירופה, ולא רק
בצרפת: רבבות יקבים, שבמשך מאות בשנים
ייצרו יינות טובים ואפילו משובחים באמצעים
מסורתיים ובכלים פשוטים, אינם ממהרים
להחליף ציוד ישן וטוב בציוד חדיש. בבורדו,
למשל - שם, לפני מאות בשנים, באו לאוויר
העולם מושגי יסוד בגידול גפנים וייצור יין,
כמו הפרדת התססתם של ענבים שקופים
(ליין לבן) וענבים כהיזג (ליין אדום), או
השימוש הנכון בחביות ליישון היין - הטכנר-
לוגיה העדכנית רחוקה מלהיות דת. סוגדים
לטרואר, לא למכונות. כך ברוב רובם של יקבי
הצמרת, שמחירי העתק של יינותיהם מאפש-



יה החדשה?

יתרונותיה הם, קודם כל, טכנולוגיה עדכ-
נית בייצור היין לצד רצון עז להגשים - וידע
שנרכש בחו"ל. כי אם מתחילים בשלב מאוחר,
נהנים באופן טבעי מכל מה שנעשה ופותח
ונבחן קודם לכן בעולם הרחב, ומיובא לישר-
אל בכמויות גדולות והולכות. קונים ולא חוס-
כים: השמעתם על יקב חדש שאינו מתגאה
בחביות עץ האלון הצרפתיות שלו, שהוא
מחליף את כולן, או מקצתן, מדי שנה, בעלות
של 500 או 600 אירו לחבית?

מאות ישראלים צעירים למדו יינות בחו"ל,
חלקם השתלמו ביקבים ותיקים, וכך קם דור
של ייננים, שרוצים להצליח, ומהר; לעתים,
מהר מדי.



**בישראל לא
סוגדים להייטק.
מרכז המבקרים
ביקב אפרת**

כאשר כורם מחליט לייצר יין, ובונה לו יקב בלב כרמיו, הוא פועל בדרך הנכונה, הטבעית. ויש לו יתרון התחלתי. בישראל, הרוב הגדול הלכו בדרך ההפוכה: הקימו יקב בלי כרמים, רכשו ענבים, ולעתים, במקביל, נטעו כרמים. ללהיטות לפתוח יקבים, ללא כרמים מניינים כדי לגבות אותם, יש שתי תוצאות בלתי נמנעות:

ראשית, נוטעים וממתינים את מכסת השנים המזערית הדרושה כדי להתחיל לייצר יין, ומשווקים יינות "ראשונים" מכרמים שהם ינוקא, כי זה מה שיש ליקב להציע. שנית, "מייבאים" ענבים מאזורים אחרים בישראל.

בטעימה של יינות מיקבים חדשים התרשמתי שוב ושוב, שהיינות רחוקים ממימוש הפוטנציאל של העינב – ושאלתי שוב ושוב מה גיל הכרם. כמעט בכל פעם נאמר לי, שהכרם בן ארבע, חמש, שזה היין הראשון מענבי הכרם, או השני, או הרביעי. ולכמה אנשים השבתי: "מרגישים. בואו ונטעם שוב בעוד עשר שנים, כשהכרם יתבגר. כשהגפנים יהיו בשלות יותר במידה משמעותית". יש כרמים לרוב שיפיקו מענביהם – ובלבד שתימך צא התאמה נכונה בין הטרואר הספציפי לזן – יינות מצוינים.

טעמתי קאברנה סוביניון של יקב בגודל בינוני, 50,000 בקבוקים, "בוטיק גדול", והוא

בין הבוטיק להייטק

< המשך מעמוד קודם >

יש של מנהל היקב, ז'אן-ברנאר דלמאס (שמכ-הן בתפקידו כבר 40 שנה; הוא החליף את אביו ויוחלף על ידי בנו). אין להן אח ורע בעולם היין. הן אולי מערכות הייצור החכמות ביותר בנמצא ביקב כלשהו. הידע שצבר דלמאס, איש המעשה ולא איש האקדמיה, בעשרות שנות עבודה הוטמע בתוכנת מחשב המספקת פרמטרים לניהול הייצור. ולמרות הכל, דבר שם אינו אוטומטי לגמרי: המחשב הוא רק כלי עזר, המאפשר לייננים להחליט החלטות בצורה מושכלת.

בלי כרמים

החיסרון העיקרי ברובם של היקבים החדשים, נכון לעכשיו, נעוץ בכרמים. למרבה השמחה, זהו חיסרון חולף, לפחות בחלקו. מה שדרוש הוא זמן, הרבה זמן, וסבלנות.

היה מצוין, בעל תכונות בשלות מאוד. שאלתי לגיל הכרם: מייצרים מענביו יין כבר כמעט 20 שנה. יחי ההבדל העצום.

אשר לסוגיה השנייה – "יבוא" הענבים מחבלי ארץ אחרים – היא נפוצה מאוד בישראל וכמעט לא קיימת בחו"ל, כשמדובר ביקבים קטנים: כי שם, הכל התחיל מהכרם, מכורם שרוצה גם לייצר יין. מהמסורת. ואילו בישראל, הכל מתחיל מהבולמוס – ומהכסף.

מעטים היקבים החדשים שנטעו וגם רכשו כרמים (לא תמיד יש מה לרכוש, ולא בכל מקרה מוכרים) סביב ליקב החדש שהקימו, או לא הרחק ממנו, ולא לקחו יינות מאזורים אחרים "כדי להתחיל לעבוד". למשל, טעמתי יין מיקב בנגב שמייצר יין מענבים שמגדלים בעמק האלה, ונוטע כרם חדש בנגב. ממילא, בשנים הקרובות, עד שהכרם החדש יניב פרי ראוי לדריכה, ימשיך לייצר רק מענבי עמק האלה; ומכיוון שהיין שהוא מייצר מהכרם שביהודה משובח, הוא ימשיך כנראה לייצר ממנו גם בהמשך.

עקב כך, רוב רובם של היקבים הקטנים אינם מייצרים את מה שמכונה בעולם "איס-טייט ויין" – יינות אחוזה, כלומר, יינות מכרם מים הסובבים את יחידת הייצור. למעשה, יש יקבים שיכולים להתהדר בהגדרה היוקרתית, אבל הם רוכשים ענבים גם מאזורים רחוקים



מרכז המבקרים ביקב תשבי

מים, אמר לי היינן שהדבר נובע מהתפרקות של חלבון מסוים או אנזים מסוים ביין – ו"רק אתה, עם הטעם הצרפתי שלך, רגיש לזה". ייתכן. לא מזמן איתרתי טעם שכזה ביין מסוים, ושאלתי את היינן לפרשו. הוא השיב שהמתקתקות הזו מאפיינת את הקאברנה סובינון שלו, אבל הוא אינו יודע מה הסיבה לכך. והוא אינו היחיד.

עוד חיסרון: המחירים, שלעתים הם גבוהים מאוד, אפילו במכירה ישירה ביקב. יקב מסוים נושק ל-200 שקל לבקבוק. המחירים נובעים מהשקעות גבוהות, ומן הסתם גם, לא פעם, מהערכה מופרזת של היקב את עצמו; ובעיקר ממצב השוק: כל עוד יש לקוחות המוכנים לשלם...

במבט קדימה

האם ידע עדכני וטכנולוגיה משוכללת מסוגלים לגשר על פני פערים שרק הזמן יכול לצמצם? לעניות דעתי, לא. אבל כבר עכשיו, יש ניצנים מובהקים של איכות.

אז באמת, בואו ונראה מה יהיה כאן בכלל, ובנוגע ליין בפרט, בעוד עשר שנים, כשכרמים יתגורו, ואבק המהפכה ישקע.

מבחינתו של אוהב היין, העניין העיקרי בהתרחבות ההיצע אינו רק המבחר העשיר יותר, אלא החדש שבו: יינות מחבלי ארץ שעד כה, בעת החדשה לפחות, לא הניבו ענבים, מטרווארים חדשים, מזנים מותאמים לטרוואר – מלאכת ניסוי וטעייה המחייבת נשימה ארוכה מאוד – ולא יריות באפלה בנוסח: בואו ונשתול במקום פלוני זן פלמוני ונראה מה ייצא לנו. המלאכה כבר החלה, ויקבים מסוימים, כמו תבור, רמת הגולן ועוד, מציעים יינות זניים מענבי קרקעות מובחנות היטב, ואפשר לעמוד, בטעימה, על ההבדלים הברורים והמתקנים שבין יין שארדונה מכרם נטוע בקרקע גירית, למשל, ובין אותו יין מכרם של אדמה וולקנית.

העתיד, במונחי איכות, טמון בסבלנות, בהעמקת הידע וברכישת ניסיון. וממילא, בתוך כמה שנים תתגבש מתוך המאסה צמרת מקובלת על הרוב. היא תהווה סמן של רצינות ושל הישגיות למתחרים. כבר עכשיו, לדוגמה, כשביקשתי משני מבינים ביין ישראלי רשימה של עשרת הטובים ביותר, לדעתם, מבין היקבים הלא גדולים – שמונה שמות הופיעו בשתי הרשימות, ואלה הם (לפי סדר אלפביתי): אמפורה, ברבדו, יתיר, מרגלית, סוסון-ים, פלם, קלו דה גת וקסטל. כמו כן הוזכרו וית' קין, זאוברמן, צרעה ושאטו גולן. וכמובן, יינות הצמרת (סדרת קצרין, בעיקר) של יקבי רמת הגולן.

אז יש למה לקוות. ♦



לפי שעה, ניכר חוסר זיקה בין יקבים רבים לאזורים שבהם הוקמו; מצב שמונע מאותם יקבים לעשות יינות בעלי זהות גיאוגרפית מוגדרת, זהות שהיא אחת מאבני היסוד של תעשיות יין מתוקנות בעולם, המסווגות את יינותיהן על פי שיוך לאזור, לכפר או לחלקה

מיחידת הייצור. אחרים הוקמו סמוך לבית של הזים, לא תמיד באזור כרמים, ואין ליקב ברירה אלא לרכוש, אולי ללא תקווה לשינוי המצב בעתיד, ענבים מהיכן שימצא. למשל, הרבה ענבים מהגליל העליון נשלחים ליקבים במרכז הארץ. כלומר, לפי שעה ניכר חוסר זיקה בין יקבים רבים לאזורים שבהם הוקמו, מצב שמונע מאותם יקבים לעשות יינות בעלי זהות גיאוגרפית מוגדרת, זהות שהיא אחת מאבני היסוד של תעשיות יין מתוקנות בעולם, המסווגות את יינותיהן על פי שיוך לאזור, לכפר או לחלקה. כי איך ייקרא יין שעושים בשרון מענבי רמות-נפתלי? יין גליל? יין השרון?

המתוק מאפיל

עוד נקודה שאיתרתי בטעימות מיקבים שונים: טעם שיווי (מה שמכונה בצרפתית fin de bouche "קצה הפה", הטעם האחרון ששורד בפה מיינ מסוים) מתקתק ביינות אדום מים יבשים. לא ממש מומלץ. האם זה מחוסר איזון שנגרם בתהליך הייצור עקב טעות, או שהענבים נבצרו מעט מאוחר מדי, בשלים ומתוקים מדי? איני יודע. פעם, לפני שנים רבות, כשאיתרתי תופעה כזאת ביינות מסוי-