



כשעולם היין הישראלי מתפתח הוא גם מביא איתו יינות בשעמים מעניינים היוצרים אינטרפסציה ישראלית לזנים מיוחדים מאזורים שונים ברחבי העולם. על כמה מהמובחרים בינהם שכדאי להכיר

הכרון רוטשילר ראגו לנטיעות זנים כגון קברנה סוביניון, פטיט ורדו, מלבק, קריניאן, מורברדה, מוסקט, סמיון, אליקנט וגרנאש בסוף המאה ה-19. זנים הרשים ניטעו עם הגעת העלייה מגרמניה כשנות השלושים, ובהם גמאי, פינזו נואד, ויונייה, סליבנר וכן שנין בלנק.

"בשנים האחרונות ניתן לאפיין שתי מגמות הקשורות לכרמים, לזנים וליינות האייכותיים בישראל. הראשונה הינה חיפוש אחר כרמים מכוגרים של זנים כגון פטיט סירה, קריניאן ושנין בלאו, ויצירת יינות איכותיים מונים אלו.

"כמקביל אנו עדים להכאה של זנים מיוחדים מאזורים ברחבי העולם. כיום נטועים ברחבי הארץ גם כרמי זינפנרל, המגיע מכרמי קליפורניה בעיקר ויוצר יינות פירותיים ועשירים: גרנאש הנפוץ בדרום עמק הרון; סנג'וכה מכרמי טוסקנה; אוסלטה המגיע אלינו מכרמי וונטו; וכן נבילו וברברה המייצגים נאמנה את כרמי פימונטה המדהימים. מעבר לכך ניתן למצוא ויונייה, מורברדה, רוסאן ומרסן מרחבי עמק הרון. ברחבי העולם מייצרים יינות מונים אלו וכישראל ניתן לראות כיום שורה של יינות מעניינים המציגים אינטרפסציה ישראלית לזנים הללו, וכן בלגרים מעניינים ומקוריים כגון הפטיט סירה וזינפנרל רורב המיוצר ביקב רקנאטי".

אחת הדוגמאות הבולטות לחדשנות הזנית היא הופעת זן אקוטי כמו הפינטאו. "הזן נוצר על ידי אברהם יצחק פרולר,



מאת שחר בן-פורת

מרלו וקברנה סוביניון הם שני הזנים הפופולאריים ביותר בישראל, ורוב היינות הנמכרים בישראל עשויים משני זנים אלו, שהם זנים קלאסיים מחבל בורדו. לאורך השנים הם, כמו גם פינזו נואד, שרדונה, קריניאן, ארגמן וריזלינג, הפכו לזנים המוכרים ביותר לישראלים.

אך ככל שהחך הישראלי התרגל ליין ולמר לזהות טעמים וארומות, כך נעשה קל יותר למצוא על המדפים יינות מונים שבעבר כמעט ולא הכרנו, לעיתים זנים שלא הכרנו כלל. אחרי הכול, בעולם כולו גדלים אלפי זנים של ענבים, מהם מייצרים יינות ואך טבעי הוא כי ההיצע הקיים בישראל רק יולך ויתרחב.

פיתוחים והכלאות

"עם התפתחות תעשיית היין בישראל במהלך המאה ה-19 והי-20 ניטעו ברחבי הארץ מגוון זנים", אומר טל שקר, מנהל השיווק של ררך היין. "נציגי



הרי גליל



יינות סגל



לא רק מרלו



אסף פז, היינן של "יקבי בנימינה", ממליץ על פיגו בלאן ופיגו גרי, זנים אחים – לכן ורוד, בהתאמה – של זן הפיגו גואר המוכר מארצנו. "מענבים אלו מייצרים יינות לבנים כרמה בינונית ונכונה ונמצא אותם בעיקר באזורי היין של אלזס בצרפת וכן בגרמניה ואוסטריה".

פז ממליץ גם על טינטה די טורו שמאזור טורו במערב ספרד. "מדובר למעשה בסוג של הטמפרניו שעשה זה מכבר עליה לארץ. הזנים אמנם זהים גנטית אך שונים מעט במופע החיצוני, בתכונות הענבים והיין שיתקבל מהם.

"זן הטמפרניו נפוץ כמעט בכל רחבי ספרד, וכל אזור מתהדר בסוג משלו. הזן של ריוחה יפיק יינות שונים מזה של ריברה דל רוארו, שיפיק אף הוא יינות שונים מהזן של אזור טורו – הטינטה די טורו".

ספי אלעזרוב, מנהל מסעדת בליני, ממליץ על Molinara, "זן הגרל באזור וונטו שכצפון איטליה ומשמש לכלכל ביינות האזור כגון וולפוליצ'לה, אמרונה וריפאטו", ועל Primitivo, "זן ארום איטלקי הנפוץ באזור פוליה שבדרום איטליה, והיגו זהה גנטית לזן הזינפנרל האמריקאי. כעבר שימש הפרימיטיבו בעיקר לכלנדים והוא נטוע בצורה נרחבת למדי בדרום איטליה, אולם כיום הוא משמש יותר ויותר ליינות זינים".

"לכל מדינה אירופית סאתם נוסעים ונמצאים באזור גידול יין, תבקשו את הזן המיוחד של האזור", ממליצה הייננית אורנה צ'ילאג, הבעלים של יקב הכוטיק "צ'ילאג". "לשמחתי ולשמחתכם באירופה, כדי לשמור על 'תו תקן של ייצור מקומי', היקבים מחויבים לייצר יין מזנים מקומיים שגדלים רק באזורם על פי ידע של אלפי שנים. נסו, אולי זה לא יהיה היין הטוב ביותר אבל העניין והלימוד מובטחים".

תמצאו אותו בכלנדים שמייצר יקב בנימינה, לדוגמא, או זני הברברה והויונייה, שיקב הרי גליל מייצר מהם בשנים האחרונות יינות משובחים.

יקבי רמת הגולן השיקו באחרונה את גמלא נבילו 2006. יין המיוצר מן הנבילו. ויקטור שונפלד, היינן הראשי של יקבי רמת הגולן, אומר כי "הנבילו נחשב לזן האיכותי והיוקרתי בזני הענבים האדומים של איטליה. מקורו בצפון מערב איטליה בפיאמונטה ובלומברדיה, היכן שמייצרים ממנו את היינות הגדולים של אזור ברולו, כרברסקו, גטינרה וולטלינה, הנודעים כיינות מורכבים בעלי פוטנציאל יישון ארוך. "מאז נטיעת הזן לפני כעשור ועד עתה למרנו רבות על התאקלמותו בכרם אורם שבצפון רמת הגולן. יין הנבילו שלנו משקף את הטוראר הייחודי לנו, אך בהחלט ניתן להרגיש בו את האופי והניחוחות המאפיינים את הזן".

ברחבי העולם

בעור מגוון הזנים בישראל הולך וגדל, הרי שברחבי העולם מייצרים יין ממאות רבות של זנים שלגו, הישראליים, שתי דרכים להכיר: בכיקור בחו"ל וטעימת יינות מקומיים או רכישת יינות מיובאים. הנה כמה דוגמאות שכדאי לזכור לנסיעה הבאה שלכם: הדולצ'טו, אחר הזנים החשובים של פיאמונטה שבאיטליה. "זהו הזן ראשון להכשיל והוא מייצר יינות פשוטים ומתנים", מספר טל שקר, מנהל השיווק של דרך היין. "בפיאמונטה מייצרים גם יינות לבנים מה-Arneis, זן לבן שבשנות השמונים כמעט נעלם אך הודות לכמה יצרנים שהתעקשו והתעניינות בינלאומית הולכת וגוברת כיום יש אלפי רונם נטועים בפיאמונטה. היינות המיוצרים מהיין יבשים וארומטיים".

ארגונים יהודי ררום אפריקאי בשנות ה-20 של המאה שעברה", מספרת אורית פרלמן, מנהלת מותגי יין ביקב ברקן, המייצר יינות איכותיים מוזן מיוחד זה. "זן זה היגו למעשה הכלאה של פיגו גואר וסינסו, ונקרא בעבר הרמיטאו', ומכאן השם פיגו-טאו'. הפופולאריות של פיגוטאו' בעולם גדלה עד כדי כך שבתחרות היין של 'דקנטר', מגזין יין חשוב, הוא קטף את הגביע ליין הארום הזני הטוב בעולם מעל 10 ליש"ט בשנת 2009 Kaapzichter "Pinotage 2006 Steytlar". דוגמא נוספת לפיתוח מיוחד בתחום הוא זן הארגמן. זן זה פותח בישראל בשנות ה-80 והוא שימש, ברומה לקריניאן, להעשרת צבע היין בכלנדים, ולא הוכנס אף פעם לסדרות היוקרה של היקבים. היינן אבי פלדשטיין של יינות סגל הצליח, לאחר שנים רבות של ניסיונות להפיק יין פרימיום מוזן זה. בין הזנים שעלו ארצה בשנים האחרונות אפשר למצוא את פטי ורדו, זן מכורדו אשר

