



יקב תבור בכפר תבור. השקעה רבה בחומרי הגלם צילום: סוכנות ג'יני - אנצ'ו גוש

פירותי עם סיומת זולה

איכות, שבמקומות אחרים משמש ליצירת יינות גבוהים בהרבה. על הנקודה האחרונה, לפיה יינות שמיועדים לסדרות "גבוהות" מתומחרים כוול, שווה להתעכב. בשנים האחרונות, ככל ביקור בייקב ישראלי גדול, חזרו ייננים וכו' רמים על אותו ההסבר ואותה המנטרה: ככל שהיין הישראלי הלך והשתפר, ה"עודפים" של הסדרות הגבוהות חילחל מטה. התוצאה היא המשמחת היא עלייה באיכות וירידה במחיר.

11 יינות מומלצים בפחות מ-50 שקל

- "ספרברג", מלבק ויז'ן 2014: מתאים לבשרים על האש ולשתייה יומיומית, גם בימים חמים. 25 שקל
- "כרמל", פרייבט קולקשן שיראז 2015: פירותי וקליל. 35 שקל
- "רמת הגולן", הר חרמון אדום, אינדיגו 2015: שופע פירות, עם רמזים לעשן ותה שחור. 35 שקל
- "בנימינה", יוגב קברנה פטי 2012: יין רך ופירותי בעל גוף בינוני וסיומת מפתיעה. 40 שקל
- "ברקן", קברנה סוביניון רובר 2014: בעל צבע עמוק ובשלות עסיסית. 45 שקל
- "תשבי", קברנה פרוק 2015: יין קליל ויחד עם זאת בשרני. 45 שקל
- "דלתון", רוזה 2015: חד ורענן,

היקבים בייצור יינות איכות, הוא מסביר. "עם התפתחות שוק היין, היקבים שמו להם למטרה את שיפור הייצור של כל היינות, על מנת שיתחרו כשוויים מול שוויים בשוק הבינלאומי. לשם כך, הושקעו כספים רבים בכרמים ויקבים – ניטעו יותר כרמי איכות, בחירת הונוים נעשתה בקפידה, וגידול כרמי היין נעשה בליניו הייננים והאגרונומים". ראוכברגר מוסיף כי ההשקעות בטכנולוגיות לייצור יינות צעירים הן חוד החנית של רבים מהיקבים והיא זו שמאפשרת ייצור יינות טובים כתחום העממי. יפתח פריץ, היינן הראשי של "יקבי בנימינה", מצביע על תרבות היין האיטלקית כמקור להשראה. "כתייר וקסטודנט ליין באיטליה, תמיד התפעלתי מכך שבכל ארצות צהריים שם שותים קראף יין, וגם מההיצע הגדול של יינות פשוטים ונהדרים", הוא מסביר. לדבריו, רק כך יוצרים תרבות יין אמיתית – ולא דרך בקבוקים יקרים. "דווקא היינות העממיים מהווים את הבסיס לתרבות יין רחבה בהרבה, אשר מתחילה בשתייה יום-יומית במחירי הגיוני. החלטנו לפני יותר משלוש שנים להרים את הכפפה ונוסף על סדרות האיכות של היקב, התחלנו לייצר יינות במחיר שווה לכל נפש המופקים מחומר גלם

לרשות היקב, מה שידוע בשם הכולל 'טרואר'. לא רק הסדרות הנמוכות השתפרו, אלא גם הגבוהות. בסופו של דבר ישראל היא מדינת יין צעירה והיינות בה ימשיכו להשתפר". אור נדבך, גם הוא חבר בצוות הייננים של יקב "תבור", סבור כי מהפכת האיכות קשורה דווקא בצרכנים. "תפישת העבודה של היקבים הגדולים השתנתה. הצרכנים מבינים כתחום יותר מבעבר ודורשים יותר מהיקבים – גם במחירים נמוכים", הוא מסביר. "אם פעם היקבים הגדולים היו קונים ענבים מכל הבא ליד מתוך שאיפה למלא כמה שיותר בקבוקים, הרי שכיום הם נוטעים כרמי מים באזורים איכותיים ומחזיקים אגרונומים שיפקחו על הכרמים וידאגו לגידול מוכרח". התוצאה, לדברי נדבך, היא שחומר הגלם הראשוני שמגיע ליקבים טוב בהרבה מאשר בעבר. שיקי ראוכברגר, היינן הראשי של יקב "ספרברג", מבקש להימנע מהביטוי יינות ווליים. "אני מעדיף יינות עממיים", הוא אומר. לדב"ר, השקעה מאסיבית בטכנולוגיה איפשרה את הוזלת המחירים בשוק. "העלייה באיכות היינות העממיים נובעת מתהליך של התמקצעות הענף והתמקדות

ייננים וכורמים תמימי דעים: איכות היינות העממיים בישראל עולה והמחיר רק יורד. איך זה קרה?

ליבי שפרלינג

שנים האחרונות השתפרה פלאים איכות היינות ה"נמוכים" של היקבים הגדולים בישראל. בקבוקים של רוזה חיינני, לכן ארומטי ואדום קליל נעימו נגישים יותר לצרכן המקומי, שנהנה מרמה גבוהה יחסית וממחיר שפוי. איך זה קרה? האגרונומית מיכל אקרמן מייקב "תבור" מצביעה על גידול עקבי באיכות הפרי וההשקעה בחומרי הגלם כמחוללי המהפכה. "פעם יקבים היו מנסים לנצל באופן מקסימלי את כמות הענבים לדונם, והתוצאה היתה כמויות גדולות של פרי באיכות ירודה", היא מסבירה. "לשמחתנו, המגמה בשנים האחרונות מאופיינת בהשקעה רבה בחומר הגלם – הגפן – ובהבנה מעמיקה של אזורי הגידול העומדים

ת"ר
תמה
נאמנת
שע – בר
אדריאן
ארגנטיני
עם עבר
לי מלוטש,
ל הסופרן
ורה פניה
של חמשת
ובראשם
ספרדייה

אפקט
ת עובדה
מן הסתם
אורטוריה
ספרותית
אילולא
קהל יש
היטב את
מזומרת,
ונו אריה
נותיו של



ידו הייר
טח, איש
דא עליי
(שמה)
ל על ידי
פיוטור
ג'ופה
להזמנת
עבריות
מחוקלי
א שבה
עברה



יקב תבור בכפר תבור. השקעה רבה בחומרי הגלם צילום: סוכנות ג'יני - אנצ'ו גוש

פירותי עם סיומת זולה

ייננים וכורמים
תמימי דעים: איכות
היינות העממיים
בישראל עולה
והמחיר רק יורד.
איך זה קרה?

ליבי שפרלינג

בשנים האחרונות השתפרה פלאים איכות היינות ה"נמוכים" של היקבים הגדולים בישראל. בקבוקים של רוזה חיינני, לכן ארומטי ואדום קליל נע-שו נגישים יותר לצרכן המקומי, שנהנה מרמה גבוהה יחסית וממחיר שפוי. איך זה קרה? האגרונומית מיכל אקרמן מי-קב "תבור" מצביעה על גידול עקבי באיכות הפרי וההשקעה בחומרי הגלם כמחוללי המהפכה. "פעם יקבים היו מגסים לנצל באופן מקסימלי את כמות הענבים לדונם, והתוצאה היתה כמויות גדולות של פרי באיכות ירודה", היא מסבירה. "לשמחתנו, המגמה בשנים האחרונות מאופיינת בהשקעה רבה בחומר הגלם - הגפן - ובהבנה מעמיקה של אזורי הגידול העומדים

לרשות היקב, מה שידוע בשם הכולל 'טרואר'. לא רק הסדרות הנמוכות השתפרו, אלא גם הגבוהות. כסופו של דבר ישראל היא מדינת יין צעירה והיינות בה ימשיכו להשתפר".

אור נדבך, גם הוא חבר בצוות הייננים של יקב "תבור", סבור כי מהפכת האיכות קשורה דווקא בצרכנים. "תפישת העבודה של היקבים הגדולים השתנתה. הצרכנים מכינים בתחום יותר מבעבר דורשים יותר מהיקבים - גם במחירים נמוכים", הוא מסביר. "אם פעם היקבים הגדולים היו קונים ענבים מכל הבא ליד מתוך שאיפה למלא כמה שיותר בקבוקים, הרי שכיום הם נוטעים כרמים באזורים איכותיים ומחזיקים אגרונומים שיפקחו על הכרמים וידאגו לגידול מובחר". התוצאה, לדברי נדבך, היא שחומר הגלם הראשוני שמגיע ליקבים טוב בהרבה מאשר בעבר.

שיקי ראובנברג, היינן הראשי של יקב "טרברג", מבקש להימנע מהביטוי יינות זולים. "אני מעדיף יינות עממיים", הוא אומר. לדבריו, השקעה מאסיבית בטכנולוגיה איפשרה את הוולת המחירים בשוק. "העלייה באיכות היינות העממיים נובעת מתהליך של התמקצעות הענף והתמקדות

היקבים בייצור יינות איכות", הוא מסביר. "עם התפתחות שוק היין, היקבים שמו להם למטרה את שיפור הייצור של כל היינות, על מנת שיתחרו כשווים מול שוים בשוק הבינלאומי. לשם כך, הושקעו כספים רבים בכרמים ויקבים - ניטעו יותר כרמי איכות, בחירת הונונים נעשתה בקפידה, וגידול כרמי היין נעשה בליווי הייננים והאגרונומים". ראובנברג מוסיף כי ההשקעות בטכנולוגיות לייצור יינות צעירים הן חוד החנית של רבים מהיקבים והיא זו שמאפשרת ייצור יינות טובים בתחום העממי. יפתח פרץ, היינן הראשי של "יקבי בנימינה", מצביע על תרבות היין האיטלקית כמקור להשראה. "כתיר וכסטודנט ליין באיטליה, תמיד התפעלתי מכך שבכל ארוחת צהריים שם שותים קראף יין, וגם מההיצע הגדול של יינות פשוטים ונהדרים", הוא מסביר. לדבריו, רק ולא דרך בקבוקים יקרים. "דווקא היינות העממיים מהווים את הבסיס לתרבות יין רחבה בהרבה, אשר מתחילה בשתייה יום-יומית במחיר הגיוני. החלטנו לפני יותר משלוש שנים להרים את הכפפה ונוסף על סדרות האיכות של היקב, התחלנו לייצר יינות במחיר שווה לכל נפש המופקים מחומר גלם

איכותי, שבמקומות אחרים משמש ליצירת יינות גבוהים בהרבה". על הנקודה האחרונה, לפיה יינות שמיועדים לסדרות "גבוהות" מתומחרים בוגל, שווה להתעכב. בשנים האחרונות, בכל ביקור ביקב ישראלי גדול, חזרו ייננים וכו-רמים על אותו ההסבר ואותה המנטרה: ככל שהיין הישראלי הלך והשתפר, ה"עודפים" של הסדרות הגבוהות חילחל מטה. התור צאה היא המשמחת היא עלייה באיכות וירידה במחיר.

11 יינות מומלצים בפחות מ-50 שקל

- **"טרברג", מלבק וידן 2014:** מתאים לבשרים על האש ולשתייה יומיומית, גם בימים חמים. 25 שקל
- **"כרמל", פרייבט קולקשן שיראז 2015:** פירותי וקליל. 35 שקל
- **"רמת הגולן", הר חרמון אדום, אינדיגו 2015:** שופע פירות, עם רמזים לעשן ותה שחור. 35 שקל
- **"בנימינה", יוגב קברנה פטיו רודו 2012:** יין רך ופירותי בעל גוף בינוני וסיומת מפתיעה. 40 שקל
- **"ברקן", קברנה סובינון רובר 2014:** בעל צבע עמוק ובשלות עסיסית. 45 שקל
- **"תשב"י", קברנה פרנק 2015:** יין קליל ויחד עם זאת בשרני. 45 שקל
- **"דלתון", רוזה 2015:** חד ורענן, בעל סיומת מתקתקה. 45 שקל
- **"תבור", הר שיראז 2015:** מציע פרי בשל ומספק חוויית שתייה עגולה ונגישה. 45 שקל
- **"הרי גליל", ויונייה 2015:** כיפי ומפנק באף, רענן ומשתלם. 48 שקל
- **"ירושלים", מרסלן 2014:** פירות רכים לצד ניחוחות בולטים של וניל וטבק. 50 שקל
- **"מוני", קלט נחל 2014:** יין שחושף עוד רבדים במהלך הארוחה. 50 שקל



צילום: חגית גורן, אייל קרן, דניאל לילה, יגאל עמר ואורי גרון

מה
אמנות
ג - כד
אדיאן
נגטיני
ס עבר
מלוטש,
סופרן
פניה
מזמשת
בראשם
פרדייה
אפקט
עובדה
הסתם
ורטוריה
פרותית
אילולא
קהל יש
היטב את
מוזמרת,
נו אריה
גותיו של
"זו הייר
ני טח, איש
שווא עליי
(שמה)
אל על ידי
ומפויטור
רי גזופה
להזמנת
ים עבריות
ה המוזיקלי
היא שבה
ה שעברה
דאל אדור
וניברסיטת
קצרה השו-
ימי מוזיקה
פחות אצלי
את היצירה
לדארטי עם
ב קונצרט
הודית"
יבל: יבל
ל אביב, 2.3