

– חיים הלפגוט –

יקבי יהודה ושומרון



הכרמים בהר ברכה

החל משנות התשעים של המאה שעברה החלו לקום באזורי יהודה ושומרון יקבים רבים, כמו שקרה בתחומי רמת הגולן, יקבי בוטיק באופיים, אשר הבינו את היתרונות הרבים בגידול ענבי יין באזורים אלה. יקבים כמו גבעות, שילה, פסגות, טורא, גוש עציון ואחרים מייצרים יין שאי אפשר להתעלם מאיכותו. הן בטעימות המקצועיות שערכנו במגזין והן בתחרויות יין כמו טרהוינו ואשכול הזהב, זכו יינות אלה למקומות נכבדים וכתוצאה מכך גם להכרה בקרב ציבור חובבי היין בארץ ואף בחו"ל. הענבים הגדלים באזור מוצאים את מקומם גם ביינות שמייצרים יקבים באזורים שונים בארץ, דוגמת יקבי תבור, טפרברג ואחרים. כמו כן, יש גם יקבים שקונים את ענבי השומרון מיקבים שונים שאינם נמצאים בשומרון. כדי להבין טוב יותר את הגורמים המשפיעים על ייצור היינות בשומרון – הן הסביבה והן האנשים – ערכת ביקור בכמה כרמים ויקבים בהרי יהודה ובשומרון.

הר גריזים (הר ברכה)

הר גריזים, ההר הגבוה ביותר בשומרון, שוכן דרומית לשכם ומתנשא לגובה של 881 מטרים מעל פני הים. הוא מזוהה עם הר גריזים המקראי, שבני ישראל ערכו בו טקס בהגיעם לארץ. בטקס ההוא ניתנה הברכה בהר

גריזים, ומכאן גם שמו 'הר ברכה'. הר גריזים הוא גם האזור הקדוש ביותר לשומרונים. על פי אמונתם נבראה בו אבן השתייה שממנה נברא העולם, ואברהם אבינו התכוון להקריב שם את יצחק. לכן הם מזהים אותו כהר המוריה. הר ברכה מרוחק מהים התיכון בכ- 35 ק"מ וזוכה לרוח מערבית קרירה ולחה (בקיץ הלחות עומדת על מעל ל-90%) המקררת את האזור. לעומת זאת, ממזרח מגיע להר אוויר חם ויבש מבקעת הירדן. בחורף קר ויורד שלג. בבוקר שורר ערפל, המעכב את הפוטוסינתזה ומאריך בכך את משך ההבשלה של ענבים. אחר הצהריים מגיעות מהמערב רוחות קרירות המקררות את הכרמים. בשל גובה ההר והרוחות מהמערב ניכרים שינויים

בין טמפרטורות היום והלילה, עד כדי כך שבקיץ הטמפרטורה יורדת בלילה ל-16 מעלות. תנאי האקלים האלה מאפשרים שמירה על חמיצות הענבים כמו גם הבשלה אטית שלהם, טעמים מפותחים וטריות. האדמה על ההר היא טרה רוסה שנוצרה מבלייה של אבן חרסית ומכילה גם סלעים רבים.

יקב טורא

בדרום הר גריזים, בגובה של כ-850 מטר, נטעו ארז וורד בן סעדון 210 דונם של כרמים בשלבים מאז 1997. לפני הנטיעות נדרש סיקול ממושך בבולדוזר כבד כדי להכשיר את הקרקע, שלא עובדה במשך מאות שנים.

הבציר הראשון מהכרמים של הר



ארז וורד בן סעדון במרכז המבקרים של יקב טורא

יש אנשים שהתחביב שלהם הוא לשחק שח, ואילו יעקב ברג נטע כרם ומטע פירות בתור תחביב. להפתעתו יקב ברקן רכש ענבים מהכרם שנטע וייצרו מהם יין

עיניהם ל-100,000 בקרוב. פגשתי את ורד וארז ביקב טורא, השוכן ביישוב רחלים, נסיעה של כעשרים דקות מהכרמים בהר ברכה. ממבט ראשון ברור שלפנינו זוג מאוהב. כאשר נפגשו ארז היה חייל וורד – תלמידה בתיכון. במקור היא ילידת הולנד, אביה היה יהודי. סבתה מצד אביה היא ניצולת שואה שבהיותה בת 15 כתבה יומן בנוסח אנה פרנק, ואילו הדודים של אמה היו נאצים שסייעו לרצח יהודים. היא עצמה התגיירה בשלב מסוים על ידי הרב גורן. בתחילת דרכם המשותפת לזוג הצעיר בקושי היה מה לאכול. וורד נאלצה לנקות בתים כדי לעזור לפרנסת המשפחה. אבל לשניהם אופי של יזמים נחושים, וכאשר נמצא מימון הם רכשו אדמה לצורך נטיעות חקלאיות. כיום ורד עוסקת בשיווק וארז מנהל 560 דונמים בהר ברכה ושילה. 400 מהם דונמים של כרמים (210 דונמים בהר ברכה ו-190 בשילה), מטעים של תפוחי עץ אורגניים ועצי זית. יינות



יעקב ברג מיקב פסגות

ברכה נערך בשנת 2002, ותוצרתו נמכרה ליקבי כרמל. ארז הצטרף למשאית שהובילה את הענבים עד ליקב של כרמל, ושם חיכו ישראל פלאם ואחרים לענבים המשובחים מהר ברכה. ארז חזר לביתו באמצע הלילה מעט שיכור. הוא העיר את אשתו, ורד, והודיע לה כי החליט

יקב טורא מיוצרים מענבים הגדלים בהר ברכה. האקלים הקר יחסית ואדמת הטרה רוסה, המאפיינים את הר ברכה, התגלו כאידיאליים בעיקר לגידול ענבי מרלו (גם הגדה הימנית של בורדו מתאפיינת באדמות חרסית, אם כי שם החרסית לא התפוררה והיא חדירה למים פחות מאשר הטרה רוסה של הר ברכה). ארז משמש הן בתפקיד הכורם והן בתפקיד היינן של יקב טורא. היינות מתיישנים אצלו 22 חודשים, דבר הניכר בארומות שמקורן בעץ, כמו קינמון, ציפורן ווניל. המרלו עוצמתי. הוא מגלה את הספקטרום האדום של הפרי ומלווה בחמיצות גבוהה שעדיין לא התנסיתי בכזו בארץ. גם הטאנים אופייניים לתוצרת של אקלים קר, קצת מייבשים אך מעניקים ליינות מבנה טוב. ליינן ארומות וטעמים של פרי טרי ומוגדר המאפיינן אזורי גידול המאפשרים הבשלה ארוכה תוך שמירת חמיצות טובה. מעניין ששנת 2010, שברוב היקבים בארץ הייתה קשה מאוד לגידול ענבים עקב החום ששרר, הייתה מצוינת בהר ברכה. לעומת זאת שנת 2011, שרוב היקבים הפיקו בה יינות מצוינים, הייתה קרה מדי בהר ברכה, והיינות שיוצרו בה מתאפיינים בחמיצות גבוהה מדי. שמחתי גם למצוא פינו נואר, שכמעט מתבקש בטראור המקומי: יין פרחוני ומפולפל. למרות

עודף הטאנים (שימוש מוגזם בעץ?) היין מעניין ועם ניסיון הוא רק ילך וישתפר. היקב מפיק גם שרדונה עם מבנה טוב וטעמים טרופיים.

יקב פסגות

יקב פסגות הוא הגדול והמסחרי ביותר מבין היקבים ביהודה ושומרון. היקב נמצא בבעלותו ובניהולו של יעקב ברג, אשר עלה לארץ בשנת 1979 בהיותו בן שלוש. בהיותו בן 13 (אבא שלו מתמטיקאי) הגיעה משפחתו לפסגות. יש אנשים שהתחביב שלהם הוא לשחק שח, ואילו יעקב ברג נטע כרם ומטע פירות בתור תחביב. להפתעתו יקב ברקן רכש ענבים מהכרם שנטע וייצרו מהם יין. בשנת 2003, לאחר שעבר קורס אצל יאיר מרגלית במכון התקנים ובעזרתו של היועץ ד"ר ארקדי פפיקיאן, הוקם יקב פסגות, ובשנת 2014 ייצר יותר מ-220,000 בקבוקים, 70% מהם מיועדים לייצוא. האחוז המרשים של ייצוא יינות פסגות הוא תוצאה ישירה מהזמן שיעקב מקדיש בארצות אשר בהם הוא מנסה לשווק את יינותיו. משיחה עמו ברור שהוא מבין היטב את נבכי מכירת היין בחו"ל, הן לשווקים הכשרים והן לנוצריים. אם פעם היקבים בארץ יתעשתו ויקימו גוף שידאג למתג את יינות ישראל – יעקב ברג צריך להיות מועמד ראשי לנהל גוף ייצוא כזה עבור תעשיית

היין הישראלית. חלק מענבי המרלו באים מהר ברכה והקברנה גדלים בכרמים של פסגות סמוך לג'בל טוויל שבצפון הרי ירושלים בגובה של 900 מטרים מעל פני הים על אדמת גיר קשה. כדי לאפשר את העמקת השורשים של הגפנים נטועות בטרסות הגיר הקשה, קודחים באדמה חור עבור כל שתיל ושתיל. המדבר מרוחק מהכרמים כשלושה קילומטר בלבד ומביא עמו אוויר יבש. הקרינה חזקה במיוחד ומשפיעה על עוצמת הפרי ביינן. היקב נמצא במרחק של כחמש דקות מפסגת זאב ומשקיף על נוף מרהיב לוואדי קלט ולהרי אדום. על גובה ההר ניכרים הבדלי טמפרטורה של עד 15 מעלות (!) בין היום והלילה ובחורף יורד שלג. בזכות הבדלי הטמפרטורות נשמרת החמיצות תוך כדי התפתחות אטית של הטעמים. כמו כן, היבול הנמוך, כ-600 ק"ג לדונם, שעוזר לעוצמת פרי גבוהה.

בעת חפירת מערה מתחת לביתם של משפחת ברג נמצא מטבע המתוארך לתקופת המרד הגדול ועליו חרוטות אמפורה וכתובת המעידה על שנה שנייה למרד. העתק של המטבע מודבק על התווית של יינות הפרמיום מתוצרת היקב. ביקב ישנה מסעדה המשמשת כמרכז לאירועים ומרכז מבקרים מפואר שמקרינים בו סרטון על הווי החיים באזור. הטעימות של



בכרמים של יקב גבעות

הבלנד של אדום גם הוא השתנה כאשר יעקב אוריה העלה את אחוז המרלו ביין ובכך הפך את הבלנד הבורדולזי אשר היה באופי של הגדה השמאלית, לבלנד הגדה הימנית.

יקב גבעות

היקב דוגל בעבודה עברית, לכן מוותרים בו על היתרון הכלכלי הכרוך בהתנדבות של חברי ארגון היובל (עליו אפרט בהמשך) וגם לא מעסיקים בו תאילנדים או עובדים זרים אחרים.

אחד הבעלים והיין של היקב הוא ד"ר שיבי (אלישיב) דרורי, והיין יותם שרון מייעץ ליקב בהפקת היין. אשר לשיבי, נוסף על היותו באוניברסיטת אריאל מחקר גנטי שבו הוא מבקש להתחקות אחר זני הענבים הארצישראליים המקוריים שהפיקו מהם יין בתקופות שלפני הכיבוש המוסלמי. עד כה הצליחו לבודד במחקר הזה שבעים זנים מקומיים. אם נגיע למצב שאפשר יהיה להפיק יינות מזנים מקומיים אשר עד עתה לא היו ידועים בעולם, "ייתכן ומה שד"ר דרורי ושותפיו עושים במעבדה הצנועה באריאל ישנה את עולם היין הישראלי לנצח". (לדברי אלדד לוי במאמר "מה שימח את לבבו של דוד המלך?" שפורסם במגזין זה).

שיבי רואה בעולם היין גם כלי לביטוי

אשר לשיבי, נוסף על היותו היין ואחד מבעלי היקב הוא עורך באוניברסיטת אריאל מחקר גנטי שבו הוא מבקש להתחקות אחר זני הענבים הארצישראליים המקוריים שהפיקו מהם יין בתקופות שלפני הכיבוש המוסלמי. עד כה הצליחו לבודד במחקר הזה שבעים זנים מקומיים

יינות מתוצרת היקב נערכות במרפסת המשקיפה על הנוף המרהיב, ובכלל הכול מתנהל שם בסגנון שלא היה מבייש שום יקב מסחרי בעמק הנאפה בקליפורניה.

עד 2015 ייצר היקב תשעה סוגי יינות שונים – קברנה סוביניון מחרם יחידני, קברנה סוביניון, שיראז, קברנה פרנק,, שרדונה, יין קינוח מקברנה סוביניון ופסגות אדום. פסגות אדום מורכב מזנים בורדולזיים. זהו יין מורכב, פירותי אך אלגנטי ונגיש והוא נמכר במחיר של כ-90 ₪. אני לא מאמין

בגובה שהכרמים נמצאים בו יש הבדלי טמפרטורה ניכרים בין היום והלילה ובין הקיץ והחורף, שהם מאפייני האקלים בשומרון. תנאי האקלים האלה, בדומה לתנאי האקלים בהר ברכה ובפסגות, שומרים על חמיצות טובה תוך התפתחות אטית של

טעמי פרי טרי

שיבי נותן דרור לדמיונו להמציא בלנדים מיוחדים, כמו בלנד לבן המכיל שרדונה וקברנה סוביניון. סדרת 'המצדה' היא סדרת הפרימיום של היקב. היינות המשתייכים לה מיושנים לתקופה של כשנתיים ומתאפיינים בחמיצות וטאנים ברמה גבוהה יחד עם איזון המאפשר יישון ארוך. נוסף על הבלנד הבורדולזי הקיים, נראה שפינו נואר משנת בציר 2012 יזכה להיכלל בסדרת 'המצדה'. טעמתי את היין מהחבית ולדעתי מצפה לנו חגיגה. מהיקב נשקף נוף מרהיב לעבר שילה ושילה המקראית, והביקור בו השאיר תחושה של יצירה, רצינות

פרי טרי. שיבי מוסיף למרלו המקומי ענבי מרלו מהר ברכה כדי להעלות את החמיצות ביין. מלבד האקלים והקרע לדעתי היין גם משקף נכוחה את הצד המאופק, הצנוע אך מלא התוכן של שיבי. היינות מורכבים, אלגנטיים ומאוזנים ברמות מעל לבינוניות. עבודת העץ העדינה ניכרת. בשנה האחרונה ייצרו ביקב כ-40,000 בקבוקים בשלוש סדרות: 'הרודיון' – הסדרת הבסיסית שנועדה לשתיה מיידית, 'גופנא' – סדרת הרזרב של יינות מיושנים, כולל היין המצוין 'קברנה סוביניון רזרב'. בסדרה הזאת

הצד האמנותי שלו. בעבר הצד הזה בא לידי ביטוי בעיסוקיו כקונדיטור וגם בתחומי מוזיקה, פיסול ובישול. הוא רואה בהפקת יין שילוב של ידע והנאה שקשה למצוא כמוהו בעיסוקים אחרים. הוא מגיע ליין דרך הכרם ובכך ניכר גם חוזקו. חמישה מהסטודנטים שלו חוקרים בכרם כיצד משפיע הדילול המאוחר על הצבע והפוליפנולים (הם גם חומרים נוגדי חמצון) ביין.

כרמי יקב גבעות נטועים בגובה של כ-800 מטרים מעל פני הים, על גב ההר הפונה מזרחה. משם מגיעים אוויר חם ויבש וקרינה חזקה. האדמה שהם נטועים עליה היא אדמת רנזינה, שנוצרה מבליית חוואר וקירטון וטרה רוסה והן סופגות מים בקלות. אפשר גם להבחין בסלעים קשים המזדקרים בשטח ואשר סילוקם היה תנאי הכרחי לבניית הכרמים. בגובה שהכרמים נמצאים בו יש הבדלי טמפרטורה ניכרים בין היום והלילה ובין הקיץ והחורף, שהם מאפייני האקלים בשומרון. תנאי האקלים האלה, בדומה לתנאי האקלים בהר ברכה ובפסגות, שומרים על חמיצות טובה תוך התפתחות אטית של טעמי



שילה העתיקה, הבירה הראשונה של ישראל ומקום המשכן. 5 דקות מהיקב



עמיחי לוריא מיקב שילה

סיפר אפילו לשותפו במשך זמן רב... ברור שעמיחי אינו מעוניין להכין יין שמאפיין מקום ספציפי, המוטו שלו הוא להכין פשוט יין טעים.

Wine Enthusiast העניק ל'לג'נד' 93 נקודות, ועוד בגרסת יין מבושל! זהו הציון הגבוה ביותר בקרב יינות ישראל. (הקסטל זכה במקום השני ב-92 נקודות), ובעקבות הזכייה הזו אימץ היקב את האמרה שאולי מתארת את לב היקב במדויק:

"Legends aren't born they're MADE!"

ביקב שילה מייצרים 100,000 בקבוקים בשנה. הם מתחלקים לשתי סדרות זניות שבכל אחת מהן שלושה יינות. 'סוד' - סדרת הרזרב ו'שור', שהיא הסדרה הנגישה יותר. יין כניסה - 'מור'. שני יינות 'לג'נד' ממוקמים ברמה שבין הסדרות 'שור' ו'סוד'. יין הדגל נקרא 'פסיפס', ומייצרים ביקב גם שרדונה ושני יינות קינוח. בתשובה לשאלתי על זנים לבנים הבטיח לי עמיחי שלאחר שהיקב יעבור למקום מרווח יתווספו כמה זנים לבנים כמספר האדומים המיוצרים כעת. לאוהבי היין ניתנת הזדמנות ליהנות ממבחר עצום של יינות מצוינים מתוצרת היקב זה. הלג'נד מ-2011 זכה לקבל 90 נקודות,

דין שהגיע ארצה ממקסיקו ודוקטור למשפטים. בתקופת הבציר עמיחי עובד שבעה ימים בשבוע יומם ולילה. חוזקו ניכר ביצירת בלנדים שונים. גם היין הזני הוא בלנד של חלקות שונות, של יינות שהתיישנו בחביות שונות (היה מאלף לטעום את אותו מרלו אשר התישן בשלוש חביות שונות) ויינות מתסיסה שהתבצעה בשמרים שונים, הבשלות שונות של הענבים, טמפרטורות תסיסה מגוונות ועוד כהנה וכהנה. עמיחי הוא מאסטר בלנדר המייצר יינות שונים ומגוונים, כך שכל אחד יוכל למצוא באוסף היינות של היקב יין שיאהב. את הענבים מלקט עמיחי מכרמים רבים באזורים שונים: בקעת שילה (בגובה של יותר מ-700 מטר מעל פני הים), יצהר, תמר, חוות מעון, מבוא חורון, כרם בן זמרה ואחרים. בכרמים הוא עובר על כל שורה והסלקציה של האשכולות נעשית כבר במקום. על מקור הקריניאן לא

וצניעות (אולי יתר על המידה. קשה למצוא את האתר של היקב בגוגל...) אך המורה דליה שלימדה אותי בתיכון נהגה לומר: "מימיה מלאה אינה מרשרשת".

יקב שילה

לאחר שיורדים מגבעת הראל, בה שוכן יקב גבעות, חוצים את דרך האבות הקדומה, נכנסים ליישוב שילה ובלב אזור התעשייה שלו נמצא יקב שילה. הנוף משתנה בחדות מהנוף המדהים של גבעות, פסגות והר ברכה לנוף של אזור תעשייה. לא ברור מה מסתתר מאחורי הדלת הכבדה - יקב או מוסך מכוניות. לא תמצאו כאו נופים, מרכזי מבקרים או אקדמיה. זהו תחום הצווארון הכחול. היינן של היקב הוא עמיחי לוריא, קבלן בניין לשעבר. הוא אוטודידקט. ומלבד קורס מעשי להכנת יין ביקב שורק לא עבר הכשרה פורמלית של יינן. היקב נמצא בבעלות של מאיר שליו, עורך

ומרק סקיירס כתב באתר של רוברט פרקר, כי היין הזה מומלץ לשתייה בין השנים 2014 - 2023 ולדעתו היין הוא:

"Graceful, complex and completely charming, this will be simply a pleasure to drink with a meal."

התיאור המופיע לעיל מאפיין את כל היינות מתוצרת היקב. בשילה מיצרים יינות מורכבים ובעלי חמיצות גבוהה ותוך כדי כך משתמשים בעץ בצורה מושכלת המאפשרים התיישנות ארוכה. כל היינות שטעמתי שם היו טעימים, בלי קשר לסדרה, והם משתדכים היטב לאוכל.

לדעתי היין הטוב ביותר הוא המרלו מסדרת 'סוד'. זהו מרלו עוצמתי אשר מבשיל לפני הקברנה סוביניון. דווקא התווית של הסדרה הרבה פחות מוצלחת מהיין הנמצא בבקבוק. ה'פסיפס' הוא יין מורכב מאוד, לעיס ובעל גוף מלא ורובדי הארומות והטעמים בו משתנים כל הזמן. לטענתו של עמיחי, צרכן ישראלי לא יהיה מוכן לשלם יותר מ-200 ש"ח לבקבוק יין אלא אם כן היין יהיה מורכב ולעיס. "מה עם 'מצדה' של 'גבעות'?" הקשיתי. "שיבי הוא visionary", ענה.

כורתים את הענף שיושבים עליו

אי אפשר שלא להתעכב על תופעה מדאיגה בהתייחסות ליקבי יהודה ושומרון. מיד לאחר תערוכת הסומליה שנערכה בהיכל התרבות בתל-אביב בינואר השנה, הייתה לי הזדמנות להדריך את מגן, כתב היין הידוע מהודו שמכון הייצוא הזמין כדי לסקר את האירוע. הוא סיפר לי כי אמרו לו שלא כדאי לטעום מהיינות של יקב לבני מאחר שהבעלים ימני קיצוני. "באתי לטעום יין, לא להתעסק פוליטיקה", הגיב מגן, "אם היין ראוי, אמליץ עליו במאמרי בלי קשר לדעותיו הפוליטיות של היינן", הוסיף. בכלל, מגן לא הצליח להבין את הערבוב הזה בין יין ופוליטיקה, ומובן שאחד היינות שהכי זכורים לו הוא זה מתוצרת יקב לבני... עליי לציין שבתערוכה היה יינן מאיזשהו יקב ברמת הגולן (!) (ללא קשר ליקב רמת הגולן שבקצריץ), שלא היה מוכן אפילו לטעום (!) מהיינות המיוצרים ביקב מהשומרון. איפה הסקרנות? האם אנו כורתים את הענף שתעשיית היין הישראלית יושבת עליו? האם לא ברור שכאשר משמיצים בפני כתב הודי יקבים ביהודה ושומרון, בסופו של דבר פוגעים גם ביקבים שנמצאים במקומות אחרים בארץ?

"באתי לטעום יין, לא להתעסק פוליטיקה", הגיב מגן, "אם היין ראוי, אמליץ עליו במאמרי בלי קשר לדעותיו הפוליטיות של היינן", הוסיף.

לעומת זאת, לסגן יו"ר ועדת החוץ של הפרלמנט האירופי, ד"ר פיורלו פרוברא מאיטליה, לא הייתה שום בעיה ליהנות מיינות השומרון והוא אף ארגן סיור באזור לייננים איטלקים, ביניהם גרציאנו מורדה - ראש הארגון לקידום מחקר בייצור היין ובעל יקב גדול בעצמו. מורדה התרשם מאיכות היין וציין כי "בסביבה של השומרון מתקבל יין טוב במיוחד". עוד הגיעו לסיור פלונגה סטפניה וגבריאלה ברסני - שתיהן חברות בארגון החשוב ביותר לחקלאות באירופה שתי בכלל ולחקלאות היין בפרט, שתי ראשי ערים עשירות ביקבים בצפון איטליה ואחרים. לאחר מכן נסעו הייננים של יקבי השומרון לביקור גומלין לבורנאו בצפון איטליה. יותר מ-60% מתוצרת היין של השומרון מיוצאת, ואת חלקה רוכשים הנוצרים באירופה ובארצות הברית. <<



ילד מקבוצת היובל בכרם בשומרון

ארגון היובל

בהקשר זה כדאי להתייחס לארגון היובל שהוא ארגון נוצרי אשר מטרתו לתמוך בחקלאי יהודה ושומרון. הקימו אותו לפני כעשור טומי ושירי וואלך, איכרים מטנסי. כאשר שאלתי את ג'וש, אחד מ- הילדים של טומי בן ה-54, "האם אין איכרים בטנסי שהיו יכולים ליהנות מסיוע?" הוא ציטט את פסוק ד' מפרק ל"א בספר ירמיהו: "עוד תטעי כרמים בהרי שומרון." "ולא הזכירו שם", הוסיף ג'ושוע, "נטיית כרמים בטנסי... רוב חברי הארגון הם איכרים מארצות הברית, אך גם מכל רחבי אירופה ומניו זילנד יש המבקשים להתנדב לעבודה בארץ כדי להשתתף בתהליך הגאולה של אדמת ארץ ישראל. בתקופת הבציר האחרונה הגיעו לארץ כ-500 מתנדבים עם נשותיהם וילדיהם. את ההוצאות, כולל מחיה בארץ, משלמים המתנדבים בעצמם. הם מגיעים לכאן עם מזמרות ומוכנים לעבודה. בהיותם בארץ הם גרים בקרוונים שנמצאים בהר ברכה ובעת הצורך מוסיפים שם אוהלים. המתנדבים - חברי ארגון היובל - בוצרים את הענבים שבכרמים בהר ברכה, בשילה, בפסגות ובמקומות אחרים. לאחר הבציר חלקם נשאר למסוק זיתים ואחר כך הם חוזרים לארצותיהם וממשיכים לפעול לטובת ישראל באמצעות הרצאות וכנסים שמטרתם להפיץ חוויות מתקופת ההתנדבות בארץ כדי לסגור על עמדות ישראל בארצותיהם. ממש מרגש!

עם זאת, חלק מהתושבים לא מתלהב מנוכחותם של חברי 'היובל' בשומרון מחשש שיבצעו פעולות להפצת הנצרות. אפילו ראיתי כתובות גרפטי, מעשי ידי קיצונים מקומיים, על מעונותיהם של המתנדבים. סוף דבר

הרי יהודה והשומרון הם אזור קר בתוך סביבה חמה. הם משמשים כאחד הטראורים המובחרים ביותר לייצור יין בארץ ישראל ויש להם הפוטנציאל להפוך לאזור המייצר יין מרגש. הדרך לגילוי האפשרויות הגלומות באזור עדיין רק בתחילתה. עד עתה היקבים מתרכזים בייצור יין אדום, אך אפשר בהחלט לגדל באזור הזה ענבים לבנים כמו סוביניון בלנק. על כן, יש לברך

על היוזמה של יעקב אוריה, היינן של פסגות, להציג קו חדש של יינות לבנים ביקב, כפי שמתבקש מאופי הטראור המקומי. פיננו נואר, הן ביקב טורא והן ביקב גבעות, רק מתחיל להמחיש את הפוטנציאל העצום שיש לזן הזה בשומרון ובהרי יהודה הגבוהים. היקבים קטנים ובמידה רבה יש חשש שההתפתחות עלולה להתעכב עקב גישה פרובינציאלית. מספר דוגמאות להלן:

איך ייתכן שיקבים אשר מכבדים את עצמם מיצרים יין קינוח מענבי קברנה סוביניון בשם 'פורטורא' ביקב טורא? או יין קינוח בשם 'פרת' בפסגות או 'פורט' (פ לא דגושה) בשילה. הבן שלי איתמר, בן השבע וחצי (ומסכימה אתו אילה, בתי בת החמש וחצי) אומר: "אם אתה רוצה שיכבדו אותך, אתה צריך לכבד אחרים." יינות פורט מייצרים בפורטוגל ולא בשומרון. גם אם מתחכמים בנוגע לשם 'פורט' ויוצרים ממנו שם כמו 'פורטורא', זה לא מכובד. כדאי ללמוד מהיקב המקצועי בארץ, יקב רמת הגולן. מייצרים בו יין מתוק בסגנון פורט מענבים פורטוגזיים, בשם טי בריבוע.

אספקט נוסף של הפרובינציאליות ניכר בשיווק. יעקב ברג, אולי המומחה מספר אחת לייצוא יין בארץ, ציין בצדק שהיה לו קל יותר לשווק את יינותיו בחו"ל לו הרבה יקבים היו משווקים שם והיה נוצר מותג של יין ישראלי.

הוא גם עמד על הקשיים הכרוכים ביצירת חזית מאוחדת בין היקבים הקטנים והיקבים הגדולים כמו גם בינם ובין עצמם. בהינתן שזה המצב וקשה לעשות מה שנעשה בניו זילנד - שם הצליחו לגייס את יקבי המדינה אשר ביחד יצרו מותג של 'יינות ניו-זילנד' - מדוע לא לנסות למתג את אזור יהודה והשומרון? מספר היקבים בו קטן וגם היקבים עצמם קטנים למדי. כרגע נראה לי שכל יקב מאמץ לו שיטה משלו למיתוג. יקב טורא חושב שהמיתוג יהיה באיכות היין. אני בדעה שהוא טועה. לא מוכרים מוצר כי אם סיפור. ראו קטע בנושא שיווק לנוצרים בבלוג שלי: <http://www.sommelier.co.il/blog/?cat=43> צריכים להחליט מה הסיפור שימכור את יינות יהודה ושומרון. האם העובדה ההיסטורית שזהו המקום הקדום ביותר שייצרו בו יין, כדברי עמיחי לוריא משילה; האם ההיסטוריה היהודית כגישת יקב פסגות, או הטראור הקר באזור חם? אני לא איש שיווק ולדעתי כדאי להשקיע בעריכת סקרים רלוונטיים. היקבים ביהודה ושומרון, מעצם מיקומים שם, יכולים להוות מכשול לשיווק לאוכלוסייה אחת ויתרון בולט לאוכלוסייה אחרת, כמו האוונגליסטים בארצות הברית. לכן אני לא בטוח שהתוויות החדשות ליינות מתוצרת טורא וגבעות, שבהן הצניעו את מיקום היקבים, באמת

משרתות את המטרה לשיווק היין. התווית לא תשנה דבר לאנשים שלא טועמים יין רק מכיוון שהוא מיוצר באזור. לעומת זאת, יכול להיות שמסר כמו "אנחנו מהשומרון" עוזר למכירתו בקרב אוכלוסייה נוצרית.

אספקט נוסף קשור לייננים: ביקב שמייצרים בו בין 10,000-20,000 בקבוקים בשנה, הכורם או המומחה לגידולים יכול להיות גם היינן של היקב. ברגע שהיקב עובר את השלב הפרובינציאלי ומייצר כ-50,000 בקבוקים 'להסתדר' זה לא מספיק טוב, כי אז מתבזבז הפוטנציאל של טראור קרם דה לה קרם של אזורי יהודה ושומרון.

חובה שביין יטפלו ייננים מנוסים. ביקב פסגות הבינו שבלי יינן מנוסה האיכות של היין רק תרד, ויעקב אוריה קבל על עצמו את תפקיד היינן. אני תקווה שהיקבים האחרים שאין להם יינן ילמדו מכך. במקומות רבים יש צורך בטיפול יותר מושכל בחביות העץ ובשליטה בהשריות כדי לבדד את השפעת הטאנים המייבשים,



חברים מקבוצת היובל בעבודה בכרמי השומרון

שגם אם מקורם בטראור המקומי לא חייבים להרגיש ביי. היין שמייצרים באזור השומרון טוב מאוד אך נשאלת השאלה האם מצליחים לנצל את מלוא הפוטנציאל הגלום באזור כדי לייצר יין מרגש?

קלייב קוטס (Clive Coates) מביע בספרו על Cote D'Or, בעמוד 22 את אותו הרעיון, כדלקמן:

"Great wine is rare because the great terroirs are rare. This conveys by implication an important duty on the Burgundian wine-maker. If he possesses a great land and is unable or unwilling to do his utmost to produce a great wine as he can from it, then quite simply, he should be taken out and shot and the vines given to one ... where the proprietor does take his or her responsibilities seriously."



12 המובחרים של חיים הלפגוט

טורא, Mountain Peak, 2011 – בלנד בורדולזי מבוסס קברנה סוביניון (70%) מרלו (14%) ופטיט ורדו (11%). יין עוצמתי עם ארומות וטעמי פרי טרי של אוכמניות שחורות ואדומות ותבליני עץ (קינמון, ציפורן וונילה) הול, תבלינים אסייתיים וזיתים שחורים. יין מורכב ומרוכז בעל גוף מלא, טאנים גבוהים וקצת מיבשים, לייך סיומת ארוכה. יין טוב ורענן בעל יכולת התיישנות של עשר שנים ויותר.

טורא, Mountain Heights, מרלו 2010 – ארז הסכים איתי ששנת 2011 (חמיצות מטורפת שמשתלטת על היין) הייתה פחות מוצלחת משנת 2010 ולכן אני מסקר כאן את 2010 אותו טעמתי לפני כשנה. יין עוצמתי (כדאי לטעום מרלו של טורא רק ללמוד כמה עוצמתי מרלו יכול להיות). הארומות והטעמים מגלים פרי אדום ושחור (שזיפים), עם גוף נוטה למלא וטאנים גבוהים אשר קצת מייבשים אך יוצרים מבנה טוב. הסיימת ארוכה וחדה. יין מעניין עם יכולת התיישנות טובה.

טורא, Mountain Vista, פינו נואר 2013 – יין אשר משדר פינו נואר זני (כבר התחלה טובה) עם ארומות של תות, פירות יער ופרחים לבנים, פלפל שחור, מוסקט ותבלינים נוספים. הגוף בינוני הטאנים והאלכוהול קצת מוציאים אותו מאיזון. החמיצות הטובה מוסיפה לו רעננות.

פסגות קברנה סוביניון, סינגל וינארד 2011 – הענבים לייך מיוחד זה גדלים ליד היקב בכרם בגובה של כ-900 מטר מעל פני הים. בעצתו של מישל רולאנד חלק מהפרי שנכנס לייך זה נרכש גם עבור יינות הפרימיום של יקב אמפורה. לייך ארומות רחבות של פרי שחור בעיקר אוכמניות שחורות, קסיס, אדמתיות וטיפת ירקקות. יין עוצמתי עם גוף מלא וטאנים גבוהים אך בשלים אשר תומכים ומאזנים את החמיצות הגבוהה ואת עוצמת הפרי. לייך סיומת ארוכה ואופי די אלגנטי. בעל יכולת התיישנות של חמש שנים ויותר.

פסגות אדום 2012 – יין הדגל של היקב. בלנד בורדולזי (60% קברנה סוביניון, 19% קברנה פרנק, 16% מרלו ו-5% פטיט ורדו). לייך ארומות וטעמים עוצמתיים של פרי בשל שחור ואדום, פירות יער, ארומות עץ של וניל ותבלון עדין. יין מורכב ומרוכז בעל מבנה בורדולזי טוב, חמיצות מרעננת, גוף מלא, אלגנטי ופשוט טעים. תמורה מצוינת לכסף.

פסגות מרלו 2011 – יין מורכב עם עוצמות מעל בינוניות של ארומות וטעמים של זיתים שחורים, שזיפים, קופסת טבק, פטל ואוכמניות שחורות. לייך גוף מלא, אלכוהול גבוה וטאנים גבוהים אך מאד בשלים אשר תומכים במבנה בורדולזי טוב. לייך מרקם רך ונעים עם אלגנטיות רבה. הארומות הירקות של פלפל ירוק מאד פגעו בהערכת איכותו.

גבעות, גופנה קברנה סוביניון רזרב 2011 – לקברנה סוביניון נוסף 4% פטיט ורדו ו-2% מרלו. יבול קטן של 800 ק"ג לדונם תרמו למיצוי הארומות והטעמים. האף מאופק עם עוצמת ארומות מעל בינוני של פרי שחור ואדום (דובדבן ופטל), עשבויות נעימה, מעוררת תיאבון, שאופיינית לזן. טבק, פלפל שחור, מוסקט, תבלינים אסייתיים ותבליני עץ. הטעמים קצת מתוקים אך אחרת ממשיכים את האף. לייך גוף הנוטה למלא עם חמיצות טובה. המרקם משיי והיין מאוזן בכל מרכיביו המבניים

ברמה מעל בינונית, עגול (שום 'שערה' לא בולטת החוצה), הדוניסטי בעל סיומת ארוכה. יין מורכב מאד שמאופיין באלגנטיות ולא בבומבסטיות. יינות עדינים כאלה אינם בולטים בתחרויות יין. לטעמי, אחד הקברנה סוביניון הטובים בארץ. מצדה – יין הדגל האצילי של היקב – בוודאי לא פחות טוב מהקברנה סוביניון רזרב, אך ברצותי לבחור רק שלושה יינות המחיר הטה אותי לעבר היין המתואר. בעל יכולת התיישנות של חמש שנים ויותר.

גבעות, גופנה פינו נואר 2013 – היין מיוצר מענבי פינו נואר הגדלים בכרם הראל בגובה 720 מטר בתוך ערוץ קריר אשר חשוף לקרה בבקרים. ארומות בעוצמה מעל לבינונית מגלים את כל גווי הפרי האדום (תות, אוכמניות ופטל), חמוציות, פריחה. העדינות של הזן ניכרת. יין אלגנטי אשר רק מצביע על האפשרויות הגלומות ביינות העשויים מענבי הפינו נואר הגדלים באזור זה.

גבעות, גופנה, שרדונה – קברנה 2011 – יין לבן שיוצר משרדונה עם 20% קברנה סוביניון. הוא נכלל כאן עקב מיוחדותו והדעות החלוקות לגבי היתרון האיכותי בתוספת קברנה לשרדונה. מגן, הכתב ההודי אשר סיקר את אירוע הסומליה בינואר 2015, אהב את היין יותר ממני. יין בעל ארומות כבדות של טוסט, אגוזים, פרי הדר ותפוח בשל. גוף מלא עם מרקם גליצרולי מודגש, טאנים קלים עם טעמים טרופיים וסיומת קצת מרירה. הקברנה מוסיף מבנה וגוף לשרדונה ומאפשר לו להשתדך למבחר מגוון יותר של אוכל מאשר השרדונה הערום.

שילה, מרלו, סוד 2011 – המרלו בסדרת ה'סוד' הוא היין הטוב ביותר של שילה. מאד קרוב לייך מרגש. אם יש מי שיכול למצוא מרלו טוב כמוהו בארץ שיקום (קלו דה גת?). יין עוצמתי, (המרלו של שילה בדרך כלל מבשיל מאוחר יותר מקברנה סוביניון). זהו בלנד של שתי חלקות בשילה עם חלקה בכרם בן זימרה. יין בעל עוצמות ארומות וטעמים מעל בינונית של פרי טרי ובשל המאופיינים בקופסת טבק (מעניין שארומה זו חוזרת במספר רב של יינות שילה), קצת ירקקות, פטל, זיתים שחורים טריים, מוסקט וקינמון. לייך יש רבדים שונים של ארומות וטעמים, אשר משתנים כל הזמן. חגיגה אמיתית בכוס. לייך גוף מלא עם חמיצות גבוהה, מרקם עגול, משיי ומבנה טוב. היין לא מרוכז במיוחד. מרכבות הטעמים, החמיצות הגבוהה, המבנה הטוב והאיזון יאפשרו לייך להתפתח במשך יותר מ-10 שנים.

שילה, לג'נד 1, 2012 – בלנד של פטיט סירה, פטיט ורדו ושיראז, כאשר כל זן התישן לבדו בחביות עץ במשך שמונה חודשים ואחר כך הבלנד התישן שמונה חודשים נוספים בעץ. יין בעל עוצמת ארומות מעל בינונית של קופסת טבק, אדמה, פלפל שחור אוכמניות שחורות. אף מורכב. כל מרכיביו המבניים של היין מאוזנים על רמות גבוהות (אלכוהול קצת גבוה ביחס לגוף). הטעמים בפה חוזרים על הארומות ומוסיפים שוקולד וקפה שחור. מבנה טוב ובעל טקסטורה עגולה (מאפיין את יינות היקב) עם טעמים טריים על אף האלכוהול. הדוניסטי וכיפי לשתייה. תמורה טובה מאד לכסף.

שילה, ברברה, שור 2012 – הברברה באה מכפר יובל. יין פירותי, בעל ארומות וטעמים של פרי אדום (דובדבן, חמוציות), טופי. לא מורכב במיוחד. גוף בינוני וחמיצות פירותית גבוהה. סיומת מאד ארוכה. יין בעל מקרם עגול, כיפי שאפשר לקחת לפיקניק וגם ילווה יפה פסטות על בסיס עגבניות ומאכלים שמנים. תמורה מצוינת לכסף.