

יין בישראל – היינו כחולמים מאת דר' מיכאל שטרים



עם כניסתו לתוקף של תקן יין חדש בישראל, והמעבר לפיקוח של משרד הבריאות, ימשיכו העוסקים במלאכת היצירה של היין בישראל את עשייתם באהבה. זו הערכתי הצנועה מתוך הכרות ארוכת שנים עם תעשיית היין בישראל. אז, בימים בהם סיקלנו שדות בור ברמת הגולן לנטיעת כרמים והקמות חלקות תצפית לבחינה של זנים רבים של ענבי יין, היינו צעירים והיינו כחולמים. חלמנו להקים יקב שיתמקד בייצור יינות איכותיים מזנים שלא היו ידועים לתעשיית היין וקהל הצרכנים באותה תקופה. והנה עתה, חוגגים 35 שנים ליקב הגולן, בעיניים פקוחות אנו רואים חלומות שמתגשמים. כל זאת הודות לחלוצים רבים בארצנו הקטנטונת, אשר פעילותם חסרת המנוח, אהבתם לאדמה, גפן ויין היא צור איתן וכמעין המתגבר, שיוצרת מציאות מתוך אמונה. אחד החלוצים הללו הוא היין של יקב הגולן, ויקטור שונפלד, אשר מוליך ביד רמה את יקב הגולן קדימה כל הזמן. [למען הדורות הבאים, אמר בכתבה שפורסמה](#) לאחרונה, ואני מאוד מסכים איתו.

כל אדם רואה את עולמו סביבו תחילה מנקודת מבטו, ובעזרת חבריו ירחיב את השקפתו לאופקים רחוקים וירכוש אפיקים רבים נוספים. כך יוצרים תרבות, היא מקומית והיא מתפתחת הודות לחברים טובים רבים שטורחים להביע דעתם המלומדת ואהבתם הבוהרת, ומפרסמים כתבות מצינות. מבין חברי הרבים אני מבקש הפעם להודות לידידי פרופסור עמוס הדס על שנים של חברות ושותפות. [כתבתו בנושא ייצור יינות מ"זנים מקומיים / קדומים"](#) מעוררת בי שוב הערכה עצומה.

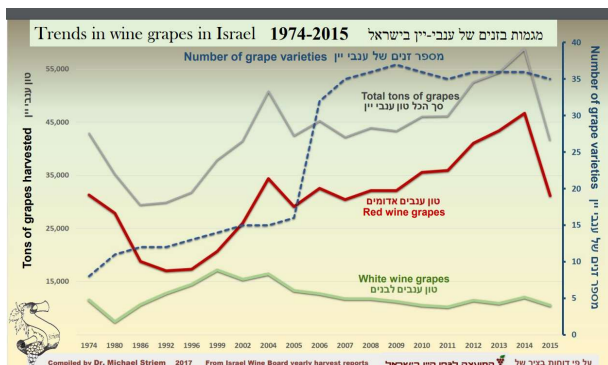
אני חושב שתרבות היין בישראל והתפתחותה המדהימה, כפי שמתאר פרופ' הדס, עדיין נמצאת בעיצומה של הקלחת, והתנודות כמטולטלת נמשכות. זהו תהליך טבעי של מציאת כיוון. ברצוני לשתף אתכם עם נקודת המבט שלי על הרכב הזנים המשמשים ליצירת מגוון יינות בארץ ובעולם. בעבר היו לנו בארץ זנים מקומיים, אשר חלקם עדיין שרד מאות ואולי אלפי שנים. חוקרים מוכשרים עם צוות מדהים עושים עבודה נהדרת בשימור וטיפוח המורשת הזו. (ראו ראיון של צחי רוזנבלום על זני גפן עתיקים, על מחקר מדהים שנעשה כאן בארץ, על מסע שהתחיל עם ידע על 19 זני גפן

ייחודים לישראל והסתיים בגילוי של יותר מ 50 זנים חדשים, שיחות על יין #9 – זב
גפן עתיקים בישראל עם יעקוב הנינג

בעידן המודרני התעצמה זרימת המידע ותנועת אנשים בין ארצות ויבשות. בישראל אנו ניזונים ממקורות, ומושפעים מתהליכים המתרחשים ברחבי העולם כולו. לפני למעלה מ 100 שנה התרחשו בארץ תהליכים של התעוררות התעשייה המודרנית של יקבים ויין. זנים אירופיים הובאו ארצה. התבססה תעשייה של תחילת קום המדינה. הרכב

הזנים מאז השתנה מאוד. ראו

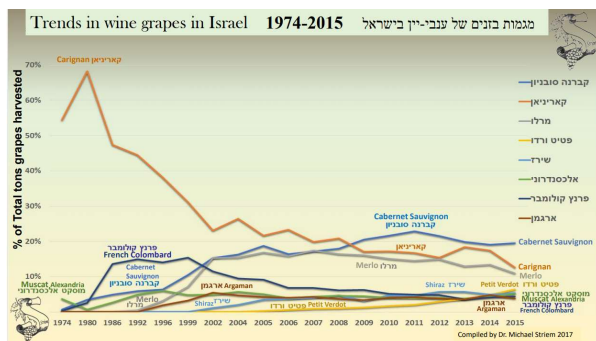
במצגת שערכתי.



בשנים 2005-2006 הוכפל מספר הזנים שמהם יצרו יין בישראל. מ-15 ל-35 זנים! והמגמה לא נפסקה. גם כיום אנו "מגלים אוצרות חבויים" במחוזות יין מרתקים, מתאביים,

ועושים את המעשה לשתף את אהבתינו ליין, לייבא את האוצר שמצאנו לכאן. יבוא היין בישראל מספק נתח משמעותי

מצריכת היין המקומית. אבל לא רק יין מיבאים אלא גם זנים. התהליך מורכב כי יש צורך ברישיון יבוא, הסגר ובדיקות מחמירות של חומר הריבוי כדי לשמור על החקלאות שלנו מפני פגעים (מחלות, וירוסים ומזיקים). אי אפשר למנות את כל אלו שהביאו ארצה זנים "עולים-חדשים" לארצינו



הקטנטונות. מיוון, מספרד, מצרפת, מגרמניה ואפילו מאמריקה. בין הזנים "עולים חדשים" בארץ ניתן לציין את המרסלן, מורודר, קונואז, ופטיט ורדו. זנים נוספים אלו מעשירים את מגוון הטעמים והצבעים שיוצרים עניין ויחודיות, ומשרתים את הייננים כצבעים במכחולו של הצייר, כתבלינים בסיר הבישול של השף.

תרבות היין האירופאית, שאנו הפכנו בטבעיות להיות חלק ממנה, מבוססת על הגפן האירופאית (*Vitis vinifera*). גם ביבשות אחרות התפתחו מיני גפנים יחודיים. באמריקה למשל, יש גפנים מקומיות שאנו לא ממש מכירים. מיני בר של גפן אשר שונים מאוד מן הגפנים האירופאיות. למיני הגפן האמריקאיות שמות כמו לברוסקה (*Vitis labrusca*), סיניראה (*Vitis cinerea*), רופסטריס (*Vitis rupestris*), אשר מוכרים לנו בכרמים כשמות של כנות (החלק של הגפן המייצר את השורשים). מיני בר אלו הצילו את תעשיית היין העולמית שעברה משבר ועמדה על סף כליון באירופה לפני כ 200 שנה. האירופאים החרוצים ששטו וחצו אוקינסים לגלות עולמות ולהרחיב אופקים

אמנם הצליחו "לגלות את אמריקה" והביאו איתם הביתה מיני גפן חדשים. בלי להתכוון הם גם הביאו איתם מזיק שורשים קטלני, כנימת '[פילוקסירה](#)'. מיני הבר האמריקאיים עמידים בפני הפילוקסירה וגם בפני מחלות אחרות כמו קימחון וכשותית, מאידך, איכות היין שלהם ירודה ביותר. ([כתבה נחמדה על ההסטוריה](#)): מלחמת עולם נגד כנימה: על המגיפה הגדולה של גפן היין, על ידי רן לוי).

מעז יצא מתוק.

יבוא הגפן האמריקאית לאירופה גרם לטלטלה חזקה. המזיקים החדשים גרמו למטפחי הגפן לשנס מותניים ולנצל את העמידות לטובתם. "מלחמת עולם היין" הזו הולידה עבודות טיפוח ויצירה של ענבים אשר איחדו את תכונות העמידות של מיני הבר האמריקאים עם איכות היין של המין האירופאי. הדור הראשון והשני של המכלואים הללו היו די מאכזבים מבחינת איכות היין שניתן היה ליצר מהם מסיבות שונות, בעיקר בשל חמיצות גבוהה ומגוון טעמים מוזרים שחיים של צרכני היין לא הייתה מוכנה לסבול. ולכן, עם התבססות התעשייה באירופה, והניסיון לשמר על התרבות השמרנית של הזנים האירופאים, נוצרו גם חוקים שהגדירו איכות ואיזורי גידול, כמו גם את שמות הזנים שניתן להשתמש בהם ליצירת ינות איכות. השפעת החוקים הללו אנו עדיין רואים (ושותים) בבואנו לבקר בערש התרבות הקולינירית האירופאית. לעומת זאת, אם נרחיק לכת לאמריקה למשל, נראה שאפשר גם אחרת. שם מגדלים את מיני הגפן האמריקאית המקומית לצד הגפן האירופאית ומיצרים ינות מעניינים מאוד.

זני מכלוא מאחדים תכונות מן ההורים. בכל דור משפרים את הצירוף של תכונות רבות. דרושים אורח רוח וסבלנות. מטפחים פרטיים וגם מוסדות מחקר כמו אוניברסיטאות, המשיכו את עבודות הטיפוח שמטרתם לאחד את העמידויות למחלות ומזיקים שמקורם במינים האמריקאיים עם האיכות של עינביי היין (וגם ענבי המאכל) האירופאית. דורות רבים של טיפוח והשבחה, שנים רבות של עבודה מאומצת ומתישה הולידו (תרתי משמע) זנים חדשים של ענבים שניתן לייצר מהם יין איכותי (למשל [Chambourcin](#) and [Vignoles](#)) ואשר גם נושאים איתם את מורשת תכונות אבותיהם של מיני הבר האמריקאיים. באירופה וגם באמריקה יש כיום זנים חדשים רבים העושים את דרכם אל התעשייה. באירופה, בה קיימים עדיין חוקים ונוהלים נוקשים לגבי השימוש בזנים מכלואים, יש התקדמות איטית. לעומת זאת בארה"ב יש כבר מאות יקבים המייצרים יין מזנים חדשים.



[בתכנית ההשבחה של אוניברסיטת קורנל](#) כבר טיפחו זנים רבים של ענבי יין כמו [Cayuga White](#), [Chardone](#) ועוד. היתרונות הבולטים ביותר של זן חדש באים לידי ביטוי תחילה בכרם ואחר כך בכוס היין.

ברצוני הפעם להציג בפניכם זן חדש: טרמיניט ([Traminette](#)).

הטרמיניט הוא צאצא של גוורצטרמינר וזן מכלוא עמיד. היין של הטרמיניט פרחוני ומבושם אך פחות מר מזה של הגוורצטרמינר. מן ההורה המכלוא לקח הטרמיניט את

תכונת העמידות בפני מחלות ובכך יכול לאפשר לגדל ענבים בריאים ופחות ריקבון עם פחות ריסוסים ופחות חומרי הדברה. בעצם הטרמינט הוא גרסה משופרת של ההורה האירופאי כי היין שמיצרים ממנו אינו שונה בהרבה, וטוב שכך.

הטרמינט גדל בארה"ב במספר מדינות. בהתחלה עשה את דרכו כסלקציה חדשה של תכנית המחקר לחלקות תצפית ברחבי מדינת ניו-יורק, ובעיקר באזור המכונה Finger-lakes. כיום ניתן למצוא את היין של הטרמינט נמכר בעשרות יקבים בוירג'יניה, אוהיו, אינדיאנה, מיזורי, אילינוי ועוד. זן זה מסוגל ליצר יינות יבשים, חצי יבשים, מתוקים (יינות קינוח), יינות מחוזקים (פורט) ואף יינות מוגזים (סגנון שמפיין).

הטרמינט הוא הראשון [מבין זני מכלוא נוספים](#) שהצטרפו לרשימת הזנים שקיימים בישראל.

המאמר המצוין של פרופ' עמוס הדס גם מעלה סוגיה חשובה של אקלום זנים והתאמתם לתנאי הגידול בארץ. במאה השנים של תעשיית יין מודרנית בישראל ניתן לראות איך הרכב הזנים השתנה והוא ממשיך להשתנות ללא הרף.

כאשר אנו מביאים זן חדש עלינו לקחת בחשבון תקופה של למידה, אקלום, התאמה. הגפנים צריכות להתבגר ולהתבסס ואנו צריכים ללמוד לגדל את הזנים החדשים בתנאי גידול שונים. האתגר שלוקח על עצמו היינן, האומן, 'לפתור' את הקושי שזן מסוים מציב בהכנת היין, גם הוירטואוזיות של היינן צריכה להיכלל ברשימת הגורמים המשפיעים על אקלומו והצלחתו של זן חדש.



זהו אתגר שיש בצידו הנאה צרופה של יצירה וחלוציות. זה מחזיר אותי לכתבה על היין ויקטור שונפלד שהדגיש את התרומה הצנועה שאנו יכולים (וחייבים) לעשות למען הדורות הבאים. בראי ההסטוריה ראינו איך ספנים ומגלי עולם הביאו לתמורות ומהפכות, ואיך מטפחי גפן התחילו לבצע הכלאות לפני מאות שנים, שאנו היום נהנים מפירותיהם. כך גם אנו, ועמלנו ויצירתינו, תהיה בסיס להמשך התקדמות ופיתוח לדורות הבאים. המסע כבר בעיצומו.

המחבר הוא הבעלים ומנכ"ל חברת שטרימינטיקה טכנולוגיות גפן בע"מ.

strieminetica@gmail.com <https://www.strieminetica.com>