

6/3/08

"צ'אן ב'ס"

נכנס יין מה שותים ←



גפנים בצפון
(בתמונה: הייבנית
רוני סטלוב). שיפור
גדול בנטיית היין
הישראלי

יקב קלו דה גת,
סידה, סיקרא
2004
90 נקודות

יקב טוליה,
סידה רזרבד:
90 נקודות

יקב הרי גליל,
יראון 2003
90 נקודות

יקב פלטר, שירן
טייטלשטיין 2004
90 נקודות



ז'ס | כ"ט באדר א' תשס"ח | 6 במרס 2008

יקבי רמת הגולן,
קצרון 2003
91 נקודות

יקב קסטל,
שרדונה 2005
91 נקודות

יקב יתיר,
קברנה מרלו
שיראז 2003
90 נקודות

יקב קסטל,
פטיט קסטל
2005
90 נקודות

יקבי כרמל,
לימיטד אדישן
2005
90 נקודות

יקבי כרמל,
גוורצטרמינר כרם
שעל 2005
90 נקודות



המצטיינים היינות שזכו בניקוד הכי גבוה

ואלה היינות שזכו לציונים הטובים ביותר בטעימה שערך סקואירס. לדבריו, הדוח שהכין היה קשוח ובלתי סלחני, מה שעודד הן את היינים המקומיים שזכו להיכלל בדוח הסופי, והן את אלה שלא.

יקבי רמת הגולן,
הייטסווין 2005
93 נקודות

יקב יתיר, יער
יתיר 2003
93 נקודות

יקב קסטל,
גראנד וין 2004
92 נקודות

יקב צרעה, אור
קינח 2006
92 נקודות



כשסגן אלוהים קופץ לביקור

שיחה עם מבקר היין הנחשב מארק סקואירס, שביקר כאן ומחלק ציונים ← טל גל כהן

ביקור בתערוכה הבינלאומית ליינות שהתקיימה במרכז הירידיים. זו הייתה הזדמנות מצוינת לשיחה על יין עם סגנו של אלוהים. ראשית, התברר שהוא ככלל יהודי, ובעצם ביקר בישראל כבר לפני כעשר שנים. באותו ביקור הוא התאכזב מאוד מרמת היינות המקומיים. כיום, הוא אומר, חל שיפור גדול.

יש לו גם הצעות מעשיות איך לקדם את היין הישראלי בעולם: "קחו דוגמה מארצות היין החדש - אוסטרליה, צ'ילה וארגנטינה - בהתגייסות של הממשלה לטובת היקבים", הוא אומר. "הממשלה תומכת בתעשיית היין: אין מיסוי על יצוא יין, נותנים סובסידיות לכורמים. גם הציבור הישראלי צריך לתמוך הרבה יותר ביין המקומי. כאשר אתה נכנס למסעדה בבורדו - לא תזכה לראות יינות אפילו מאזורים אחרים בצרפת. אותו הדבר בקיאנטי ובפיאמונטה באיטליה או בריוחה בספרד. זה לא כך בישראל".

יש לך טיפים לתעשיית היין הישראלית?
"יין ישראלי טוב חייב להתיישן תקופה ארוכה, עשר עד עשרים שנה, ולפתח מורכבות. צריך גם לקצץ ביבולים, אם מדונם יבצרו פחות מטון - יתקבלו ענבים יותר טובים. בנוסף, צריך לפתח לימודי יינות מסודרים ומקצועיים. ועוד דבר: אתם מוכרחים לנסות להוריד מחירים. יש כאן יותר מדי חובבנים, שמציעים יינות בסכומים לא הגיוניים לתוצרת. על מנת להתחרות בשוק העולמי חייבים לתת תמורה מעולה למחיר. לא לאורך זמן תוכלו להסתמך על השוק היהודי הכשר בארצות הברית, שגם כך הוא קטן עם השנים".
לאתר הסיוור והטעימה המחודשת בתערוכה, היית משנה את הדירוג?

"לא ממש. רוב היינות בישראל נמצאים בטווח של 87-90 נקודות. חלקם, כמוכר, יוצא מן הכלל ולכן קיבלו ציונים הגבוהים מ-90. הייתי צריך לתת לקברנה סובינון ירון 2003 ציון גבוה יותר. טעמתי גם יינות שלא נשלחו לטעימה והיא, למשל של יקב מרגלית. אחרי שטעמתי את הספיישל רזרב שלו, אני חושב שהוא היה מקבל את הציון הגבוה ביותר".

eshkolot@bezeqint.net

סקואירס:
"אתם מוכרחים להוריד מחירים יותר מדי חובבנים מציעים יינות בסכומים לא הגיוניים"

סקואירס. נתן גושפנקה



צילום: טל גל כהן

לפני חודשים אחדים נפל דבר בישראל: מבקר היין הנחשב ביותר בעולם, רוברט מ' פרקר, האיש שציון שלו מקפיץ מחיר של יין או דוחק אותו לתחתית הטבלה, האיש שמרומם ומשפיל בצירים שלמים כהבל פיו, הואיל להתייחס ליינות הישראליים. ועוד איך התייחס: 14 יינות ישראליים חצו את רף 90 הנקודות המוענקות ליינות יוצאים מגדר הרגיל, ועוד רבים חצו את רף 80 הנקודות המוענקות ליינות ממוצעים ומעל הממוצע. תעשיית היין המקומית לא ידעה את נפשה, והיקבים שקיבלו ציונים טובים (ראו מסגרת) מיהרו כמוכר לפרסם את החדשות במודעות ענק בעיתונות.

להישג יש חשיבות תרמיתית וכלכלית עצומה. כבר שנים מנסים קברניטי תעשיית היין, היקבים והייננים לשכנע מסעדות מובילות וסוחרי יין באירופה ובארצות הברית להציב יינות ישראליים על המדף. ניסיונות אלה נתקלו תמיד בתקרת הזכוכית של הצרכן הסופי, שמעולם לא קיבל גושפנקה או מסר מגורם בין לאומי אוניקסטיבי לגבי איכות היין הישראלי. המגזין של רוברט פרקר, הנקרא עליידי מיליוני אנשים ברחבי העולם, הוא אוטוריטה כזו, שקובעת קבל עם ועדה כי איכות היין הישראלי אינה נופלת מרבים מהיינות בעולם, ובמקרים רבים אף עולה עליהם.

אמנם לא הגורו בכבודו ובעצמו ביצע את הטעימה (יש לו כמה עשרות מומחים שעובדים למענו) אלא עוזרו, מארק סקואירס (Mark Squires), אבל למה להיות קטנוניים. השם מארק סקואירס לא אומר הרבה למרבית חובבי היין בישראל, אבל גם הוא אינו קוטל קנים. סקואירס עורך וכותב באתר משלו (The "E-Zine on Wine" marksquires.com), שנחשב לאחד הידועים, הוותיקים והבכירים שבאתרי היין ברשת. חוץ מזה הוא בעל טור במגזין האינטרנט של פרקר (http://eRobertParker.com), המתעדכן מדי שבוע במאמרים וברשמים על יינות מובחרים בעולם; הוא Webmaster באיגוד היינות הגרמני; וכותב בנושאי יין במגזין "France Today", מגזין לתרבות צרפתית ולטוילים. בשבוע שעבר הגיע סקואירס לישראל, במסגרת