

26.24x31.72	1/2	44	עמוד	גלריה - הארץ	08/11/2013	39545376-2
פסטיבל היין במטה יהודה - 130678						

**טיול**  
ביקור ביקבי  
מטה יהודה

**ב**מטה יהודה יש כיום 32 יקבי בים פעילים. זה אמנם חבל ארץ די גדול, שבמרכזו שוכנת בית שמש והוא משתרע בין לטרון בצפון לבית גוברין בדרום, אבל המספר הזה, 32 יקבים, במחוז צנוע אחד ממערב לירושלים, נשמע מופרך. במשך יום ארוך, במהלכו בייקרתי בחמישה יישובים, התברר לי שחלק גדול מן היקבים, אינו יודע בדיוק כמה, פועלים כלולים ישנים, שהוסבו למטרות חדשות. יין הולך עכשיו הרבה יותר טוב מתרנגולות. הוא משמיע פחות רעש, מזדקן ביתר כבוד, משפר את מצב הרוח (גם תרנגולות משפרות לפעמים את מצב הרוח) ונושא מעל ראשו הילה יוקרתית. תרנגולים נושאים כרובות. בימים אלה מתקיים בפעם ה-15 פסטיבל היין של יקבי מטה יהודה. אני אוהב בירי את רשימת משתתפי הפסטיבל ומופיעים בה שמות יקבים רבים שמעולם לא שמעתי עליהם. זה דווקא מעורר ומסקרן, כי הגדולים והמפורסמים מעניינים פחות, בייחוד כאשר המטרה היא טיול בדרך היין המקומית. כדאי גם להקדים ולוודא מר שהכותב אמנם מצטיין בטעימה, במצמוץ השפתיים ובהבעות פנים שמעידות על הערכה, אבל אינו מבין כלום ביין. ייננים, מתברר, דווקא אוהבים אנשים שלא מכינים כלום ביין. פחות ויכוחים.

שוחחתי עם הייננים שפגשתי וניסיתי להבין מה הופך את האזור הזה, שיש בו גבעות עגולות ונוף רך ונעים, למחוז יין מוצלח, מהסוג שבעבר מצאנו רק בצרפת, באיטליה או בקליפורניה. אמרו לי שזאת הקרקע, וגם מזג האוויר והאקלים והשמש והצינה הקלה בלילה, שהי ענבים פשוט מתמוגגים ממנה. אמי רו גם שזאת ההיסטוריה – במטה יהודה, מתברר, יצרו יין הרבה לפני גי שבכורגונדי אפילו חלמו על כך. ואמרו שהייחוד טמון גם באנשים, בייננים, שהם "פחות שגרתיים". בחמשת היקבים שבהם ביקרתי אפשר לבוא רק כדי לטעום. אפשר כמובן לקנות. לפעמים גובים תשלום (15-30 שקלים) בעבור הטעימה אם לא קניתם.

**10:00 - כפר אוריה**

זאת לא שעה מתאימה לטעימת יין, אבל כאשר אנחנו מגיעים לחצר של יקב "קדמא" עוזב כבר אוטונוס של מבקרים שהקדימו אותנו. לינה סלוצקין, בעלת המקום והייננית, עורכת לי סיור במבנה הגדול והמשופץ ששימש פעם כלול. כיום יש בו מרכז מבקרים, לצדו מרפסת גדולה שצופה על הגבעות וחדר קירור שבו ניצבים עשרים כדי חרס ענקיים, כל אחד בנפח 500 ליטר.



טיול משה גלעד



# יקב בצד אגודל

לולים ששינו את ייעודם, כדי חרס ענקיים ומערה חצובה בסלע - טיול ביקבי מטה יהודה לרגל פסטיבל היין שהם מקיימים בימים אלה

מלמעלה ובכיוון השעון: יקב "סוסון ים" בבר גיורא, יקב קדמא וכפר אוריה וגת עתיקה בחורבת עתרי צילומים: משה גלעד

25.86x32.08	2/2	46	עמוד	הארץ - גלריה	08/11/2013	39545388-5
פוסטבייל היין במטה יהודה - 130678						

## טיול משה גלעד

המשך מהעמוד הקודם

המראה מזכיר בעיקר את הסיפור על עלי בבל וארבעים השודדים, שזינקו בריוק מכרים כאלה. ריה עז של יין תוסס ממלא את החדר וגורם סחרחור רת קלה ונעימה.

אנחנו יושבים במרפסת וטועמים. ב-2010 עזבה סלוצקין את עבודתה כמנהרת תוכנה והחליטה להקדיש את כל זמנה לפיתוח היקב המשי פחתי. "אנחנו רוצים לחדש שיטות עתיקות בייצור יין ישראלי והגעתי אל כדי החרס דרך השורשים שלי בגרוזיה. שם יצרו יין בשיטה הזאת לפני כולם. כאן, בכפר אוריה, מצאנו את עתיקה והרצף הזה מסקרן ומושך אותי". סלוצקין רכשה בגרוזיה 20 כרי ענק והביאה אותם לארץ. "קר-מא" הם לדבריה היחידים בישראל שמתסיסים את היין שלהם בכרי חרס והתהליך שונה מיקבים אחרים: "צריך יותר סבלנות. התסיסה נמשכת יותר זמן, עד שמונה שבועות וזה רומה לבישול על אש קטנה. התוצאה שאנחנו מקבלים היא יין עם ייחוד". כל יין שייגשו בעשר בבוקר יזכה, אני מניח, לייחוד, אבל תחילתו של היום, הכדים היפים, השיחה הקולחת עם סלוצקין ונוף הגבעות מול כפר אוריה, כל אלה הובילו אותי לשבת את היין, לבקש שימוגו לי עוד קצת, לגרגר בהנאה. בסופו של דבר חזרתי סחרחר למכונת, בירכתי על כך שאיני צריך לנהוג במהלך הטיול הזה ונסענו הלאה.

### 11:30 - מסילת ציון

יוסי כץ, בעליו של יקב כץ והיינן שלו, הוא כימאי שניהל מעבדה ועסק פעם גם בבלשנות. כיום הוא מקדיש את כל זמנו ליקב, שפועל, כמוכר, בלול ישן, מוקף בצמחייה עבותה, בדרך צרדית כמושב מסילת ציון. "יין בעבורי הוא עיסוק קוגניטיבי" מסביר לי כץ בתחילתה של שיחה ארוכה. המוטו של יקב כץ הוא שלא



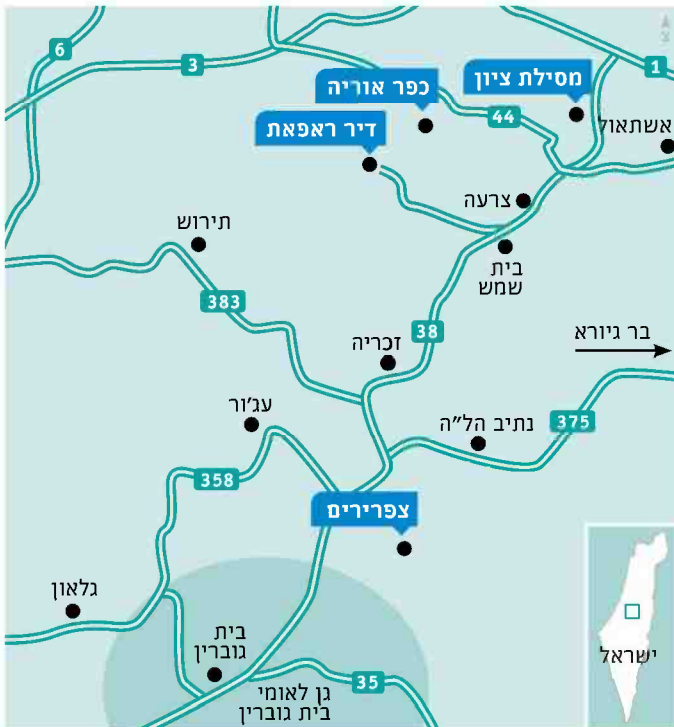
למעלה: יקב "מוני". למטה: לינה סלוצקין מיקב קדמא

מוסיפים ליין כימיקלים. הידע של כץ עצום. הוא בעל מקצוע מיומן שמגדיר את עצמו כ"אאוטסיידר בתוך החבורה של בעלי היקבים". אחר כך הוא קורא לעצמו "ג'רפה עם רבשת" אבל זה כבר בשעה שאנחנו טועמים את אחד מיינות ה"אוף דריי" שלו, כלומר בעל חצי מהמתן קות של יין חצי יבש ואני לא בטוח שהבנתי מה הקשר בין הג'רפה ליינ. בשלב זה אני נאלץ לקטוע את שטף הדיבור של כץ, להתנצל, להבטיח ששוב ולנסוע.

### 12:30 - דיר ראפאת

שכיב ערטול, בעליו של יקב "מוני" הוא חריג בסיוור הזה. גם הוא יורה בכך ברצון ובחיוך. היקב שלו לא פועל בלול. השיחה מתנהלת במערה חצובה בסלע וצמודה למנזר דיר ראפאת ליד צרעה. ערטול הגיע בשינות 80 מכפר מרד שבגליל והכר אדמה מן המנוה. כיום הוא גר במקום עם בני משפחתו ועם בניו שעובדים בעסק. יש להם 700 דונם כרם ענבים ו-800 דונם מטעי זיתים. הם מייצרים מאה אלף בקבוקים בשנה וכולם מענבים שגידלו בכרם המשפחתי. בשיחה משתתף גם סם סורוקה, יינן קנדי, שאחראי על ייצור היין ביקב מוני מאז 2009. "יין מתחיל מהכרם", מסביר לי ערטול. "היינן רק משלים אותו. אם האדמה טובה, הכי רם טוב, והיינן יודע מה שהוא עושה תקבל יין טוב".

סורוקה מסכים עם הגישה הזאת ומסביר "אנחנו לא כותבים מחדש את הספר, אלא מתאימים את הידע שנצבר במקומות רבים בעולם לתנאים המקומיים. מרלו וקברנה לא עובדים כאן כליכך טוב ולכן מחפשים זנים אחרים, שיראו למשל, שמי תאים יותר לחום ששורר כאן. חכה שתטעם את הקולומבארד שלנו". שניים מעוזריו של סורוקה מגייעים כדי לשאול שאלה. שניהם צעיי



רים דתיים, עבדקנים וחסונים עם פאות ארוכות. "תראה", מסביר לי ערטול, "אני ערבי נוצרי והוא יהודי שאינו שומר שבת, אבל היקב מייצר יין כשר למהדרין. כלומר, לי ולסם אסור לגעת בחביות. החברים האלה הם הידיים שלנו". כאשר אני תוהה אם כל הסיבוך הזה כדאי כדי לייצר יין כשר, הוא מביט בי בחיך ואומר: בהתחלה ייצרנו יין בלי כשרות וזה לא הצליח. עכשיו הרבה יותר טוב. בישראל, גם מי שלא רתני לא יביא הביתה יין לא כשר".

מהחנות מביאים לחם טרי, זיתים וגבינה מצוינת וסורוקה מתעקש שני טעם את הקולומבארד 2012 שמתגלה לה כיינן לבן וטעים. כאשר הוא רואה שהיין מצא חן בעיני הוא מאושר. התבוננות בתמונות שצילמתי בחצר היקב מגלה שמוטב היה לפרוש בשי לב הזה לשנת צהריים קלה.

### 14:30 בר גיורא

זאב דוניה, בעליו של יקב "סוסון ים" עבר בעבר כקולנוען. "עשיתי

סרט על יין וזה משך אותי פנימה. יש בזה תשוקה ורגשות חזקים. אין דברים כאלה בתחומים אחרים". הוא מזכיר את היינן האגדי רוני ג'ימס מצרעה כמורה שלו ואומר שמה שהוא הכי אוהב זה שאין חוקים ואין נוסחאות ואין כלום. כרם זקן בן 30 יכול להניב לפתע את הענבים הכי טובים וליצור יין איכותי. "אני עו" בר מתחושות בטן. בא עם דף ריק וזה משתנה בכל שנה. אני לא מאלה שרוגלים בשיטה הטכנולוגית ורוי צים לרעת מראש איזה יין יקבלו".

יש לרוניה 30 דונם כרם אורגני בכר גיורא אבל מיד הוא מסתייג ואומר שאורגני לא בהכרח עושה משהו טוב. "מה שמייחד את היקב שלי הוא הבחירה בזנים. שנין בלאן לא היה בכלל בארץ עד שהתחלתי להשתמש בו ב-2007. היום זה יין לבן פנטסטי או הזינפנדל בארומים. הנה תטעם". היינות של דוניה נושאים את שמם של האחים רייט, לנון, אנטואן (דה) סנט אקופרטי, קאמי ומונק. אני מהרהר לרגע בכך שאולי לא

ערטול: "אני ערבי נוצרי והוא יהודי שאינו שומר שבת, אבל היקב מייצר יין כשר. כלומר, לי ולסם אסור לגעת בחביות. החברים האלה הם הידיים שלנו"

צריך היה להתעקש על ביקור בהי משה יקבים ביום אחר אבל הכול נהדר. השמיים מחוץ ליקב (ששימש פעם כלול) תכולים והענבים סוככים במהירות ברקיע, או שמא זאת הסחי רחורת הקלה ששבה. קפה חזק ב"בר בה", ליד נס הרים והגיע הזמן לניסוע ליקב האחרון.

### 16:30 צפריים ועתרי

לורי לנדר מיקב "צפריים" מייצרת כבר עשר שנים יין ביקב המשפחתי הקטן שלה ושל בעלה. הוא מומחה לארכיאולוגיה ולנדר מרגישה את ההקשר המקומי: "באזור הזה גרו בתקופת התנ"ך אנשים שיצרו יין. אנחנו רוצים להכיר את האזור שלנו לעומק. הטבע וההיסטוריה המקומיים פשוט צועקים באוזנינו". היינות נקראים על שם חורבות עתיקות באזור. אנחנו שוים תים יין שנקרא "לבנין 2011" המורכב מכמה זנים, שילוב שלדברי לנדר הוא "הרכב מנצח, רך ומדויק". הם מייצרים 5,000 בקבוקים בשנה במי בנה שצמוד ללולים הוותיקים של המושב. "זה חייב להיות מחובר למי קום שאנחנו חיים בו - למטה יהודה, לחקלאות ולכרמים המקומיים. בלי המרכיבים האלה זה פשוט לא עובד". השיחה עם לנדר על העבר המי קומי מעוררת אותי לראות לפחות אחת מן הגתות העתיקות שפוזרות במטה יהודה. מקום שיעיד שאוהבי יין התגוררו בארץ הזאת כבר לפני אלפי שנים, בימי התנ"ך. חורבת עתרי על גבעה ליד צפריים היא כפר יהודי מימי בית שני, שנחפר ונחקר רק בשנת 2000. לצד שרידי הכפר יש גת גדולה ויפה, חצובה בסלע. אני עומד לידה ומדמיין איך בסתיו קרום אחד שפכו כמות גדולה של ענבים לתוך הגומה העגולה. אחר כך דרכו עליהם ברגליים חשופות והגרי זל הארמדם זרם בתעלה הצרה אל הבריכה המרובעת והעמוקה החצובה בסלע. משם, אני מניח, העבירו אותו לתסיסה בכדים גדולים, דומים לאלה של סלוצקין מכפר אוריה. לא בטוח שהעניקו להם שמות יפים ופיוטיים, אבל אין ספק ששטו אותם ושרו בקולי קולות. כמו ששרתי לעצמי בדרך הביתה. ☞