

26.7:25.69	1	6	עמוד	המגזין	מערב -	28/10/2013	39402865-7
פסטיבל היין במטה יהודה - 130678							

# אלנוהול

// מני פאר hamagazin@maariv.co.il

## מהכד אל הכוס

**האהבה הגוברת של לינה סלוצקין, עובדת הייטק לשעבר, לעולם היין, לקחה אותה עד לגיאורגיה • שם היא גילתה את שיטת ההפקה בכדי חרס, שבה השתמשו לפני אלפי שנים • היא הביאה עימה ארצה כמה מהכלים והיום היא מייצרת בהם יינות טובים**

אמן של כדרי חרס המותאמים לתעשיית היין, מת ארת לינה את הנתיב המפרך שהוביל להקמת היקב שלה בכפר אוריה. "הזמנתי אצלו מיד 21 כדים גדולים כי ידעתי שהמסע הזה לא יחזור. השגתי נגר שבנה תומכות עץ מיוחדות לשמירת הכדים בעת ההובלה ארצה. בכוא היום הגיעה המכולה הענקית לקצה הדרך שמתחת לביתו של הכרר שנמצא במ' עלה ההר. במשך שמונה שעות העמסנו את הכדים בעבודת ידיים של הכפריים. בלשון המקצועית הטענה כזו נקראת 'המכלה'. אני מקווה שלא פגעתי בנורמות של פועלי נמל אשדוד אם שברתי שיא עולמי בהמכלה ללא עגורנים".

את כדרי החרס מדפנים בדונאג של רבש דבורים. איני יודע אם זו התודעה שקובעת את ההווה אבל בטעמיות יינות קרמא נוצרת אשליה של מתיקות רבשית. כד החרס אינו אטום לחלוטין ולכן הוא כאילו מזיע בעת התסיסה וכך הוא מצנן את היין באופן טבעי. כמו המים הקרים שהיו שותים פעם בארץ ישראל מכדי חרס שקרמו לקולרים של היום. הסירה של קרמא הוא כמו שיראז אוסטרלי מעורר, ובסדרת רורב הקברנה סובייניון הקשוח רך כמו מרשמלו מריר מענבים. זה הפטי וורדו שמעניק לו את השלד הטניני. יש גם יין קינוח אדום שתס יסתו הופסקה בהוספת אלכוהול. זה סוג של פורט שלא איבד מרעננות הפרי שלו. לינה לא מסתירה את העובדה שהיא מעניקה ליינות שלה זמן התבגרות מייצבת גם בחביות עץ. אבל בחביות ישנות כך שהשפעת העץ שלהן היא מועטה.

התסיסה הראשונית בכדי החרס מעצבת את האורפי של יינות יקב קרמא. כמו ילד פלא שמשלים את הדוקטורט שלו כבר בבית הספר העממי. האוניברסיטה, כמו החביות והביקבוק בנמשל שלנו, מעניקה לו רק את המסגרת הרשמית לכישוריו. לאחרונה קיבלה לינה סלוצקין חיווק מעורר כששמעה שגם יקב פונטה קאנה המהולל בבורדו החל להתסיס את יינותיו בכדי חרס. טלפון: 0549195136.

\* פסטיבל היין ה-15 של מטה יהודה נפתח בסוף השבוע שעבר ובמסגרתו ייערכו החודש סיורי יין, הופעות, טעמיות וסדנאות גסטרונומיה אתנית. לוח האירועים בטלפון \*8108.



סלוצקין ליד כדרי היין הענקיים במהלך מסעה בגיאורגיה

כיאולוגים חשפו בגיאורגיה. שרידיו השרופים מגלים שהוא נהרס בעבר בידי כובשיו. כשחומר אורגני נשרף הוא מתפחם ומת.

באמצעות בדיקת האיזוטופ פחמן 14, אפשר לגלות מתי נשרף הכפר. בין שרידיו נמצאו הוכחות לתעשיית יין מקצועית. כדי חרס שימשו לא רק לאכסון ושמירת היין אלא גם לתהליכי הפקתו. נמצאו בהם חרצנים של ענבים שנחסכו באופן מכני ושריגי גפנים שהוכנסו ליין בעת תסיסתו כדי להגביר את עוצמת טעמיו. על פי הבדיקה האיזוטופית היקב הזה נשרף לפני כ-7,000 שנה.

ערך היום יש בגיאורגיה יקבים שממשיכים להפיק יין בכדי חרס. לינה החליטה שזו תהיה דרכה החדשה. הגפנים בכרמי המשפחה המשיכו לגדול והיא חזרה לגיאורגיה כדי להעלות חרס בידה במובן החדש יובי של המילה. "בכפר נידה בשם שורשה מצאתי

אום גיליתי מחדש את תרבות עולם היין הקדום, שנשתמרה שם במשך אלפי שנים. זה קרה כדי וק בזמן שהיפשת יינני בחיים". לינה עובה את ההייטק והפכה את האדמות החקלאיות של משפחת סלוצקין לכרמים. "נכנס יין, יצאו הקישואים והכרובית", היא צוחקת. "כשנטענו את הכרמים בשנת 2010, אנשים לא האמינו כמה רחוק אלך עם התוכנית שלי. זה נראה כמו עוד הייטקיסטית שבעה שרוצה לשחק קצת ביין. אבל אני הרגשתי שאם אני מחפשת שינוי, אני צריכה לעשות משהו שהוא באמת שונה".

### מזיע בעת התסיסה

ב"זינופוליס", מוזיאון תולדות היין היפהפה בלונדון, מוקדש האולם הראשון לכפר עתיק שאר-

פסטיבל היין של מטה יהודה יערך החודש, וביקב קרמא שבכפר אוריה יושם דגש תרבותי על שילוב מורשת העבר בעולם היין המודרני. לצד הטעימו יתענגו המבקרים גם מהכרת הכרונולוגיה של האונולוגיה. לינה סלוצקין עבדה 20 שנה בחברת אינטל. בעלה, שעובד בחברת טבע, מדגיש: "רכשנו בית בהרי יהודה, בדיוק באמצע הדרך בין המפעל של אינטל בקרית גת לזה של טבע בירושלים". בנסיעותיהם הרבות בעולם התפתחה אהבת היין שלהם, שאותה הם שדרגו בקורס מקצועי לחובבי יין.

לפני כמה שנים במסגרת טיול שורשים חזרה לינה לטעמים של ילדותה בגיאורגיה. "אבי היה איש מאוד מכובד בטיביליסי", היא נזכרת. "בבית היו תמיד בקבוקי יין מעולים. בטיול לגיאורגיה הגעתי כבר כקונסורטית של יינות המערב ופת-

