

הרפתן היינן - ויצמן מגבעת

בשקט בשקט, הרחק מהפסטיבלים ומתערוכות היין, בדרום רמת הגולן, במושב גבעת יואב, חי רפתן בשם **יצחק ויצמן** שעושה כבר כמה שנים יין להנאתו ולהנאת משפחתו וחבריו. יש לו כרם קטן בן דונם אחד שבו נטועים חצי דונם קברנה סוביניון וחצי דונם מרלו, ומכרי הכרם הזה מייצר ויצמן את יינותיו

מסביר: "מצאתי שחלק מהיין כבר לא כל כך טוב, בקבוק כן בקבוק לא, ואני נותן בכל פעם שני בקבוקים לעובד התאילנדי שלי שדווקא אוהב אותו מאוד". לא התאפקתי וביקשתי מויוצמן שיביא בקבוק אחד כזה ונטעם אותו ביחד. מסתבר שהתאילנדי שותה יין בכלל לא רע... או שבמקרה נפלנו על בקבוק שנשמר טוב במיוחד. פקק השעם היה ספוג מעט מאוד וצבעו של היין היה צלול אם כי בגוון נוטה לחום, טינים לא היו כבר אבל הפירותיות של היין נשמרה איך שהוא והיין הזכיר בטעמו את יינות ריוחה.

ויצמן משתתף בחוג שוחרי יין של אזור הצפון, "פורום הבוסתן" של קיבוץ גשור, ובטעימות עיוורות זכו היינות שלו להישגים נאים: פעם אחת במקום ראשון ופעם שנייה נקודה אחת פחות מיין צרפתי מפורסם "היין של רוטשילד", כדברי ויצמן. בחיפוש ברשת מצאתי רשמי טעימה שנכתבו בדצמבר 2007 בבלוג של יאיר גת: "עוד יין טעמנו מעשה ידי אחד החברים הוא 'ויצמן קברנה סוביניון 2004' של יצחק ויצמן ממושב גבעת יואב שבגולן. היין בעל מאפייני קברנה שעוקצים בחריפות קלה את האף, יין עגול עם סיומת ארוכהההההה, אהבנו".

בביקורי אצל ויצמן טעמנו שני יינות נוספים, פרט ל "יין של התאילנדי", והם קברנה-מרלו 2004 ו-קברנה מרלו 2004-2005. יש משהו שונה ביינות של ויצמן ולהערכתי זה נובע ממינימום ההתערבות של ויצמן בתהליך ועבודה "לפי הספר". את הבציר הוא מבצע כשרמת הסוכר מגיעה ל-24 בריקס, בלי הרבה חוכמות. תיקוני חומצה רק אם מוכרחים, לפי הוראות המעבדה של אסף קדם. היינות הם יותר יינות בסגנון של העולם הישן, לא בומבסטיים ולא מוחצנים וזה הקסם שיש בהם.

מדי של יינותיו והוא שופט אותם על פי הקריטריון הבסיסי והאמתי כל כך: טעים או לא טעים. הוא מקיים את כל התהליך על פי הכללים וכאשר יש בעיה הוא מתייעץ ופותר אותה. בשנים הראשונות השתמש בשבבים ולפני שנה קנה חביות עץ, שלוש משומשות ואחת חדשה. בציר 2007 יהיה היין הראשון שיעבור יישון בחביות עץ. הוא זוכר את היין הראשון שלו מבציר 2000 שיצא מעט מתוק: "כולם השתגעו על היין הזה, במיוחד נשים..." אומר ויצמן.

ויצמן עושה כאלף בקבוקים בשנה. יינות הבצירים הוותיקים נגמרו אבל, יש לו לויצמן במלאי עוד כמה עשרות בקבוקים מבציר 2003, קברנה סוביניון מענבי קיבוץ גשור. "היין של התאילנדי", קורא לו ויצמן. "למה היין של התאילנדי?", אני מתעניין, וויצמן

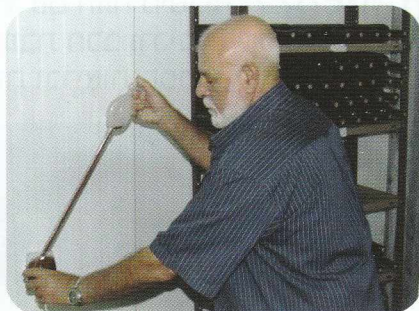
נים רבות היה ויצמן פעיל במועצה האזורית גולן, ובתוקף תפקידו נחשף לתופעת צמיחת ענף היין ברמת הגולן וקיבל את החשק להתקרב לנושא. כשפרש מפעילות הציבורית בשנת 1999 החליט לנסות ולייצר יין בעצמו. בציר 2000 היה הבציר הראשון של ויצמן והוא השתמש אז בענבי קברנה סוביניון שקיבל מכרם קיבוץ גשור. כך, במשך שלוש שנים נוספות, עד שהכרם שלו עצמו החל להניב פרי והחל מבציר 2004 הוא מכין יין מפרי כרמו.

ויצמן לא למד ייצור יין באופן מסודר אבל, כמו בהרבה תחומים, הוא נעזר בחברים ולומד מהניסיון של עצמו. את הבדיקות הוא מבצע במעבדה של היינן **אסף קדם**, הבעלים של יקב "אסף" בקדמת צבי שברמת הגולן. ויצמן עובד על פי חושיו, הוא לא נכנס לניתוחים עמוקים

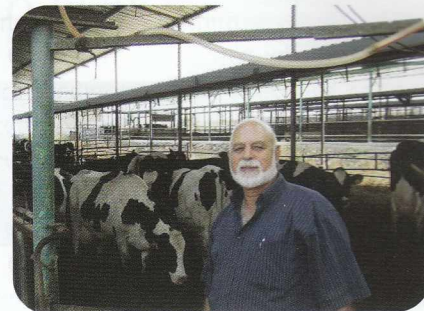


הרפתן היא הפרנסה והיין תחביב

אלף ליטר חלב בשנה. היין מבציר 2008 תוסס במכל וה-2007 נח במכלי זכוכית. טעמנו "טעימת מיכל" את ה-2007 שעתיד להיכנס בקרוב לחביות עץ. ארבע פעמים כבר ביצע ויצמן שפיות ליין הזה והוא צופה לו עתיד גדול, במושגים 'ויצמניים'. בטעימה אכן ניתן להבחין שמדובר ביין טוב במיוחד, עתיר פרי ואני סקרן לטעום את היין הזה לאחר שיבוקב ויצא לאוויר העולם, כנראה בעוד פחות משנה.



ויצמן בתהליך הייצור והטעימה



ויצמן הרפתן

לסיכום, הייתה זו הצצה מעניינת לעולמו של יצרן יין זעיר, שכמותו יש מאות בארץ. קסמו של ויצמן באמת שלו. הוא לא מתיימר להיות מבין גדול ביין והמושגים בהם השתמשתי לתיאור יינותיו זרים לו. מבחן הטעים או לא טעים הוא הקובע. בנוסף, הוא מקשיב לסביבתו, למשפחה, לחברים, אפילו לעובד התאילנדי יש מה להגיד, וכמו שאומר ויצמן: "אם התאילנדי אומר טוב-טוב אני יודע שהיין בסדר"...

והתאמת את היין לארוחה קלה של בשרים קרים. ההתאמה הייתה מושלמת. היין נמכר לחברים ומכרים של משפחת ויצמן במחיר 50 ש' לבקבוק. יצאנו לסיור ב"קב". במבנה קטן וממוזג, ליד הרפת, על רקע געיית הפרות מבצע ויצמן את כל העבודה. שם יש המתקנים, המכלים וחביות העץ הספורות, ושם הוא מאחסן את היינות המבוקבים. "הפרנסה באה מהרפת והיין הוא תחביב", מסביר ויצמן שמייצר 500

ויצמן קברנה-מרלו 2004 75% - קברנה סוביניון, 25% מרלו מהכרם של ויצמן בגבעת יואב. יין בצבע אדום-רובי כהה צלול ויפה, אם כי ההצללה נעשתה על ידי שפיות בלבד. ריח פרי מאופק עם מעט עץ ברקע, תוצאה של השריית של שבבי עץ ביין. ליין מתיקות קלה ובגלגול היין בפה מתפתחים טינים רכים ונעימים. בסך הכול יין טעים לחיך עם אפטר טייסט די ממושך. פתחתי בקבוק נוסף בבית, שבוע מאוחר יותר,



מועצת החלב



הכנס השנתי ה-21 למדעי הבקר

מלון רנסנס, ירושלים
ח"י- תמוז תשס"ט, 30 ביוני-2 ביולי 2009



ה.מ.ב.

הכנס ה-21 למדעי הבקר

יתקיים בימים ג'-ה' 2.7.09-30.6.09

במלון רנסנס בירושלים

אנא, שריינו המועד ביומנכס כדי שכולנו נמשיך במסורת

המפגש בכנס השנתי

להתראות - הצוות המארגן