

קסטל לאורך השנים

מאת: השף אלון גונן



התרגשות רבה אחזה ב-12 חובבי היין שהוזמנו לטעימת ינות קסטל לאורך עשר שנים אצל משפחת ראב. השף אלון גונן משתף אותנו ללא גינוני טקס, ללא ציונים, ללא תיאורים. היין שהשתמר במשך עשור בידי הנאמנות של מייק ראב מדבר בעד עצמו

בשבוע שעבר נסעתי למושב בורגתה למשפחת ראב. מיכל ומייק ראב הם אספני ינות, ומדי פעם הם מחליטים לפתוח ינות משובחים לטעימות אורך. אספני יין טובים יודעים לרכוש יין במכירה עתידית ומאופקים מספיק לשמור אותו מבלי להתפתות לפתוח ולטעום בכל פעם שפותחים את המקרר או שיורדים למרתף כפי שיש בבית משפחת ראב. הוזמנתי לטעימת האורך של ינות קסטל כבר לפני כחודש, אך האירוע נדחה עקב המלחמה בעזה. מייק לא ראה לנכון לחגוג בזמן שחיילינו נלחמים בדרום. לאחר תום המלחמה הגיע הזמן לחגיגה.

ביום חמישי התאספנו אט אט חבורה של חובבי יין. אף אחד מאיתנו לא לבש את כובע המבקר או המתיימר. 12 איש התיישבו סביב שולחן אבירים גדול ועליו הונחו כוסות יין וכוסות מים, ומיני מזונות שמתאימים לשתיית יין מהסוג הזה, כך שהיין יישאר הכוב הראשי ולא האוכל.

הבקבוקים עמדו בשורה, הפקקים כבר חולצו והינות בפנים נשמו להם וחיכו להיטעם: 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004... ו-2006! (2005 נמצא בשוק).



על הטעימות ניצח בן זקן ג'וניור מיקב קסטל, ובעצם גם הוא נתן ליין לדבר. בעודנו יושבים בחברותא, כטוב ליבנו ביין הטוב, סיפר לנו בן זקן על מדיניות היקב בעשור האחרון, ראיית העתיד של קסטל וכמובן את האני מאמין של העוסקים במלאכה.

מבורגתה לעולם הגדול

משפחת בן זקן הם חקלאים שמגדלים ענבים אותם אני מכיר לפחות עשור, מן התקופה שהייתי טבח צעיר

שנלקח על ידי השף לטעום יין בוטיק. הדרך ליקב קסטל היא הדרך היפה ביותר במדינה. בכל הזדמנות אני משתדל להגיע לשם ולעלות בכביש של רמת רזיאל המדהים הזה, המתפתל מצד אחד מצוק מטורף ומצידו השני יער עבות, המון ירוק מסביב ושפע של אוויר נקי.

היקב מוקף גפנים וחדר החביות שלו מזכיר חדר בטירה צרפתית מבורדו או מסנט אמיליון, כלובים גדולים של בקבוקים משנים עברו בהם מאחסנים אנשים פרטיים קניות עתידיות שלהם והם נשמרים במרתפי היקב עד שיחליטו לפתוח ולטעום "בזמן הנכון ובמעמד הנכון" - משפט שמלווה את יקב קסטל כבר עשור שני. אנשי קסטל לא רצים לשום מקום. הגפן מבשילה ומשבחה לה לאיטה והם לא מתערבים. לא מציקים, לא מדברים יותר מדי, פשוט מלטפים ואוהבים אותה.

קסטל הוא יקב הבוטיק הראשון שפרץ בסערה לעולם הגדול. בסוף 2006 נכנס היקב לרשימת 365 היקבים הטובים ביותר בעולם בספר The World's Greatest Wines שנכתב על ידי מבקרי הינות הצרפתיים המוערכים Michel Bettane & Thierry Desseauve. זהו היקב הישראלי היחיד המופיע בספר זה.

אני פוגש את ינות קסטל במסעדות מובחרות ובעלות כוכבים בפריז, ובכל פעם שאני מוזמן למסעדה או לתערוכה או אפילו לביקור חברים, אני דואג להביא איתי בקבוק של קסטל. היין הזה פשוט מייצג אותנו נאמנה בכל מקום, ואני כשף מתרגש כל פעם מחדש לחלוץ פקק ולמזוג לקולגות שלי ולצרפו למנה שבנית. כמה עוצמה יש ליין הזה, לשם הזה, למה שהוא מסמל בהיותו ישראליים גאים.

אני לא מבקר יין, ולכן אין ברצוני לכתוב ציונים על היינות שנטעמו. החוויה החברתית היתה מדהימה ומעוררת לכל החושים. אין יותר חווייתי מאשר לשתות יינות מעשור שלם בחברת מביני עניין. אין יותר מרגש מאשר לטעום יין שנשתמר היטב בידיים נאמנות, ידיו של מייק ראב.



לא היו גינוני טקס. לא היתה שפה לא מובנת ומתנשאת. היין דיבר וניצח על האירוע. רק הוא דיבר בשתיקתו המורכבת והמאוזנת, בהיותו עמוק ובשל כיאה ליינות משובחים שאין בהם טעם תעשייתי, שבבי ומתחכם. ליקב קסטל אין מערכת יחסי ציבור או פרסום, ובשקט בשקט הוא נמצא היקב המסורתי הזה בפסגת יינות הבוטיק הישראליים, ללא גינוני עולם חדש.