



ערכה: רבקה פומרנץ צילומים חגי ורבקה פומרנץ

יקב קסטל הוא מותג. למשפחת בן-זקן, בעלי היקב, לא נדרשו דורות כדי לבסס את המותג ולתפוס מקום של כבוד בין יקבי האיכות הישראליים מהמעלה הראשונה, שכן למן היין הראשון מבציר 1992 ולאורך כל 15 שנות קיומו של היקב ייצר יקב קסטל יינות מצוינים באיכותם.

בהתקרבת אל היקב ועיניך נשואות אל המבנה המרשים הנושא את השם *Domaine Du Catel* אתה נשאב אל הוויה של עולם יין כמו בחו"ל. תחושה זאת מקבלת משנה תוקף עם הכנסך למרתף החביות היפהפה של היקב: למראה העיצוב, סידור החביות, הסדר והניקיון המופתיים, התאורה העמומה, צבע הכתלים. ואמנם, השפעה של סגנון צרפתי ניכרת גם ביין: למען הדיוק השפעתם של שני אזורי יין בצרפת - בורדו ובורגונדי.

ביקור מרתק היה לנו, קבוצת חברי פורום פורטל היין הישראלי, ביקב קסטל. אלי בן זקן אירח אותנו בחום וברוחב לב, והעשיר אותנו בנדבך נוסף של ידע על אלה שכבר רכשנו בעבר. אלי בן זקן סיפר לנו כי רוברט פרקר, מבקר היין הנודע, ו- *Mark Squires*, מומחה מהצוות של פרקר, כבר טעמו את יינות היקב יחד עם עוד יינות מיקבי ישראל נוספים, וכתבה ובה דרוג היינות וציוניהם תפורסם בסוף השנה במגזין של *Wine Advocate*. אין ספק שציון גבוה שרוברט פרקר מעניק ליין הוא בעל תהודה רחבה בעולם היין, והוא מגלם בתוכו יוקרה, מיצוב גבוה, ומיתרגם במונחים כלכליים לדרישת שוק גבוהה ולהאמרת מחיר אותו יין. יהיו אשר יהיו הציונים שיקבלו יינות קסטל - אנו, שוחרי היין הישראליים, כבר גיבשנו דעה לגביהם: הם מפארי יינות ישראל. העידית.



היקב, בעל הניחוח הצרפתי, כאמור, מייצר שני יינות אדומים בסגנון בורדו: ה- *Grand Vin* - יין הדגל של היקב - וה- *Petit Castel* ויין לבן בסגנון בורגונדי - הלא הוא *C Blanc du Castel*. ה- *C* של קסטל הוא יין עשיר, מורכב ואלגנטי המזכיר לי את ה- *Montrachet* ועל כך מגיע ליקב מלוא ההערכה. כבר בתחילת 2006 ה- *C* של קסטל 2003 היה היין הישראלי הראשון שזכה לציון 90 במגזין *Wine Spectator*. ה- *Grand Vin* - יין הדגל של היקב - זוכה לפרסים בתחרויות יין נחשבות בעולם. בשנים האחרונות אנו עדים למגמת עליה באיכות היין הישראלי. יקבים כדוגמת קסטל הם חוליה חשובה בשרשרת מחוללי מהפכת האיכות.

יישר כוח ובהצלחה.



רשמי סיור ביקב קסטל מאת: אופירה בירון

בבוקר יום ששי סוער, בתחילת דצמבר, שמנו פעמינו לכוון הרי יהודה, לביקור ביקב קסטל, שבמושב רמת רזיאל. ידענו כי מצפה לנו מפגש עם בעל יקב ויין, המוביל את מהפיכת איכות היין הישראלי מזה 15 שנה, ללא לאות וללא פשרות. לרבים מאתנו לא היה זה הביקור הראשון בקסטל. עם זאת, אי אפשר שלא להתרגש קמעה ולחוש שזה ביקור ב"המקדש" היין הישראלי האיכותי.

את פנינו קיבל אלי בן זקן, אשר סקר בקצרה את ההיסטוריה של היקב והוביל אותנו בין המכלים והחביות, מסלול מרשים, ערוך ומסודר, ומשם אל שולחן הטעימות. אלי בן זקן, הגו יינן בכל רמ"ח אבריו, שפתו היא "יין", אבל הוא אינו מסוג הייננים אשר יורים זיקוקי דינור לכל עבר, כשהם מספרים על אומנותם. אלי רגוע ומדבר ישר ולעניין. מאחר וכולנו כבר סיירנו באולמות מיכלים ומרתפי חביות, לא הקדשנו זמן רב לעצם תהליכי הייצור, אלא נצלנו את מרבית המפגש לרב שיח עם אלי, אשר סיפק לנו תשובות מקיפות ביותר ובעלות עניין רב.

אלי דוגל בנטיעה צפופה של גפנים, בניגוד לדעתם של אחרים, ואכן מצליח להוכיח, לאורך שנים רבות, כי שיטתו תורמת תרומה מכרעת לאיכות המוצר הסופי. כעמיתיו למקצוע, גם אלי רואה את החשיבות העליונה בחומר הגלם. עשיית היין מתחילה בכרם. בקרת תהליך גידול הגפן והמועד הנכון ביותר לביצוע הבציר, הם שיביאו ליקב את העינב הטוב ביותר. גם בזאת, המתכון מוכר לכולם, אבל ההקפדה על כל פרט וההשקעה בכל מרכיב, הן בכרם והן ביקב, הם שעושים את ההבדל.



מראשית דרכו, ה"אני מאמין" של אלי היה "איכות ללא פשרות". לכך יש כמובן מחיר כלכלי כבד (תפוקה של לא יותר מבקבוק לגפן, עלות החביות, הבקבוקים, הפקקים, התוויות וכל השאר – הטוב ביותר שקיים). ואכן, בתחילת

הדרך הוא היה צריך לשכנע את הבנקאים בצדקת דרכו, כדי לגייס את ההשקעות הדרושות וזה לא היה קל. אלי האמין, שיימצאו אלו שידעו להעריך את ההשקעה הכרוכה בייצור יין, ברמת איכות כזאת ויהיו מוכנים לשלם את המחיר. ואכן, כיום, עם ייצור של 100,000 בקבוקים בשנה, מהם כ-40,000 המיועדים לייצוא, למרות המחיר הגבוה, היינות נמכרים כולם.

לשאלה מדוע רק שלושה יינות מייצרים ביקב משיב אלי בפרוט רב, ושוב מתוך ה"אני מאמין" שלו. כל יקב, אומר אלי, צריך להתמחות במה שהוא יודע לעשות טוב ביותר. לתפישתו, מוטב להתמקד באיכות ולא להתפרס על סוגים רבים של יין. אי אפשר להתמחות בכל. היפה ביין הוא שיש סוגים שונים וכל אחד יכול, בכל עת לבחור מה הוא רוצה לשתות. כל יקב צריך להיות מוכר בסוגים שבהם הוא מתמחה והקונה יבחר היכן לקנות את הקברנה הסירה, הקריניאן, או כל סוג אחר, על פי טעמו וצרכיו. מן הראוי הוא, שכל יקב המחליט ללכת בכיוון מסוים, יתמיד, יתמקד וישפר את האיכות, זאת דרכו ואין לו כוונה לייצר יינות מסוגים אחרים בעתיד.

אלי גאה בכך שהוא מראשוני הכורמים בהרי יהודה, מאז ימי בית שני ובכך, שיחד עם עוד כמה חלוצים בתחום, הוא הצליח להוביל את מהפיכת האיכות בתעשייה זאת. עובדה היא, שכיום כל יקב תעשייתי גדול, מייצר גם יינות בוטיק איכותיים. בנוסף לכך, טוען אלי, כי היקבים למדו שהצרכן יודע ומבין מה הוא שותה ולכן גם היינות הפשוטים, שמייצרים בכמויות גדולות הינם נטולי שגיאות, בניגוד לעבר.

המפגש נמשך סביב שולחן הטעימות והשיחה הקולחת עוררה עניין רב. טעמנו ארבע שנות בציר עוקבות, של לבנים ואדומים (פירוט בהמשך) ונכחנו כי האיכות נשמרת בעקביות.

תודה לאלי בן זקן על האירוח והשיחה המעניינת, על הטעימות ועל הזמן שהקדיש לנו. תודה לרותי על הארגון ותודה רבה, מאד, לרבקה על הדבקות במטרה.



רשמי טעימה
מאת: יהודה זיידמן

טעימת אורך שרדונה "C"

שרדונה "C" 2006 : מעטים היקבים בארץ המייצרים יין איכותי בסגנון מגובש היטב וקבוע לאורך השנים כיקב קסטל. לדברי אלי בן זקן, היקב מכוון לסגנון שעובד וזוכך במשך מאות שנות עשייה באירופה (צרפת), והוכיח עצמו היטב בזנים שבחר להתמקד בהם- בורדו באדומים ובורגונדי בלבן. שמירה על סגנון אחיד מאפשרת, בין היתר, הצצה אורכית קלה יותר אל איכויות ומאפייני הבציר בכל שנה. הרכב היין הלבן של היקב בשנה זאת, כביתר השנים, הוא 100% שרדונה ומקור הענבים רובו בחלקת ה"טרשים" של היקב, המאופיינת בריוסון עצמי של צימוח ופרי, בשל עומק קרקע נמוך במיוחד. בכל שנה, היין עובר תסיסה מלאה ויישון בחבית (Sur Lee) כ- 11 חודשים על מנת להשיג מורכבות ועידון אופייניים. צבעו זהוב קל צלול ויפה. האף אלגנטי, מעודן ומורכב מאד, עם פרי חד ומוגדר היטב, מינרלי ולימוני, וניכרים בו גווני עץ איכותי מרומז של ציפורן, אגוזים וניל וחמאה. בפה הגוף בינוני-מלא והרמוני, הפרי עשיר, מלא ומוגדר היטב עם מינרליות וחמיצות גבוהים, שנמשכים לסיימת בינונית-ארוכה, לימונית והדרית, עם גווני מוקה וציפורן קלים. כביתר השנים, זהו יין מעודן, אלגנטי ומאוזן מאד. בציר 2006 (כמו גם ברוב היינות הלבנים האחרים בארץ)

מתאפיין לדעתי בפרי מלא, עגול וברור מאד, וזהו מקור קסמו. ללא ספק, יופי של יין, ואולי הטוב שבטעימה כולה.



שרדונה "2005" C : צבע היין בשנה זאת זהוב עמוק פחות עם גוון ירקרק קל, אך צלול ויפה. האף אינו מאסיבי, ומציג מינרליות גבוהה יותר מ-2006- ופירותיות פחותה במעט. גם כאן גווני עץ איכותי ברקע. בפה הגוף בינוני ושוב הרמוני מאד, הפרי מוגדר ועגול מעט פחות מבשנה העוקבת, ביחד עם מינרליות וחמיצות גבוהים יותר. הסיימת אף היא בינונית-ארוכה, לימונית ומינרלית ורעננה מאד. סה"כ ללא ספק יין אלגנטי והרמוני ברמה הגבוהה ביותר, ובהשוואה ליתר הבצירים מאופיין במינרליות בולטת יותר ואולי אף בוסריות קלה, שתקסום בוודאי לחלק מחובבי היין. גם כאן, יופי של יין!

שרדונה "2004" C : בשנה זאת צבע היין כבר זהוב עמוק יותר, צלול ויפה. באף כבר פרי בשל ובוגר יותר, מינרלי פחות, מעט טרופי (אפרסק) עם לימוניות אופיינית ואף גוון אניס קל. בפה הגוף מלא מעט יותר מבשנים הבאות, עשיר ואלכוהולי יותר אך כרגיל הרמוני ואלגנטי מאד, עם תחושת חבית רבה יותר. הסיימת ארוכה, לימונית והדרית, מעט מאסיבית יותר אך עם זאת שמרה היטב על רעננותה לאורך השנים. שוב אין ספק באיכותו של היין (והיינו), והוא אלגנטי והרמוני כצפוי. בהשוואה ליתר הבצירים בציר 2004 מאופיין בפרי עשיר ונגיש בהבשלה מלאה, עם גוף מלא יותר. כמעט מיותר לציין שגם כאן, יופי של יין!

שרדונה "2003" C : צבעו זהוב מעט קל יותר מאחיו הבוגר צעיר מ-2004-, צלול ויפה. האף עשיר ואפילו מאסיבי מעט באופן מפתיע, אך כרגיל מעודן ומורכב מאד. בדומה ל-2006, ניכרים בו פרי חד ומוגדר היטב, מינרלי ולימוני (עם פטרוליום מרומז) אך אלגנטי להפליא עם סימני בגרות קלים בלבד. בפה הגוף בינוני, הפרי עשיר מדויק, בעל עומק ומתפתח היטב, עם חמיצות גבוהה יחסית, שנמשכת לסיימת בינונית-ארוכה, מינרלית והרמונית, בגווני חבית מרומזת. זהו יין מעודן, אלגנטי ומאוזן מאד, ונדמה כי בציר 2003 ניחן באיזון נפלא במיוחד ואינטגרציה טובה יותר בין כל מרכיביו, ביחד עם מאפייני התפתחות איטית מהרגיל בבקבוק, ששמרו היטב על רעננותו במשך השנים ונראה שיעניקו לו חיים ארוכים במיוחד. שוב, ללא ספק, יופי של יין, ולדעת חלקנו אולי הטוב שבטעימה כולה.

קברנה סובניון 2006 (טעימת חבית): מקור הענבים ליין זה הוא בכרם של היקב שבאזור צובה, הוא כבר כשנה בחבית בשלב זה ומיועד לבלנד יין הדגל של היקב- הגראנד וין. צבעו גארנט עמוק וכמעט אטום. האף מדהים, מורכב ועשיר להפליא בפרי אדום ושחור עם גווני תות, פטל, קאסיס ותבלינים (אניס וקינמון). בפה הגוף בינוני, הפרי עדיין סגור ועפיץ מאד עם חמיצות גבוהה, אך הפוטנציאל הרב ניכר בו. הסיימת בינונית-ארוכה עם גווני פרי אדום, דובדבן וקאסיס ותיבול חבית נהדר. לסיכום, היין עדיין בתהליך, אך מציג עושר מדהים של פרי ותיבול חבית נהדר, וללא ספק ישתלב היטב ביין הבכיר של היקב. שיעור מאלף בעשיית יין ברמה הגבוהה ביותר.



טעימת אורך Grand Vin

Grand Vin 2005: הטעימה נמשכת וכבר הגענו ליין הדגל (האדום) של היקב, הגראנד וין. היין בלנד בורדולי קלאסי, על בסיס קברנה ומרלו שמקורם בכרם של היקב שבאזור צובה, ובכל שנה הרכבו משתנה במעט עם תוספות של פטי ורדו, קברנה פרנק ומלבק. היין מתיישן כשנתיים בחביות ועוד כשנה בבקבוק לפני היציאה לשוק. צבע היין בורדו עמוק וכמעט אטום. האף מציג פרי אדום ושחור בהבשלה מדויקת, "גירי" וקלאסי באופיו, מתובל היטב ובגוון ירקרק קל. בפה הגוף מלא והטאנינים מאסיביים, הפרי סגור מאד עדין אך עשיר ומתפתח, וביחד עם מינרליות וחמיצות גבוהים מאד, ומוביל לסיומת ארוכה ומתובלת היטב בחבית איכותית, בגווןי פרי אדום ושחור, דובדבן, פלפל, אלון קלוי, ציפורן ומוקה. כרגיל ביקב קסטל, מדובר בנוסחה מנצחת של יין נפלא, עמוק ועשיר, עשוי לעילא ולעילא. ללא ספק (בכל שנה), מהיינות האדומים הטובים בארץ (ובכלל), ובכל דרך שהיא יופי של יין!

Grand Vin 2004: צבע היין אדום בורדו עמוק וכמעט אטום. האף מציג פרי אדום ושחור (קאסיס) בהבשלה מדויקת ומעט גבוהה יותר מ-2005, פתוח ועשיר, ומתובל היטב בגווןי חבית איכותית עם ציפורן ואלון ברקע. בפה גם כאן הגוף מלא והטאנינים מאסיביים, הפרי פתוח, עשיר עמוק ובהבשלה גבוהה יותר, ומתפתח היטב בפה. החמיצות גבוהה והיין מאוזן היטב והרמוני. הסיומת ארוכה, אלגנטית ומלאה יותר, בגווןי פרי אדום ושחור, דובדבן, קאסיס, וכרגיל מתובלת היטב בחבית איכותית ביותר (שוקולד, מוקה). בציר 2004 מתאפיין, לדעתי, בהבשלה וגוף מלאים יותר, עם פרי עשיר מאד ונגיש היטב כבר בשלב זה. גם כאן, ללא ספק, יופי של יין, ולדעת חלקנו מהטובים שבטעימה כולה!



Grand Vin 2003: צבע היין בשנה זאת אדום עמוק יותר וכמעט שחור. האף מציג פרי אדום ושחור מתובל, בהבשלה מהוקצעת, חדה והדוקה אף יותר מב - 2004, עם גווןי קאסיס, שוקולד וכבר מתפתח בוקה קל ואלגנטי מאד. בפה הגוף בינוני-מלא והטאנינים מוצקים, הפרי עשיר ועמוק ומתפתח לאט, החמיצות גבוהה והיין מאוזן מאד והרמוני להפליא. הסיומת בינונית באורכה, מינרית יותר מב-2004, אך לדעתי הרמונית, הדוקה ואלגנטית יותר, בגווןי פרי אדום ושחור, דובדבן, קאסיס, (וגם אניס ומנטה) וקפה. בציר 2003 מתאפיין לדעתי בהבשלת פרי מושלמת ואלגנטית להפליא, עם גוף מאסיבי פחות אך הרמוני יותר, התפתחות איטית יחסית וכנראה בעל יכולת יישון מרשימה. אישית, זהו היין האדום שאהבתי ביותר בטעימה, וללא ספק סיום הולם לביקור וטעימה מרתקים ביקב, שלדעת רבים בארץ ובחו"ל הוא המוביל באיכות יינותיו ביקבי ישראל. ואם

אפשר להוסיף, גם מהנעימים ביותר לביקור עקב אישיותם הנפלאה של אלי בן זקן ושאר העושים במלאכה.