

רמת פומרול או רמת רזיאל? | מאת אורי כפתורי



אורי כפתורי ואלי בן זקן

משפחת בן זקן שוכנת ברמת רזיאל למעלה מ-20 שנה. מעבר לכך שהם מייצרים יין, ניכר כי אחד השיקולים הבולטים בבניית בית המשפחה עמוק בתוך הרי ירושלים הוא הפסטורליות המקומית: הכרמים, הנוף המערבי שבימים טובים חושף את מגדלי עזריאלי ואת קו החוף של אשדוד, השקט, הבריזה... ממש צרפת הקטנה.

העבודה הקשה של 20 השנים האחרונות הובילה את היקב לאן שהוא היום בזכות, ולא בחסד. יקב קסטל מוכר היום כמעט מחצית מהתוצרת בשווקים בין לאומיים. מחיר היין שעולה באופן עקבי, שנה אחר שנה, אינו מעיב על העובדה שהביקוש עדיין עולה על הייצור (שכבר עומד על למעלה מ-100,000 בק' בשנה. לא צחוק!), ושהמוניטין שצבר היקב כ"יין הכי צרפתי" בישראל מצדיק את עצמו בדיעבד.

את הסיור המהיר בחדר התסיסה, ולאחר מכן בחדר החביות ליוותה טעימת חבית של השרדונה C מבציר '07 שכרגע עדיין לא ממש מפגין את מלוא איכותיו: אף שימרי מאוד (היין מיוצר Sur Lee, מיושן על השמרים) שספג את העץ בצורה טובה, אבל עדיין לא התגבש. החך רך, בעל חומציות טובה, ועוצמות שנופלות במעט מאלו של '06. עדיין, מוקדם מידי על מנת להעריך בצורה נכונה.

בניגוד ליקבי בוטיק רבים, לקסטל מודל עסקי ברור המתבסס על השיטה הצרפתית של מכירה מוקדמת ליינות העתידיים. ניתן כבר היום לרכוש מהיין של 2007 למרות שזה עדיין "יושב" בחביות. העבודה מול הסיטונאים מתבצעת בצורה שונה מעט: סיטונאי המעוניין לרכוש יין מהיקב אינו מחויב בקנייה שנתית מרוכזת, אך עליו לספק תחזיות מכירה שנתיות על מנת להבטיח אספקת היין לאורך כל השנה. ככה זה, כשלמרות כל הטענות על רף המחיר, עולה הביקוש על הייצור.

גם בקסטל יעידו כי המודל הנ"ל אינו האידיאלי מבחינתם, שכן בניגוד למודל הצרפתי, אחריות אחסון היין ויישונן נופלת על היקב בהרבה מן המקרים, וגורמת בין היתר לשתייה מוקדמת של היין. מצד שני טוענים אנשי קסטל, כי מבחינתם לא ניתן לעשות הרבה בנדון, ועדיף לעבוד כך, ולשמור על כמות סבירה של יין בתוך מדינת ישראל, למרות שהשווקים הבינלאומיים יכולים באופן היפוטי לבלוע בקלות את ההקצאות המקומיות, ובמחירים טובים יותר.

לאחר הסיור בחדר החביות הובילו אותנו הישר במעלה הגבעה, דרך שביל חצץ מוקף דשא וגפנים אל חצר בית המשפחה, שם נערך שולחן לארוחת צהרים. במהלך הארוחה (פרי ידיו של אלי, הידוע בחיבתו לקולינריה) הוגשו לשולחן באופן עיוור יינות קסטל, לצד מבחר יינות צרפתיים ממרתף המשפחה הפרטי. יין? תכף...

קודם כל, וידוי אישי: הטעימה בבית קסטל חשפה תמונה מאוד מעניינת, ומיצבה את היינות של קסטל בפרט, וכפועל יוצא, ישראל בכלל, במקום שלא צריך לבייש אף אחד. ההיפך הוא הנכון, גאוה לאומית (למי שיש כזו בליבו) תהיה לגיטימית מאוד לאחר התנסות שכזו:

לבנים:

Jean-Marc Morey Meursault Grands Charrons 1997

יין ראשון שנמזג היה של אחד היצרנים הטובים יותר של הכפר מארסו שבבורגון. החלקה הנמוכה יחסית בגובהה אמורה לספק יין עשיר שמזכיר יותר את הסגנון המקומי מאשר את האיפוק הצרפתי. וכך היה: יין בשל ומרוכז, עם נימות ירקקות שלא ממש קשורות. בינוני בחך, מרוכז, אדמתי וסימט מעט חמה. יין חביב, וקליברטור מצוין למה שעומד להגיע בהמשך.

Castel Chardonnay C 2000

"זה קורקי" אמר אלי בלי למצמץ. סקפטיות קלה לאורך השולחן, ליחשופים של: "זה היין..." עלו מכל צד, ולאחר דיון קצר הוחלט לשתות את היין בכל אופן. למרבה המזל, בקבוק נוסף של היין



היינות



הסומליי-אים

מאותו שנתון נחלץ כמה דקות מאוחר יותר, והוכיח שהיו דברים בגו'. הבקבוק השני היה טוב בהרבה. אף מינרלי עדין, פרי טוב, קליה וטעמי חבית מגובשים, עם ירקרקות שאינה משתלטת, רק מוסיפה. לא מאוד עוצמתי, אבל נקי ומדייק. יין נפלא שהתבגר בצורה מרשימה ונתן פייט לא קטן למעצמת היין הצרפתית!

Cervaro Della Sala 1995

השרדונה המאחזת קסטלו דלה סלה של אנטינורי נחשב לאחד מיינות השרדונה הטובים של איטליה בכלל ושל מרכז איטליה בפרט. היין עצמו היה מעט ירוק מידי, וקצת אנמי מידי. אמנם חי לחלוטין, ואת תיבול החבית מרגישים היטב, ואפילו בצורה נכונה, אבל זה לא היה מספיק בשביל לקרוא תיגר על הישראלים או הצרפתים.

Castel Chardonnay C 1998

את היין הבא לא טעמתי מעולם. לא בצעירותו, לא בבגרותו, לא בזמן ששירת בצה"ל. ככה זה כשמסעדת מול ים רואה משהו שהיא רוצה. היא קונה. שתיים מתוך שלושת החביות שיוצרו לראשונה מהחלקה המפורסמת של בן זקן בקיבוץ צובה נרכשו ע"י מסעדת מול-ים, והיין אינו קיים בשוק זה שנים ארוכות. היין חי, בועט, ומרשים מאוד. כ"כ מרשים שהייתי משוכנע כי מדובר בעוד צרפתי מיוחס עד לחשיפת התווית. כל מה שהייתם מצפים משרדונה בוגר (כולל נימות של חימצון קל, שרק מוסיפות חן). לא יודע מה המחיר במסעדה, אבל בהנחה שזה לא עולה כמו בורגון מיוחס, זה שווה כל שקל.

Marc-Colin Chassagne Montachet Caillret 1997

הלבן האחרון שנטעם היה שוב בצבע "טרי-קולור". יצרן טוב, אחת מחלקות הפ. קרו הטובות ביותר של מורשה, הבטחה גדולה. ואכן יין מצוין. העוצמות והמורכבות אינם עולים בהרבה (אם בכלל) על אלו של ה C 98, אבל היין הזה מדויק יותר, נעים יותר, וחד יותר למרות כל הרכות שלו. הטוב מבין הלבנים, אבל לא בהרבה.

אדומים:

עברנו ליינות האדומים, בזמן שלשולחן הוגשו ממטעמיו של בן זקן. מעבר לטיב האוכל, אותי הדהימה העובדה שאפילו באוכל נראה כאילו התנתקנו מגבעות ירושלים והגענו לאיזה פינת "קאונטרי סיד" צרפתית. למרות הבישול הביתי, והאופי הלא מחייב של האירוח, האוכל עצמו היה מהוקצע וצרפתי מאוד באופיו, מעניין...

Chateau Giscours Cru Classe 1995

מארגו Underachiever טיפוסי. רך, מעודן מאוד, ולא שרירי או מוחץן רגע. פרופיל ריחות וטעמים קלאסיים של מארגו, אבל הכול מרגיש מעט מידי ורזה מידי, בעיקר בפה, שם היין מתפרק. נכון ומורכב, אבל קל מידי על מנת להרשים.

Castel Grand Vin 2000

מתחיל טוב מאוד, עם שפע של פרי שחור וליקריץ, מזכיר בורדו. נופל מהר מידי בכוס, ועובר לירקרקות שהופכת יותר ויותר דומיננטית עם הזמן. הדבר המעניין הוא שמרקם היין עובר את אותו התהליך בדיוק: מוצק ואלגנטי, והופך במהרה ליין אזורי חסר יומרה. למי שיש, הייתי ממליץ לשתות בחודשים הקרובים.

Chateau La Gaffellier Cru Classe 1987

גדה ימנית, שנה נוראית. יין שעל הנייר הייתי פוסל על הסף: "הוא בטח גמור לחלוטין, ואם לא, אז עדיין לא משהו". (בטח הייתי אומר משהו בסגנון הזה). הפתעה נעימה. היין חי. אמנם לא מדהים, אבל מאוד מעניין. בוגר, ירוק במידה, טעמי הגיל עדיין לא השתלטו על כל חלקה טובה, והתוצאה היא יין מורכב, אם כי עדין מאוד, עד שברירי.

Castel Gand Vin 1998

אחרי כל המחמאות והסופרלטיבים את היין הבא היה קל יחסית לזהות, הגרנד וין 98 היה לקראת סיום חייו. שני בקבוקים שנחלצו מפגינת פער גדול - אחד מהם היה ברטי יתר על המידה, לטעמי





פסול. אף פשוט, מעט שטוח, עם ליקריץ, טבק והרבה ירוקת. חיך אוורירי, אמנם נעים, אבל חסר אחיזה. מניח שהיה פעם יותר מלהיב.

את הארוחה וגם את האירוח סיימנו יינות סנט. אסטף הגדולים משנים טובות. שניהם היו ללא ספק האדומים הטובים ביותר של היום.

Chateau Montrose 1989

אולי הכי סנט. אסטף שיש. בורדו קלאסי, יותר ירוק ממה שמציעים דרומה, ויותר מחוספס וחד ממה שתמצאו מזרחה. ריכוז פרי טוב, טרי ומדויק, ובעל מורכבות שלא מקבלים לעיתים קרובות. גוף אלגנטי ומהודק, ויין באמת טעים.

Chateau Cos Destournel 1986

זה אמנם לא ממש סנט. אסטף אבל למי אכפת, זה ממש טעים. אף אלגנטי ומורכב מאוד. ריכוז פרי ונדיבות פנומנליים, לצד מורכבות טובה. ליקריץ, עשן, אדמה, ירקקות "you name it", מרגיש צעיר. עדיין טאני, אבל שתי לגמרי. לטעמי האדום הטוב ביותר של אותו היום.

מעבר לאירוח הנפלא וההזדמנות להתרשם פעם נוספת מיכולת ההתיישנות/עמידה בכבוד של יקב קסטל מול גדולי צרפת, עליי לציין כי זה היה אחד "מאירועי היין" היותר מהנים בהם נכחתי בזמן האחרון. זה לא היה בגלל היין הטוב. זה היה בגלל הנכונות, הנדיבות והכנות של משפחת בן זקן, שניכר כי הם נהנו לא פחות מן הביקור. 4 שעות שחלפו להן בין הרף אומרות הכול. הדרך חזרה למרכז מעולם לא נראתה כ"כ קצרה. כנראה בגלל שציפיתי לטיסה בת 4 שעות מפאריז לבן גוריון...



אריאל בן זקן עם ה-C הראשון מבציר 1998 (תווית של מול-ים)

■ הדפס ■ שלח לחבר

■ חזרה לעמוד הבית ■ הוסף תגובה

תוכנית

8. בין השורות | אבי (17/7/2008)
7. יקב קסטל דוגמה למצויינות | עדה לוינסקי (15/7/2008)
6. לחיים שלום | דוד (14/7/2008)
5. לדוד | חיים (14/7/2008)
4. יקב קסטל כיקב בוטיק ומכירת יין עתידית | דוד (12/7/2008)
3. אמיר, קצת פרופורציה | חילוני ריאלי (12/7/2008)
2. מאז שהיין הפך לכשר אני הפסקתי לקנות | אמיר. ת"א (12/7/2008)
1. הרשמים של אורי כפתורי מחזקים אצלי את הדעה | פרנקו-פיל (11/7/2008)