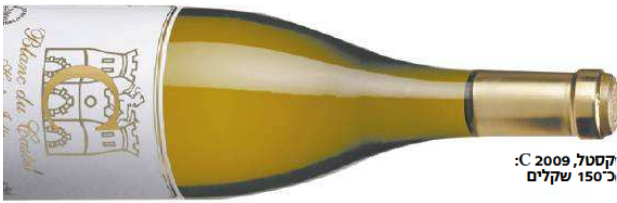


תאריך: פבר 22, 2011; מוסף: לייף סטייל יין; עמוד: 31



קסטל, 2009 C:
כ"ס שקלים 150



קסטל, בטיט קסטל 2008:
כ"ס שקלים 120



קסטל, גראן וין 2008:
כ"ס שקלים 220

זה כמו לבשל, וכמהלך העבודה קוריים רבירים שאי אפשר להסביר". הצניעות והרצינות שלו ושל בני משפחתו יכולות אולי להסביר איך יקב קטן מהרי יהודה מצליח לעשות יינות הרבה יותר מ"בסדר". בסיום הטעימה, ארבעה ממבקרי היין הבולטים בעולם לא התביישו לעמוד ולמחוא להם כפיים.

היין מ'93, "זה יין שתסס בפח זבל". כאן כבר היה רי קשה לבחור את המועדפים, אולם עם הגב לקיר הייתי מורה שמכולם אהבתי את היין המר גש מבציר 1999, עם ריחות פרי מסוכר ונוכחות טובה של עץ קלוי ואת "גראן וין 1996" המורכב והעסיסי. "אני לא יודע מה עושה את ההבדלים בין שנה לשנה", הסביר לנו ברזוק, "לעשות יין

במעלה הקסטל

אפילו מבקרי היין הבולטים בעולם, שמעמו מיינות יקב קסטל שבהרי יהודה, לא הפסיקו למחוא כפיים

יאיר גת | חולץ פקקים

יין מהבציר הראשון של היקב, בעל ריחות כ"ש לים של רבש ופירות מתוקים שהפתיע בטעמי פרי מלאי חיים.

הסגב הבא הוקדש ל"פטיט קסטל", בלגר ארום העשוי מענבי קברנה סובינון, מרלו, פטי ורדו, קברנה פרנק ומלבק, שלא היו איכותיים דיים כדי להיכנס ל"גראן וין" – יין הרגל של היקב. טעמנו חמישה יינות מהשנים 2005, 2004, 2001 ו-1998, מהם אהבתי את "פטיט קסטל 2007" הצעיר ומלא החיים ואת "פטיט קסטל 2001" שהתבגר להפליא, ליטף את האף וריחף על החך במגע אלגנטי.

לאחר הפסקה קצרה חורגו לשולחן הטעימה לשני סבבים נוספים של "קסטל גראן וין". הסגב הראשון כלל יינות מהבצירים 2000–2007, למעט 2006. היינות שהרשימו אותי ביותר היו "גראן וין 2007", שריחות הפרי הטרי, הארמה ועשבי התיבול שלו משולבים היטב בריחות קלייה קלה וקפה ומגע עם החך אלגנטי, מאוזן והרמוני, ו"גראן וין 2004", יין מופלא עם ריחות של פרי טרי, ארמה, עשבים יבשים, עור, פטריות, מוקה ותבלינים ומרקם נעים במיוחד.

בשיייה הבוגרת יותר טעמנו יינות "גראן וין" מהשנים 1993–1999, למעט 1994. כל היינות, פרט ל"גראן וין 1993" – הבציר השני של היקב – התיישנו בכבוד והיו בחיים, עובדה שהרשימה במיוחד את העיתונאים הוריים. "תעשו לו כבוד", ביקש מאיתנו רוברט ג'וזף, אחרי שטעמנו את

רוברט ג'וזף, מומחה יין בריטי; ג'יני צ'ז מהונג קונג, עורכת המשנה של מגזין היין "דקא נטר" באסיה; מישל באטן, לשעבר ממבקרי היין הבולטים בצרפת; ויאן ואן ליסום ההולנדי, יום של תחרויות יין בינלאומיות ומוציא לאור של מר ריכי אוכל. ארבעת האורחים הנכבדים הללו הגיעו לישראל ביזמת משפחת בן זקן, בעלי יקב קסטל, כדי לטעום את יינות היקב מהבצירים הראשונים עד היום, ולהיששף בארמה הורמנות לכ"ס יינות ישראליים מיקבים נוספים.

התכנסנו בחצר ביתם של אלי ומוניק בן-זקן במושב רמת רויאל שבהרי ירושלים, שתינו "קסטל 2006 C" חמצמץ ומינרלי וערכנו היכרות מנומי סת. "טעמתי יינות מ"שאל", אמרה לי צ'ז. "הם היו בסדר". את ה"בסדר" היא ליוותה בתנועת יד ולא נוקקתי לכישרים מיוחדים בקריאת שפת גוף כדי להבין: היא התכוונה ל"לא יותר מבסדר".

חלקה הראשון של הטעימה הוקדש ל-C, היין הלבן של היקב העשוי 100 אחוז ענבי שרדונה. את היינות שהשתתפו ניתן היה להלק לשתני קבוצות על פי צבעם. שלושת הצעירים, מבצירים 2008, 2007 ו-2005, זיהו בצבע זהבהב בהיר. הבוגרים יותר, מבצירים 2001, 2000 ו-1989, הפגינו צבעי זהב כהים ועמוקים. בלטו במיוחד: 2005 C, יין מורכב ואלגנטי עם ריחות של עשב טרי ומינר לים וסימנת המצמצם, 2008 C והרענן 1998 C,