



- איש הענבים, גירסה להדפסה -



## גרנד וין קסטל – יין שנשאר גדול על ציר הזמן

עודכן ב: 25.12.12 21:48

חלק מאירועי סופשבוע אשר סיכמו את שבוע תחרות ה Terravino אירחנו את אלי בן זקן לכיתת אומן ולטעימה על ציר הזמן של Domaine du Castel יקב קסטל. נמזגו יינות מסדרת Grand Vin מהשנים 2000, 2003, 2005, 2008, 2009 ו 2010. כמעט ומיותר לציין כי כל היינות הצטיינו בייחודיותם. יקב פורץ הדרך ונס הרוח עבור שאר יקבי הבוטיק בארץ, עטור שבחים ממבקרי יין מהארץ ומחו"ל גילה בפני הטועמים יינות מושלמים, עשויים ללא רבב אשר בהחלט נותנים סיבה לגאווה ליוצריהם ולתעשיית היין כולה

### מאת: עידן בר אולפן

חוויה מיוחדת במינה הזדמנה למשתתפי סוף השבוע של תחרות "טרה וינו 2012", בדמות מפגש אינטימי עם הבעלים והיין של יקב קסטל - אלי בן זקן ועם מיטב יינותיו. היתה זו הזדמנות ייחודית לשמוע מן המקור את סיפורו של היקב, את סיפורם של יינותיו המובחרים ואת סיפורו של בן זקן עצמו, החל מצעדיו הראשונים בעולם היין, לפני קצת למעלה מעשרים שנה ועד היום. מעבר לסיפורים ולתיאורים, סיפק אחר הצהריים הנינוח של יום השישי גם טעימת אורך של מיטב יינות היקב, החל מבציר 2000 ועד לגרנד וין מבציר 2010, שהיתה לו זו טעימת השקה.



אלי בן זקן מייקב קסטל, במהלך טעימת האורך בטרה וינו 2012  
צילום: אילן לוי

אלי בן זקן הוא יליד אלכסנדריה שבמצרים ונכד לסבתא איטלקייה, אשר כבר בילדותו השקתה אותו ביינות, תוך שהפליגה בשבחים הבריאותיים של המשקה, אלא שאולי מאחר ודובר בקיאנטי זול, חלפו עוד שנים רבות עד שאותו נכד לוגם היין התחבר למשקה. בן זקן מספר שבשנת 1985, פחות מעשר שנים לפני שהחל לייצר יין, היה עדיין בור כמעט מוחלט בתחום. בטויל עם אשתו בצרפת, הגיעו לכפר Puligny ובשבתם במסעדה שאל את המלצרית מהו היין המקומי של האזור? המלצרית המופתעת מחוסר הידיעה המשוע, השיבה שהיין של הכפר הוא כמובן Puligny – Montrachet ואז הופתעה עוד יותר מן השאלה הבאה – האם מדובר ביין לבן או אדום? בסופו של דבר, הגם שהעדיף דווקא יין אדום, הזמין בן זקן, לא מעט בשל אי הנעימות, את אחד "היינות המקומיים" היקרים יותר בתפריט. שיאו של הסיפור, הוא שבן זקן התלהב כל כך ממורכבותו של היין ומעומקו, עד ששנים לאחר מכן כאשר החל לייצר יין, גרם לו אותו בקבוק להחליט שהיין הלבן היחיד שייצר יהיה יין שרדונה.

הבציר הראשון של היקב היה ב 1992 ומהר מאוד הפכו יינות קסטל לשם דבר. היקב, בשמו המלא "דומיין דה קסטל", היה מראשוני יקבי הבוטיק בישראל ובן זקן מודה שהלך בעקבותיו של יאיר מרגלית – הבעלים של יקב "מרגלית" ואבי יינות הבוטיק בישראל, אשר היה לו מודל לחיקוי ואשר לו חב בן זקן את הצלחתו. בן זקן סבור שיקבי הבוטיק גרמו לשינוי גדול בתעשיית היין הישראלית, מאחר וגרמו ליקבים הגדולים להפנים שיש כאן קהל לקוחות מבין, אשר מוכן לשלם כסף טוב עבור יין איכותי. משהבינו זאת, החלו גם היקבים הגדולים להקדיש מקום ליינות איכות.

השם שבחר בן זקן ליקב הוא שילוב של חווית בורגון אותה חווה כאמור מספר שנים לפני הקמת היקב ומכאן בא ה"דומיין", יחד עם השפעה אזורית, שהיא מקור השם "קסטל". באזור הישוב רמת רזיאל בו שוכן היקב, אזור ההר של יהודה, בנויים ארמונות רבים (ארמון בלטינית = "קסטלום") מן התקופה הרומאית וביניהם גם "הקסטל" המפורסם, לו גם היסטוריה בת זמננו.

בשנים האחרונות הפך יקב קסטל לכשר,

משנת 2000 מלווה בן זקן את גידול הענבים בכרמי היקב, הנטועים בצובה.

מתוך רצון להגיע ולהתרחב לשווקים נוספים, בעיקר בחו"ל

ולדברי בן זקן גם מסיבה רוחנית יותר,

מבחינתו, ההחלטה מתי לבצור את ענבי היין דומה לנהיגה במכונית מרוץ, כשאתה נכנס **על מנת שכל מי שירצה בכך יוכל לשתות מיינות היקב** לסיבוב עליך לנהוג מהר ככל האפשר מבלי לעוף מהכביש, כך גם באשר לענבים, שצריך למשוך איתם עד כמה שאפשר על הגפן, מבלי לעבור את הסף המסוכן של הבשלת יתר. בהקשר זה, **בציר 2010** היה בציר מיוחד, אשר לימד כי לעתים טעימת הענב חשובה יותר מאשר התוצאות המעבדתיות, של בדיקת רמת ה PH והסוכר. למרות שתוצאות המעבדה חייבו לבצור ורבים מכורמי האזור בצרו והתאכזבו בהמשך, התעקש בן זקן להותיר את הענבים עוד מעט על הגפנים על מנת לאפשר להם קצת יותר להבשיל ולדבריו, הציל בכך את הבציר והתוצאות, כפי שתקראו בהמשך, אכן נהדרות.

ביחס לתעשיית היין הישראלית בן זקן אופטימי פחות. לדבריו, אופי הענף משקף במידה רבה את אופי החברה הישראלית בכלל. הפרגון כמעט אינו קיים וגם שיתוף הפעולה בעייתי מאוד. הענף אינו יודע להתאחד למטרת קידומו. בעיה נוספת היא העדר שקיפות ונתונים. חלוקת אזורי היין אינה מעודכנת ולפיכך גם לא נכונה. בן זקן תומך בהגדרה אזורית ולדבריו, מי שטרפד מהלך זה עד עתה היו בעיקר היקבים הגדולים.



**יינות יקב קסטל בטעימת האורך במסגרת תחרות טרה וינו 2012**  
צילום: אילן לוי

בשנים האחרונות הפך יקב קסטל לכשר, מתוך רצון להגיע ולהתרחב לשווקים נוספים, בעיקר בחו"ל ולדברי בן זקן גם מסיבה רחנית יותר, על מנת שכל מי שירצה בכך יוכל לשתות מיינות היקב. מאז הפך היקב לכשר היינן אינו יכול כמובן לקחת חלק פיזי בתהליך הייצור, ובן זקן מתמלא ערגה לפעולה פשוטה אחת - טעימה ישירה מן החבית באמצעות פיפטה.

אז אם בטעימה עסקינן הרשנו לעצמנו לכתוב כמה מילים על זוג יינות מדהימים שמוכנים לשתייה

#### גרנד וין 2003 דאבל מגנום

במילה אחת – נהדר, חי עדיין לגמרי, במידה רבה יותר מן היין מבציר 2005, כנראה בשל גודל הבקבוק, המאפשר שטח מגע יחסי קטן יותר של החמצן עם היין. הצבע בורדו לכיוון חום. באף ריחות שלישוניים מפותחים – אנימליים, עור, פטריות והאלכוהול כמעט ואינו מורגש. הפרי עדין ומצוין. בפה חמיצות טובה, מורגשים עדיין מעט טאנינים רכים והסיימת טובה וממושכת.

#### גרנד וין 2000

כאשר ביקר בארץ אלן ז'ופה – ראש עיריית בורדו ומי שהיה בעבר ראש ממשלת צרפת וגם שר החוץ שלה, התבקש בן זקן על ידי שר החוץ הישראלי – אביגדור ליברמן, לשלוח 2 בקבוקי יין מתוצרתו, כדי שליברמן יוכל לעמוד במילתו כלפי אורחו הצרפתי, לפיה גם בישראל מייצרים יינות נפלאים מזני בורדו. בן זקן שלח בקבוקי גרנד וין מבציר 2000, כאשר אחד מן הבקבוקים נועד להוות מתנה של ליברמן לז'ופה, לאחר שישתו יחדיו את הבקבוק הראשון. בסופו של דבר נהנה השר הצרפתי עד כדי כך מן היין, עד שגם הבקבוק השני נפתח בארוחה המיניסטרילית.

טעימת היין משכנעת את מי שטרם שוכנע, שראש עיריית בורדו אכן מבין ביין טוב. צבעו אדום ארגמני עם גווני חומים המעידים על התיישנות. באף ריחות "בורדו" נפלאים, מעט מחומצן (לטובה) עם פרי נהדר (מגפנים שהיו עדיין צעירות מאד), אשר מצליח להאפיל על הריחות האנימליים המודגשים. היין עודנו חי לגמרי גם באף וגם בפה, פירותי מאוד והחמיצות גבוהה. הסיימת מאוזנת וממושכת וכל זה בבקבוק רגיל. סיום נפלא לחוויה יוצאת דופן ואיכותית.



ניהול תוכן רינין