

א

רגמן הוא לא רק צבע

ד"ר מיכאל שטרים

של הזן האחר, ועליהן שמים את גרגרי האבקה. גרגרי האבקה (החלק הזכרי שבהכלאה) מפרים את הביציות (החלק הנקבי שבהכלאה) שבתפרחות של הזן האחר. בפרי המבשיל מתפתחים זרעים שהם תוצר של ההכלאה. את הזרעים מנביטים בחממה, ולאחר שגדלו מספיק, שותלים את הצמחים הקטנים, הזרעים בכרם מיוחד, בוחנים ובודקים כל צמח וצמח בנפרד כי אף שהם אחים (לא תאומים) זה לזה לכל אחד תכונות אחרות שירש מן ההורים. רק כעבור כ-4 שנים יתחילו הגפנים לשאת פרי שאפשר לעשות ממנו יין. בתהליך מייגע דוגמים ענבים מכל גפן בנפרד, ומחליטים אם הם מתאימים להכנת יין. שילוב מתאים של סוכר וחומצה כדי שיהיה לענבים סיכוי לתת יין טוב. אם הענבים משיגים את ערכי ההבשלה הנדרשים, ולא נרקבו עד למועד הבציר המתאים, הם נבצרים (מכל גפן בנפרד) ומובאים למכון היין. במכון התמחו בהכנת יינות מכמויות קטנות של ענבים (215-101 ק"ג) בתהליך הקרוי מיני-ויניפיקציה. במכון היין גם מבצעים בדיקות כימיות ואורגנולפטיות לענבים וליון, ובמבחן טעימה ייתן הציון ליין. תהליך זה חוזר על עצמו במשך 3-4 שנים לפחות, ורק אז ניתן להחליט איזו גפן היא זו המבטאת את השילוב הרצוי של תכונות שני ההורים שהשתתפו בהכלאה.

בשלב זה מייצרים שתילים רבים מן הגפנים המצטיינות, ונוטעים אותם בחלקות מבחן באזורים שונים בארץ. ושוב, רק אחרי כ-3 שנים יתחילו הגפנים לשאת פרי שממנו ניתן יהיה להכין יין במכון היין, והפעם בכמות גדולה יותר (כ-500 ק"ג). בחלקות המבחן בודקים גם תכונות חקלאיות גידוליות של הטיפוסים הנבחרים, כמו

מעמיסים על הגפנים יבולים גבוהים. מענבים כאלו לא ניתן לעשות יינות איכותיים, ומרביתם שימשו ליינות רוזה פשוטים ולמיץ ענבים. לעומת זאת, הזן סוסאו נותן צבע חזק ועמוק, ובפורטוגל אף מגיע ליבולים גבוהים. בארץ זן זה לא היה פורה בצורה מספקת, והדבר הביא להפסקת הניסיונות לגדלו. עם זאת היה קיים הרצון לשלב בין הפוריות של הקריניאן והצבע העז של הסוסאו, ואת זה ניתן לעשות על ידי הכלאה.

כיצד מקבלים זן חדש בהכלאות?

באביב, בזמן פריחת הגפן, אוספים גרגרי אבקה של הזן האחד שאת תכונותיו רוצים להעביר לזן חדש. אחר כך בוחרים תפרחות

לאחרונה חלה בישראל עלייה גדולה בצריכת יין אדום יבש. נראה כי ההתבגרות של הציבור הישראלי בכל הקשור בהרגלי צריכת היין חלה בבת אחת. במקביל, ואולי כחלק מן השינוי בדרישה, החלו היקבים והכורמים בנטיעות של זנים אדומים נוספים וחדשים. הכיוון הוא לזנים איכותיים כמו קברנה סובניון, פינו נואר ומרלו. לא כל הזנים התאקלמו היטב בכרמים. הקברנה סובניון נותן איכות גבוהה, בעיקר באזורים הגבוהים והקרירים, ואיכויות טובות ומספקות גם באזורים אחרים, אך המרלו מגיע לתוצאות טובות גם במרכז הארץ. הפינו נואר אינו מרגיש כאן טוב, והיקף הנטיעות שלו כמעט נעצר. בשנים האחרונות נבדק גם הזן

זינפנדל, הידוע ביבוליו והתאמתו ליין אדום ורוזה בקליפורניה. בנוסף לכל זה, נמצא משרד החקלאות כיום במצב כמעט חסר תקדים של חיפוש וייבוא של קלוניס וזנים חדשים מאירופה ומאוסטרליה. באווירה זו של חיפוש אחר זנים חדשים ונוספים נכנס הארגמן לפוריות, בפעם הראשונה בחלקות מסחריות.

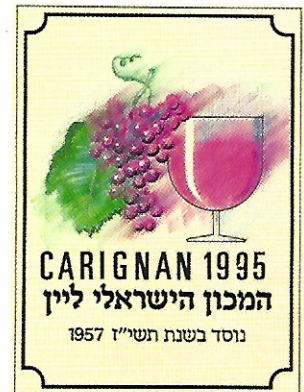
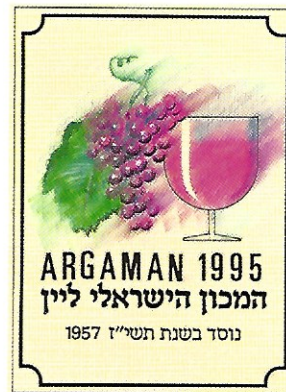
מי הוא ומה הוא הארגמן?

הארגמן הוא זן חדש של ענבים אדומים אשר נוצר במחלקה להשבחת עצי פרי וגפן. במכון וולקני של משרד החקלאות, בשיתוף עם המכון הישראלי ליין. הארגמן הוא מכלוא בין שני זנים אדומים: הזן הנפוץ ביותר בארץ - הקריניאן, הכולא עם הזן הפורטוגלי, סוסאו, אשר ידוע בעוצמת הצבע שלו. לעוסקים בענף היין בארץ היה ברור כבר בשנות ה-70 המוקדמות כי איכות הצבע המתקבלת מן הענבים של הקריניאן אינה טובה, בייחוד כאשר

ההבדל הגדול בצבע האדום עם הנטייה לסגול כחלחל הוא היתרון הגדול של ענבי הארגמן על ענבי הקריניאן.



יבול, עוצמת צימוח, התאמה לתנאי אקלים, עמידות למחלות ומזיקין ועוד. המצטיינים שעברו גם מבחנים אלו יהיו בעלי סיכוי להפוך לזן חדש של ענבים, ואפשר לטעת אותם בכרמים מסחריים.



עוללות רבות, אשר מקשות על התפתחות האשכולות, ובבציר מכני נכנסות ליבול ומורידות את רמת הסוכר וכן עולה כמות החומצה. גם בתהליך הכנת היין נתקלו בקשיים הקשורים ברמת חומצה גבוהה יחסית. עם זאת, ולמרות כל הקשיים, הצליח יקב אחד להוציא השנה יין צעיר בסגנון 'נוב' המכיל 50% ענבי ארגמן, עם 50% ענבי פטיט סירה. ביקב אחר, היין עדיין בתהליך הייצור, וקשה לדעת את איכותו.

אמנם אין להתעלם מן הקשיים המתגלים, עם זאת יש להביא בחשבון גורמים אחדים. הכרמים הצעירים הם עדיין לא בשלים לשאת יבולים כבדים, ויש צורך לתת לגפנים "להתאזן". אין לצפות מכרם בעל עומסי יבול גבוהים להגיע לערכי הבשלה המתאימים ליצירת יינות איכותיים; במקרים רבים, בגפנים בוגרות ומאוזנות

במחלקה להשבחת עצי פרי וגפן בראשותו של פרופסור פנחס שפיגל-רואי, עסקו ביצירת זנים חדשים של ענבי יין. בשנת 1972 בוצעה ההכלאה של הקריניאן עם הסוסאו (בשיתוף עם פרופסור רפי אסף). מתוך מאות צאצאים נבחרו בודדים (בעזרת מר יצחק ברון. ולאחר בדיקות במכון היין, וביניהן בירור שקיבל את המספר 401. ולאחר בירורים נוספים מהכלאות אחרות, ניטעו חלקות מבחן בצרעה, בשעלבים, בגשור ועוד. עבודות מעקב ממושכות נעשו בחלקות המבחן, ויינות רבים נעשו במכון היין על ידי שלמה כהן וששון בן אהרון. היינות מחלקות אלו נבדקו כימית ואטרנטולפטי ע"י צוות טועמי מכון היין הכולל את רוב יינני היקבים בארץ. לפי התוצאות הוחלט כי בירור 401 ראוי להירשם כזן חדש של ענבים, ובשל צבעו העז קיבל את השם 'ארגמן'.

היינות של הארגמן עולים באופן מובהק באיכותם על היינות שהוכנו מקריניאן שגדל לביקורת באותן חלקות, באותו טיפול אגרו טכני. לא רק צבעו של היין, אלא גם מרכיבי ארומה וטעם ותכונות המאפשרות ליישן את היין עולות על אלו של הקריניאן. הארגמן נמצא גם מתאים לערבוב עם יינות קברנה סובניון ומרלו. בפועל, היו "קופאגים" (ערבובים) - עם קברנה סובניון בינוני באיכותו שבהם התקבל שיפור ניכר בתוצאות הטעימה. כלומר, במינון נמוך, שילוב של ארגמן יכול לתרום לעוצמת הצבע של קברנה סובניון בעל גוון חלש יחסית (זה מאפשר להוציא לשוק יינות "צעירים" יחסית, אך עגלגלים ונעימים לשתיה).

עם כניסתם לפוריות של כרמים מסחריים של הארגמן, החל ויכוח נוקב לגבי יתרונותיו של הארגמן כזן חדש. ביום עיון לסיכום הבציר של אזור השפלה - מחוז רחובות, שהתקיים בקיבוץ חולדה בסוף אוקטובר, העלו ייננים ומגדלים שאלות ובעיות בנוגע לארגמן הנטוע בכרמים הצעירים. במספר כרמים התקשו הענבים לצבור סוכר ברמה מספקת, ואף היו בעיות של הסתדקות או הצטמקות של חלק מן האשכול בכרמים אחרים. נשמעה גם הדעה כי הארגמן מפתח

יותר עולה איכות היין המתקבלת מן הענבים; רמת חומצה גבוהה וקשיים בצבירת סוכר הם בעיות טיפוסיות של כרמים צעירים. כאמור, יש צורך להוריד את רמת הציפיות מן הזן החדש, אין הוא מתיימר, וגם לא נועד להיות זן איכותי חדש. כל שהוא אמור לעשות הוא להיות תחליף טוב בכרמים לזן הקריניאן. אין לי ספק כי במשימה זו, יוכל הארגמן לעמוד, ובגדול. לא רק בארץ מגדלים הרבה קריניאן, בארצות רבות באגן הים התיכון מגדלים אותו, והארגמן יוכל לקנות לו אחיזה גם בארצות אלו. תכונותו העיקריות, קבלת צבע עז גם ביבולים גבוהים, כבר מהווה יתרון על הקריניאן. תכונותיו הנוספות בארומה, גוף וטעם, יבואו לידי ביטוי בכרמים המסחריים בעוד שנים מעטות. מערך ההדרכה של משרד החקלאות, שה"ס, באמצעות מדריכו ערן הרכבי ואיל רבן, תורם רבות ללימוד הבעיות הגידוליות ולמציאת הדרכים להתגבר עליהן. אי לכך אני מציע להתקדם בסבלנות לקראת הבצירים הבאים, ולצפות לטוב. וכך יצאנו לדרך עם זן ישראלי ראשון, המתאים לתנאי הגידול באזורי הארץ השונים.

לחברה מובילה
ביבוא יין איכותי
ומשקאות חריפים

דרושה

איש/ת מכירות

בעל הבנה וידע
בתחום היין

למשרה מלאה / חלקית

נא לפנות, בצרוף קורות חיים
לפקס - 03-9626969