



נכנס יין

מה שותים ←

טעימה יינות יקב סוסון ים



• **ג'יימס 2013.** היין הלבן הזה, מענבי שנין בלאן, מוקדש לרוני גיימס המנוח, חברו הטוב של דוניה ומייסדו של יקב צרעה השכן. באורח פלא, דווקא הלבן של יוצר האדומים הזה, גורם לי להתרגשות הגדולה ביותר. ולא רק בגלל המחווה לגיימס, שגם אני מאוד אהבתי. זהו יין לבן מפתיע לא רק בגלל הון הלא שגרת, שנין בלאן, אלא גם בגלל הטיפול בו - לא מעט חודשים בחבית. ובכל זאת, ראה זה פלא, מתקבל יין רענן וחומצי להפליא, שרק מסגרת עץ קטנה מעטרת את טעמו. מופלא. **100 שקלים**

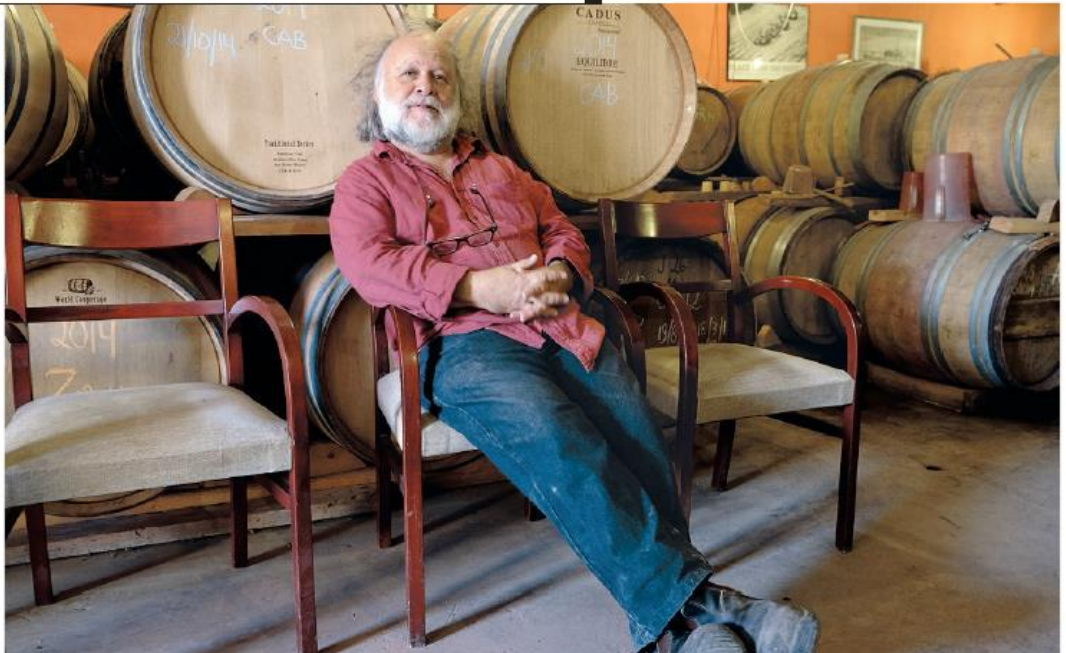


• **אלול 2005.** חסד עשה עמדי זאב דוניה כשהחליט לפתוח דווקא את היין הזה. קברנה סוביניון מעורב במעט סירה, ועוד פחות פטיט סירה. יין שכבר הגיע לפרקו ולכן מציג לא רק עוז ועוזו, ויש כאן עדיין לא מעט כאלה, אלא גם אלגנטיות. אבל שוב, כמו שאפשר היה לחש מאופיו של האיש, מדובר באלגנטיות לא מאוד מנומסת. כזו שלובשת חולצה לבנה מעומלנת מעל גייס קרוע. נהדר. **160 שקלים (להשיג רק ביקב)**



• **מונק 2011.** את רוביחכם של יינותיו מקדיש דוניה ליוצאים אהובים עליו. כך תוכלו למצוא כאן יינות בעלי שמות כמו לונן, פליני, גרסיה (על־שם גרסיה מרקס), רומן (נארו) ועוד. המונק, על שם אדוארד מונק, הצייר הנורבגי הגדול, עשוי מענבי פטיט סירה (כמו בשמות הלא שגרתיים, אהוב דוניה גם נזים לא צפויים, הוא היה למשל מחלוצי היוניברסל בישראל). הענבים מגיעים מכרם בעל (לא מושקה) בן 30 שנה. התוצאה היא לא רק עשירה וכבדה כצפוי, אלא גם מפתיעה מאוד במורכבות טעמיה. זו השנה האחרונה שבה יוצר יין זה. הכרם הוקן עשה את שלו ונעקר. חבל. **145 שקלים**

צילום: David Geddes



זאב דוניה. מסכים להגדרת "פליט מהסיקסטיו" מבלי להתנצל. גם היין קצת היפי משנות ה־60

סוסון פראי

זאב דוניה מיקב סוסון ים יוצר יין בצלמו ובדמותו. יין פרוע, משוחרר מעכבות ובעיקר ממוסכמות, כזה שלא מציית לשום חוק ← **חיליק גורפינקל**

← "שום יין לא חשוב או מעניין כמו סרט טוב". זאב דוניה יושב בין החביות שלו ומדבר בגילוי לב. גילוי לב במיך כמעט. אחרי עשור וחצי בתעשיית היין, נרמה שהאיש זמזמק וזנוק זהו עדיין מחקשה להגיד את עצמו בראש ובראשונה כיינן, ובעיני עצמו הוא בכלל עדיין קולנוען. קולנוען מתוסכל, הוא מסכים מבלי להסמיק. וזה קצת חבל. אבל גם אם עולם הקולנוע הפסיד איש מלא תשוקה, שאולי, מי יודע, עוד ישוב וייצור סרטים, הרי עולם היין הרוויח יוצר לא פחות מפתיע ומקורי. הסיפור על איך הפך ליינן, אחרי שעשה סרט על עולם היין המקומי, כבר מוכר למדי. גם היקב של דוניה כבר לא ילך. ובכל זאת, לא יצא לי לבקר כאן עד היום. אבל הנה, הגעתי. דוניה מוזג לנו קצת יין אלול מבציר 2005 ומדבר על סרטים. של פליני. בעיקר של פליני. היין שלו הוא הכי לא איטלקי בעולם. הוא יין מכאן. אבל מיד נגיע לזה. למה לא תיכף ומיד? מפני שמתחשק לי להתעכב עוד קצת על דמותו יוצאת הרופן של האיש הזה. גם להגדרה "פליט מהסיקסטיו" מסכים דוניה מבלי להתנצל. ואולי זה מסביר הכול. גם את האיש, וגם, והרי זו הסיבה שלשמה התכנסנו, את היין שלו. דוניה יוצר, לגמרי במרע, יין בצלמו ובדמותו. על הבקבוקים שלו, לצד לוגו סוסון הים המעורר, מופיעה גם טביעת אצבע גסה וגרולה, כמו כאלבום פושעים משטרתי. ואכן, טביעת האצבע של דוניה מורגשת כאן בכל לגימה. זהו יין שגם הוא, אם תרצו, היפי משנות ה־60. יין פרוע, משוחרר מעכבות ובעיקר ממוסכמות, כזה שלא מציית לשום חוק. לפעמים נרמה שדוניה אפילו אינו מכיר את כל החוקים, וגם לו היה מכיר אותם עד האחרון שבהם, היה בוחר שלא לציית לרובם. היינות שלו, ועוזבו אתכם עכשיו מהסברים טכניים, הם הרבה יותר מסך כל מרכיבים, תבנית אדמתם/ אדמתנו והונים הייחודיים המרכיבים אותם. שהרי את כל

על התוויות לצד לוגו סוסון הים המעורר, מופיעה גם טביעת אצבע גסה וגרולה. טביעת האצבע של דוניה מורגשת כאן בכל לגימה

הפטפטת הטוראריסטית הזו תשמעו מכל אחר אחר. נכון, גם מרדניה עצמו. אבל בתור מי שמאמינים (אני, וגם הוא) שיין הוא גם, ואולי קודם כול, בבואה נאמנה של יוצרו, מה שמתקבל כאן הוא בהחלט יין כזה. סוער, פרוע, יצירי, חושני, קצת מטורף אפילו. יהיו כאלה שלא יתחברו ליינות כבדי המשקל האלה, מלאי הפרי והעוזו. גם אני לא הייתי אמור להתחבר אליהם. והרי אני אוהב יינות מופנמים הרבה יותר. חומציים הרבה יותר. וכאן בריוק נכנסת לתמונה הסיטואציה שבה שתיתי את היין. ביקב עצמו. יקב קטן, מבודגן קמעה, קירותיו מכוסים בשלל כרוזט סרטים קלאסיים. עם דוניה ואיתי יושב גם ווג תיירים מקליפורניה, ארץ יין מפוארת בוכת עצמה, כידוע. גם הם לא מצליחים שלא להיסחף. ושוב אני נזכר שאין תחליף לביקור ביקבים, גם אם החלטת כבר שיקב זה יקב, ושם ראית אחר ראית את כולם, פחות או יותר, וגם שכל הייננים רומים. מספרים לך על תביות ועל שיפועי כרמים ועל זני ענבים. אבל דוניה, כאמור, מתעקש לדבר על פליני. וזה כובש. כי גם אני מעדיף לדבר על פליני. ואני מאמין - סליחה, אני יודע - שמי שאינו אוהב יינות, שמגיש לך יוצרם ביקב עצמו, אינו אלא רשע וערל לב. ואל תראנו, הקסם נמשך גם בכית, שבועות רבים אחרי הפגישה, שאו פתחתי את הבקבוקים, הרחק מיום הפגישה. ואז גם כתבתי את הטקסט, מהזיכרון, מבלי להצייץ ברשימותיי, שממילא איני מסוגל לפענח את כתב היד המופיע בהן. בריוק כמו שאני אוהב. ועדיין הציצה אליי נשמתו של האיש הקטן-גדול הזה. אז איך אמר מאיר אריאל - קחו לכם אחר צהריים חיובי. קבעו מראש פגישה, וטפסו בדרך היפה למשך בר גיורא. לא תתחרטו. ●

סיפה

תקן יין חדש

רשת נחיות דרך היין החליטה על הפעלת מהלך איכות בכל טניפיה. כל היינות, מיובאים וישראליים, יידרשו לבדיקות מעבדה וניתוח כימי כדי לוודא את איכות היין, על-פי התקן הישראלי והאיחופי. יין שלא יעמוד בתקן יצא ממגוון היינות הנמכרים ברשת. במסגרת ההלך הרשת מאמצת את טיטוט תקן היין הישראלי החדש, שנכתבה על-ידי ועדת מומחים שכללה ייננים מוכרים, נציג הצרכנים ונציגות מכון התקנים.