

ProWein – ידידותית ואלגנטית

ביתן ישראלי בתערוכת יין הוא אטרקציה גם לישראלים ומקור גאווה. יאיר קורן ביקר ב-ProWein, תערוכת היין המקצועית בדיסלדורף שבגרמניה והתמוגג מן העניין שעוררו היקבים הישראליים. סקירה קצרה של התערוכה המסודרת והאלגנטית וגם דיווח על יקב של שכנים מעבר לגבול

תואמים, ומה לא היה שם - קוויאר, כמהין, קונפיטורות של פירות יער וגם תה ירוק.

יינות ביו-אקו

ב'אזור הטעימה' המרשים בתערוכה הוצעו לטעימה 440 יינות לבנים מרחבי העולם, קלים לשתייה ובעלי רמת אלכוהול לא גבוהה. לצדם היה אפשר לטעום 469 יינות אדומים, בעיקר מזנים אופייניים לאזורי גידול ייחודיים, ועוד 50 יינות-ביו איכותיים. כל היינות באזור הטעימה, שהרשים גם בעיצובו, נבחרו בידי עורכי כתב העת המקצועי WEINWIRTSCHAFT של המוציאים לאור MEININGER. העניין הגובר ברחבי העולם ביינות אורגניים ניכר גם בשאר אזורי התצוגה - יקבים מאיטליה, מצרפת, מספרד ומגרמניה הציגו יינות ביו-אקו חדשים. במציגים גם יקבים שזה לא כבר עשו 'הסבה' לייצור של יינות-ביו, שהם לדעתי 'הדבר הבא' בתעשיית היין.

כהילים

באזור הכהילים בתערוכה הציגו יותר מ-200 חברות. בין המוצרים, רבים מהם חדשים, ככבו Pisco מפרו, פסטיס מצרפת וארק מלבנון (על לבנון גם בהמשך). בלאונג' מיוחד רקחו ברמנים מיומנים קוקטיילים תואמי אוכל בין היתר עם צ'ילי וג'ינג'ר, חגיגה ממש. הגרמנים מגלים את הטרנד של קוקטיילים וגסטרונומיה והוא תופס תאוצה גם בארצם.



תפארתה עם הצע אדיר של יינות, גם אדומים. עשרות חברות, בין השאר מאיטליה, מגרמניה ומספרד, השתתפו בתצוגה של Delicatessen לצד יינות

יותר מ-33,000 מבקרים מ-46 מדינות בקרו השנה ב-ProWein, תערוכת היין והכהילים הבינלאומית בדיסלדורף שבגרמניה, אירוע עסקי מוביל המיועד רק לאנשי הענף. מארגני התערוכה אומרים כי 86% מן המבקרים היו קניינים מקבלי החלטות בחברות שלהם. רבים באו ממדינות סקנדינביה, מרוסיה, מפולין ומצ'כיה. מספר החברות המציגות הגיע ל-3,160 ובהן שמונה מישראל, שש בביתן ישראלי מיוחד ועוד שתיים בנפרד.

השנה הושם דגש בתערוכה על יינות לבנים בעלי רמת אלכוהול שאינה עולה על 12%, על יינות אורגניים (ביולוגיים) ועל קוקטיילים והתאמתם לאוכל. תעשיית היין של גרמניה הייתה נוכחת כאן במלוא





הביתן הישראלי

הביקור שלי בתערוכה נמשך לצערי רק יום אחד (האירוע נמשך שלושה ימים מ-16 עד 18 במרס) וחלק ניכר ממנו ביליתי בביתן של ישראל ובסביבתו. ששה יקבים הציגו בביתן הזה - צ'לאג, טוליפ, רקנאטי, בנימינה, תבור והרי גליל. הביתן המה ממבקרים וגם עיתונאים בכירים באו לטעימת יינות מודרכת שהתקיימה בו. לא הרחק משם הציגו את יינותיהם גם יקבי רמת הגולן (בביתן של היבואן שלהם) ויקב תשבי, בביתן משלו. על היינות הישראליים שהוצעו לטעימה לא כאן המקום לדווח, אתם מכירים אותם ומוזמנים לעיין בסקירת היינות ובתוצאות הטעימות של פאנל הטועמים של יין, גורמה ואלכוהול. נציגי היקבים המציגים הביעו שביעות רצון מהשתתפותם בתערוכה המובילה הזו ויש לקוות שבעקבותיה יושלמו עסקאות. השתתפות באירועים בין לאומיים היא המנוף לקדם

את תעשיית היין הקטנטונת שלנו (לצד הזמנתן לארץ של משלחות עיתונאים) ויש לברך את מכון היצוא ואת חברת 'ג' יינות' על היוזמה של הביתן הישראלי.

שכנות מופלאה

חוויה מיוחדת לישראל המבקר בביתן של ארצו בתערוכה הייתה השכנות המופלאה (מקרית ככל הנראה) בין הביתן של ישראל לביתן של יקב מלבנון, Clos St. Thomas. יקב 'הרי גליל' מוקם בצדו של הביתן הישראלי, ולידו ממש מעבר למחיצה, היה הביתן של היקב הלבנוני השכן, תרתי משמע. הם מייצרים חצי מיליון בקבוקים בשנה. טעמתי את היינות שלהם ואם בא לכם לטעום את הטוראר בבקעת הלבנון, חפשו אותם בביקורכם הבא בחו"ל:

Clos st. Thomas

2007 Chardonnay - שרדונה מינרלי, רענן ומאוזן

2007 Les Gourmets Rose' - ארומטי, מאוזן וארוך
2003 Les Emirs - בלנד של קברנה, סירה, גרנאש וסנסו, פירותי ועשיר
2005 Miel du Clos - מענבי מוסקט המבורגי, ארומטי, ומענג

ועוד טעימות

ככל שהספקתי טעמתי גם יינות מעניינים מגאורגיה - לבנים מענבי Rkatsiteli ו-Mtsvane; אדומים מענבי Saperavi. היצרן Tbilvino - מהונגריה טעמתי Tokaji Furmint יבש מבציר 2006, מינרלי ומורכב; Tokaji Aszu 6 puttonyos 2000 אלגנטי ומאוזן להפליא - שניהם של יקב Patricius. עוד מהונגריה - 2007 Tramini, גוורצטרמינר יבש לחלוטין, מתובל ומורכב, ארוך, נהדר. היצרן - Apatsagi.

עד כאן מדיסלדורף - ProWein חוזרת ב- 29 במרס 2009