



קטלוג יינות לבנים
בציר 2023

יותר גוף, מעט פחות אלכוהול.

במשרעת שבין יין חומצי ורענן לבין יין מלא ועשיר, האתגר הוא למצוא נקודת איזון, בה היין הרמוני, מורכב, פריך ורענן, אך עדיין שומר על ביטוי מובהק של זני הענבים והטרואר.

מיקום הנקודה הזו תלוי מאד בעונה, במזג האוויר שקדם לבציר ובבחירת מועד הבציר, אך גם בתהליכים יינניים.

מזג אוויר נח בחודש אוגוסט 2023 העניק לי את הגמישות הייננית הנדרשת כדי למתוח את היין מעט יותר לכיוון המלא והגדול, בלי לאבד את הרעננות הנחשקת ואת האיזון ההרמוני.

דבר זה עשיתי בעיקר על ידי הארכת ההשריה על הזגים במכבש לפני הפרדת המיץ, עד כדי 24 שעות למשל, בחלקה אחת של רוסאן. גם הגדלת חלקו היחסי של עינב המרסאן (הזן האחראי לרבים מהיינות הגדולים של צפון עמק הרון) ב'להט לייכטר' שימשה לתכלית זו ממש.

בבציר 2023 נוספו שלוש חלקות ענבים חדשות והוכפל מספר בקבוקי 'להט' שייצרתי בדרך להקמת יקב חדש בגליל העליון המערבי.



מהכרם לבקבוק
גליל עליון



להט לבן 2023

Lahat Lavan 2023

זנים: רוסאן (70%), ויונייה (25%), מרסאן (5%)

אזור גידול: גליל עליון

תהליך הייצור:

מספר שיא של חלקות (שבע) נבצרו להכנת יין זה. רוסאן ויונייה מכרם בן עיון באלקוש, בגליל העליון המערבי, נבצרו בשבוע האחרון של חודש אוגוסט, וכך גם רוסאן מספסופה. שאר החלקות מהגליל העליון המזרחי (כרם בלוע וכרם עין זיתים) נבצרו בשבוע הראשון והשני של חודש ספטמבר.

גם השנה כ- 5% ענבי מרסאן מכרם פקיעין נוספו לבלנד הסופי. לאחר בציר, הענבים התקבלו ביקב וקוררו ללילה. בבוקר למחרת, הופרדו הגרגרים משזרותיהם, ולאחר השרייה קצרה נסחטו בעדינות להפרדת המיץ מהזגים. בתום שיקוע, התירוש נשפה אל חביות בנות 400 ו- 500 ליטר, שלליצורן נבחר עץ ייעודי בקלייה מדויקת ליינות לבנים וליישון ארוך.

כ- 20% מהחביות הינן משימוש ראשון. היינות עברו תסיסה ממושכת בחביות בטמפרטורה של 18-20°C ללא תסיסה מלולקטית. להט לבן 2023 שהה על משקעיו בחביות במשך תשעה חודשים. לאחר מכן היין יוצב לקור ולחום, סונן ובוקבק. להט לבן של הבציר הנוכחי הוא יין ארומטי, עשיר והרמוני וכמו קודמיו, אף הוא, יין קולינארי להפליא.

נתוני יין

13.3%	אלכוהול
5.3 g/l	חומצה
3.34	pH
1.37 g/l	חומצה מאלית
0.86 g/l	גלוקוז - פרוקטוז

תאריך בקבוק יוני 2024 / מס' בקבוקים 16,400





להט לייכטר 2023

Lahat Laichter 2023

זנים: רוסאן (42%), גרנאש בלאן (38%), מרסאן (20%)

אזור גידול: גליל עליון מערבי

תהליך הייצור:

ענבי הרוסאן מכרם בן עיון אלקוש, והמרסאן והגרנאש בלאן מכרם פקיעין נבצרו בימים עוקבים ב-27 ו ב-28 לאוגוסט. לאחר בציר, הענבים התקבלו ביקב וקוררו ללילה. בבוקר למחרת, הופרדו הגרגרים משזרותיהם, ולאחר השרייה קצרה נסחטו בעדינות להפרדת המיץ מהזגים.

לאחר שיקוע, התירוש נשפה אל חביות בנות 400 ליטר משימוש שני ושלישי. היינות עברו תסיסה בחביות בטמפרטורה של 18-20°C, ללא תסיסה מלוקטית.

רכיבי להט לייכטר 2023 שהו על משקעיהם בחביות במשך תשעה חודשים, לאחריהם הורכב הבלנד ביחסים הסופיים. בתום "חיתון", יוצב היין לקור ולחום, סונן ובוקבק.

לייכטר 2023 - ללא עץ משימוש ראשון ובלי זנים סופר ארומטיים בבלנד. זהו יין של ניואנסים אשר מתגמל את הלוגם ממנו בלגימה איטית, מרוכזת ומתמשכת; יין אלגנטי ועשיר בטעמים ובה בעת חד ונטול כובד.

נתוני יין:

13%	אלכוהול
5.2 g/l	חומצה
3.4	pH
1.3 g/l	חומצה מאלית
0.6 g/l	גלוקוז - פרוקטוז



תאריך בקבוק יוני 2024 / מס' בקבוקים 1,900



להט רוסאן 2023

Lahat Roussanne 2023

זנים: רוסאן

אזור גידול: גליל עליון מערבי

כרם: כרם יחידיני - כרם בן עיון באלקוש

תהליך הייצור:

יבול נמוך התקבל השנה בחלקת הרוסאן בכרם בן עיון באלקוש. הענבים התקבלו ביקב וקוררו ללילה. בבוקר למחרת, הופרדו הגרגרים משזרותיהם, ולאחר השריה קצרה נסחטו בעדינות להפרדת המיץ מהזגים.

לאחר שיקוע, התירוש נשפה אל אמפורות בנפח של 320 ליטרים, בהן תססו היינות בטמפרטורה של 18°C-20. כרבע מהיבול לא הופרד מיד מקליפותיו ובמקום זאת הועברו הענבים המבוקעים להשריה בת 24 שעות במכל מקורר. לאחר מכן הופרד המיץ ולאחר שיקוע הועבר לאמפורה שלישית לתסיסה והתבגרות. להט רוסאן 2023 המשויך ושהה על משקעיו במשך תשעה חודשים, לאחריהם הורכב הבלנד ביחסים הסופיים, יוצב לחום ולקור, סונן ובוקבק.

להט רוסאן מדגיש את אפיוני הזן, הטרואר ושנת הבציר. ביין מתבטאים מרכיבי הארומטיים של הרוסאן, שעיקרם ריחות של פריחה לצד פרחים מיובשים. החיך נקי, חד ומינרלי, ובשל ההשריה הארוכה יחסית על הקליפות בבציר זה, היין גם סמיך ועשיר יותר מקודמיו.



נתוני יין:

13.3%	אלכוהול
5.2 g/l	חומצה
3.45	pH
1.5 g/l	חומצה מאלית
0.5 g/l	גלוקוז - פרוקטוז

תאריך בקבוק יוני 2024 / מס' בקבוקים 1,300



itaylahat.co.il / info@itaylahat.co.il / Har Halutz, Israel



מהכרם לבקבוק
גליל עליון