



קטלוג יינות קרים • בציר 2024
Grapes and Sensibility

לכל אורך הדורות, הרגש והמגע האישי חוללו את אותו קסם שהפיח רוח ביינות גדולים ומצטיינים. ביינות 'קרים', בקרת חמצן ובקרת פנולים חשובה כבר ובעיקר בשלב של עיבוד המיץ.

כיום קיימים כלים טכנולוגיים מתוחכמים גם לשם כך, ולמרות זאת, דרוש שם בדיוק אותו 'עוד משהו': אותה 'יד' ואותו רגש, שיודעים לתת טיפה חמצן ומגע עדין של קליפות כדי לקבל יינות מהסוג של יינות 'להט': יינות בעלי ביטוי אישי, רגשי ויצרי, אך עדיין הרמוני, מורכב, פריך ורענן, וכזה שמחזק ביטוי מובהק של זני הענבים והטרואר.

כאלה הם גם יינות להט הלבנים מבציר 2024; בציר שעלול היה להיזכר בעיקר כבציר המלחמה בצפון. כל החלקות המשמשות את יקב להט נמצאות בסמוך לגבול הלבנון ועונת הגידול בכולן הושפעה ממצב המלחמה. עם זאת, מזג אוויר נח, נחישות ודבקות במטרה של כל המעורבים בגידול ובעשייה ותחושת 'אף על פי כן', הוציאו מכולנו את המיטב - מהענבים ומהאנשים. כך, בעוד מספר שנים, בציר זה ביקב להט ייזכר בשל העושר, המורכבות, האיזון ויכולת ההתיישנות של היינות יותר מכל דבר אחר.

בבציר 2024 נוספו שתי חלקות ענבים חדשות וחשובות: רוסאן בכרם בן עיון במתת ומרסאן בכרם בן עיון באלקוש. היינות שהופקו מחלקות אלו שימשו ליצירת הרוסאן והבלנד לייכטר.



מהכרם לבקבוק
גליל עליון מערבי



להט לבן 2024

Lahat Lavan 2024

זנים: רוסאן (60%), ויונייה (32%), מרסאן (8%)

אזור גידול: גליל עליון

תהליך הייצור:

ענבים משש חלקות נבצרו להכנת יין זה: רוסאן ויונייה מכרם בן עיון באלקוש, ומרסאן מכרם פקיעין בגליל העליון המערבי. להם נוספו רוסאן מעין זיתים וכן רוסאן ויונייה מכרם בלוע; חלקות אשר ממוקמות בגליל העליון המזרחי. לאחר בציר, הענבים התקבלו ביקב וקוררו ללילה. בבוקר למחרת, הופרדו הגרגרים משזרותיהם, ולאחר השריה קצרה נסחטו בעדינות להפרדת המיץ מהזגים. בתום שיקוע, התירוש נשפה אל חביות בנות 400 ו-500 ליטר, שליצורן נבחר עץ ייעודי בקלייה מדויקת ליינות לבנים וליישון ארוך. כ-20% מהחביות היו משימוש ראשון. היינות עברו תסיסה ממושכת בחביות בטמפרטורה של 18-20°C ללא תסיסה מלולקטית. להט לבן 2024 שהה על משקעיו בחביות במשך תשעה חודשים. לאחר מכן היין יוצב לקור ולחום, סונן ובוקבק. זהו הבציר ה-13 של להט לבן. גם הבציר הנוכחי ממשיך את המסורת של יין ארומטי, עשיר והרמוני, מותאם לשתייה מיידית אך צפוי להמשיך ולהשביח בשנים הבאות. כמו קודמיו - אף הוא - יין קולינרי להפליא.

נתוני יין:

14.0%	אלכוהול
5.4 g/l	חומצה
3.38	pH
1.2 g/l	חומצה מאלית
0.66 g/l	גלוקוז - פרוקטוז

תאריך בקבוק יוני 2025 / מס' בקבוקים 21,000





להט לייכטר 2024

Lahat Laichter 2024

זנים: גרנאש בלאן (40%), רוסאן (37%), מרסאן (23%)

אזור גידול: גליל עליון מערבי

תהליך הייצור:

ענבי הרוסאן מכרם בן עיון באלקוש ובמתת. המרסאן מכרם בן עיון באלקוש, והגרנאש בלאן גודל ונבצר בכרם פקיעין; כולם נבצרו בשלהי חודש אוגוסט. לאחר בציר, הענבים התקבלו ביקב וקוררו ללילה. בבוקר למחרת, הופרדו הגרגרים משזרותיהם, ולאחר השריה 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°C - 20°C , ללא תסיסה מלולקטית. רכיבי להט לייכטר 2024 שהו על משקעיהם בחביות במשך תשעה חודשים, לאחריהם הורכב הבלנד ביחסים הסופיים. בתום "חיתון", יוצב היין לקור ולחום, סונן ובוקבק.

לייכטר 2024 - 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:

13.5%	אלכוהול
5.3 g/l	חומצה
3.4	pH
1.35 g/l	חומצה מאלית
0.24 g/l	גלוקוז - פרוקטוז

תאריך בקבוק יוני 2025 / מס' בקבוקים 5,000





להט רוסאן 2024

Lahat Roussanne 2024

זנים: רוסאן

אזור גידול: גליל עליון מערבי

כרם: כרמי בן עיון באלקוש ובמתת

תהליך הייצור:

שתי חלקות רוסאן שימשו ליין זה: האחת ותיקה - בכרם בן עיון באלקוש - השנייה צעירה, בכרם בן עיון החדש במתת. לאחר בציר, הענבים התקבלו ביקב וקוררו ללילה. בבוקר למחרת הופרדו הגרגרים משזרותיהם, ולאחר השריה קצרה נסחטו בעדינות להפרדת המיץ מהזגים. לאחר שיקוע, התירוש נשפה אל ארבע אמפורות בנפח של 320 ליטרים, ושתי אמפורות בנפח 750 ליטר, בהן תססו היינות בטמפרטורה של 18-20°C. לבלנד הסופי הוספה חבית אחת בנפח 300 ליטר שחלקה בהרכב הסופי קטן במעט מ-10%. להט רוסאן 2024 המשיך 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 מרכיביו הארומטיים של הרוסאן, שעיקרם ריחות של פריחה לצד פרחים מיובשים; החך נקי, חד ומינרלי. בציר 2024 מתעלה על קודמיו בעוצמת הארומות ובתחושת המינרליות.



נתוני יין:

אלכוהול	13.5%
חומצה	5.2 g/l
pH	3.45
חומצה מאלית	1.8 g/l
גלוקוז - פרוקטוז	0.9 g/l

תאריך בקבוק יוני 2025 / מס' בקבוקים 4,000

להט Garrigue

גשר בין יינות להט הלבנים לבין האדומים.

להט Garrigue משתייך לאסכולה ייננית הדוגלת בסבלנות ואורך רוח ומתבטאת בזמן ממושך יותר ביקב, על משקעים, בחביות. הדבר נכון לכל יינות להט וגם לרוזה. מתודה זו מעצימה את מורכבות היין ומשפרת את יציבות המרכיבים השונים שלו - צבע, ריח וטעמים - ונועדה ליצור יין קולינרי, מורכב ובעל יכולת התיישנות.

כ'גשר' בין יינות להט הלבנים והאדומים, להט Garrigue מופק מזני היקב האדומים, עם מעט רוסאן, אך בטכניקה ייננית הקרובה יותר לזו המשמשת ליינות הלבנים.

Garrigue. גְּרִיגָה (בעברית: שְׁיחָה או שוֹחַ) היא הצמחייה הרב שנתית שמקיפה את הכרמים. הגריגה היא מאפיין אזורי וגם אחד הביטויים השגורים לתיאור יינות רוזה המתאפיינים בארומה של צמחי בר וצמחי תבלין. בעיקר נכון הדבר עבור יינות העשויים מהזנים האדומים מהם מופק הלהט Garrigue: סירה, גרנאש ומורבדר.



להט Garrigue רוזה 2024

Lahat Garrigue Rose 2024

זנים: מורבדר (35%), סירה (35%), גרנאש נואר (20%), רוסאן (10%)

אזור גידול: גליל עליון מערבי

תהליך הייצור:

הענבים ליין זה נבצרו מחמש חלקות שונות בכרם בן עיון באלקוש ובכרם פקיעין. לאחר בציר, הענבים התקבלו ביקב וקוררו ללילה. בבוקר למחרת הופרדו הגרגרים משזרותיהם, הושרו למשך שעות בודדות, ואז נסחטו בעדינות להפרדת המיץ מהזגים.

לאחר שיקוע, התירוש נשפה אל חביות משומשות בנות 500 ליטר; 10 חביות בסה"כ. היינות עברו תסיסה בחביות בטמפרטורה של 18-20°C, ללא תסיסה מלולקטית. בתום התסיסה האלכוהולית נשפו הרכיבים השונים מהחביות ב'שפייה גסה' עם ה-Fine lees להרכבת הבלנד הסופי. הבלנד הזה הוחזר לאותן חביות להמשך התיישנות, וסך הכול שהה היין בחביות כתשעה חודשים. בתום זמן זה, נשאב היין שנית מהחביות, יוצב לקור ולחום, סונן ובוקבק. להט Garrigue רוזה 2024 הוא לפני הכול יין, ולא רק צבע ורוד: הוא עשיר בטעמים, חומצי במידה, קולינרי להפליא ובעל יכולת התיישנות.

נתוני יין:

אלכוהול	13.0%
חומצה	5.4 g/l
pH	3.38
חומצה מאלית	1.2 g/l
גלוקוז - פרוקטוז	0.5 g/l

תאריך בקבוק יוני 2025 / מס' בקבוקים 6,000





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



מהכרם לבקבוק
גליל עליון מערבי