



שותה הנפר

יאיר גת

יין כהלכה

היכרות עם תעשיית היינות של המגזר החרדי



צילום: יהונתן שאול

יקב אהרונף. את היינות הראשונים ייצרו במרתף המשפחתי

יוסף הגיע לארץ בפסח 1945 והמשיך לייצר בביתו באופן עצמאי יינות יבשים, יינות מתוקים וריבות. רות, בתו, נישאה ל"עקב אהרונף, ואליה בנם ממשיך את המסורת. בשנת 2011 הוא עבר מהמרתף הביתי אל היקב בגבעת יערים, שם הוא מייצר כ-20 אלף בקבוקים בשנה. היינות מבציר 2012 עשויים היטב ומפגינים עשייה בטוחה ואינ"טליגנטית, שמצליחה להתגבר על איכות פרי ממוצעת. אחרי טעימה מוקדמת של יינות בציר 2014 שנמצאים קעת בחביות ושמקורם בכרמים בגליל העליון ובהם כרם דלתון, אני משוכנע שיש למה לחכות.

אהרונף, רזוב, מרלו 2012

ליין, שנעשה מענבי צובה ועמק האלה והתיישן שנה וחצי בחביות, יש ריחות מוד"גשים של פרי אדום בשל, עשבי תיבול ות"בלינים מתוקים. המרקם שלו מלוטש מאוד, המבנה רך ועגלגל, והטעמים בשלים אך לא מספיק מרוכזים. הסיימת מתקתקת ומתוב"לת בטעמי קוקוס ומי ורדים. כשה המחיר: כ-120 שקלים

אהרונף, רזוב, קברנה סוביניון 2012

באף ניתן להרגיש את טביעת האצבע האזורית: הרבה מאוד עשבי תיבול יבשים, פלפל ירוק, עשבים יבשים ופירות בשלים. גם המבנה שלו מרשים, המרקם נעים והחמיצות טובה אבל כמו ביין הקודם, גם כאן התחושה היא שהפרי לא מספיק איכותי ומרוכז. כשה המחיר: כ-120 שקלים

אהרונף, רבי 2012

ארבעים אחוזי קברנה סוביניון ושישים אחוזי מרלו מרכיבים את הבלנד הזה, שנוצר מהחביות הטובות ביותר ביקב וקרוי על שם אבי סבו של אליהו. יש לו ריחות טובים של פרי טרי ועשבי תיבול ירוקים, מלווים בנו"כחות מודגשת של חביות. החמיצות גבוהה, המרקם חלקלק, הטעמים מאוזנים והסיימת ארוכה ומתובלת. המחיר: כ-150 שקלים

yairgath@gmail.com

בלי יחסי ציבור, ביתנים מושקעים בת"ערוכות יין או אנשי שיווק מיומנים, פוע"לת מתחת לרדאר תעשיית יין עצמאית לא קטנה. כך סיפר לי היינן אליהו אהרונף, כשנפגשנו ביקב שלו במושב גבעת יערים שבפרוזדור ירושלים. במרתפים מצוידים היטב של בתים פרטיים, בירושלים ובבני ברק, מייצרים אנשי המגזר החרדי את היינות שלהם בכוחות עצמם.

אליהו, בן למשפחה חרדית שהחלה לע"שות יין בבוכרה לפני כ-150 שנה, עבד מגיל צעיר מאוד ביקב המשפחתי. כשהיה בן עשר, הוא נזכר, הוטלה עליו לבקשתו משי"מה חיונית: לסגור ולאטום חבית שהכילה יין גולמי בתוספת סוכר לזירוז התסיסה. "אתה בטוח שאתה יכול לעשות את זה?" שאל אביו, ואליהו, בביטחון של ילד, אמר שכן. כמה ימים מאוחר יותר התקשר אחד השכנים ודיווח על יין שמציף את המסדרון. למרות הכוונות הטור"בות, החבית לא באמת נאטמה והיין התוסס גלש ממנה, למורת רוחם של הדיירים בבניין. אהרונף, שרכש השכלה תורנית, החל לה"תעניין בצד המקצועי של מעשה היינות בשנת 2004. במקום להירשם, כמו שמקובל, ללימודי חקלאות, כימיה או ייננות, הוא יצא לחקור את התחום באופן עצמאי והגיע למס"קנה שייך טוב מתחיל בכרם. בשלב הבא הוא יצר קשר עם כורם מחבל עדולם והתנדב לע"על איסוף מידע מכורמים, מייננים ומקרוב משפחה שעבד ביקב מסחרי גדול.

את היינות הראשונים עשה אהרונף בשנת 2005 במרתף המשפחתי, מכמה מאות ק"ג של ענבים. "היין יצא בסדר", הוא אומר, "המש"פחה אהבה". שיהיה ברור: מדובר במשפחה שהיין זורם בעורקיה. מולא יונה חיימוב, יצרן יין ונדרים מבוכרה היה זה שהקים את השוש"לת. בנו רבי, שנולד בשנת 1884, המשיך את העשייה גם לאחר מהפכת אוקטובר ועליית השלטון הבולשביקי, עד שנעצר בשנת 1938 ונלקח למחנה ריכוז בטשקנט, שממנו לא חזר אלמנתו המשיכה להתפרנס ממכירת יין כשר ואלכוהול שזיקקה, ולאחר פטירתה החליט יוסף, בנה הבכור, לעלות לישראל.

מאוד לעבוד על משטח עבודה מעט מקומח בעת שמגלגלים את הבצק כיוון שהוא רביק. מחממים תנור ל-155 מעלות. מוציאים מן המ"קפיא את הגלילים ובעזרת סכין חד פורסים לעו"גיות בעובי 1/2 ס"מ. מסדרים בתבניות מרופ"דות בנייר אפייה במרווחים של 2 ס"מ (העוגיות מעט מתרחבות באפייה). אופים 20-25 דקות, עד שהעוגיות מעט מזהיבות. מצננים היטב ושומרים בכלי אטום מחוץ למקרר עד 3 שבועות. אם תרצו לגוון, תוכלו להחליף את החמוציות בצימוקים כהים, בצימוקי אוקמניות או בדובר"בים מיובשים קצוצים. את גרעיני הדלעת אפשר להמיר בגרעיני חמנייה באותו המשקל.

עוגיות גרנולה שוקוצ'יפס

עוגיות גרנולה עם טוויסט, מהירות הכנה וטעימות ממש. הן מכילות שני סוגי סוכר שנו"תנים להן טעם נהדר. אם תרצו, תוכלו להחליף את אחד מסוגי הסוכר או את שניהם בסוכר קנים. סוכר קנים נחשב לבריא יותר ומשאיר את העוגיות עם גוון פחות כהה בגמר האפייה. אפשר גם, כמובן, להחליף את שבבי השוקולד בכל תוספת אחרת שתבחרו. מומלץ להשתמש בשיבולת שועל דקה ולא עבה כדי לקבל טעם מעודן ופריכות טובה יותר. כמו כן שימוש בה יקל את פעולת החיתוך של העוגיות לפני אפייתן.

החומרים (לכ"ס 50 עוגיות):

- 170 גרם חמאה רכה מאוד
- 100 גרם סוכר דמררה (1/2 כוס)
- 80 גרם סוכר חום (3/4 כוס)
- 1 ביצה
- 75 מ"ל חלב (1/4 כוס + כף)
- קורט מלח
- 200 גרם שיבולת שועל דקה (2 כוסות)
- 60 גרם קמח מנופה (1/2 כוס פחות כף)
- 5 גרם אבקת אפייה (1/2 שקית)
- 100 גרם שוקולד צ'יפס (1/2 כוס)

מחממים תנור ל-160 מעלות ומרפרים תבניות בנייר אפייה. במיקסר בעזרת וו הגיטרה מערבלים את הח"מאה ושני סוגי הסוכר במהירות בינונית כ"2 דקות עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את הביצה, החלב והמלח וממשיכים לערבול עד שהביצה נט"מעט בתערובת.

מוסיפים שיבולת שועל, קמח, אבקת אפייה ושוקולד צ'יפס ומערבלים לתערובת אחידה ודי מוצקה. בעזרת שתי כפיות טבולות במים או ב"דיים רטובות, יוצרים תלוליות בקוטר 4 ס"מ ומני"חים בתבניות במרווחים של 4 ס"מ זו מזו. פוחסים מעט את התלוליות. אופים כ"12 דקות עד להזה"כה, מצננים ומאחסנים בכלי אטום בטמפרטורת החרר עד 10 ימים.

shemol@bezeqint.net



סיפים אותם בהדרגה עם החמוציות, השקדים הפרוסים וגרעיני הדלעת הקלופים. ממשיכים בפעולת הערבול עד לקבלת בצק אחיד. מחלקים את הבצק ל-3 חלקים ומגלגלים כל אחד לגליל בקוטר 3.5 ס"מ, עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקפיא לשעה אחת לפחות. חשוב