

זני ענבי היין

ערן הרכבי – רפרנט לגפן יין

הקדמה

בעולם מוכרים אלפי זני יין בעיקר בארצות היין הוותיקות. כל אזור ותת אזור באותם ארצות מגדל זן או מספר מצומצם של זנים אופייניים לאזור שלרוב אינם נמצאים באזורים אחרים. מספר זנים אשר בלטו בתכונות מסוימות כגון איכות, יבול, עמידות ועוד, תפוצתם התרחבה עם השנים לאזורים אחרים. התפוצה חלה בתוך ארצות היין הוותיקות (צרפת, איטליה, ספרד, גרמניה ועוד) ובעיקר בארצות היין החדשות (ארה"ב, אוסטרליה, דרום אפריקה, צ'ילה ועוד). נתרכז באותם זנים שתפוצתם בעולם רחבה ובאלו הקיימים בארץ.

קלון – שונות בתוך זן ידוע. השונות היא ויזואלית. בעולם התפתח הברור הקלונלי באופן רציני, לחלק מהזנים ישנם עשרות קלונים הנבדלים בניהם בפרמטרים של פוריות, גודל גרגר, איכות יין, הבכרה, צבע, התאמה לאזור, ועוד. ההבדלים לרוב קלים, ואפיון הזן נשמר בין הקלונים השונים של אותו זן. לא ניתן עדין לבצע זיהוי גנטי בין הקלונים.

זנים לבנים

שרדונה – זן צרפתי נחשב לאציל שבזנים הלבנים, יינות גדולים במיוחד נעשים ממנו באזור בורגונדי, ומהו זן מרכזי ביצור שמפניה. כיום נפוץ בכל אזורי היין בעולם. השרדונה גדל בארץ ברוב האזורים, בהיקפים מוגבלים (סה"כ כ- 1000 דונם).

הזן מגיע לאיכויות הרצויות באזורים עם קיץ קריר ובעיקר בלילות. באזורים אלו מגיע הזן להבשלה הרצויה, סוכר גבוה וחומצה גבוהה כאשר שאר חומרי הטעם והארומה נשמרים בענב. בארץ מומלץ לטעת זן זה באזורים הגבוהים יותר או באזורי גבעות בהתאם לניקוז האוויר הקר בו.

השרדונה נושא יבולים נמוכים (1 – 1.5 טון/ד"). האשכול קטן וצפוף. לזן צימוח בנוני עד חזק. בעל רגישות לקימחון. נבצר מוקדם, מתאים לבציר מכני.

הזן רגיש ביותר למחלת הצהבון הנגרמת ע"י פטופלסמה. הרגישות גבוהה יותר באזורים הגבוהים, זהו גורם המונע כיום את הרחבת נטיעות הזן באזורים המתאימים יותר לגידולו.

סובניון בלאן – זן צרפתי איכותי מאד. מקורו מאזור בורדו. כיום נפוץ בעולם כולו ומבוקש בשל תכונותיו הייחודיות השונות מהשרדונה. הזן וותיק מהשרדונה בארץ. גדל בצורה טובה ברוב אזורי הארץ. היקף הגידול כ- 1500 דונם. הזן נמצא ברוויה מסוימת בארץ, בעקבות הנטייה לעבור ליין אדום.

סובניון בלאן נושא יבולים בנוניים (1.5 – 2 טון/ד"). האשכול קטן וצפוף, עם רגישות מסוימת לרקבונות. לזן צימוח חזק ביותר ורק ע"י ריסונו ניתן להגיע לאכויות טובות. הזן נבצר מוקדם ומתאים לבציר מכני

אמרלד ריזלינג – זן מכלוא קליפורני (ריזלינג לבן x מוסקדל). הזן בנוני באיכותו. תפוצתו בעולם מצומצמת נמצא בעיקר בקליפורניה בהיקף מוגבל. בארץ הזן מאד מקובל ונידרש. מגודל בעיקר באזור השפלה וזכרון יעקב. היקף הגידול כ- 2000 דונם.

הזן נושא יבולים בנוניים עד גבוהים (2 – 3 טון/ד"). האשכול גדול ומשוחרר. לזן צימוח בנוני עד חזק. נבצר מוקדם. מגיע להבשלה בקלות ולרמות סוכר גבוהות. עלול להיות בעייתי בבציר מכני. לזן נטייה להתנוונות של סעיפים בקטעי בדים וכתוצאה מכך לירידת יבולים, ולכן מומלץ לטעת אותו צפוף יותר מהמקובל (עד 300 גפן לדונם). לזן רגישות למחלת הזרוע המתה שהיא אחת הסיבות להתנוונות הנ"ל.

שני בלאן – זן צרפתי. מזן זה מכינים יינות מעולים בעמק הלואר שבצרפת. בדרום אפריקה הזן מאד מקובל ונחשב לאיכותי. תפוצתו בעולם רחבה והוא נחשב לזן בנוני באיכותו. בארץ נטוע הזן בהיקף של כ- 750 דונם. נטיעתו הצטמצמה בשנים האחרונות, והזן נמצא בירידה.

הזן נושא יבולים בנוניים עד גבוהים (2 – 3 טון/ד"). האשכול בנוני בגודלו וצפוף מאוד. כתוצאה מצפיפות האשכול יש לזן נטייה רבה לרקבונות. הבציר מוקדם ומתאים לבציר מכני. לזן צימוח חזק.

סמיון – זן צרפתי הגדל כמעט בכל מדינות היין. אך שני אזורים העניקו לו את שמו הטוב: אזור סוטרן שבצרפת עם יינותיו המתוקים העשויים מענבים הנגועים בבוטריטיס הגורם ל"ריקבון האציל". ואוסטרליה ובמיוחד אזור הנטר הידועים ביינות היבשים מזן זה. בעולם נחשב הזן לבנוני באיכותו ומשמש ליינות מתוקים או יינות יבשים בתערובות שונות שהנפוץ בניהם הוא

תוספת משלימה לסובניון בלאן. בארץ היקף הזן מגיע לכ- 500 דונם. נטיעתו כמעט הופסקה והזן נמצא במגמת ירידה.

הסמיון נושא יבול בנוני (2 – 2.5 טון/ד'). האשכול בנוני בגודלו, אינו צפוף במיוחד אבל הענב בעל קליפה דקה ולכן בעל נטייה לרקבנות. לזן צימוח בנוני. הבציר מוקדם והזן מתאים לבציר מכני. הזן מאד מיצי ותפוקת המיץ בו גבוהה.

פרנץ קולומבר – זן צרפתי. באזורים קוניאק וארמניאק משמש בעיקר לזיקוק. כמו כן התבסס הזן באזורים חמים כגון קליפורניה, דרום אפריקה, אוסטרליה. בארץ ומיצרים ממנו יינות לבנים פשוטים ובערבוב עם זנים אחרים. ייחודיותו באזורים חמים היא בחומציותו הגבוהה. ערבובו עם זנים איכותיים הסובלים מחומציות נמוכה באזורים חמים יתקן בעיה זו. הזן נחשב לכמותי. יבולי הזן גבוהים (2.5 – 3.5 טון/ד'). האשכול בנוני עד גדול. האשכול אינו צפוף. הצימוח בנוני עד חזק. הבציר מאוחר יחסית והזן לעיתים מתקשה להגיע לרמת סוכר גבוהה. מתאים לבציר מכני. הזן נוח לגידול מבחינה חקלאית ונימצא בהיקף של כ- 3000 דונם בארץ.

מוסקט אלכסנדרוני – זן עתיק שמוצאו מאפריקה. הזן בעל ארומה מוסקטית חזקה ונפוץ בכל מדינות היין כזן וותיק. משמש בעיקר ליינות קינוח מתוקים. ישנם מספר רב של אזורי גידול המתבססים על זן זה כאשר בכל אזור ניתן לזן שם אחר, ולכן לזן הרבה שמות נרדפים. בארץ נטועים כ- 1000 דונם המשמשים בעיקר ליצור תירוש. כמו כן מיוצרים מהם גם יינות קינוח ויינות שולחניים.

יבולי הזן בנוניים עד גבוהים (2 – 3 טון/ד'). האשכול גדול ודליל, הגרגר גדול. לזן בעיות חנטה בעיקר במזג אוויר לא יציב בזמן החנטה. הצימוח בנוני עד חלש. הזן נבצר מאוחר ויכול להגיע לרמת סוכר גבוהה. מתאים לבציר מכני. לזן בעיה בשמירת עיצובו על בדים ולכן מומלץ לטעת אותו בצפיפות גבוהה (עד 300 גפנים לדונם).

ריזלינג לבן – זן גרמני. מגיע לאיכויות גבוהות באזורים קרים ולכן התבסס בעיקר באזורים אלו כגון גרמניה צפון איטליה, אלזס שבצרפת ועוד. הזן נמצא בהיקפים מצומצמים ביתר אזורי היין ומשמש ליינות שולחן וגם קינוח בהתאם לאיכויות שהוא מגיע בכל אזור. הזן נטוע בארץ בהיקף של כ- 100 דונם.

יבולי הזן נמוכים (1 – 1.5 טון/ד'). האשכול צפוף למדי, אי אחידות בגודל הגרגר. הבשלה מאוחרת יחסית לזן לבן. נוטה לרקבנות סמוך להבשלה. מתאים לבציר מכני. הצימוח בנוני עד חזק. שמות נרדפים לזן: יוהנסברג ריזלינג, ריזלינג רננו, ועוד.

מוסקט לבן – מוצאו מצרפת שמו המלא בתרגום הוא: מוסקט בעל גרגר קטן. לזן שמות רבים לרוב על שם האזור המגדל כגון מוסקט פרונטיניאן, מוסקט קנלי, מוסקט אסטי ועוד רבים. הזן גדל ברוב אזורי גידול הגפן בעולם. הוא נחשב לאיכותי שבזנים המוסקטים. משמש בעיקר ליינות קינוח לעיתים אף ליינות שולחן. נמצא בהיקפים מצומצמים כ- 200 דונם, אולם נראה שהיקפיו יעלו בשנים הקרובות.

יבולי הזן נמוכים עד בינוניים (1.5 – 2 טון/ד'). האשכול אינו צפוף במיוחד, אשכול מאורך, לזן רגישות לריקבנות, הטעם המוסקטי חזק במיוחד. הזן מבשיל מוקדם ומתאים לבציר מכני. צימוח בנוני בעוצמתו. בעל נטייה לפוריות נמוכה.

גורצטרמינר – זן האופייני ביותר לאזור אלזס שבצרפת. הזן איכותי מאד ומגודל בעיקר באזורים קרים כגון גרמניה שוויץ צפון איטליה ועוד. בארץ ניטע לאחרונה במספר מקומות קרירים בהיקפים מצומצמים של עשרות דונמים בלבד. לזן יבולים נמוכים עד בינוניים. האשכול צפוף וצבעו בהבשלה וורוד – אפור. הבשלתו מוקדמת.

ויונייה – זן צרפתי מצפון עמק הרון. בשנים האחרונות יצא זן זה לאזורים נוספים בדרום צרפת, כמו כן ישנה התלהבות ממנו גם באזורים אחרים בעולם כגון קליפורניה ועוד. הזן איכותי ומדווח כשומר על איכויות גם באזורים חמים יותר מאזור מוצאו. לזן פוטנציאל יבול גבוה אולם רק ביבולים נמוכים עד בינוניים יגיע לאיכויות. האשכול אינו צפוף, גודלו בנוני והוא מאורך. ההבשלה מוקדמת. הזן נמצא בארץ בחלקות בודדות לבדיקה.

פינו בלאן – זן צרפתי. אופייני ליינות אלזס שבצפון מזרח צרפת. נפוץ באזורים קרים נוספים כגון בורגונדי צפון איטליה ועוד. הזן איכותי ומתאים לאזור קר. בארץ נמצא בחלקות זנים לבחינה. היבול נמוך עד בנוני. האשכול קטן וצפוף. הבשלה לאחר השרדונה.

פינו גרני – זן צרפתי. אופייני לאזור אלזס. נפוץ באזורים קרים נוספים כגון צפון איטליה, שוויץ, אוסטרליה, אורגון(ארה"ב) ועוד. זהו זן איכותי המתאים לאזורים קרים. נמצא בארץ בחלקות הזנים

לבחינה. הזן אדום-אפור אולם מיצרים ממנו יינות לבנים בלבד. יבולו נמוכים עד בינוניים. האשכול קטן וצפוף. הבשלה מוקדמת מאד. עם נטייה לרקבנות.

מנזוני (אינקרוציו מנזוני) – זן מכלוא איטלקי (שרדונה X ריזלינג לבן). תפוצתו במרכז וצפון איטליה התרחבה בשנים האחרונות בצורה משמעותית. הזן יכול להגיע לאיכויות. יבולו טובים משל השרדונה. האשכול קטן וצפוף. הבשלה מוקדמת מאד. צימוח בינוני עד חזק, העלים הקטנים והמפורצים והשריגים האדמדמים נותנים לזן מופע מאד אופייני. הזן נמצא בחלקות הזנים בבחינה בארץ.

זנים אדומים

קברנה סובניון – זן צרפתי מאזור בורדו. נחשב לאציל שבזנים האדומים. הזן עתיק מאד. מהווה המרכיב המרכזי ביינות מדוק המפורסמים (שאטו מרגו, שאטו לאטור, שאטו לאפיט ועוד). הזן התאקלם טוב ברוב אזורי הגידול בעולם, ונימצא בראש רשימת היינות באותם אזורים כגון עמק נאפה שבקליפורניה, צ'לי, דרום אפריקה, אוסטרליה ואפילו נכנס לאזורי יין ותיקים כגון איטליה ספרד בהם לא היה מקובל לגדל זנים צרפתיים. בארץ הזן וותיק, גודל בהיקפים מצומצמים. בשנים האחרונות ישנה עליה בביקוש לזנים אדומים ובמיוחד זן זה. היקף הנטיעות עלה והיקפיו שולשו. כיום נטועים למעלה מ-5000 דונם בארץ.

הזן נותן יין אופייני בטעם וארומה, עם יכולת התיישנות ארוכה ביותר, מתאים מאד להתיישנות בחביות עץ.

הזן מגיע בארץ לאיכויות טובות כאשר היבול מאוזן עם הצימוח והצימוח מרוסן בעזרת השקיה נכונה. באזורים עם קיץ קריר יותר מתקבלים התוצאות הטובות ביותר.

לזן יבולים נמוכים עד בינוניים (1 – 2 טון/ד). האשכול קטן עם צפיפות בינונית. מגיע להבשלה טובה עם חומצה גבוהה. מתקשה לקבל צבע רצוי באזורים חמים ובהשקיה גדושה. הבשלתו מאוחרת, מתאים ביותר לבציר מכני. רגיש למחלת הקימחון. הזן חזק ביותר, לאיכויות גבוהות ניתן להגיע רק על ידי ריסונו בעזרת צמצום השקיה ושימוש בכנות מרסנות.

מרלו – זן צרפתי מאזור בורדו. הזן שני בחשיבותו באזור זה, אולם באזורים מסוימים הזן ראשון בחשיבותו כגון אזור פומרול עם שאטו פטרוס המפורסם. שם המרלו מהווה 95%. הזן איכותי מאד, היינות המיוצרים ממנו רכים יותר ועדינים מהקברנה סובניון. הזן נמצא כיום ברוב אזורי הגידול, התפשטותו בעולם חלה רק בשנים האחרונות. כיום הוא תופס מקום מכובד בגידול הגפן בעולם. בארץ החלה נטיעת הזן רק באמצע שנות ה-80, ונטיעה מסיבית רק כעבור עוד 10 שנים. כיום נטועים בארץ כ-5000 דונם.

הזן התאקלם טוב בארץ. הוא מגיע לאיכויות יין טובות ברוב האזורים. חשיבות רבה יותר למיקום הכרם בתוך האזור מאשר לאזור עצמו. ולממשק הטיפול בכרם.

הזן נושא יבולים נמוכים עד בינוניים (1 – 2 טון/ד). האשכול בנוני בגודלו ואינו צפוף. מגיע טוב להבשלה, חומצה נמוכה יחסית, צבע עז המתקבל ברוב הכרמים ללא בעיה. הבציר באמצע העונה, הזן מעט בעייתי בבציר מכני אבל אפשרי. הזן בנוני בחוזקו ונוח לריסון.

קריניאן – זן ספרדי במוצאו אולם אזורי הגידול הגדולים שלו נמצאים בדרום צרפת וקליפורניה. זהו זן כמותי שמתאים לאזורים חמים. הזן נפוץ ברוב אזורי הגידול, ומשמש לעירבובים עם זנים איכותיים יותר או ליינות שולחן פשוטים או ליינות מתוקים ולפעמים אף לזיקוק להכנת ברנדי. בארץ היווה זן זה בעבר מעל 50% מהכרמים. כיום הזן נמצא בירידה היקפיו ירדו לכ-6000 דונם. רוב הכרמים מזן זה מבוגרים וישנה נטיעה מועטה, כך שהיקפיו ימשיכו לרדת.

הזן נושא יבולים גבוהים (2.5-3.5 טון/ד). האשכול בנוני-גדול, אינו צפוף במיוחד, הגרגר גדול. בגלל יבולו הכבדים ההבשלה מאוחרת ולא תמיד טובה מבחינת רמת סוכר וצבע. ניתן לבצור אותו מכנית. הזן בנוני עד חזק בצמוחו תלוי ביבול. זהו הזן הרגיש ביותר לקימחון מכל זני הגפן.

ארגמן – זן מכלוא מקומי (קריניאן X סוסאו) פרי עבודתו של פרופ' שפיגל במכון וולקני. זהו זן כמותי העולה באיכותו על הקריניאן, הן בצבעו העז והן בטעמו. הזן נטוע בארץ בלבד בהיקף של כ-1000 דונם. משמש ליינות שולחן פשוטים בעיקר בערבובים. כמו כן משמש ליצור תירוש.

יבולי הזן בנוניים עד גבוהים (2.0 – 3.0 טון/ד). האשכול בנוני-גדול ואינו צפוף. הגרגר די גדול. מבשיל באמצע העונה (לפני הקריניאן). הזן רגיש לקימחון, ורגיש יותר משאר הזנים לציקדות. לזן צימוח בנוני עד חזק.

פטיט-סידה – הזן נפוץ בקליפורניה, יש המזהים אותו עם הזן הצרפתי דורף. הזן איכותו בינונית עד גבוהה. הוא אינו זן נפוץ בעולם. משמש ליינות שולחן איכותיים זניים ובערבוב. יינותיו עזים

בצבעם ומעודנים. אינם בעלי יכולת התיישנות ארוכה. בארץ הזן נפוץ ומבוקש. בגלל היותו נגוע בוירוס לא ניטע זן זה שנים רבות. כיום נותרו נטועים כ- 400 דונם. עתיד הזן היה תלוי בהבאת חומר ריבוי נקי לארץ. אכן הובא חומר ריבוי נקי לאחרונה. יבולי הזן בינוניים (1.5 – 2.5 טון/ד' כשהוא נקי מוירוס). האשכול קטן עד בנוני צפוף ביותר, בעל נטייה להתמוטטות האשכול בעיקר בנטף לקראת ההבשלה. מבשיל באמצע העונה ומתאים לבציר מכני. צימוחו לרוב בנוני בעוצמתו.

אליקנט גרנאש (גרנאש נואר) – מוצאו מספרד. נפוץ מאד בדרום צרפת. כמו כן הזן נמצא ברוב אזורי גידול היין בעולם בעיקר בספרד, דרום אפריקה, קליפורניה (בעיקר כרוזה גרנאש). איכות הזן בינונית לרוב עד נמוכה. הזן כמותי וברוב האזורים משמש ליין אדום פשוט או ליין רוזה. היינות האיכותיים שלו באים מדרום עמק הרון אולם גם שם באים בערבוב עם זנים משלימים. בארץ הזן וותיק והיה זן מרכזי בענף, אולם נטיעתו נעצרה לפני הרבה שנים וכיום נותרו רק עשרות דונמים.

הזן נושא יבול גבוהה (2.5 – 3 טון/ד'). בגלל שארות גרוע עם הכנה יבולי הזן יורדים כעבור כ- 10 שנים הכרם מתנוון ואינו מאריך שנים. האשכול בנוני-גדול אינו צפוף נטייה לריקבון. ביבול גבוה ישנם בעיות צבע, מבשיל לפני הקריניאן, לרוב אין לו בעיה להגיע לסוכר גבוה.

סירה (שיראז) – זן צרפתי. זן אופייני לעמק הרון בצרפת, בעיקר ידועים היינות מצפון העמק. כמו כן ידועים יינות זן זה הבאים מאוסטרליה וגם מדרום אפריקה. הזן איכותי מאד ובשנים האחרונות נפוץ לרוב אזורי היין בעולם כגון לקליפורניה לאיטליה לדרום צרפת ועוד. בעבר לא התקבל הזן בארץ, אולם כיום ישנה התעניינות רבה סביב הזן גם בארץ. הזן הובא לארץ במספר קלונים ממספר מדינות ונמצא במספר חלקות מסחריות בבחינה. היקפי הזן יגדלו בשנים הקרובות.

יבולי הזן בינוניים. האשכול בנוני ומאורך בצורתו, הגרגר בנוני בגודלו, ומאורך מעט. ההבשלה באמצע העונה. ומתאים לבציר מכני. הזן בנוני עד חזק בצמוחו. יש לזן נטייה להתרככות והצטמקות בהבשלה. כדי להגיע לאיכויות יש להקפיד על יבול מתאים מאחר ולזן נטייה להגיע לעומס יבול.

זינפנדל – זן נפוץ מאד בקליפורניה, יתכן וזהו הזן האיטלקי פרימיטיבו הנפוץ בדרום איטליה. משמש בעיקר ליין סמוק באזורים חמים עם בעיות הבשלה. אולם בצפון קליפורניה בעמק סונומה, נפה ועוד, מיצרים מזן זה יין אדום זני באיכות גבוהה מאד. בארץ הזן נמצא כבר מספר שנים ולא התרחבה נטיעתו מעבר למספר דונם בודדים, וזאת בגלל נטייתו הרבה להירקב. כיום ישנה התעניינות בזן בעקבות דרישות שוק.

הזן יכול לשאת יבול גבוהה, אולם אז נטייתו לריקבון גבוהה והבשלתו נעצרת כך שלא ניתן להגיע לאיכות כלל. יתכן ויבול נמוך וצמצום השקיה יביאו זן זה לאיכות הרצויה.

פינו נואר – זן צרפתי. אופייני לאזור בורגונדי שבצרפת אזור הידוע ביינותיו האיכותיים. זהו זן מרכזי בשמפניה מאזור שמפן שבצרפת. הזן איכותי ביותר, הנפוץ ברוב אזורי הגידול בעולם. הזן מגיע לאיכויות רק באזורים קרים יותר, כמו אורגון (ארה"ב), עמקים צפוניים בקליפורניה (נפה, סונומה, ועוד), דרומית לעמק המרכזי בצ'לי, מדינות מרכז אירופה שוויץ, אוסטריה גרמניה ועוד. איכות הזן בלתי יציבה ותלויה בקרקע במזואקלים וביבול בצורה קיצונית. מעטים המקומות המגיעים לפוטנציאל שיש לזן.

בארץ הזן נטוע בעיקר בגולן, ומשמש עד כה ליצור יין מבעבע (שיטת שמפן) ולא יין זני. הזן ננטע לאחרונה באזורים קרים נוספים בניסיון ליצר יין זני אדום אופייני. נטועים בארץ כ- 200 דונם. הזן נושא יבולים נמוכים מאד (עד 1 טון/ד'). האשכול צפוף מאד וקטן. ההבשלה מוקדמת מאד ומתאים לבציר מכני, אולם כאשר מיועד ליין מבעבע נבצר ידנית בלבד. הצימוח חלש עד בנוני.

קברנה פרנק – זן צרפתי. מוצאו מאזור בורדו שבצרפת. זן איכותי המהווה מרכיב מישני ביינות בורדו (10% - 25%). הזן משלים לרוב את הקברנה סובניון והמרלו ולעיתים רחוקות משמש ליין זני. תפוצתו בעולם רחבה אולם בכמויות קטנות. בארץ הזן היה קיים בעשרות דונם בלבד בעיקר בגולן, אולם לאחרונה הורחבו היקפיו לכ- 200 דונם בכל אזורי הארץ. מידת איכותו ומקומו בכרמי הארץ עדין לא ברורה.

הזן נושא יבולים נמוכים, האשכול בנוני ואינו צפוף במיוחד. הבשלה מאוחרת. צימוח בנוני עד חזק. הזן רגיש לוירוסים (מהווה אינדיקטור).

גאמה – זן צרפתי אופייני לדרום בורגונדי ובעיקר לאזור הבוז'ולה שבצרפת. שם מיצרים ממנו יינות צעירים במיוחד בשיטה מיוחדת של תסיסת אשכולות שלמים במכלים סגורים, באווירת פחמן דו חמצני. היין עדין, קל, פירותי מאד, ויכולת השתמרותו קצרה. הזן אינו נפוץ במיוחד.

נוסה בהיקפים קטנים בקליפורניה צ'לי דרום אפריקה ועוד. בארץ נמצא בהיקפים מצומצמים בגולן ובחלקות לבחינת זנים. יבולי הזן נמוכים עד בינוניים. האשכול בנוני ודי צפוף, הגרגר בנוני-גדול. הצימוח בינוני. הזן מבשיל מוקדם יחסית.

סאנג'וביזה – זן איטלקי אופייני לאזור טוסקנה ומהווה מרכיב ראשי ביין הקיאנטי. הזן מגודל ברחבי איטליה, נטיעתו התרחבה גם לאזורים אחרים בעולם כגון קליפורניה, ארגנטינה צ'לי ועוד. איכות הזן משתנה, ישנם יצרנים המגיעים לאיכויות גבוהות מאד בטיפול נכון בכרם (יבול נמוך וממשק נכון). בארץ ניטעו בשנים האחרונות מספר חלקות מזן זה לבדיקה (כ- 100 דונם). זן פורה מאד. האשכול גדול עם גרגר די גדול. ביבול גבוה (מעל 2 טון/ד) איכותו נמוכה, הבשלתו נפגמת הן בצבע והן ברמת הסוכר והיינות נחותים. מבשיל באמצע העונה. רגיש לקימחון (מעל לממוצע). צימוח הזן נימרץ ויש לרסנו בצמצום השקיה. העלה מאוצבע בצורה מאד אופיינית לזן.

טמפריני – זן ספרדי אופייני לאזור רייחה שבצפון ספרד, שם מיוצרים ממנו היינות הטובים ביותר של ספרד. הזן איכותי אולם קל להפוך אותו לזן כמותי. הזן התרחב לאזורים נוספים בעולם כגון דרום צרפת, ארגנטינה, קליפורניה ועוד. בארץ הזן נמצא בחלקות בודדות לבחינה. הזן פורה מאד, האשכול גדול ולא צפוף, הגרגר בנוני, מגיע להבשלה טובה בצבע ורמת סוכר גם ביבולים די גבוהים. אולם לאיכויות גבוהות מגיעים בעולם רק ביבול נמוך וממשק מצומצם.

נבילו – זן איטלקי מאזור פיימונטה בצפון מערב איטליה. מזן זה מיצרים את יין הברולו המפורסם. לזן תפוצה קטנה בעולם, ניסיונות לגדלו באזורים אחרים לא נתנו תוצאה נאותה. הזן איכותי מאד אולם רגיש בהגעה לאיכות. מיועד לאזורים קרים. בארץ נמצא בחלקות זנים לבחינה. הזן פורה, האשכול בנוני, מאורך בצורתו ודי צפוף. הגרגר בנוני. הבשלתו מאוחרת ומתקשה לקבל צבע. הצימוח בנוני בעוצמתו ומאד אופייני לזן, העלה קטן במיוחד.

פטי-ורדו – זן צרפתי מאזור בורדו. נמצא בהיקפים מוגבלים בתת אזור מאדוק (עד 10%). איכותו בלתי יציבה מכיוון שהבשלתו מאוחרת ביותר. ישנם שנים בהם הזן אינו מגיע שם להבשלה רצויה. בשנים שמגיע הזן להבשלה טובה תרומתו ליין רבה, הן מבחינת טעמים וגם מבחינת צבע וריכוז טנין. הזן ניטע לאחרונה בקליפורניה ובאוסטרליה בהיקף משמעותי, ומגיע לתוצאות טובות לפעמים אף כיוון זני. הזן מבשיל טוב באזור חם. הזן קיים בארץ וניטע במספר חלקות לבדיקה. הזן חזק מאד בצימוח, אשכול קטן וקומפקטי, גרגר קטן. עשיר בצבע וטנין. יבוליו נמוכים עד בינוניים (קלון 1 אינו פורה כתוצאה מבעיות הפריה, מומלץ קלון 2). הבשלתו מאוחרת מקבילה לקברנה סובניון.

ברברה – זן איטלקי מאזור פיימונטה. חלק מהיינות שמיוצרים שם מזן זה מגיעים לאיכויות בקליפורניה משמש בהיקף גדול כזן כמותי. הזן עד בנוני באיכותו. יכול להגיע ליבולים גבוהים בזכות אשכול גדול וגרגר גדול, אז איכותו נמוכה. הבשלתו מאוחרת מאד, הזן חזק בצימוח. בארץ נמצא בחלקות זנים בלבד.

מלבק – זן צרפתי מאזור בורדו. הזן נפוץ כיום באזורי דרום מרכז צרפת כגון כאור. בארגנטינה מהווה את אחד הזנים המרכזיים. הזן נעלם כמעט לחלוטין מבורדו בגלל בעיית צבע שיש לזן באזורים קרים מדי. באזורים חמים יותר צבעו משתפר והזן יכול להגיע ליבול בנוני עד גבוה, אז איכותו בינוני ויינותיו קלים ורכים. הזן צריך להיבדק בתנאי הארץ בשנים הקרובות.

מורוודרי – זן ספרדי שהתאקלם חזק בדרום צרפת. אחד הזנים המרכזיים בהרכב היינות של מספר אזורים איכותיים בדרום צרפת כגון בנדול, קסיס, שטו-נפ-דה-פפ, קוט דה רון ועוד רבים. בשנים האחרונות ישנה התעניינות בזן זה בקליפורניה ובאוסטרליה (שם נקרא מאטרו). לזן יבול בינוני, האשכול קוני די צפוף. ביבול נמוך יכול להגיע לאיכויות גבוהות, צבע טוב ועשיר בטנין. הזן אמור להתאים לאזורים חמים לכן צריך להיבדק בתנאי הארץ בשנים הקרובות.