



גאון בסלון?

מאת: עו"ד אורי גלבו



יקבי ברקן השיקו שני יינות חדשים: קברנה סוביניון סופרייר 2006 וקריניאן רזרב 2007. שבוע שלם (!) לקח לעו"ד אורי גלבו, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, לעכל את הארוחה. מדוע, למה ואיך תקראו בהמשך. תשומת לב מיוחדת הוקדשה הפעם להתאמת המקום והמנות ליינות המיוחדים

בסוף שנות ה-80 בעודי עו"ד צעיר הגעתי לאחר הכנות רבות לחגוג את יום הולדתי במסעדתו של השף **אייל שני** "אוקיאנוס" בירושלים, שנחשבה אז לאחת המסעדות הטובות והיקרות בארץ. אני נהנה לזכור את החוויה המדהימה הזו גם במרחק של 20 שנה. הארוחה התחילה בפוקצ'ה ענקית נימוחה בפה שהוגשה עם נגיעות שמן זית משובח ורוזמרין לצד זיתי קלמאטה שחורים ופלפלים אדומים קלויים. באותה תקופה הפוקצ'ה לא היתה נפוצה בארץ, היום אני יודע שגם באיטליה נדיר למצוא פוקצ'ה כזאת. אחריה הוגש קרפצ'ו לוקוס שאף הוא לא היה נפוץ באותם ימים, ונראה לי שאייל היה הראשון שקרא לו כך. טעמי הדג הנא המעולה תובלו בעדינות רק בשמן זית, לימון, מלח ים ופלפל שחור, וטעמו עוד זכור בחכי. מנה ראשונה נוספת שאכלנו היתה שיא - "בשר סרטנים במטפחת פסטה" - מתיקות הסרטנים יחד עם גרידת העגבניות והרוטב שאיני זוכר את הרכבו יצרו שלמות בחיבור הטעמים ועדינותם. למנה העיקרית הזמנו קדירת פירות ים שהוגשה לשולחן במחבת נחושת יפיפיה. טעמי השרימפס עם הטימין הטרי לא במהרה יימחו מזיכרוני. לקינוח אכלנו קרפ סוזט משובח, שלצערי ממעטים להכינו היום במקומותינו. כל הארוחה היתה חגיגה של טעמים מדויקים שהשתלבו זה בזה ובמוצרים מקומיים מעולים.

בוודאי תהיתם מה לפרץ הנוסטלגיה ולהשקה של ברקן בסלון. אין לי ספק שאייל שני גאון קולינרי, אך מבלי להיכנס למחלוקת האם הסלון הוא גאונות או "עבודה בעיניים", לא ייתכן ששף שמבין בין יגיש ארוחה שבמרבית מנותיה משולב פלפל צ'ילי חריף, אשר פוגע אנושות בטעימת היין. אני מתנצל שלא הייתי מספיק מקצועי לא לאכול את האוכל ולהסתפק בטעימת היין בלבד.

לא שלא היו מנות שביטאו את כשרונו הגדול של אייל שני, אך לצידן היו גם מנות כסלק שרוף מוגש כקרפצ'ו על נייר צלופן ללא צלחת, או פוקצ'ה על קרטון. אני נזהר לא לאמר "המלך עירום", אבל בהחלט הייתי מעדיף שאייל יחזור צעד קטן לאחור וייתן לנו ליהנות מכישרונו העצום.



אחרוג ממנהגי ולא אדרג את היינות כדי לא לחטוא להם ולכם בשיפוט שמושפע מהאוכל.

אני מבטיח לעשות כן בעתיד הקרוב בתנאים הולמים.

יקב ברקן הולך ומתייצב כיקב תוך שאיפה למצינות ושיפור תמידי ודואג לשמור על תמחור הוגן מאוד של יינותיו. היקב ראוי ליחס ראוי יותר מהסלון וממני.





באירוע ההשקה הוצגו היינות על ידי הצוות המוכשר של היקב: **אד זלצברג** הצנוע והמוכשר שלדבריו "רק נותן גושפנקא ליינ"; **יותם שרון** שציינ כי "הקרניאן אינו רק טרנד, כי אם ביטוי ליינ איכותי שהוכן כביטוי לפרי מעולה שהפיק כרם איכותי"; **ועירית בוקסר-שנק** שהציגה את הסופריוור.

שני חדשים מברקן

שמואל בוקסר מנכ"ל יקבי ברקן וצוות יינני ברקן גאים להציג את שני היינות החדשים: ברקו קברנה סוביניו סופרייר 2006 **לכתבה המלאה**

קרניאן ברקן רזרב 2007

92% קרניאן, 8% קברנה פרנק

היין מיוצר מענבים מחלקה ותיקה בכרם חולדה. חלקה זו הניבה באופן טבעי, יבול מועט של ענבים קטנים שחורים ומרוכזים. הענבים נמעכו והותססו במיכל תסיסה מסורתית קטן. היין שהה על קליפותיו הסגולות במשך 17 ימים למיצוי הצבע.

היין יושן בחביות צרפתיות, מרביתן חדשות למשך עשרה חודשים, ולהן הוסף בשלב ההכנה הסופי אחוז קטן (כ-8%) של יין מענבי קברנה פרנק, שנבצרו אף הם בכרם חולדה, להענקת רובר נוסף של מורכבות.

באף ניחוח פרי מתובל, שזיף בשל, פטל שחור, נימת ציפורן וקפה. היין בעל גוף בינוני.

מחיר: 77 שקלים.

ברקן קברנה סוביניו סופרייר 2006



ליין גוון אדום-רובי עמוק ויפה, פרי שחור עז, עם רמזים לדובדבן שחור, אוכמניות ופטל שחור, עם נגיעה של ציפורן ואיקליפטוס.

יין עשיר ומרוכז, בעל שפע פרי, אך יחד עם זאת אלגנטי. ליינ חמיצות טובה, רמז לשוקולד וסיימת ארוכה. מומלץ לשומרו מספר שנים או לחדרו כשלוש שעות.

90% ענבי קברנה סוביניו סופרייר דישון ועלמה ו-10% מרלו מכרם דובב.

מיטב הכרמים של יקבי ברקן בגליל העליון. עונת הגידול 2006 היתה מעוטת יבול, חלק מכרמי הגליל העליון נפגעו מברד כבד ומפתיע שניתך בסוף אפריל, לעת פריחה, ופגע בפרחים וגם בשריגים ובבדים. באמצע אוגוסט, היה שרב כבד, שגרם לעיכוב בתהליך ההבשלה.

מלחמת לבנון השנייה פרצה בדיוק בחודשי ההבשלה והפכה את אזורי הכרמים הגבוהים לשטח צבאי סגור, דבר שהקשה על תגובה אפשרית לקשיי האקלים.

אף על פי כן הענבים שנבצרו בכרמים אלו הניבו ענבים בעלי איזון ואלגנטיות.

ענבי כל חלקה הותססו בנפרד, במיכלים קטנים. בתסיסה מבוקרת מיצוי צבע באמצעות סחרור היין והמטרתו מעל הקליפות. היינות מהחלקות השונות שהו על הזגים במשך 22 עד 39 ימים, על מנת לאפשר מיצוי מלא של קשת הטעמים האצורים בענבים. ולאחריה יישון בחביות חדשות מרביתן צרפתיות.

יין זה יוצר במהדורה מוגבלת בת 13,300 בקבוקים ממספרים. כמו כן מולאו גם 700 בקבוקי מגנום.

מחיר: 225 שקלים.

לקראת ההשקה פתחתי את אותו היין משנת 2000 ו-2003, ושניהם הפתיעו אותי לטובה! היינות שהיו בעבר בומבסטיים ומוחצנים התעדנו. הפרי רוכך וחשף טעמים של שוקולד אספרסו ותבלינים הודיים חמים. אשמח להביא לכם את רשמיי כשאבחן את היין מ-2006 ללא פלפל חריף.