

טעימת זנים ים תיכוניים נוספים

מאת: עו"ד אורי גלבוע



עו"ד אורי גלבוע ערך טעימה עיוורת נוספת של הזנים הים תיכוניים – פטיט סירה, ארגמן וגראנש. הוא מדרג את היינות, נותן ציונים ואף משתף אותנו בהפתעות ששמח לגלות ובמסקנות – לזנים הים תיכוניים יש יותר עתיד מאשר עבר בישראל. מדור שלישי בסדרה

טעימת קריניאן

עו"ד אורי גלבוע ערך טעימה עיוורת של יינות מזן קריניאן. במהלך הטעימה למד שזיחת הזן בישראל לא היתה מוצדקת. **לכתבה המלאה**

בכתבות הקודמות סקרתי את ההיסטוריה של הזנים הים תיכוניים והבאתי רשמי טעימות קריניאן. הפעם לפניכם רשמי הטעימה המפתיעה של שאר הזנים הים תיכוניים.

סגל רכסים דובב ארגמן 2006

כרם דובב ניטע בשנת 1999 על פסגת הר גודרים (715 מטרים) שבמרום הגליל, על אדמה חרסיתית רדודה מעל סלע גיר.

ארגמן הינו עד היום הזן היחידי שפותח בארץ, הכלאה של קריניאן וסוסאו, והוא ייחודי לישראל. ההכלאה נועדה במקורה ליצור זן כמותי ועמיד. נטיעה זו כוונה להניב יבולים איכותיים ולא כמותיים.

עונת הגידול 2006 היתה קשה בכמה מובנים: ברד כבד בסוף אפריל, עומס חום באוגוסט ומלחמת לבנון השנייה פרצה בדיוק בחודשי ההבשלה והפכה את אזורי הכרמים הגבוהים לשטח צבאי סגור, מה שהקשה על תגובה אפשרית לקשיי האקלים. (להרחבה – [ליחצו כאן](#)).

היין תסס על קליפות של **מרלו דובב**. כדי לחזק את עוצמת הטאנינים שחסרה בזן ולאחר השרייה ארוכה הועבר היין ליישון בן 18 חודשים בחביות צרפתיות ואמריקאיות, למעלה ממחציתן חדשות.

זהו יין בצבע אדום שחור, ניחוחות ריבת פרי שחור וסגול, אוכמניות, שזיפים וציפורן. בפה גוף עשיר, בעל טקסטורה דחוסה וקטיפתית, חומציות רעננה.

בעצם זהו היין החשוב בטעימה, כי הוא מוכיח שניתן בטרואר טוב, כורמות ויינות מצוינת להכין יין יפה גם מזן "נחות". ואכן אבי פלדשטיין היצירתי עושה זאת יפה באמירה אמיצה.

מחיר: 110 שקלים.

ציון: 86.

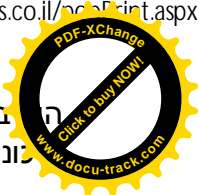
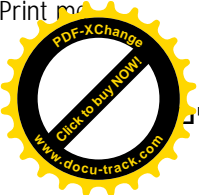
ויתקין, מסע ישראלי אדום 2008

55% קריניאן מאזור זיכרון, 30% סירה ו15% קברנה פרנק מהרי יהודה.

יין עשיר בטעמי פרי, בעל אחוז אלכוהול נמוך יחסית וטעמי חבית עדינים שנועדו רק לתת רקע לפרי האיכותי שהתקבל.

הענבים הותססו בחביות נירוסטה נפרדות ולאחר מכן עורבבו לממסך (בלנד) הראשוני, בהמשך היין עבר להתיישנות והתבגרות במשך 10 חודשים בחביות עץ אלון בעיקר צרפתי ומעט אמריקאי, 15% מתוכן חדשות. אחריהן נבנה הממסך הסופי.





בצבע אדום סגול מבריק, בעל ארומות פרי אדום ושחור טרי. סיגליות, פלפל, מעט וניל ועשבי תיבול י
 זנניים. זהו יין בעל מורכבות טובה, גוף בינוני מאוזן וסיומת פירותית נעימה.

הסירה תורמת לפירותיות ופרחוניות ביין, הקריניאן לצבע עז ופרי עשיר והקברנה פרנק – לפלפלות לגוף ולמבנה.

היין מוכן לשתיה עכשווית וניתן ליהנות ממנו בעוד שנתיים-שלוש.
 איזון מצוין בין מחיר ותמורה ומסביר את ההצלחה הרבה של היין במסעדות ישראל.

מחיר: 75 שקלים.
 ציון: 88.

סוסון ים אנטואן (2006 GSM)

74% סירה, 13% גרנאש, 13% מורבדר, 14.8% אלכוהול.

הענבים גדלו באזור בר גיורא שבהרי ירושלים בכרם אורגני הנטוע בצפיפות גבוהה והמניב יכולים נמוכים. היין יושן 18 חודשים בחביות עץ אלון. זאב דוניה היין המוכשר והבעלים של היקב החביב הזה עשה שתי מחוות:
 1. השימוש באותיות Mourvedre Grenache Syrah GSM המשמשות באוסטרליה לתיאור בלנד בסגנון עמק הרון (להרחבה – [ליחצו כאן](#)).
 2. המחווה המרגשת יותר לסופרו של ה"נסיך הקטן" אנטואן דה סנט אכזופרי.

ליין צבע אדום רובי, טעמי פירות אדומים בעיקר דובדבנים, מעט טבק, תבלינים חמים וחומציות מצוינת, טאנינים רכים וגוף בינוני.

מחיר: 125 שקלים.
 ציון: 88.

כרמל הסדרה האזורית, פטיט סירה 2006

100% ענבי פטיט סירה. 14.0% אלכוהול.

היין מופק מגפנים בוגרות במיוחד (בנות 35-40 שנה) מאזור הרי יהודה שגדלו על קרקע גירית מנוקזת היטב. הכרם נבחר וטופח במיוחד עבור יין זה. לאחר תסיסה והשריה על הקליפות, התיישן היין בחביות עץ אלון צרפתי במשך 12 חודשים.

ליין גוון סגול שחור בוהק וניחוחות פירותיים של אוכמניות וסיגליות עם תבליני עץ אלון ועור ברקע. ליין טעמי שזיפים, אוכמניות ושוקולד ובוא בעל איזון מצוין, גוף מלא וסיומת ארוכה.

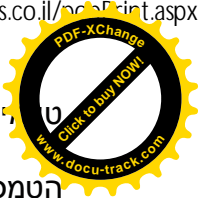
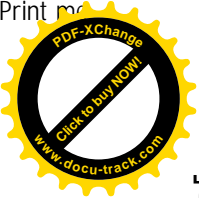
רק עתה מגלה את איכותו ועוד ילך וישביח בשנים הקרובות.
 תמורה מעולה למחיר.

מחיר: 75 שקלים.
 ציון: 89.

אבידן גרנאש-פרינג' 2007

85% גרנאש 10% טמפרניו 5% פטיט סירה.
 היין יושן 16 חודשים בחביות עץ אלון חדשות. 14% אלכוהול.

פרינג' הוא מושג מתחום התרבות ובעיקר התיאטרון. הכוונה להצגות המוצגות בשוליים (ולא שוליות) כפי שאחידים סבורים בטעות. זהו תיאטרון לא ממסדי וככזה אינו מחויב לנורמות הממסד ולטעם הקהל. מאפייניו - רעננות תעוזה והפתעה. אין ספק שיינן שבוחר בשם כזה מצהיר הצהרת כוונות ברורה, אין ספק שהיין מרענן ושונה, אך בהחלט עונה בגדול לטעם הקהל (לפחות לשלי).



ט. פירות שחורים אדומים, תאנים, וניל, שוקולד ומנטה, גוף מלא ושרירי וסיומת מענגת.

הטמפרניו מכתוב סגנון ספרדי. הגרנאש לא אופייני אך התוצאה הכוללת מזכירה את מיטב הגרנאשים של ספרד. בראבו !!

מחיר: 130 שקלים.

ציון: 90 .

ויתקין, פטיט סירה 2006

100% ענבי פטיט סירה מכרמים בוגרים הנטועים בהרי ירושלים על אדמות גיר וטרה רוסה דלות ומנוקזות היטב, ללא השקיה כרמים המניבים יבולים נמוכים באופן טבעי (250 עד 600 ק"ג לדונם).

הענבים הועברו ללא מעיכה למיכלי תסיסה רחבים, קוררו והותססו במיכל פתוח תוך שימוש בשילוב של טכניקות ערבוב. בסך הכל שהו הענבים על הקליפות קרוב לשלושה וחצי שבועות.

היין התבגר בחביות עץ אלון צרפתיות גדולות, 350 ליטר, 1/3 חדשות לתקופה של 16 חודשים ושהה להמשך התבגרות בבקבוק כשנה וחודשיים לפני שחרורו לשוק.

ליין צבע שחור-ארגמן דחוס, ארומות של פרי יער כהה ותבלינים הודיים, טעמי בשר בגריל טבק זיתים ופלפל לבן, גוף מלא וסמיך, חמיצות נעימה וסיומת ארוכה ומהנה. **יין מצוין!**
היין נגיש כבר עתה אך יהיה במיטבו בעוד מספר שנים.

אין ספק שדורון, שרונה ואסף הרימו את התרומה המכרעת ביותר להעלאת קרנם של הזנים "הים תיכוניים" בעת הזו באמצעות אהבה, דבקות ויצירתיות ואני בטוח שעוד ימשיכו להפתיע.

מחיר: 115 שקלים.

ציון: 91 !

סיכום:

אין ספק שהיננות בטעימה זו ובקודמת מוכיחים שיש עתיד, הרבה יותר מעבר לזנים הים תיכוניים בכורמות ויננות מוקפדת. אני תקווה שיקבים נוספים ירימו את הכפפה וימשיכו לטעת זנים "מקומיים" ולהשתמש בהם הן ביינות זניים והן כחלק מבלנדים. ומי יודע, אולי אף נצליח להגיע לזן שיהיה מזוהה כזן מקומי גם אם שורשיו ההיסטוריים אינם מכאן, למשל הקריניאן.