

## טעימת סירה/שיראז - ב'

**מאת: עו"ד אורי גלבוע**



עו"ד אורי גלבוע ערך טעימה של 12 יינות סירה/שיראז, ובהחלט התלבט לפי איזה קריטריון להציג אותם – לפי השם סירה מול שיראז, לפי סוג הבקבוק, לפי אזור גידול הענבים? הלבטים לפניכם, וגם חשיפת ששת היינות הראשונים שנטעמו. סירה בים של גלבוע – חלק שני ולא אחרון

התלבטתי ארוכות איך לחלק את 12 יינות הסירה/שיראז שטעמתי. בתחילה חשבתי לחלק לפי השם סירה מול שיראז, אך מתוך 12 היינות רק שלושה נקראים שיראז על אף שלפי סגנון העשייה יותר יכולים להיקרא "שיראז". **לפי הבקבוק** - רק ארבעה בוקבוקו בבקבוקים גבוהים שמזוהים בדרך כלל עם השיראז.

לבסוף חשבתי לחלק את הטעימה לפי **אזורי הגידול** - רמת הגולן והגליל מצד אחד, מול הרי יהודה וירושלים, אך גם כאן מרבית יינות הסירה מגיעים מכרמים מצפון הארץ, על אף שאלה מאזור ירושלים הפתיעו לטובה באיכותם, וההרגשה הפוטנציאל הגבוה של האזור ביחס לזן זה טרם מוצה. בסופו של דבר חילקתי את היינות באופן אקראי. לפניכם ששת הראשונים.

### שאטו גולן, סירה רויאל רזרב 2005

יין בעל צבע אדום כהה, טעמי פרי אדום טרי, מעט פרחוני, מעט מינרלי, ומתובל. יין אלגנטי בעל גוף קל עד בינוני וסיומת ארוכה. עשוי בסגנון העולם הישן. אחוז אלכוהול: 13.5%

היין מורכב מ-97% סירה ו-3% קברנה סוביניון שנבצרו ידנית בכרם שאטו גולן. ענבי הסירה עברו תהליך של תסיסה ספונטנית (שמרים טבעיים). היין התיישן במשך שנה בחביות גדולות בטרם עורבב ובוקבק.

מחיר: 140 שקלים.

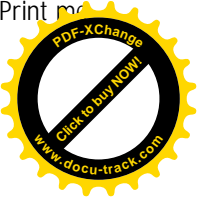
ציון: 86.

### כרמל, שיראז קיומי 2005

יין בעל צבע שחור כחול אטום, טעמים של פרי שחור בשל, עץ מעט חריף, גוף מלא, טאנינים רכים עד בינוניים, מרירות קלה, סיומת מתקתקה. 14.5% אלכוהול.

היין יוצר מ-100% ענבי שיראז שגדלו בכרם קיומי בגליל העליון. היין עשוי בסגנון מודרני ומזכיר יינות אוסטרליים טובים. היין התיישן במשך 15 חודשים בחביות עץ אלון חדשות.

מחיר: 95 שקלים.



## ברקן שיראז רזרב 2006

יין בעל צבע אדום ארגמני, טעמי פרי אדום בשל ומתובל, תבלינים יבשים אגוז מוסקט וקינמון טעמי וניל עץ קלוי, חמיצות טובה, טעם מסיים בינוני. 14% אלכוהול.

היין עשוי מענבים שגדלו בהרי יהודה וחולדה. לענבי השיראז נוספו 4% ענבי קברנה סוביניון ו-4% ענבי פטיט ורדו. רצוי לציין את החלוקה המדויקת של זני הענבים כמקובל.

היין יושן בחביות עץ אלון חדשות במשך 14 חודשים.

היין עשוי בסגנון מודרני ומהווה תמורה טובה לכסף.

מחיר: 68 שקלים.

ציין: 86

## טוליפ סירה רזרב 2006

ליין צבע סגול-בורדו עמוק, ארומות בולטות של פירות שחורים, טעמי וניל וקרמל, טאנינים בשלים ורכים והוא בעל סיומת ארוכה ונעימה. יין עוצמתי. 14.5% אלכוהול

היין מיוצר מענבי סירה מהכרם הצפוני שבכפר יובל ליד מטולה, להם הוספו 6% מרלו ו-4% פטיט ורדו. הענבים נבצרו בבציר ידני, התירוש הושרה בהשריה קרה למשך שלושה ימים למיצוי הארומה והצבע. היין התיישן 16 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי (90%) ואמריקאי (10%) לקבלת גיוון טעמי עץ ותבלינים.

בקבוק נמוך עבה ומרשים מזכיר את צורת הבקבוקים בדרום עמק הרון (שאטונף).

מחיר: 85 שקלים.

ציין: 87.

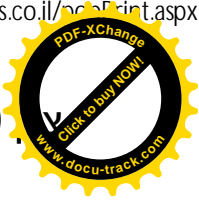
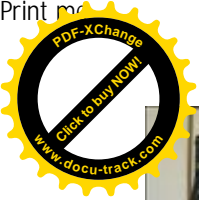
## סירה עמק האלה 2006

יין בעל צבע אדום שחור, ריח סיגליות עדין טעמי פירות אדומים בשלים, אדמה ותבלינים מתוקים, חמיצות מצוינת, סיומת ארוכה ורכה. יין אלגנטי קרוב לסגנון העולם הישן. אלכוהול – 15%!!!

הענבים ליין מאזור עמק האלה (שפלת יהודה), אליהם הוספו 5% קברנה סוביניון ו-5% מרלו.

היין יושן 16 חודשים בחביות צרפתיות.

מחיר: 118 שקלים.



89. יופי של יין.



## סירה ירדן 2003 יקבי רמת הגולן - 100 שקלים.

יין בעל צבע שחור אטום, דובדבנים שחורים ופטל שוקולד, מעט אדמתי, טעמי עץ ווויל בולטים, מעט חריף, יין מאוזן עם סיומת ארוכה ומהנה. ניתן ליהנות ממנו כבר עכשיו אך ילך וישביח עוד מספר שנים.

היקב הראשון שנטע ענבי סירה עוד בשנת 1996 בתל פארס ברמת הגולן ומאז שנת 2000 מפיק יינות סירה מצוינים (לאחרונה גם מכרם יחידני-אורטל, רשמי טעימתו אביא בשבוע הבא). היין שטעמתי הינו מבציר 2003 (שנת בציר שנחשבת משובחת במיוחד, על אף שיצאו כבר יינות ירדן סירה 2004 ו 2005. תוכלו לקרוא בהרחבה על בציר 2003 ועל טעימת יינות ירדן [כאן](#). 14.5% אלכוהול.

הענבים הגיעו מכרמי תל פארס, אורטל ויונתן ברמת הגולן. היין שהה 18 חודשים בחביות אלון.

מחיר: 100 שקלים.

ציון: 89.

במדור הבא רשמי הטעימה של ששת היינות הנוספים; סירה סינגל 2005- מרום גליל- יקבי סגל: סירה 2006- יקב תישבי: סירה הראל 2005- יקב קלו דה גת: סירה 2004 כרם יחיד אורטל- יקבי רמת הגולן: סירה רזרב 2005 - יקב רקנאטי: סירה 2006- יקב אלכסנדר, סירה 2005 אבני החושן - אודם יקבי בנימינה .

### מבוא למדור "גלבוע ויין"

ע"ד אורי גלבוע, אספן, מומחה ומבקר יינות, פורש את משנתו. הוא מפרט את הקודות המרנו שלו רונשא היין מכל לכתבה המלאה