

טעימת סירה/שיראז – ג'

מאת: עו"ד אורי גלבו



הפעם במדור של עו"ד אורי גלבו - שבעה יינות סירה/שיראז נוספים אחרונים שטעם וגם תשובות לשאלות כלליות – האם הזן מתאים לישראל; האם הוא מתאים לבלנדים; על פי אילו מאפיינים כדאי לכנות את היינות – סירה או שיראז. טעימת יינות סירה - חלק אחרון

בשבוע שעבר הבאתי בפניכם את רשמי הטעימה של שישה יינות סירה, והיום אני מביא בפניכם שבעה נוספים ואולי בעתיד את אלה שלא הספקתי להביא בטעימה זו.

תשבי שיראז 2006, אסטייט

הענבים ליין מגוש עציון מחלקה גירית וסלעית ומכפר יובל מאדמה עשירה ומנוקזת היטב. היין עבר תסיסה מבוקרת במשך שלושה שבועות, מהם שבועיים על הקליפות ושהה 12 חודשים בחביות צרפתיות ואמריקאיות חדשות. הבקבוק בקבוק סירה והשם שיראז.

ליין צבע אדום כהה, ניחוחות דובדבנים ואוכמניות, אלכוהוליות גסה, מעט בשר צייד וחומציות טובה. היין מעט מימי ובעל גוף בינוני. 14% אלכוהול.

מחיר: 95 שקלים.

ציון: 84.

אלכסנדר סירה 2006

יין בעל צבע סגול עז כהה ואטום, פרי שחור מתובלן וריבתי, שוקולד, קרמל בשר מעושן, גוף מלא מודרני מדי. 14.5% אלכוהול.

הענבים מכרם עין סתר בגליל העליון שעורבבו עם 10% קברנה סוביניון. היין שהה במשך 18 חודשים בחביות צרפתיות חדשות.

היין מתאים יותר להיקרא שיראז. בכל מקרה המחיר מוגזם בעיניי.

מחיר 129 שקלים.

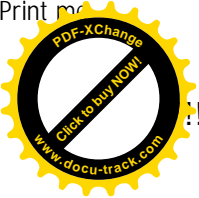
ציון: 85.

סגל סירה מרום גליל סינגל 2005

ליין צבע סגול כהה, טעמי אוכמניות ופטל, זיתים שחורים, עץ ארז, מעט פלפל שחור, חמאה ווניל, טאנינים רכים ונעימים. גם כאן השם סירה והבקבוק אופייניים לשיראז, כנראה מסיבות של אחידות בסדרה. 13.9% אלכוהול

הענבים מכרמי דובב, אליעד ודישון בתוספת של 6% קברנה סוביניון.

היין עבר השריה ארוכה עם הקליפות (ארבעה שבועות), 14 חודשים בחביות מעורבות, מחציתן חדשות.



התאחדות הישראלית של יצרני היין אבי פלדנשטיין עושה זאת שוב. קשה למצוא הרבה יינות ברמה הזאת במחיר כזה. תמורה מעולה!
ציון: 87.

מחיר: 55 שקלים.

רקנאטי סירה רזרב 2005

יין בעל צבע אדום כהה מרוכז, דובדבנים, פטל ותות מתובל, עץ טרי, ציפורן ופלפל לבן.
יין מעודן, מאוזן ואלגנטי בעל גוף בינוני וטאנינים רכים. רמת החומציות מצוינת ועם זאת הוא מעט מתקתק. הסיומת בינונית. 14.5% אלכוהול.

הענבים נבצרו משני כרמים שונים באופיים: כרם בקיבוץ מנרה שתרם ליין ענבים עם מאפיינים של אזור קר וגבוה וכרם מרחביה בעמק יזרעאל שתרמו לעירוב מאפיינים של אזור חם.

זמן השריה ארוך עם הקליפות תרם למיצוי צבע מצוין וליכולת התיישנות. היין שהה 18 חודשים בחביות צרפתיות והונגרות.

אמצע הדרך בין עולם חדש לעולם ישן במובן הטוב של ההגדרה. אם בעבר לא התחברתי ליינות היקב שהיו מודרניים מדי, לטעמי אין ספק שיין זה הוא דוגמה טובה לשיפור ההולך ומתמשך ביינות היקב.

ציון: 88.

מחיר 95 שקלים.

בנימינה סירה 2005 אבני החושן-אודם

יין אדום כהה, בעל גוף בינוני, טאנינים רכים ועישון עדין, פירות אדומים, מעט עור ותבלינים מתוקים, סיומת ארוכה ונעימה. 13.5% אלכוהול.

ענבים מכרמי יוסף (שפלת יהודה), ומהגליל העליון, מעורבים בכ-3% ויוניה.

היין תסס באופן מבוקר במשך שבועיים, הקליפות נשארו ביין למשך שבועיים נוספים לצורך מיצוי צבע וטעם. היין התיישן בחביות צרפתיות במשך 15 חודשים.

לאבן האודם מיוחסות סגולות לחיזוק הרצון לחיות ולנטרול האכזבות. אין ספק שזה בדיוק מה שהרגשתי כשסיימתי את הבקבוק.

מחיר: 130 שקלים.

ציון: 88.

קלו דה גת סירה הראל 2005

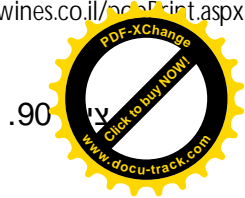
יין בעל צבע שחור, רך, מעודן, מאוזן ובעל טאנינים רכים. באף גרגרי יער, דובדבנים ושזיפים, פלפל שחור, שוקולד, קפה ומעט אדמה, עישון עדין חומציות נעימה, סיומת ארוכה ומענגת. 14% אלכוהול.

ענבים מכרמי היקב בהראל מעורבים ב 7% קברנה סובינון היין יושן 16 חודשים בחביות צרפתיות חדשות.

בלי ספק אחד מיינות הסירה הטובים בישראל. אני כבר מחכה לטעום את הסיקרה, יין הדגל של היקב, אבל אתן לו עוד מעט זמן מנוחה בבקבוק ובוודאי עוד אשוב אליו בקרוב.

מחיר: 105 שקלים.





יקבי רמת הגולן סירה 2004 כרם יחיד אורטל

יין בעל צבע שחור אדום. באף עץ טרי מעט חריף, טעמי פטל אדום ודובדבנים, תבלינים הודיים, קינמון והל, מעט עור מעובד. יין מאוזן אלגנטי ומרתק בעל גוף מלא. 14.5% אלכוהול.

הענבים הגיעו מכרם אורטל בחלקה הצפוני של רמת הגולן וניטעו בשנת 1999 ו-2000. הכרם ממוקם בגובה של 920 מ"ר. היין התיישן במשך 19 חודשים בחביות עץ צרפתיות חדשות.

בתחילה תמהתי על הכוונה להוציא יין מכרם יחידי בני ארבע שנים, אך התוצאה מוצדקת בהחלט.

ניתן ליהנות ממנו כבר עתה (כדאי לפתוח כמה שעות לפני השתייה או לחדרר בדיקנטר). היין ילך וישביח עם השנים. אני משתוקק לטעום את יינות הכרם בעוד כמה שנים.

מחיר: 150 שקלים.

ציון: 91.

סיכום

מרבית היינות בטעימה היו טובים מאוד עד מצוינים, אין ספק שהזן מתאים ביותר לישראל. אני מאמין שבעתיד תפוצתו תגדל ומומלץ לנסותו במופעים שונים הן בערבוב עם זנים אדומים כזני עמק הרון: גראנאש ומורבדר והן עם הקברנה, כבעבר בבורדו ובהווה באוסטרליה, כדאי אף לנסות להוסיף לו זנים לבנים הן זני עמק הרון והן אחרים, אולי כדי למנוע בלבול של הצרכנים. כדאי למקד את אופי היין עם מאפייניו הבולטים, קרי כשקוראים לו סירה לכוון לעשייה יותר קלאסית על כל מאפייניה ואולי גם בבקבוק סירה קלאסי, וכשקוראים לו שיראז לכוון לעשייה הדומה למאפייניו בעולם החדש.

מבוא למדור "גלבוע ויין"

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