

טעימת קריניאן

מאת: עו"ד אורי גלבוע



עו"ד אורי גלבוע ערך טעימה עיוורת של יינות מזן קריניאן. במהלך הטעימה למד שזניחת הזן בישראל לא היתה מוצדקת, ועד כמה באמצעות כורמות מוקפדת וייננות טובה ניתן להפיק יינות מעולים. זנים ים תיכוניים - עבר הווה עתיד - מדור שני בסדרה

זנים מקומיים ים תיכוניים - עבר הווה ועתיד

עו"ד אורי גלבוע לא מצא הגדרה מדויקת ותשובות מלאות לכל מה שקשור לזנים הים תיכוניים. ארל מצא מנוח משותף

לכתבה המלאה

במדור הקודם סקרתי את ההיסטוריה של הזנים הים תיכוניים, והפעם אני מביא בפניכם את רשמי הטעימה של הקריניאן. במדור הבא אציג את שאר היינות מבוססי הזנים הים תיכוניים שטעמתי.

תשבי קריניאן 2007

100% ענבי קריניאן מכרם ותיק בן כ 40 שנה שעומד בפני עקירה. היין הוא ניסיון חד פעמי, אף על פי שהיקב הוציא קריניאן בשנת 2000 בעצם מראשוני ה"גל החדש".

היין בצבע אדום בוהק, בעל טעמי פירות אדומים בשלים. היין ריבתי, עם מעט מנטה, אלכוהוליות וחומציות לא מאוזנת, גוף בינוני עד קל וסיומת בינונית. יתאים למנות עוף או בשר קלות.

מחיר: כ-70 שקלים.

ציון: 85.

ברקן רזרב קריניאן 2007

92% קריניאן, 8% קברנה פרנק. היין מיוצר מענבים מחלקה ותיקה בכרם חולדה. חלקה זו הניבה באופן טבעי, יבול מועט של ענבים קטנים שחורים ומרוכזים. הענבים נמכרו והותססו במיכל תסיסה מסורתי קטן. היין שהה על קליפותיו במשך 17 ימים למיצוי הצבע.

היין יושן בחביות צרפתיות, מרביתן חדשות למשך עשרה חודשים, ולהן הוסף בשלב הסופי (כ-8%) של יין מענבי קברנה פרנק, מכרם חולדה.

ליין צבע סגול עז, ניחוח פרי מתובל, שזיף בשל, פטל שחור, מעט ריבתי, ציפורן קקאו עם מעט עשן ומרירות. היין בעל גוף בינוני ולא מספיק מאוזן. היין יתאים למנות בשר קלות כקרפצ'יו, בקר הודו וכו'.

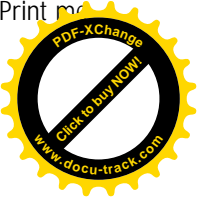
מחיר: 77 שקלים.

ציון: 86.

סומק קריניאן 2005

100% קריניאן מכרמים ותיקים 30-40 (שנה) באזור זיכרון יעקב שהניבו בייננות מוקפדת יבולים נמוכים של עד 400 ק"ג לדונם. התסיסה המבוקרת מתבצעת במיכלים פתוחים, תוך ערבוב ידני (pegeage) כמה פעמים ביום. היין התיישן במשך 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי בנות שנה ושנתיים, ושנה וחצי נוספות בבקבוק.

ליין צבע סגול שחור, טעמי פירות שחורים בשלים ותאנים מיובשות. גוף בינוני עד מלא, איזון טוב וחומציות טובה, טאנינים בינוניים וסיומת ארוכה, מתובלת וטובה. יין טוב מאוד שמזכיר בסגנונו את יינות דרום צרפת. היין יתאים לבשר צלי ולתבשילי קדירה.



מחיר: 90 שקלים.
ציון: 88.

קרמל, הסדרה האזורית, קריניאן 2006



היין מופק מגפנים בוגרות במיוחד (בנות 35-40 שנה) מכרמים באזור זכרון יעקב, אשר נבחרו וטופחו במיוחד עבור יין זה, בתוספת מעט ענבי פטיט ורדו מהאזור (15%). לאחר תסיסה והשריה על הקליפות, התיישן היין בחביות עץ אלון צרפתי במשך 12 חודשים. היין בוקבק ללא תהליכי הצללה, ולאחר סינון גס בלבד.

היין בעל גוון סגול עז וארומות של דובדבנים טריים, שזיפים, פטל וקפה. הוא בעל טעם פירותי עשיר, גוף בינוני עד מלא, חמיצות מרעננת עם טאנינים משולבים היטב וסיומת ארוכה מתובלת ומאוזנת. יתאים לבשר צלי ולחלקים פנימיים.

מחיר 85 שקלים.
ציון: 88.

ויתקין קריניאן 2006

היין הופק מגפנים בנות 30-40 שנים מאזור זכרון יעקב ובנימינה. הכרמים ללא השקיה, יבולים נמוכים 350-600 ק"ג לדונם. תסיסה של 16 יום לאחר סחיטה עדינה, 14 חודשי יישון בחביות צרפתיות ששליש מהן חדשות.

ליין צבע אדום סגול עז פרי שחור, פטל ושזיף שחור ושזיף מיובש, עשבי תיבול, מעט תה ירוק ומעט שוקולד. היין בעל גוף מלא, מאוזן, מעניין ועשיר. הסיומת ארוכה למדי והוא עוד ילך ויתפתח במהלך השנים בתנאי אחסון נאותים. היין יהלום היטב מנות בשר דשנות.

יין טוב מאוד בכל קנה מידה, שגם מוכיח היטב שזניחת הזן לא היתה מוצדקת ובכורמות מוקפדת וייננות טובה נותן יינות מעולים.

מחיר: 90 שקלים.
ציון: 90.

ויתקין קריניאן 2007

היין הופק מגפנים בנות 30-40 שנה מאזור זכרון יעקב ובנימינה, הכרמים ללא השקיה, יבולים נמוכים 350-600 ק"ג לדונם. תסיסה של 16 יום לאחר סחיטה עדינה, 14 חודשי יישון בחביות צרפתיות ששליש מהן חדשות.

ליין צבע סגול עז, פרי שחור ופירות מיובשים, עשבי תיבול, מנטה, סלק ואספרסו. היין בעל גוף בינוני עד מלא, מאוזן, מעניין ועשיר, הסיומת ארוכה למדי. היין מתאים לבשר כבש וגבינות עזות טעם.

יין מעולה בסגנון פריורט. יקב ויתקין עושה שירות נפלא לזן ולאמונה בזנים הים תיכוניים.

מחיר: 90 שקלים.
ציון: 90.

אין ספק שהמוניטין הרע של הזן בגלגולו הקודם מקבל תפנית דרמטית, בכורמות מוקפדת ובייננות טובה. הזן מניב יינות טובים עד מצוינים. אני מקווה שיקבים נוספים בישראל ירימו את הכפפה וימשיכו בקו של יקב ויתקין, כרמל ואחרים, ויביאו את הזן למקום הראוי לו בישראל, ואולי אף יביאו אותו להיות זן המזוהה כ"ישראלי".

