

סיכום 2009 חלק ב

מאת: עו"ד אורי גלבוע

עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, ממשיך להסתכל לאחור על שנת 2009 ומציג סיכום בציר 2009, סקירת האדומים המצטיינים בליווי נימוקים, בחירת יין השנה שלו ותקוותיו לשנה החדשה



סיכום בציר 2009

חורף חמים יחסית ולאחריו אביב מתון עם ירידה בטמפרטורות שגרמה לעצירה בהבשלה, גשמי קיץ האריכו את הבציר בכשלושה שבועות, עובדה שהקשתה על קביעת מועד הבציר האופטימלי כפי שהיטיב טל גל-כהן לתאר בכתבתו המעניינת בציר של מהמרים, אך נראה שעל אף הקשיים צפויות תוצאות טובות.

מה צפוי בשנה הקרובה ואחריה?

- א. התגברות המגמה המבורכת של נטיעת זנים ים תיכוניים ועירובם בבלנדים.
- ב. התגברות הניסויים בסוגי חביות שונות והתאמתן לזנים ולאופי היין, כולל מעבר לחביות גדולות יותר.
- ג. חיזוק המגמה האורגנית ושמירה על עקרונות אקולוגיים ובריאות הצרכן והסביבה.
- ד. מלחמה בוירוסים בכרמים.

13 נבחרי השנה האדומים שלי (אחד לכל חודש ואחד לשנה הבאה):

הרי גליל מירון 2006

בלנד של 78% סירה, 11% קברנה סוביניון, 11% פטיט ורדו. ארומות וטעמים של פירות יער, פטל ואוכמניות יחד עם עשבי תיבול ארומטיים, אקליפטוס, מנטה ופלפל שחור.

יין ארומטי בעל גוף מלא, טאנינים עדינים וסיומת טובה.

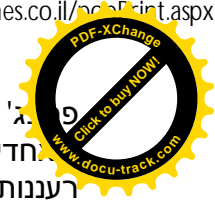
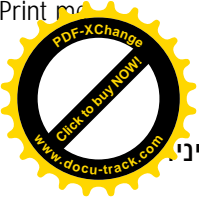
מחיר: 99 שקלים.

ציון: 90.

בחרתי ביין הן משום הבלנד הייחודי, והן משום שהיקב שחוסה בצל יקב-האם, לא זוכה למספיק תשומת לב על עבודתו המעולה.

אבידן גרנאש-פרינג' 2007

85% גרנאש, 10% טמפרניו 5% פטיט סירה.



ג' הוא מושג מתחום התרבות ובעיקר התיאטרון. הכוונה להצגות המוצגות בשוליים, ולא שוליות כפי שחלים סבורים בטעות. זהו תיאטרון לא ממסדי וככזה אינו מחויב לנורמות הממסד ולטעם הקהל. מאפייני רעננות, תעוזה והפתעה. אין ספק שיינן שבוחר בשם כזה מצהיר הצהרת כוונות ברורה, ואכן היין מרענן ובעיקר שונה.

ליין טעמי 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.

מחיר: 130 שקלים.
ציון: 90.

בחרתי ביין הן משום המקוריות בשם ובסגנון והן כפרגון ליקב בדרכו למעלה

סגל קברנה סוביניון לא מסונן 2005

ליין צבע אדום בורדו, ניחוחות עוצמתיים, מורכבים ועשירים, ריכוז טוב של פרי שחור טרי, עץ מעורב לא משתלט, שוקולד אגוזים. היין מתובל, פלפל שחור, עלי דפנה, חמיצות מצוינת, מתיקות מאוזנת וטאנינים דומיננטיים. יין מצוין, שעוד ישתפר עם הזמן.

מחיר: 225 שקלים.
ציון: 90.

בחרתי ביין בזכות ייחודיותו וייחודיות פועלו ומקוריותו של היין אבי פלדשטיין.

בנימינה יהלום 2007

50% ענבי קברנה סוביניון מרמת הגולן ומכרם בן זמרה, 30% ענבי סירה ו-20% פטיט ורדו מהשפלה. היין בעל צבע אדום שחור מבהיק וארומות של קאסיס, פטל אדום, קפה שוקולד ווניל, טעמי אדמה עור ובשר בגריל.

היין מאוזן ואלגנטי, בעל סיומת ארוכה ומענגת.

מחיר: 130 שקלים.
ציון: 91.

בחרתי ביין כי בעיניי הוא היין הטוב ביותר שיוצר עד עתה בבנימינה. הוא מבשר על הקו החדש של יקבי בנימינה

ועל השיפור והחידוש שהיקב עובר. טעמתי גם את יין הבוטיק של היקב, המערה 2006, שאף הוא מצוין.

פלטת קברנה סוביניון T-Selection 2006

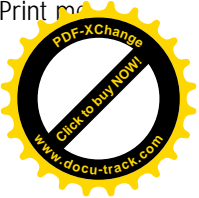
יין מודרני, בעל טאנינים רכים וטעמי עץ מודגשים, פירות יער שחורים, מעט ריבתי, טבק ווניל ותבלינים מתוקים, אלכוהוליות מודגשת, סיומת ארוכה ומתוקה.

מחיר: 140 שקלים.
ציון: 91.

בחרתי ביין משום שעל אף שאני מעדיף יינות בסגנון "העולם הישן" היין מוכיח שניתן לעשות יינות מעולים בסגנון "העולם החדש".

גבעות מצדה 2007

יקב גבעות הוא יקב בוטיק קטן שהוקם בשנת 2005. בתחרות טרה וינו 2009 זכה היין במדליית זהב כפולה



ובתארוך היין הישראלי הטוב ביותר. ייצור מענבי קברנה סוביניון, מרלו וקברנה פרנק מכרמי היקב הנטועים בשיפועים החדים של מורדות ההרים, בגובה של כ-800 מטרים.

ליין ארומה של פטל, קאסיס ומנטה. בפה טעמי שזיף אוכמניות ושוקולד מריר, חומציות מצוינת וטאנינים מוצקים, סיומת ארוכה ומענגת. היין מרוכז ועוצמתי באופן כמעט מתחנף, אך בעל מורכבות ותחכום.

מחיר: 210 שקלים.

ציון: 91.

בחרתי בין משום שהוא דוגמא מצוינת ליין שמצליח להיות גם מורכב ומעניין וגם "ידידותי למשתמש" והן כהערכה לפועלו הרבגוני של היין שיבי דרורי.

שאטו גולן אליעד 2007

ממסך (מתי נתרגל למילה הזו?) של 89.5% קברנה סוביניון, 7% פטיט ורדו ו-3.5% מרלו שנבצרו ידנית בכרם שאטו גולן. היינות הותססו ויושנו בנפרד במשך 13 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, ולאחר מכן עורבבו והוחזרו לחביות לשלושה חודשים נוספים טרם הביקבוק.

היין מאוזן בצורה נפלאה, פירותי אך לא ריבתי, מורכב אך לא ירוק, הרמוני בפה ולא בומבסטי. יין שילך וישביח עם השנים.

מחיר: 179 שקלים.

ציון: 91.

בחרתי בין משום היותו יין נפלא המבטא היטב את איכותו של יקב מצוין זה ושל היין הלא שגרתי שלו אורי חץ.

קרמל Limited Edition 2005

בלנד בורדוליזי - 65% קברנה סוביניון, 17% פטיט ורדו, 15% מרלו, 3% קברנה פרנק. ארומות של דובדבנים אדומים ושחורים, טעמי פירות יער, קפה וכמהין. יין מאופק, אלגנטי ומקסים. העץ משלים ולא משתלט, חומציות נעימה ואיזון מצוין. סיומת ארוכה נהדרת.

מחיר: 220 שקלים.

ציון: 91.

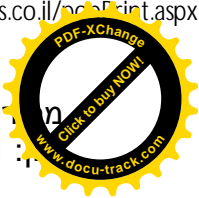
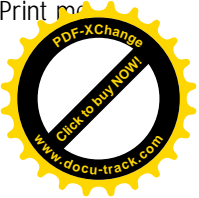
בחרתי בין משום שהוא מצביע על היכולת לייצר יינות אלגנטיים מצוינים שלא חייבים שיהיו בומבסטיים ומשום השיפור הרב ביינות היקב בשנים האחרונות (אני סקרן מאוד לטעום את הבלנד החדש - מדיטרניון).

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.

היין התבגר בחביות עץ אלון צרפתיות גדולות, 350 ליטרים, 1/3 חדשות לתקופה של 16 חודשים.

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.



מחיר: 115 שקלים (אם ניתן להשיג).
ציון: 91.

בחרתי ביין הן משום ייחודיותו והן משום התרומה העצומה של היקב ושל אסף פז להחזרת הזנים הים תיכוניים לקדמת הבמה.

מרגלית קברנה סוביניון ספיישל רזרב 2007

יין מורכב ועוצמתי, ארומות וטעמים של אוכמניות, דובדבן שחור, פלפל לבן, הל וליקריץ, חמיצות מרעננת, טאנינים מוצקים, מאוזנים היטב עם העץ. הסיומת ארוכה, מרירה במידה מורכבת ומעניינת. על אף העוצמות היין אלגנטי בנוי היטב וזקוק לעוד זמן.

מחיר: 275 שקלים.
ציון: 91.

בחרתי ביין על שום היותו מדויק, מורכב ומעניין והן כמייצגו של היקב, אשר במשך שני עשורים נמצא בצמרת יקבי הבוטיק בישראל.

קסטל 2006 Grand Vin

בלנד בורדוליזי - קברנה סוביניון ומרלו עם מעט פטיט ורדו ומלבק. ליין צבע בורדוליזי, ארומות וטעמים של פטל ודובדבנים שחורים ואדומים, קאסיס, ציפורן והל, קפה, שוקולד וליקריץ. ליין גוף מלא, חמיצות טובה, איזון עדין עם עץ ופירות. יין אלגנטי עם סיומת ארוכה ונדיבה.

מחיר: 229 שקלים.
ציון: 91.

בחרתי ביין בדיוק מאותן סיבות של קודמו, שני עשורים של עשייה מצוינת.

קלו דה גת 2006 sycra

יין עשיר, בעל צבע עמוק, גוף מלא, טאנינים חלקים, ניחוחות וטעמים של גרגרי יער, בשר בגריל ותבלינים הודיים, שוקולד מריר ווניל. ליין סיומת ארוכה ומענגת. נגיש עתה אך עוד יילך וישתפר במהלך השנים.

מחיר: 250 שקלים.
ציון: 92.

בחרתי ביין הן משום שאייל רותם עושה באופן עקבי יינות מצוינים ומתייצב כיקב מוביל בין יקבי הבוטיק.

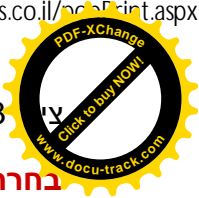
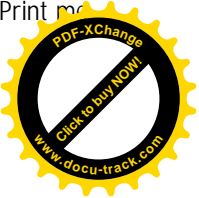
היין התחרה בכבוד על יין השנה שלי.

יקבי רמת הגולן ירדן קצרין 2004

היין מורכב מ-94% קברנה סוביניון ו-6% מרלו. מהכרמים המובחרים ביותר של היקב בגולן ובגליל העליון. היינות מהחלקות השונות יושנו בנפרד בחביות עץ אלון צרפתי חדשות, במשך 18 חודשים. לאחר מכן בוצע המיזוג הסופי של היין והוא הוחזר לחביות לשישה חודשים נוספים.

ליין 15% אלכוהול! יחד עם זאת בטעם האלכוהוליות לא מפריעה. היין מפגין ניחוחות של פרי שחור בשל עם רבדים של אדמה וטבק בשילוב רמזים של קליפת תפוז ועשבי תיבול טריים. היין עמוק, מורכב, עשיר בטעמים ובעל גוף מלא, מאוזן ובעל סיומת ארוכה. היין מורכב ומרתק בעיניי, אפילו יותר מקצרין 2003.

מחיר 320 שקלים.



**בחרתי ביין משום שהיה היין הטוב ביותר שטעמתי השנה
ואולי בעשור. המחמאה הגדולה ביותר ליקב היא ששניים משלושת
המתחרים שלי על יין השנה היו אלרום 2004 ואורטל סירה 2004
ועוד לפחות שלושה מיינותיו יכולים להיכנס בקלות לרשימת מצטייני
השנה שלי, ביניהם ירדן קברנה 2005, ו-2006, מרלו קלע 2005 ועוד,
אבל צריך להשאיר מקום גם לאחרים.**

**אין ספק שהיקב בסיום העשור ממשיך להיות הסמן הימני
של איכות במוצר ומצוינות בעשייה.**



כרם תל פארס, צילום: טל גליקמן

סליחות

לא הצלחתי לטעום השנה יינות רבים ומוצלחים (יער יתיר, פלאם, עמק האלה, טוליפ) ועוד רבים וטובים,
ואני מקווה שאצליח לתקן זאת בשנה הבאה.

שבע משאלותיי לשנה הבאה

א. שהיינות המצטיינים יימכרו במחירים יותר נגישים.

ב. שתתגבר מגמת ייצור הזנים המקומיים והים תיכוניים, וגם שיהיה שימוש מושכל בזנים משלימים כמורבדר
ופטיט ורדו.

ג. שיפחת השימוש המסיבי מדי בחבית באדומים ובלבנים ויצומצמו התסיסות המלולקטיות בלבנים (ואפשר
להשתמש יותר בחביות ישנות ואו גדולות).

ד. שיופקו יינות פחות בומבסטיים, שהפירותיות תהיה פחות מוגזמת ושלא נפחד מיותר חומציות מרעננת
ומאזנת.

ה. נטיעת זנים מותאמי אקלים וטרואר ופחות זנים "אופנתיים".

ו. יותר כבוד לגפנים בוגרות.

ז. שנשתפר כולנו ברמת ביקורת היין....