

הפתעות על המדף

מאת: עו"ד אורי גלבוע

מה משותף לרקאנטי מרלו 2008, רקאנטי שיראז 2008, רקאנטי קברנה סוביניון 2008, דלתון זינפנדל 2007 ואדיר קברנה סוביניון פלטו 2005? עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי מצא בכל אחד מהם הפתעה. גלבוע ויין עם תיאורים, ציונים והפתעות



כשמקבלים יינות לטעימה ביקורתית, לא תמיד ניתן למצוא מכנה משותף. הפעם הבאתי רשמי טעימה של חמישה יינות שהמשותף להם הוא גורם ההפתעה - גם אם בכל אחד מהם טמונה הפתעה שונה.

רקאנטי מרלו 2008 / רקאנטי שיראז 2008 / רקאנטי קברנה סוביניון 2008

שלושת היינות האדומים מסדרת רקנאטי –סדרת הביניים של היקב - הם היינות האדומים הראשונים שהיו באחריות היין הראשי **גיל שצברג** והיין **עידו לוינסון**, כבר משלב הבציר. יינות אלה מייצגים קו חדש בעשיית היין של יקב רקנאטי, קו שעיקרו יינות פחות אלוהיים ועוצמתיים ויותר מעודנים ואלגנטיים. היינות הולכים נהדר גם עם אוכל. טעימה של שלושתם יחד מדגישה את השינוי שהביאו ליקב שני ייננים מוכשרים אלה.

אפשר לברך על הגישה הזאת. גם אם יהיה לה קשה בתחילה עם הטעם הישראלי שרגיל ליינות בומבסטיים, כבדים, עתירי עץ ומתיקות, אבל בטווח הארוך אין לי ספק שזו הגישה הנכונה.

ההפתעה השנייה היא המחיר - 59 שקלים מציב את הסדרה בצמרת היינות שמהווים תמורה מצוינת לשקל.

כל היינות התבגרו בחביות עץ אלון צרפתי ואמריקאי במשך שמונה חודשים.



מרלו 2008 מופק מענבי מרלו מכרמי היקב בגליל העליון ובעמק האלה.

ליין טעמי קאסיס ופרי אדום ללא הטעמים הירוקים שאופייניים למרלו.

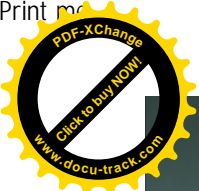
ארומות של וניל, שזיף אדום, מנטה וציפורן.

ליין גוף בינוני עד מלא, עם טאנינים עדינים, חמיצות מצוינת.



שיראז 2008 מופק מענבי שיראז מכרמי היקב בעמק האלה.

יין עשיר ומורכב זה שופע בארומות אופייניות של שזיף שחור ופטל, סיגליות, עשבי תיבול, שקולד ואגוז מוסקט. היין מעט מתוק מדי, אך מאוזן בחמיצות טובה, טאנינים נעימים וסיימת ארוכה.



קברנה סוביניון 2008 הופק מענבי קברנה סוביניון מהכרמים בגליל העליון. ליין גוף מלא שיר, וארומה בגוני פירות יער שחורים עם רמזים לפלפל שחור, עץ אלון, וניל ואגוז מוסקט. יין מצוין, הטוב מהשלושה.

מחיר 59 שקלים. תמורה מעולה!

ציון: 86-87.



דלתון – זינפנדל 2007

ענבים מכרם ספסופה למרגלות הר מירון, היין שהה בחביות אלון אמריקאי 12 חודשים.

על פי התווית האלגנטית והיפה, הייתי בטוח שמדובר בזינפנדל בומבסטי – 15.5% אלכוהול בסגנון אמריקאי, ואכן הצבע סגול כהה כמעט שחור, מחזק את ההרגשה הראשונית, אבל כבר בהרחה הראשונית מצפה הפתעה - היין פרחוני עם ריחות של סיגליות ומבושם בצורה לא רגילה. האלכוהוליות הגבוהה לא מורגשת בריח באופן מפריע.

הטעם כבר קרוב יותר למצופה - סוכריה על מקל שמודגשת עם האלכוהוליות, אבל מייד לאחר הרתיעה הראשונית מתגלה שכבה שנייה של ריבת תותים ולאחריה קינמון ומינרלים של אדמה חומה מעורבת בפטרול. סך הכל יין טוב מאוד ומעניין. יין מצוין לבשר בגריל, בעיקר צלעות וקבאב כבש.

מחיר 120 שקלים.

ציון: 89.

צילום: יגאל עמר



אדיר קברנה סוביניון "פלטו" 2005

ענבים מחלקת פלאטו בגובה 870 מטרים במרכז הכרמים של כרם בן זמרה.

92% קברנה סוביניון ו-8% שיראז. 24 חודשים בחביות אלון צרפתיות חדשות. משפחות רוזנברג ואשכנזי ממושב כרם בן זמרה הן הבעלים של מחלבת עיזים מפורסמת ושל האדמות בהן גדלים הכרמים, עובדה המאפשרת ליקב הצעיר ליהנות מהיצע איכותי ביותר של ענבים.

צבע היין אדום-שחור-סגול כהה ואטום. פרי שחור שרף ואלון, ציפורן, בשר צייד ומעט מינרליות. ליין גוף מלא, מאוזן וטאנינים מוצקים. היין מוחצן והדוניסטי, הסיימת ארוכה ומהנה. היין ילך וישביח בשנים הקרובות.

היקב הצעיר שהיה לא מוכר הפתיע כשהיין שלו זכה במדליית זהב כפולה בתחרות טרה-וינו 2008 ונבחר ליין הישראלי המצטיין בתחרות.

אין לי ספק שהיקב ימשיך להפיק יינות איכותיים.

מחיר: 180 שקלים.

ציון: 89.

