



שניים מלוריא, שניים מפלם

מאת: עו"ד אורי גלבוע



עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, טעם הפעם ארבעה יינות מעניינים במיוחד: שני יינות מיקב לוריא ושני יינות מיקב פלם. ניתוח, הסיפור שמאחורי עשיית היין, רשמי טעימה וציונים כמובן

הפעם בחרתי להביא רשמי טעימה של שני יינות חדשים מיקב פלם ואת סיפורו של יקב לוריא יקב חדש יחסית, בעל סגנון מעניין וייחודי בליווי טעימות של שני יינות מהיקב.

יקב לוריא

הוקם בלב הגליל העליון, במדרונות הר מירון. ליקב כרמי ענבים בשטח של 180 דונם על אדמת בזלת וטרה רוסה. הכורם של היקב הוא יוסף סייידא, נצר למשפחת חקלאים מתונים, אשר גידל בעבר מטעי פירות. יין היקב הוא יריב לביא, בן כורם, שהחל את דרכו ביקב גרג' ולאחר שנשבה בנפלאות היין, החל לעבוד ביקבים שונים בארץ, והשתלם ביקבים באיטליה ובצרפת. האהבה המשותפת של השניים, וחזונו המשותף, הולידה את יקב לוריא.

לוריא רוג' 2007

היין מיוצר מבלנד ייחודי של 60% ענבי סנג'ובזה, 30% ברברה ו-10% וקברנה סוביניון.

הוא התיישן במשך 18 חודשים בחביות אלון צרפתיות, מחציתן חדשות.

היין בעל צבע אדום בוהק וניחוחות של פירות יער אדומים, אוכמניות ובעל פרחוניות סיגליות בולטת, טאנינים רכים ועדינים וחומציות מרעננת.

יין נחמד ושונה.

מחיר: 100 שקלים.

ציון: 88.



לוריא גראנד וין 2006

90% קברנה סוביניון, 10% קברנה פרנק.

היין מתיישן במשך כשנתיים בחביות אלון צרפתיות חדשות ומבוקבק ללא סינון.

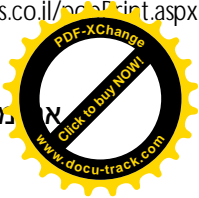
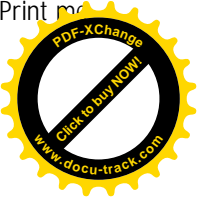
הגראנד וין מיוצר מהענבים הטובים ביותר ביקב.

היין בעל צבע אדום ארגמן, ניחוחות מורכבים וטעמי פירות שחורים, שזיף ודובדבנים, מרווה וזעתר מעט פלפל שחור בעל גוף בינוני וטאנינים חלקים. הסיימת ארוכה ואלגנטית.

היין בעל חומציות מצוינת ועשוי באופן מובהק בסגנון העולם הישן.

מחיר: 175 שקלים.

ציון: 90.



מקווה שהיקב ימשיך לשמור על הסגנון המיוחד שלו ושל יינותיו.

פּלם רוזה 2009



היין מורכב מ- 70% ענבי קברנה פרנק מכרם דישון בגליל העליון ו-30% ענבי מרלו,

הענבים עברו השריה קרה עם הקליפות, למשך כמה שעות לצורך מיצוי צבע הרוזה. התירוש עבר תסיסה קרה במיכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה למשך כמה שבועות, לצורך מיצוי ושמירת הארומות.

היין בצבע ורדרד בגוון פטל בעל ארומות פרי ופרחוניות, מינרליות וחמיצות מרעננת.

לטעמי זהו יין הרוזה הטוב בישראל, ואני מקווה שיקבים רבים ילכו בדרך הזו, של חמיצות ורעננות עם אלכוהול מתון ואיזון נהדר, ללא גלישה לעודף מתיקות.

אלכוהול: 13%.

מחיר: 75 שקלים.

ציון: 89-90.

פּלם סופריורה סירה 2008



100% ענבי סירה.

הענבים ליין זה מגיעים משתי חלקות כרם נבחרות של היקב בדישון ובכרם בן זמרה אשר בגליל העליון.

יקב פלם משיק לראשונה את הפלם סופריורה סירה 2008 מ- 100% ענבי סירה.

"לאחר 6 שנות בציר, בהן נהגנו לערבב אחוז מסוים של ענבי קברנה סוביניון איכותי ליין הסירה, כדי להוסיף נפח ועוצמות ליין זה, הגיעו חלקות הסירה, בבציר 2008 לטעמים, עוצמות, צבע ומורכבות להם ציפנו, המאפשרים לנו להפיק בגאווה יין סירה זני, עם כל מאפייני הסירה הקלאסיים שאנו רוצים לבטא ביין זה", אומר **גולן פלם**, יינן היקב.

היין יושן בחביות עץ אלון צרפתי (85%) ומעט אמריקאי (15%) למשך 12 חודשים.

צבע: אדום עז כמעט סגול. ליין ארומות של פירות יער אדומים-סגולים ומעט שוקולד, חומציות טובה, גוף בינוני וטאנינים חלקים.

בעבר ייצר היקב את היין מענבים מהרי יהודה עם מעט קברנה גלילי.

קשה לי להגיד שהתוצאה לא מצדיקה את השינוי, אף על פי שאני מאוד אוהב את מאפייני הסירה בהרי ירושלים ובכלל אני תמיד בעד ייצור של יינות מענבים הגדלים באזור היקב, אבל עם הצלחה לא מתווכחים - אולי בעתיד מעט ויונייה בסירה כמו בצפון עמק הרון?

מחיר 100 שקלים.

ציון 90.

צילומים: יריב לביא.