

משפחה של גפן

מאת: עו"ד אורי גלבוע



עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי טעם הפעם 12 (!) יינות של יקב פלאם במסגרת השקת יינות הרזרב מבציר 2007 שנערכה ביקב. הוא מסכם: הכישרון, המקצוענות והרצינות של משפחת פלאם ניכרת בכל יינותיהם וגם בארגון אירוע ההשקה והביקור המרשימים. יישר כוח

בשנת 2000 טיילתי בהודו. באחד הימים ישבתי בסן סט קפה שלשפת האגם בפושקר, צפיתי בשקיעה וכתבתי. בסמוך לי ישבה עלמה צעירה, ותוך כדי שיחה על הודו שאלה אותי מה חסר לי בהודו, ועניתי במהירות: "יין". העלמה צחקה ואמרה שקוראים לה גפן ... ניחשתם נכון – זו היתה בתם של **קמי וישראל פלאם**, ואחותם של גלעד וגולן.

הרעיון להקמת יקב פלאם נולד אי שם בטוסקנה- בקיאנטי קלאסיקו בשנת 1996. במהלך סיור מרתק שערכו גלעד וגולן בין עשרות היקבים המופלאים שבאזור, החליטו להקים יקב בוטיק בארץ ישראל, שיישב על חלקות כרמים איכותיות ויפיק יינות ישראלים משובחים. תשוקתו של גולן ליצירת יין החלה עוד בילדותו, בזמן ששיחק בכרמים הניסיוניים של האוניברסיטה ליינות, "דיוויס", בקליפורניה, בה למד אביו.

גולן החל את הקריירה המקצועית שלו בלימודי חקלאות בפקולטה לחקלאות שברחובות והמשיך ללימודי תואר שני ביינות, באוניברסיטת פיאצ'נזה שליד מילאנו. לאחר מכן, השתלם ביקב האיטלקי הנודע, "קרפינטו". תקופה מרתקת זו השפיעה עמוקות על תפיסת עולמו הייננית. מאיטליה המשיך גולן בהתמחות ביקב "טינטרה" שבאוסטרליה, על מנת ללמוד את התנהגות הגפן באקלים חם.

בשנת 1998, חזר לארץ והקים יחד עם גלעד את היקב. היקב מוקם בלב הנוף המרהיב של הרי ירושלים, בפתחת נחל כסלון ויער הקדושים, מחובר לטבע ומשלב איכות יין גבוהה עם שורשיות מרעננת, של הדור השני למשפחת פלאם. אמם, קמי פלאם, בעלת ניסיון רב בעולם העסקים, מצטרפת כמייסדת ושותפה פעילה ותורמת להצלחה.

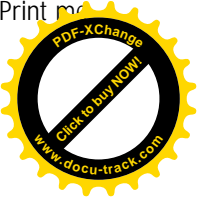
גולן מאמין ש"סוד קסמו של היין וטעמו המשובח טמונים קודם כל במעורבותו העמוקה של היין בגידול הגפנים בכרם ובליויי אישי וצמוד של כל תהליך עשיית היין ביקב עד הביקבוק.

השילוב של אהבת היין, הארץ והרוח הצעירה מוביל את יצירת יינות האיכות של יקב פלאם. התוצאה היא יינות ים תיכוניים מלהיבים, בלב הרי ירושלים מזה עשור.

לאחרונה הוזמנו לביקור ביקב לכבוד השקת יינות הרזרב מבציר 2007 ולהכרות בלתי אמצעית עם היקב ואנשיו.

טעימת חבית

התחלנו את הסיור בטעימת חבית. טעימת יינות מהחבית היא טעימה מרתקת אשר מלמדת על פוטנציאל היינות, אך גם קשה לשיפוט מכיוון שהיינות מאוד טאניניים ובאמצע תהליך ייצורם, כלומר התפתחותם, תלויה בנוסף להתפתחות הטבעית גם בהחלטות היינניות שצפויות להם. על כן מקובל שהציון משקף מנעד אפשרי של התפתחותו. כדאי לזכור שפעמים רבות היין שטועמים מהחבית עתיד לשמש רק מרכיב בתוך בלנד.



קברנה פרנק 2009

קשה לתהות על קנקנו לא ירוק נחמד לא מדהים, בוודאי יכול להוות משלים טוב.
ציון: 87-89.

פטיט ורדו 2009

הענבים מכרם במושב מטע. היין מקסים, עוצמתי, חומצי במידה, יופי של חוט שדרה. יכול לעמוד כיון זני מרתק או כמשלים עוצמתי בבלנד.
ציון: 90-92.

מרלו 2009

דישון עוצמתי, מעט מתוק, סוס פרא שדורש זהירות, אך אין ספק שיכול להניב פרי מרתק.
ציון: 87-93.

קברנה סוביניון 2009

מכרם בן זמרה. פרי ויין יוצא מהכלל, כדאי להתכונן.
ציון 91-94.

קברנה סוביניון 2008

יין טוב מאוד, הרבה יותר מוכן אך נראה פחות מבטיח מ-2009.
ציון: 90-92.

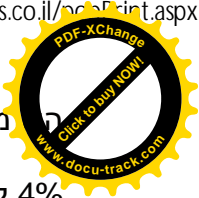
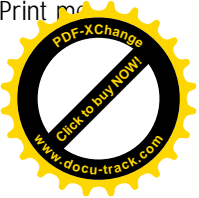
לאחר שהתרשמנו מהפוטנציאל האיכותי של היינות העתידיים, התיישבנו לטעום את יינות בציר 2007 תוך השוואה ליינות מהבצירים 2006 ו-2005.

בציר 2007

"בציר 2007 היה מעניין, מרתק ומאתגר" (בדרך כלל הדרך שבה נוהגים הייננים לכנות בציר קשה).

"בעת לבלוב הגפנים לקראת חודש אפריל ניתן ברד שהוריד בבת אחת את היבול הפוטנציאלי לאותה שנה. מזג האוויר עד יולי היה יציב, למעשה במהלכו ההרגשה היתה שהבציר הולך להיות פנטסטי. בחודשים יולי אוגוסט היו כמה גלי חום קשים שעצרו מעט את ההבשלה הסוכרית בענבים, אולם באזורי הגידול הגבוהים (מועדי הבציר מאוחרים יחסית לשאר אזורי הגידול בארץ), ההבשלה הפאנולית המשיכה להתקדם וכך נוצרו תנאים מצוינים להפקת יינות אלגנטיים עשירים בצבע ובפרי וללא אלכוהוליות מוגזמת".

פלאם מרלו רזרב 2007



מיוצר מ-92% ענבי מרלו הגדלים בכרם יחידי בדישון אשר בעמק קדש.

4% קברנה סוביניון (משתי החלקות בדישון ובכרם בן זמרה) ו-4% פטיט ורדו מהרי יהודה.

הענבים נבצרו ידנית ולאחר פעולות ריסוק הענבים והפרדה הוכנסו עם התירוש למיכלי תסיסה ונשמרו בטמפרטורה קרה למשך 48 שעות תוך כדי ערבוב למיצוי צבע, ארומות וטעמים זניים מובהקים. לאחר מכן הוספו שמרים והתסיסה בוצעה בטמפרטורה של 26- מעלות צלסיוס תוך כדי ערבוב הנוזל התוסס עם הקליפות כ-2-3 פעמים ביום למשך 15 דקות כל פעם.

בגמר התסיסה וכמה שפיות, היין הועבר להתיישנות לחביות מעץ אלון במרתף היקב בטמפרטורה ולחות מבוקרים. משך התיישנות היין בחביות עץ אלון צרפתי חדשות ובנות

שנה לתקופה של 14 חודשים. לאחריה היין עובר תקופת התיישנות בבקבוק לתקופה של כ-10 חודשים.

ליין טעמי אוכמניות, עשבי תיבול, קפה וניל. יין חומציות טובה אלגנטי ומאוזן.

מחיר: 155 שקלים.

ציון: 90.

לצורך השוואה טעמנו את אחיו משנת 2006 ו-2005.

פלאם מרלו רזרב 2006

90% מרלו ו-10% פטיט ורדו.

טעם סגול פטל שחור, פירותי ומאוזן, מרוכז ואלגנטי, תבליני עץ ומעט קפה.

ציון: 90.

פלאם מרלו רזרב 2005

85% מרלו, 11% קברנה סוביניון, 4% פטיט ורדו.

פירות יער משולבים היטב בטעמי מוקה, וניל אדמה קופסת סיגרים ופטרייות כמהין. סיומת ארוכה אלגנטית ומענגת בשיאו אך יחזיק עוד שנים אחדות.

ציון: 91.

פלאם קברנה סוביניון רזרב 2007

87% ענבי קברנה סוביניון, מכרם דישון וכרם בן זימרה, 9% ענבי מרלו מכרם יחידי בדישון שבעמק קדש, ו-4% פטיט ורדו מהרי יהודה.

התהליך דומה למרלו רזרב, אך כאן היישון למשך תקופה של כ-16 חודשים.

תוספת המרלו והפטיט ורדו יוצרת ליין פרופיל טעמים מורכב הרמוני ומאוזן.

טעמי פטל, אוכמניות, עץ ארז, יין אלגנטי, בעל גוף מלא ובעל נוכחות מרתקת.



מ: 155 שקלים.

ציון: 91.

גם כאן טעמנו את אחיו משנת 2006 ו-2005.

פלאם קברנה סוביניון רזרב 2006

87% קברנה סוביניון 10% מרלו ו-3% פטיט ורדו.

דובדבנים, פטל, קינמון וציפורן, גוף מלא, סיומת ארוכה ונדיבה.

ציון: 91.

פלאם קברנה סוביניון 2005

88% קברנה סוביניון, 6% מרלו, 6% פטיט ורדו.

טעמי גרגרי יער, מנטה וטימין משולבים בווניל וקפה. הטאנינים שהיו עוצמתיים משתלבים היטב ומניבים יין מאוזן בעל סיומת ארוכה ומענגת.

ציון: 92.

סיימנו את הטעימה המרתקת באולם הכניסה ליקב עם תקרובת מצוינת ממתבחה של מסעדת מאנטה ריי התל אביבית שהלם אותה ואת חכנו הלום הטעמים וביין לבן מרענן.

פלאם סוביניון בלנק שרדונה 2008

70% סוביניון בלנק הגדל בכרם ייחודי בגליל העליון ו-30% שרדונה מאזור ירושלים.

הזנים מותססים בטמפרטורות נמוכות והיין אינו מיושן בחביות עץ אלון, וזאת כדי לתת מקסימום ביטוי לריחות ולטעמים הראשוניים, בשילוב הריחות והטעמים המתפתחים בתהליך התסיסה והייצור הייחודיים ליין זה.

ליין צבע קש בהיר, ניחוחות של הדרים, תפוח ירוק ופירות טרופיים עדינים ועשבוניות חומציות ופריכות נהדרות. שילוב רענן וייחודי, מעניין ומוצלח,

ציון: 89.

הכישרון, המקצוענות והרצינות של משפחת פלאם ניכרת בכל ינותיהם וגם בארגון ההשקה והביקור המרשימים. יישר כוח.