



## היניה בטוחה

**מאת: עו"ד אורי גלבוע**



ליינות יקבי רמת הגולן יכולת התיישנות גבוהה ויוצאת דופן בנוף היין הישראלי. היקב השיק פסטיבל יינות מתיישנים ייחודי, המאפשר לקהל הרחב הצצה נדירה למרתפי היקב. עו"ד אורי גלבוע השתתף בטעימת אורך של יינות ירדן קברנה סוביניון שהתקיימה במלון היוקרה "ממילא" בירושלים. הוא מתאר את הבורסה של עולם היין הישראלי

הוזמנתי על ידי **יפתח לוסטיג**, הסומלייה הראשי שלמלון היוקרה "ממילא" להשתתף בטעימת אורך של יינות ירדן קברנה סוביניון שהתקיימה במלון.



יפתח פתח את האירוע וסיפר כי במלון הוקם מרכז יין וגורמה שמטרתו לספק מקום לטעימת יינות ישראל בבר היין המציע סדרת טעימות של 5 יינות והסברים מקצועיים מהצוות. בנוסף מוצע תפריט ארוחת טעימות ייחודי של מנות פרי יצירתו של השף **רועי ענתבי** שמותאמות ליינות ספציפיים.

בכוונת המלון לקיים אירועי יין אשר יחשפו את קהל אוהבי היין בארץ לטעימות יין מיוחדות.

על המלון והגסטרונומיה שבו ניתן לקרוא בכתבה המעניינת של הילה אייל "[בר היין של מלון ממילא בירושלים](#)".

לפני הטעימה הטעים אותנו **רועי ענתבי** השף הראשי של המלון במבחר מנות ראשונות שהציגו את כישורו והיצירתיות הרבה שלו. טעמנו נקניקיות ים, עם זוקיני, עגבניות צליות וטפנד זיתים. אנטריקוט כבוש, עם צלפים, חרדל ובצלי פנינה. סיגר ממולא, טחינה ועגבניות מרוסקות. סביצה דג וסלט פאפאיה. שקדי עגל בקרם חציל, פטריות יער וציר עגל. סלט רוסטביף, לפת כבושה,



צ'ילי, ארוגולה, ויניגרט חרדל. ונתח קצבים, חציל קלוי בטחינה, צ'ילי זרעי עגבניות.

השף ענתבי שימש כסו-שף של מאיר אדוני במסעדת "כתית", ובית מדרשו ניכר היטב במנות. לפני כן עבד רועי במסעדת "מול ים", וב"בראסרי".

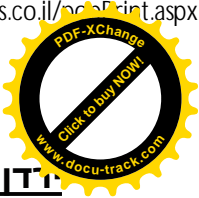
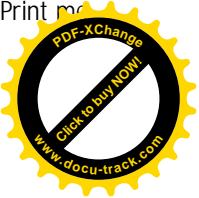
## טעימת היינות

את טעימת היינות הנחה מייקל יינן מהיקב: "כמובילי מהפיכת היין האיכותי בישראל, אנו שמחים להביא לקהל חובבי היין את 'ארץ היין' במלוא הדרה ולאפשר לו להיחשף ליינות היוקרתיים והייחודיים ביותר משנות בציר נבחרות, אשר נשמרו עד כה במרתף היקב".

## ירדן קברנה סוביניון 1997

כאשר יצא יין זה הבטיח רבות ונחשב כאחד היינות הגדולים של היקב. כעת מעבר לשיאו עדיין ניכרת בין חומציות ופירותיות טאנינים רכים ומעט חמצון. מעבר לשיא.

ציון : 87.



### ירדן קברנה סוביניון 1998

כשייצא לשוק נחשב פחות טוב מאחיו משנת 1997, אך כיום מפתיע לטובה, מאוזן אלגנטי, מעט מנטה ואקליפטוס השביח היטב עם השנים.

ציון: 89.

### ירדן קברנה סוביניון 1999

גם יין זה נחשב ילד סנדביץ' בין אחיו הגדול משנת 1997 ואחיו המוצלח שיבוא אחריו. ארומות של קופסת סיגרים וקפה. התבגר יפה וצפויות לו עוד שנים אחדות.

ציון: 89.

### ירדן קברנה סוביניון 2000

שנת 2000 שגילמה בכל העולם את המילניום ואת מעבר המאה התערבבו בה אמונות, אגדות ומציאות של שנה מצוינת. בזמנו נחשב גדול היום עדיין מצוין, טעמי פטריות יער ובשר צייד, חומציות מעולה.

ציון: 90.

### ירדן קברנה סוביניון 2001

כמו אחיו משנת 1998 ו-1999 כשיצא נראה טוב אבל לא גדול, אף על פי שלא הבטיח קיים. היין נשאר אלגנטי, מדויק ועבר היטב את השנים.

ציון: 89.

### ירדן קברנה סוביניון 2002

שנה אהובה עליי במיוחד, אפילו שהרוב מעדיפים את היינות העוצמתיים שיבואו ב-2003 ואת 2000 המפורסם. בעיני איזון נהדר בין אלגנטיות ומורכבות, טעמי יער ואדמה גוף מצוין וסיומת מענגת.

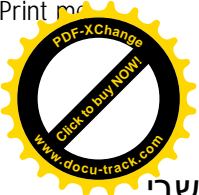
ציון: 91.

### ירדן קברנה סוביניון 2003

בציר 2003 התחיל בחמסנים מטורפים באירופה, שהניבו יינות עוצמתיים או ריבתיים. יין בעל טעמי תבלינים חמים ועשבים ארומטיים, שהולך ומשתבח עם הזמן וצפויות לו עוד שנים של השתבחות.

ציון: 90.

### ירדן קברנה סוביניון 2004



ניי הגדול מכולם.

אלגנטי, חזק, רחב, מנעד טעמים לא רגיל. מתחיל בטעמים של פירות אדומים עובר דרך עשבי תבלין ומסיים בקפה מוקה, אדמה, כמהין, חבל על הזמן.

ציון: 92.

### **ירדן קברנה סוביניון 2005**

כמו 2003 עוצמתי, מוצק, סיומת ארוכה, טעמי שוקולד ודובדבנים. היה מצוין וכך נשאר ועוד ימשיך שנים רבות.

ציון: 91.

### **ירדן קברנה סוביניון 2006**

אמצע הדרך בין העוצמתיים של ה-2003 וה-2005 לאלגנטיים של 2002 ו-2004, מוקדם עדיין לשפוט כיצד יתבגר אבל אין ספק שיהיה משובח גם בפרספקטיבה של זמן.

ציון: 90.

לאחר הטעימה התענגנו על אנטריקוט, קרם ארטישוק ים, עגבניות צליות ושעועיות, בציר בקר ועל מגוון קינוחים.

פוטנציאל ההתיישנות הארוך של יין הוא סימן לאיכותו. יקבי רמת הגולן ממשיכים להוכיח שהינות שלהם מתיישנים בצורה הטובה ביותר בארץ והשנים מוסיפות להם רבדים ומורכבויות מרתקים כמו שאמרנו "מניה בטוחה".