

רב הון - רב השקעה וכישרון

מאת: עו"ד אורי גלבוע



דורון רב-הון, היינן של יקב עמק האלה, ערך טעימה מקצועית של יינות מסדרת Ella Valley , אחת מסדרות האיכות של היקב ב"קפה איטליה". אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, נוכח לדעת בטעימה מהי יינות משובחת תוך השקעת מחשבה ומעוף, הן מן היינות והן מן הפרטים ששמע ממקור ראשון

דורון רב הון, היינן של יקבי עמק האלה, הזמין קבוצה קטנה של עיתונאים למפגש אינטימי בלתי אמצעי במסעדת "קפה איטליה" שקמה במקום בו היתה מסעדת צ'מיצ'נגה הזכורה לטוב, להצגת סידרת ה Ella Valley אחת משתי הסדרות האיכות של יקב עמק האלה (הסדרה השנייה היא ה Vineyard's Choice -vc סדרת הפרימיום של היקב).

אני אוהב את יקב עמק האלה משלוש סיבות:

1. היקב בחר להפיק את כל יינותיו מכרמים של היקב וכרמים נוספים מהאזור, אזור יהודה, תוך התבססות על כורמות מוקפדותוכבוד לטרואר המקומי.
2. היקב מוכיח מאז הקמתו בשנת 1998 רצינות ועקביות שלא מתפתה לאופנות חולפות ולמחירים מטורפים.
3. היינן המוכשר (והמקסים) דורון רב הון משקיע המון כישרון ומחשבה הן בעשיית יינות מצוינים והן בהתייחסות כוללת לעשייה המבוססת על הטרואר המקומי ועל כיווני ההתפתחות הנכונים של היינות בישראל.

על דורון רב הון



דורון בן 36 תושב האזור- גבעת ישעיהו-בעל תואר ראשון בתקשורת מאוניברסיטת בר אילן ותואר B.P.R.A ביינות וכורמות משלוחה של אוניברסיטת Beune, מבורגון שבצרפת.

דורון משמש כיינן היקב מאז הבציר הראשון בשנת 2002. הפילוסופיה שלו: "ייצור יין זו קודם כל אמנות, ורק אחר כך מדע. יין הוא דבר חי ונושם, משתנה וצומח, שכמו יצור אנושי – לא צריך להבין עד הסוף. להיפך, יין טוב משאיר קצת מיסתורין ומקום להפתעות. לכן לא מדובר רק בכימיה – אלא גם בקצת אלכימיה..."

כרמי היקב ממוקמים במושב אדרת בנס הרים ובנתיב הל"ה שמכונה בחיבה על ידי דורון נתיבלה.

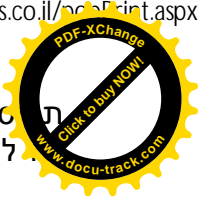
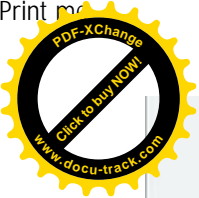
כל היינות להלן כאמור הם מסדרת Ella Valley

עמק האלה שרדונה 2008

מרכיבים: 100% ענבי שרדונה.

30% מהיין שהו במיכלי נירוסטה בלבד, 49% בחביות צרפתיות ו-21% בלבד בחביות חדשות.





תוספת מלולאקטית חלקית. צבע-זהבהב מבריק. ארומה-פרי לבן, פרחוני, נגיעות לימון ותפוח ירוק ברקע של מינרליות וקלייה עדינה.

יין מינרלי ומעודן בעל גוף בינוני מאוזן להפליא, טעם פירותי, רקע של עץ משולב בהרמוניה עם הטעמים. מורגשת ארומה, עשירה ומורכבת.

ביין זה היטיב דורון ל"רקוד על כל החתונות": מצד אחד שהייה בנירוסטה וחביות ישנות כדי לתת לפרי, לפריכות ולמינרליות לנגן, מאידך תסיסה מלולאקטית חלקית וחבית חדשה חלקית כדי להוסיף עיגול גוף וחלקות. יין מהוקצע בעל סיומת ארוכה ומענגת.

יינות במיטבה, אחד מיינות השרדונה הטובים בארץ.

מחיר: 99 שקלים.

ציון: 90.

יקב עמק האלה, קברנה פרנק 2007

מרכיבים: 90% קברנה פרנק, 5% קברנה סוביניון, 5% מרלו.

יישון בחבית עץ אלון צרפתי במשך 16 חודשים. 30% מהן חדשות. צבע-אדום בורדו.

ארומה-פרי אדום, עמוק, מעט עשבי תבלין ושוקולד.

היין בעל גוף מלא, מעט בשל ומדויק, איזון טוב מאוד - מעט מתקתק וחמיצות טובה. הטאנינים משולבים היטב.

אין ביין טעמים ירוקים שפעמים רבות מופיעים בזן זה, ועל כך אמר דורון: "שוחחתי עם אחד הייננים הבולטים בסן אמליון שבבורדו (שם השימוש בקברנה פרנק רב יחסית) והוא אמר: 'אנשי העולם החדש מחפשים כל הזמן את הטעמים הירוקים, אנחנו בבורדו משתדלים ככל יכולתנו להעלימם...'".

ואכן דורון מצליח בכך והתוצאה טובה, על אף ההישג הייני, יש לי הרגשה שהזן מתאים יותר כזן לבלנדים גם אם בפרופורציות גבוהות יחסית.

מחיר: 118 שקלים (ולא 188 כפי שפורסם במקומות אחדים!).

ציון: 89.

עמק האלה פטיט סירה 2007

מרכיבים: 100% ענבי פטיט סירה מכרם אדרת.

יישון בחבית עץ אלון צרפתי במשך 17 חודשים.

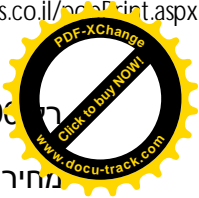
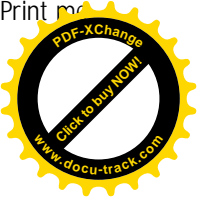
בעבר הזן שימש בעיקר כזן משלים לבלנדים, אך דורון הבחין באיכותם המיוחדת של הענבים בבציר זה ובטח גם לא התעלם מהפריחה המחודשת לה זוכה זן מיוחד זה באחרונה בארץ.

ליין צבע-סגול שחור אטום, ארומה – פרי בשל, דובדבן שחור, שזיף ווניל. היין בעל גוף מלא, פירותי, דחוס ועסיסי, טאנינים מורגשים אך רכים ומשולבים.

בזן זה קל לגלוש לעודף עוצמתיות ופירותיות, אך דורון השכיל לייצר יין בעל איזון מצוין בין העוצמות לבין הרעננות והאלגנטיות. אין ספק שזן זה הוא אחד הזנים המשלימים הטובים ביותר בארץ.

היין מהווה דוגמא יפה לזן ולגידול וליינות נכונה באזורנו.





1,800 בקבוקים יוצרו ממנו.

מחיר: 118 שקלים.

ציון: 90. יופי של יין

אין ספק שבטעימה זו הוכיח דורון יינות משובחת תוך השקעת מחשבה ומעוף. כל הכבוד.