

ברקן על הגובה

מאת: עו"ד אורי גלבוע



בשנה שעברה במאי השיקו יקבי ברקן את סדרת אלטיטיוד 2006. עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי חיכה לשנה הזו, ועתה מסקר את אירוע השקת שלושת היינות החדשים מסדרת אלטיטיוד 2007 ומתאר את הסיבה להצלחה (רמז בכותרת)

לפני שנה בחודש מאי 2009 השיקו יקבי ברקן את סדרת אלטיטיוד 2006

הבאה...". האם היה שווה לחכות? <http://www.israelwines.co.il/ArticleItem.aspx?id=1280>. בסיום הכתבה כתבתי "נחכה לשנה

השנה השיקו יקבי ברקן שלושה יינות: קברנה סוביניון אלטיטיוד רזרב + 412, קברנה סוביניון אלטיטיוד רזרב + 624 וקברנה סוביניון אלטיטיוד רזרב + 720 מבציר 2007.

ההשקה נערכה במסעדה של מלון הבוטיק מונטיפיורי ונפתחה על ידי **שמואל בוקסר** הבעלים והמנכ"ל של היקב. שמואל ציין כי זוהי השנה הרביעית בה מופקת הסדרה, סיפר על ההשקעה הרבה בנטיעות וביקב ובכלל זה הקמת מרכז מבקרים חדש, על נטיעות בהיקפים עצומים מתוך כוונה להיות הבעלים של מרבית כרמי היקב, ועל הגברת השימוש במים מושבים.

בוקסר התייחס בפירוט לגידול הרב בנטיעות שבחלקו מגדיל את שטח הכרמים ובחלקו כתחליף לכרמים נגועים בוורוסים.

מי ישתה את כל היין בהתחשב בצריכה הנמוכה יחסית לנפש? בוקסר מאמין שניתן להכפיל את מכירות היקב בחו"ל.

הייחוד של יינות הסדרה

ההשקה לוותה בטעימת מנות מצוינות ממיטב מטעמי המסעדה. צוות הייננים **אד זלצברג** - היינן הראשי, **יותם שרון ועירית בוקסר-שנק** הציג את הסדרה

"סדרת **אלטיטיוד רזרב** מהווה חריגה מתפישת עבודה של עירוב ענבי חלקות שונות להשגת המיטב מהיין. נוכחנו שאנו ניצבים בפני יינות אשר מהווים, כל אחד בפני עצמו, יין שלם ומאוזן; ועם זאת מייצגים שלושה ביטויים שונים ומרתקים של זן הקברנה, מאותה שנת בציר, מכרמים שההבדל העיקרי ביניהם הוא גובהם מעל פני הים.

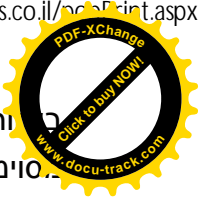
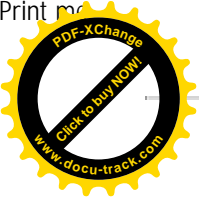
בחירתנו לכנות את היינות על פי גובה הכרם אינה מקרית. המונח "טרואר" רב-מסתורין וכולל בתוכו גורמים רבים. אולם לא רבים יחלקו על כך שבאזור חם כשלנו, האקלים הספציפי לכל חלקה הוא בעל ההשפעה המכרעת ביותר על איכות הפרי; ואילו הגובה הוא הגורם המשמעותי ביותר המשפיע על אותו אקלים. לכן מצאנו שבגידול היינות על פי גובה הכרמים היא הגישה המעניינת והאינפורמטיבית ביותר".

בציר 2007

בציר זה התאפיין בעונת גידול בעייתית באזור השפלה ומאתגרת באזור הצפון.

שילוב של התערורות מוקדמת, ברד באזורים החמים שהוביל להפסדי יבול וחמסינים בזמן ההבשלה באזור הצפון הולידו אתגר אמיתי בקביעת מועד הבציר.





ור הגליל, התארכות הימים החמים הובילה לעצירת ההבשלה ואף במקומות הסוימים לירידה ברמת הסוכרים. תופעה בהחלט קשה להבנה שהצריכה מעקב צמוד ומורט עצבים. אך התופעה המעניינת אולי מכולם היתה המשך תהליך ההבשלה הפנולית גם כאשר עליית רמת הסוכרים נעצרה. דבר שאיפשר לבצור ענבים בשלים ארומתית ופנולית אך עם רמות סוכר מתונות ללא צורך להגיע לרמות אלוהול של למעלה מ-14% כמו בשנים עברו.

אופן עשיית היינות היה דומה למדי בשלושת היינות: תסיסה חמה למדי שהמשכה בהשריה ארוכה על הקליפות - שלושה עד ארבעה שבועות. היינות יושנו בחביות, מרביתן חדשות מאלון צרפתי, למשך תקופה של 14 חודשים; מתוך כוונה לשמור על בהירות אופי הפרי ולא לטשטש את הביטוי המקורי של כל כרם. היינות יושנו עוד מספר חודשים טרם הביקבוק.



קברנה סוביניון אלטיטוד רזרב + 412

100% קברנה סוביניון מכרם אבני-איתן, דרום רמת הגולן ומכרם דיסון, עמק קדש (10%). גובה הכרם העיקרי: 412 מטרים.

גוון היין רובי-ארגמני, דחוס למדי. היין בעל שפע פירות שחורים - קאסיס ותות עץ שחור, מעט ריבתי עם נגיעה של מנטה ותבליני אלון מתוקים, ומעט טימין. בפתחה ריח חם עם אלוהוליות קלה שחולפת לאחר זמן קצר, טאנינים מודגשים. הסיימת ארוכה וטובה.

מבין השלושה הוא הנגיש ביותר כעת.

מחיר: 135 שקלים.

ציון: 89.

קברנה סוביניון אלטיטוד רזרב + 624

100% קברנה סוביניון מכרם עלמה בגובה 624 מטרים.

ליין גוון אדום-סגול, שחור. האף חושף פרי שחור בשל ושופע, פטל ודובדבנים שחורים, עם וניל, קינמון וציפורן, נגיעה של שוקולד לבן.

הפה מציג פרי מרוכז ורב עוצמה, דובדבן שחור, פטל וקאסיס. לואיזה יחד עם תבליני צ'אי הודי מתקתקים וקפה.

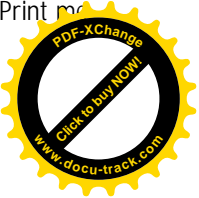
ליין טאנינים מוצקים אך מעודנים והסיימת הרמונית.

מבין השלושה, זהו היין האלגנטי יותר.

מחיר 135 שקלים.

ציון: 90.

קברנה סוביניון אלטיטוד רזרב + 720



10 קברנה סוביניון מכרם דובב בגובה 720 מטרים

הגוון סגול-ארגמן עמוק, כהה ודחוס.

ליין זה אף "קריר", עם קאסיס, שפע מנטה ואקליפטוס, עם רמזים לווניל ואגוזי קשיו ושרפי אלון, פרי מרוכז, אדום-שחור: פטל, קאסיס ודובדבנים בשלים עם נגיעה של עשבוניות ירקרקת. היין בעל טאנינים עוצמתיים ומחוספסים שילכו ויתרככו עם הזמן. הסיומת ארוכה מאוד ומענגת.

אין ספק שהיין נושא את חתימת ה"טרואר" הייחודי של הר גודרים, והיה בהחלט שווה לחכות לו.

מחיר: 135 שקלים.

ציון: 91.

צוות הייננים של היקב מוכיח ברציפות לא רק להעניק לנו יינות הנותנים תמורה מעולה לכסף, אלא גם יינות פרימיום מצוינים.