

יישר ממועדון הים התיכון

מאת: עו"ד אורי גלבוע



יקבי כרמל צועדים צעד נוסף עם השקת יין המדיטרניאן 2007. עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, השתתף בהשקה שנערכה ביקב כרמל בזכרון יעקב, טעם מבחר יינות ואת כוכב האירוע כמובן, והוא מביא את רשמיו

ביום חמישי האחרון הוזמנו למסיבת עיתונאים ביקב כרמל בזכרון יעקב לצורך השקת יין המדיטרניאן. היין הינו בלנד המבוסס על זני ענבים ים תיכוניים. ומתאים במיוחד לאקלים הים תיכוני שלנו. תפיסה זו רואה לנגד עיניה את סגנון הייצור המקובל בעמק הרון בדרום צרפת.



לפני ההשקה נערך סיור ביקב שהדגיש את השינוי המהותי שעבר היקב בשנים האחרונות: שיפוץ נרחב תוך שימור אלמנטים היסטוריים של המבנים והמרתפים, הקמת מרכז תרבות יין בניהול רות בן ישראל המרכז מנסה לקחת את נושא הביקור צעד קדימה, קבוצות מבקרות חוות ביקור מקיף ומעמיק יותר, הקמת ביסטרו בשטח היקב ובעיקר שיפור איכותי מתמיד של הפרי בעזרת תגמול של הכורמים בגין איכות, נטיעה של זנים חדשים ושיפור ניכר של איכות היינות וגיוונם.

הביקור החל במיכלי התסיסה ובמרתפי החביות, שם טעמנו ויונייה 2009 בשני אופני עשייה: הראשון ללא חבית כלל, והשני לאחר יישון בחביות עץ אך ללא תסיסה מלולאקטית. בעיקרון אינני אוהד נלהב של זן זה, כיון זני, אך חשוב שהוא משלים נפלא לסירה ובבלנדים ים תיכוניים.

מעניין היה להיווכח בהבדלים המשמעותיים שהזן מניב בשני האופנים. כפי שאתם מנחשים אהבתי יותר את היין ללא חבית, אפילו שבהמשך טעמנו את ויונייה 2008 בבקבוק שהיה שילוב טוב בין שני הסגנונות.



לאחר מכן התכנסנו לטעימת חבית של ארבעה יינות מבציר 2008 - קריניאן טוב מאוד ופטיט סירה עוצמתי ומרשים - שניהם יכבו בוודאי בסדרה האזורית ואולי גם במדיטרניאן של 2008. הנוספים - שני אופנים של שיראז קאיומי: האחד רק שיראז והשני עם 3% ויונייה. לא ייאמן איך כמות קטנה כל כך משפיעה על היין לטובה באופן מובהק.

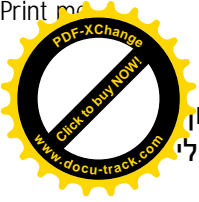
כוכב האירוע - המדיטרניאן 2007

ליאור לקסר, היין הראשי של יקבי כרמל הציג את היין: "היין מייצג תפיסה ייננית המושפעת מן העולם הישן, ולצורך יצירתו נבחרו זנים אשר מציגים התאמה מיטבית לאקלים הים תיכוני השורר באזורנו. הוא שם דגש על אלגנטיות ואיזון בין הפרי לטאנינים ולרמות החומצה".

היין מורכב מ 37% ענבי קריניאן מכרמים מבוגרים באזור זכרון יעקב, 26% ענבי שיראז מכרם רמת ערד, 20% ענבי פטיט ורדו מכרם עלמה בגליל, 15% ענבי פטיט סירה מכרם מבוגר בהרי יהודה ו 2% ויונייה מכרם הזית הבודד שבגליל. הפרי של כל כרם עבר תסיסה והתיישנות בנפרד למשך שבעה חודשים. לאחר מכן עורבבו ביחד והיין הוחזר לתקופת התיישנות נוספת של שמונה חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות, מרביתן ישנות.



החורף שקדם לבציר 2007 היה קר יחסית, אך, כמות המשקעים היתה נמוכה מהמוצע הרב שנתי. חודש פברואר היה חם מהרגיל דבר שהביא להתעוררות מוקדמת של הגפנים. עקב הקדמת הבלבוב החל בציר 2007 מוקדם בכמה ימים ביחס לשנים קודמות ונמשך עד לחודש נובמבר. זהו אחד הבצרים הארוכים בתולדות יקבי כרמל. היבולים היו נמוכים מאלה של בציר 2006 ואיכות הענבים היתה טובה מאוד והביאה ליצירת יינות עשירים ומאוזנים.



טרניאן מתאפיין בגוון סגול עמוק ובניחוחות של דובדבנים שחורים, תבלינים, עור וכמהין. היין בעל גוף
א וסיומת ארוכה ומהנה. היין אלגנטי ומעניין ביותר. היין שטעמנו נפתח חמש שעות לפני הטעימה ואין לי
ספק שאף על פי שנהייתי ממנו מאוד כבר עתה הוא יילך וישביח עוד שנים אחדות.

מחיר 150 שקלים.

ציון: 91.



היין מצטרף לקלאב מד "מועדון" של יינות ים תיכוניים המתאימים כל כך לאזורנו,
ולשמחתי גם ממשיך את הקו שכרמל התחילו בלימיטד אדישן ובמידה מסוימת גם
בקאיומי, של יינות אלגנטיים בסגנון קרוב יותר ל"עולם הישן". המשיכו כך !

לתיאור היין על ידי אנשי היקב - ליחצו כאן