

## מספר 1 ליקב מספר 1

מאת: אורי גלבווע



יקבי רמת הגולן ערכו בפסגת הר בנטל אירוע לעילא ולעילא שהולם את הסיבה למסיבה - השקת ירדן קצרין 2004 - היין השישי בשושלת יינות קצרין. אורי גלבווע השתתף, טעם והמליץ. סיקור האירוע, ניתוח היינות וגם ציונים היישר מפיו (ומאפו). במילה אחת: שאפו!

ירדן קצרין הוא יין הדגל של יקבי רמת הגולן, יין אדום המיוצר אך ורק בשנות בציר יוצאות דופן, בעבר יוצר בשנים 1990, 1993, 1996, 2000 ו-2003. לא ייפלא אפוא שהשקתו מעוררת עניין רב בקרב חובבי היין בישראל, וכראוי ליין מיוחד זה ערכו יקבי רמת הגולן השקה מאלפת באזור גידולו בלב הכרמים הצפוניים של היקב בהר בנטל.

ההשקה שתוכננה לתחילת חודש ינואר נדחתה עקב מבצע "עופרת יצוקה" ונערכה אמש 16.2.2009.

הוטסנו למחניים. במהלך הטיסה הוגש בלאן דה בלאן מבעבע ומקסים שהנעים לנו את הטיסה הקצרה. נחתנו במחניים ולאחר כיבוד קל נסענו באוטובוס למסעדת "קופי ענן" בהר בנטל, שם נערכה ההשקה.

בדרך סיפרה **ענת לוי-רושנסקי**, מנכ"לית היקב על מצוקת המים הקשה ברמת הגולן, וציינה שאם תימשך תגרום לצמצום בגידול התפוחים ואולי אף לצמצום בגידול הכרמים.

העפלנו להר בנטל לתצפית בהדרכת **ויקטור שונפלד**, היינן הראשי של היקב, על כרמי היקב באזור ההר ועל קונטירה בצד הסורי. הקור המקפיא הבריח אותנו במהירות לתוככי המסעדה החמימה.



מסעדת "קופי ענן" ללא ספק המסעדה הגבוהה בישראל 1165, שמה ניתן לה עת היה קופי ענן, מזכ"ל האו"ם וכמשחק מילים של שמו ושל היות המסעדה בלב העננים.

### טעימת היינות

ענת לוי-רושנסקי פתחה את ההשקה ולאחריה הנחה ויקטור שונפלד טעימה מרתקת של תשעה יינות:

#### הקבוצה הראשונה

קבוצה הראשונה יינות בציר 2000 בה חודש יולי היה חם ביותר, הבציר נחשב איכותי מאוד.

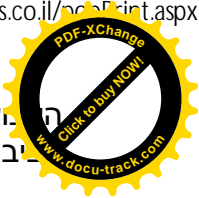
1. **ירדן מרלו 2000** – המרלו בשל רך ועגול עם נגיעות טימין ותפוז. **ציון: 89.**

2. **ירדן קברנה סוביניון 2000** - יין בעל גוף מלא, דובדבנים בשלים ועשבי תיבול - יין מצוין שיהיה במיטבו עוד שנים אחדות. **ציון: 91.**

3. **ירדן קצרין 2000** - פנינה אמיתית! בנוסף לטעמי הפרי מאופיין בניחוחות טבק ותבלינים גוף מלא וסימונת ארוכה מאוד. עדיין רחוק משיאו וילך וישביח. כשהושק הקצרין היה קרוב במאפינו לירדן קברנה, אך עתה, לאחר שנות היישון כל אחד מהם התפתח באופן שונה ומרתק. **ציון: 93.**

#### הקבוצה השנייה





התאגדות היצרנים הישראלים 2003 שהיה בציר מיוחד, חורף קר ורטוב במיוחד, אחריו יב קר מהרגיל

ואחריו חודש מאי חם מהרגיל וטמפרטורות יציבות שהסתיימו בבציר ארוך במיוחד 17-שבועות איפשרו בציר בתנאים אופטימליים, והדבר ניכר בשלושת היינות המצוינים האלה:

4. **ירדן מרלו 2003** - למרלו מאפייני זיתים ירוקים ודפנה. **ציון: 90.**

5. **ירדן קברנה סוביניון 2003** - יין מרוכז מאוד ועז טעם. **ציון: 92.**

6. **ירדן קצרין 2003** - מאופיין בניחוחות פירות יער בשלים, עשבי תיבול ואדמה. יין נפלא שרק מתחיל לתת את יכולותיו. אשמח לטעום את שלושתם בעוד כמה שנים ולראות את כיווני התפתחותם. **ציון: 93.**

### הקבוצה השלישית



הקבוצה השלישית ובהם כוכב ההשקה, שנת 2004 היתה במידת מה הפוכה מ-2003. אמנם לשתייהן קדם חורף גשום, אך בעוד שבשנת 2003 חודשים מרץ-אפריל היו חמים מהרגיל וגרמו להתעוררות פקעים מוקדמת. במאי הצימוח התאזן, ב-2003 היה מאי חם שאיזן את קור האביב ואילו ב-2004 מאי היה קר מהרגיל והשיב את קצב הצימוח למסלולו. ב-2004 היה בציר קצר בהרבה מ-2003, כ-11 שבועות, אך בציר איכותי ביותר.

7. **ירדן מרלו 2004** - המרלו כאחיו משנים קודמות בעל ניחוחות פירות דובדבנים, קליפת תפוז, עלי דפנה ואפילו מעט צ'אי הודי. **ציון: 91.**

8. **ירדן קברנה סוביניון 2004** - בקברנה ניחוחות גרגרי יער בשלים ועשבי תיבול סיומת ארוכה ומענגת. **ציון: 92.**

9. **ירדן קצרין 2004**

### **ירדן קצרין 2004**

יקבי רמת הגולן השיקו את יין הדגל – ירדן קצרין 2004 – השישי בשושלת יינות קצרין. ענה לוי רושנסקי, מנכ"ל יקבי רמת הגולן, **לכתבה המלאה**

היין מורכב מ-94% קברנה סוביניון ו-6% מרלו. הענבים הגיעו מהכרמים המובחרים ביותר של היקב במרכז ובצפון הגולן- אל רום, אלוני הבשן, תל פארס ואורטל וכרם רמות נפתלי, בגליל העליון. היינות מהחלקות השונות יושנו בנפרד בחביות עץ אלון צרפתי חדשות, במשך 18 חודשים. לאחר מכן בוצע המיזוג הסופי של היין והוא הוחזר לחביות לשישה חודשים נוספים.

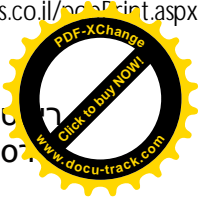
ליין 15% אלכוהול! הוא מפגין ניחוחות של פרי שחור בשל עם רבדים של אדמה וטבק בשילוב רמזים של קליפת תפוז ועשבי תיבול טריים. היין עמוק, מורכב, עשיר בטעמים ובעל גוף מלא, מאוזן ובעל סיומת ארוכה. היין מורכב ומרתק בעיניי, אפילו יותר מקצרין 2003, והוא יילך ויתפתח שנים רבות. לא אתפלא אם ייחשב כיום הטוב ביותר שיוצר בישראל עד כה.

**ציון: 94!**



לאחר הטעימה יצאנו לשאוף מעט אוויר צח (וקררר...), בעוד הצוות של היקב עורך את השולחנות לארוחת צהריים בניצוחו של **השף חיים כהן** יחד עם **השף עמוס שיאון** ממסעדת "הלנה" מקיסריה וצוות המסעדה.

למנות ראשונות קיבלנו רביולי בצל ולימון בקונסומה –מרק צח –עדין ביותר, קרפאצ'ו דלעת פרוס דקיק ועליו מוצרלה ונבטי חמניות וצ'ילי, סביצ'ת לוקוס נפלאה מוגשת על לבבות ארטישוק ועלי ארוגולה, סינטה כבושה קלות בחומץ בלסמי מיושן, שמן זית ועלי ריחן וסלט ירוק עם אנדיב. המנות הראשונות לוו בשני ינות לבנים מהבציר האחרון – גמלא סוביניון בלאן 2008 ו**ירדן גוורצטרמינר 2008**, שניהם הלמו היטב את המנות הראשונות- הסוביניון פריך, מינרלי ועוקצני כראוי, והגוורץ פרחוני ומבושם. פתיחה ראויה לארוחה מעולה.



הוא זעפרן ומח עצם הוגש כמנת ביניים, ולמנה עיקרית הוגש ראגו לחי נפלא שהוגש על פולנטה מקורי  
יס טרי! ושמן כמהין - מנה מעולה שהלמה היטב את כוכב ההשקה קצרין 2004.

על אף שהייתי מלא ומבושם, בשלב הזה לא ויתרתי על הכנאפה המשובחת שהוגשה עם חלבה משכם  
וטראפס שוקולד, ובלוויית גולן מוסקט 2008 מרענן וקליל.



לאחר הארוחה רצנו בגשם שוטף לאוטובוס שהסיע אותנו לשדה התעופה במחניים, והביתה.

אין ספק שיקבי רמת הגולן הרימו אירוע מתוקתק לעילא שהולם את "קצרין 2004" המדהים. "שאפו!"

**פברואר 2009**