

## אהבה מרקנאטי

**מאת: עו"ד אורי גלבע**



עו"ד אורי גלבע, מבקר היין הראשי של היין חגג את יום האהבה בהשקה חגיגית של יינות הרזרב של יקב רקנאטי. הארוחה בליווי היינות שנערכה במסעדת "הסלון" בניצוחו של השף חנוך בר שלום, תיאור היינות, הציונים והפרטים המלאים

ב-14 בפברואר הוזמנו לחגיגה כפולה: השקת ספיישל רזרב 2006 וספיישל רזרב 2008 white של יקב רקנאטי ולחגוג את יום הוולנטין (חג האהבה). ההשקה נערכה במסעדת "הסלון" והארוחה הונחה על ידי השף חנוך בר שלום.

### רקנאטי ספיישל רזרב 2006

יין הדגל האדום של היקב.



היין מורכב מהענבים המובחרים של היקב. 88% ענבי קברנה סוביניון מכרם קדיטא ו-12% ענבי מרלו מכרם מנרה. שני הכרמים שוכנים בגובה ממוצע של 800 מטרים מעל פני הים. האקלים הקריר השורר שם והאדמה הסלעית והמנוקזת היטב יוצרים תנאים אידיאליים לגידול זנים אלו.

היינות התיישנו בנפרד ארבעה חודשים, לאחר שהם הוכן הבלנד הסופי שהוזרר לחביות צרפתיות חדשות למשך 19 חודשים.

שנת 2006 התאפיינה בעונת אביב יבשה יחסית שהובילה לצימוח מרוסן ולהתפתחות של אשכולות פרי קטנים ומרוכזים. עונת הקיץ היתה נטולת חמסינים כמעט, וכתוצאה מכך הבשלת הפרי הייתה רציפה ואיכותית. הבציר התאפיין ביבולים נמוכים ובפרי קטן ומרוכז, עשיר בטעם ובצבע.

ליין צבע אדום סגול, ניחוחות שוקולד ושזיף שחור, פרי אדום בשל עשבי תבלין, טעמי פירות אדומים מודגשים כמעט ריבתיים, אוכמניות, פטל ודובדבנים שחורים וניל וטוסט. היין מודרני ומרוכז ובעל סיומת ארוכה.

מחיר: 179 שקלים.

ציון: 88.



### ספיישל רזרב 2008 White

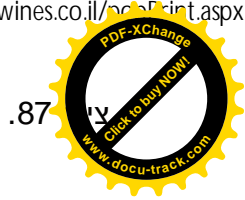
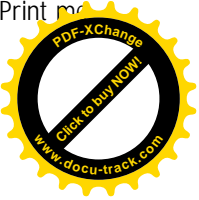
עמיד להיות יין הדגל הלבן של היקב. היין מורכב מהזנים ויונייה ושרדונה מחלקות היקב המובחרות ביותר בכרם מנרה, ומכרם סוביניון בלאן ותיק מכרם בן זמרה.

גובה החלקות כ-800 מטרים. ההבדל הניכר בין טמפרטורת היום והלילה מוביל לתנובת פרי איכותית. היין התיישן שמונה חודשים בחביות עץ אלון מברגון.

התוצאה - יין בעל גוף מלא ועשיר. ליין ניחוחות אפרסק ופרחים לבנים, ג'ינג'ר ואשכולית.

מאוד אהבתי את הרעיון של בלנד על לבן המשלב את הפריכות של הסוביניון עם העגלגלות של הווינייה והגוף ויכולת ההתיישנות של השרדונה. נראה לי כי היה מקום לבצור את הענבים יותר מוקדם, ואולי אף להפחית תסיסה מלולאקטית בדרך אל הדרך נכונה. אני בטוח שעם השנים והניסיון של הייננים המוכשרים היין יקיים את ההבטחה הגלומה בו.

מחיר: 139 שקלים.



.87

## התאמת היינות למנות



לאחר הטעימה הוזמנו לארוחה נפלאה מעשה ידיו של השף הצנוע **חנוך בר שלום** שכבר כיניתי את מטבחו בעבר מטבח של "טרואר" מטבח שמחובר למקום ולהשפעות של מטבחים שנמצאים כאן: פרסי, טורקי, ערבי, ואחרים. אוכל נינוח, שמח טעים, מנחם ומפנק.

ליין האדום הותאמו :

אוכף טלה צלוי עם טימין ומקלות קינמון מוגש על מצע של פוקאצה וקרום שקדים

פרוסות של חציל בלאדי צלויות מוגשות עם יוגורט כבשים, נענע ושום

פלפלים קלויים בתחמיץ של גינג'ר וטימין

סלט של לבבות חסה רוקט וקולרבי

ליין הלבן הותאמו:

קוסקוס עם שרימפס ברוטב סרטנים

סלט אבוקדו עם ראשד, צנוניות ובצל ירוק בשמן זית ולימון,

סלט של אנדיב צלוי עם פרמזן וצימוקי קורינט בבלסמי ושמן זית



גם מקומם של הקינוחים לא נפקד ביניהם: עוגיות, תותים טריים, חלווה שמית, פטיפורים טעימים ועוד.

הספשייל רזרב הוכן בעיקרו על ידי היין הקודם לואי פסקו אבל כבר בכיוונו ניכרת ידם של היין הראשי **גיל שצברג** ושל היין **עידו לוינסון** שהספקנו להיווכח בחותמם המוצלח ביינות הרגילים של היקב, ואני בטוח שאת כישרונם נראה גם ביינות הספיישל רזרב הבאים.