

השקת E - יין הדגל של עמק האלה

מאת: עו"ד אורי גלבוע



עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי השתתף בהשקת יין הדגל של יקבי עמק האלה E, שכללה טעימה של יינות היקב שזכו במדליות בתחרות היינות של מגזין היין DECANTER. רשמי טעימה, בליווי תיאורי היין וציונים

יקבי עמק האלה השיקו באירוע חגיגי ביקב לידידי היקב ולעיתונאים את יין הדגל שלהם E באותה הזדמנות את זכייטו במדליית זהב בתחרות **DECANTER** של מגזין היין הנחשב.

יחד עימו זכו בציון לשבח יין הסירה, במדליית ארד יין השרדונה ובמדליית כסף יין הקברנה פרנק של היקב. באותו אירוע טעמו המוזמנים את כל היינות הזוכים, ובפתיחת האירוע גם את **השרדונה ללא עץ 2007** עליו כתבתי בהנאה בעבר.



לאחריו טעמנו את היינות הזוכים כששיא הטעימה היה יין הדגל החדש של היקב.

רשמי טעימה

עמק האלה, שרדונה 2008

100% ענבי שרדונה מענבים מכרמי היקב באזור.

30% מהיין שהה במיכלי נירוסטה בלבד, והשאר בחביות אלון, חלקן בלבד חדשות. רק חלק מהיין עבר תסיסה מאלולקטית. השילוב יצר מחד פריכות ומינרליות ומאידך גוף וחלקות.

ליין צבע-זהבהב מבריק, ארומה של פרי לבן, פרחוניות, נגיעות של לימון ותפוח ירוק ורקע של מינרליות וקלייה עדינה.

הגוף בינוני ומאוזן היטב על רקע של עץ המשתלב בהרמוניה עם הפירותיות ולא משתלט עליה. יין מהוקצע בעל סיומת ארוכה ומענגת.

יין מצוין.

מחיר 89 שקלים.

ציון: 90.



עמק האלה, קברנה פרנק 2007

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

יישון בחבית עץ אלון צרפתי במשך 16 חודשים, 30% מהן חדשות.

ליין צבע-אדום בורדו, ארומה של פרי אדום, עמוק, מעט עשבי תבלין ושוקולד.

ה גוף מלא, מעט בשל ומדויק. יין בעל איזון טוב מאוד, מעט מתקתק ובעל חמיצות טובה, טאנינים משולבים היטב.





בין טעמים ירוקים שפעמים רבות מופיעים בזן זה.

מחיר: 118 שקלים.

ציון: 88.



עמק האלה סירה 2007

מרכיבים: 100% ענבי סירה.

יישון בחבית עץ אלון צרפתי במשך 16 חודשים.

צבע - אדום שחור. ארומה - פרי שחור, סיגליות ותבלינים מתוקים – ציפורן ווניל.

גוף - מלא ומורכב, בעל סימנת מתמשכת.

מחיר: 118 שקלים.

ציון: 89.



E- 2006 האלה - עמק

היין מורכב מענבי סירה, קברנה סוביניון, מרלו וקברנה פרנק שנבצרו בחלקות שבאדרת, קיבוץ נתיב הל"ה ומכרם נס הרים, כולן בעמק האלה.

היינותמהחלקות השונות התיישנו בנפרד למשך שנה בחביות עץ אלון צרפתי ולאחר ביצוע הבלנד חזרו להתיישן יחדיו לעוד 8 חודשים נוספים, ולאחר מכן עברו יישון של למעלה משנה בבקבוק.

דורון רב-הון, היין המוכשר של היקב, תיאר את היין: "סדרת ה-E היא סדרה שכוללת את התמהיל השלם של איזור הגידול של עמק האלה ומגוון זני המובחרים. ה-E היא האות הראשונה של Ella Valley ומכאן שם הסדרה. זה לא סוד מהם הזנים בסדרה, אך זה לא הסיפור! היין כאוסף חלקיו הוא גולת הכותרת.

"יין מאוזן להפליא, מורכב ובעל רובדי עניין, הן בארומות והן בעת הטעימה. חגיגה של ממש, ביחד עם שמירה על איפוק ואלגנטיות שכל כך חשובים לנו ביקב".

צבע - אדום בורדו.

טעמים וארומות של שזיף בשל, קאסיס ופירותיות שנתמכת בארומות האלון, מעט טבק, מנטה ומתיקות קלה ומינרליות מאזנת.

גוף - מלא, מאוזן, עתיר שכבות של טעמים. טאנינים רכים ובשלים.

טעם מסיים ארוך ואלגנטי.

עיצוב הבקבוק בשחור בוהק עם כיתוב מינימלי מרשים באלגנטיות שלו ומזכיר עיצוב יפני במיטבו.

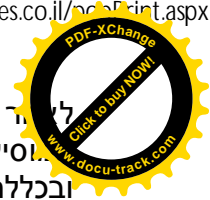
במהלך ההשקה התרעמתי על כך שכל היקבים מתיישרים עם מספר יקבים קטנים שהגיעו עם יינות הדגל שלהם למחיר של \$100, דבר שבסופו של יום יכול לפגוע בתעשייה כולה בעיקר בתחרות בחו"ל. האם יקב עמק האלה שהקפיד לתמחר את יינותיו בתמחור הוגן נאלץ "לישר קו" ?

אני תקווה שהיקבים ובכלל זה עמק האלה יעצרו את הסחף, גם ביינות מצוינים כמו יין זה.

מחיר: 380 שקלים.

ציון: 91.





ל... ה... הטעימה הצטרפנו לקהל ידידי היקב ל"מסיבה" שבמהלכה נהנה הקהל
ל... מסיקה טובה שניגנה להקה ולטעימת מטעמים שהוגשו יחד עם כל יינות היקב
ובכללם "חתן השמחה". אירוע מושקע בטעם טוב שראוי ליינותיו הטובים של
היקב.