

## השקת סדרת רכסים של סגל ב"נוה צדק - מקום של בשר"

**מאת: עו"ד אורי גלבו**

בשבוע שעבר השיקו יקבי סגל את סדרת רכסים בהיכל הבשר "נוה צדק-מקום של בשר". עו"ד אורי גלבו יצא לטעום את היינות החדשים ואת הבשר שליווה אותם.



בשבוע שעבר השיקו יקבי סגל את סדרת רכסים בהיכל הבשר "נוה צדק-מקום של בשר" מקום מתאים מאין כמוהו להשקת יינות אלה.

את הטעימה פתחנו על המרפסת של המסעדה בשעת בין ערביים תל אביבית עם כוס שרדונה מרום גליל של היקב בלויית קרוסטיני של סלמון מעושן ושל טרטור פילה וקציצות סרטנים.

את ההשקה פתח שמואל בוקסר מנכ"ל היקב שסיפר על תוכניות היקבים (ברקן וסגל) הגדלת הנטיעות ומעבר מוגבר לבעלות על הכרמים (1610 דונם בבעלות היקב, מול 120 בחוזים עם מגדלים), על רכישות של מכונות משוכללות לשאיבה ולטיפול בין ועוד.

אבי פלדשטיין היינן המוכשר של היקב הנחה את הטעימה במצב רוח מרומם, אבי הסביר את הפילוסופיה שלו - הפחתת תקופת היישון בחבית, הדגשת מאפייני הטרואר ושמירה על אלגנטיות היין.

### טעימה ראשונה:

#### רכסים. דובב מרלו 2006



100% ענבי מרלו מכרם דובב, הכרם ממוקם על פסגת הר גודרים שבמרום הגליל על גבול הצפון בגובה 740 מטר, על אדמה חרסיתית רדודה מעל מסלע גירי ועם פני שטח אבניים.

ירידת אויר קר מאוד בלילה לאזור הכרם ומיקומו על פסגת הר ועל-פני-אוכף, ונזירות הקרקע והאקלים מבשילים ענבי מרלו המאחדים ריכוז, עוצמה ואלגנטיות. עונת הגידול 2006 התאפיינה בברד כבד ומפתיע שניתך בגליל העליון בסוף אפריל, פגע בפרחים, בשריגים ובבדים. באמצע אוגוסט היה עומס חום, טמפרטורה ולחות גבוהים בהרבה מן הרגיל, שתקעו את ההבשלות ברחבי הארץ.

מה שלא עשה הטבע, עשה האדם. מלחמת לבנון השנייה פרצה בדיוק בחודשי ההבשלה והפכה את אזורי הכרמים הגבוהים לשטח צבאי סגור, מה שהקשה על תגובה אפשרית לקשיי האקלים. בדיעבד הסתבר שמי שניצל מפגיעה היו כרמים גבוהים בלבד. באופן מפתיע היבול היה מושלם ונטול פגיעה.



היין עבר השריית זגים ארוכה בת 33 יום. ויושן ב-80% בחביות צרפתיות ו-20% בחביות אלון אמריקאי בקליה מיוחדות, להקניית ארומות וניל עשירות ההולמות יפה את המרלו. תקופת היישון קוצרה ל 18 חודשים. אבי ציטט את פרופ' מרין "אם אפשר להגיד על יין בודאות שיושן בעץ, סימן שהיה כבר יותר מדי בעץ...". אני חייב לציין שאני מסכים עם שניהם בכל לב.

היין בצבע אדום-שחור חיוני, ובעל ניחוחות תות שדה וקסיס מתובלים בפרי יער ירוק, עישון, זפת, עור ווניל. הטאנינים מוצקים ועגולים, טעמי פירות יבשים ודובדבן.

שיווקו של היין מתחיל לאחר כמעט ארבע שנות יישון, מהן למעלה משנתיים בבקבוק, כל הכבוד ליקב על הסבלנות שמוכיחה את עצמה.

114 נה. ציון 90

המנה שליוותה את הטעימה הראשונה היתה פרוסות של פילה בקר שניצלו עם העצם, אני לא מת על פילה אבל צורת הצליה ואיכות הבשר יצרו מנה משגעת יחד עם נתח קצבים שמטבעו הוא מעט לעיס אך עשיר בטעם, השלימה את המנה פיסת שקדית עגל (ולא שקד כפי שהוא נקרא בטעות) רכה ועזת טעם, שלושת הנתחונים המעולים הוגשו עם רוטב ציר בקר ורמזו על הצפוי לנו בהמשך.

## טעימה שניה

### דובב ארגמן 2007

כרם סמוך למרלו ובעל מאפיינים דומים עד היום, ארגמן הינו הזן היחידי שפותח בארץ, הכלאה של קריניאן וסיסאו. עליו כתבת בעבר- זנים ים תיכוניים – עבר הווה ועתיד.

ההכלאה נועדה במקור ליצור זן כמותי, אולם ביננות ובעיקר בכורמות ראווה הזן יכול להניב תוצאות יפות כמו בארגמן של סגל.

2007 הייתה השלישית בסדרת עונות גידול שהתאפיינו ביבולים קטנים מהממוצע. ברד באביב וגלי חום קשים בתחילת ואמצע הקיץ. בהתמודדות עם גלי החום שפקדו את הארץ ביולי ואוגוסט, הוכיחו כרמי הצפון את עליונותם המובנית.

ב-2006 תסס ארגמן דובב על מנה חלקית של זגי מרלו דובב, ב-2007 הוחלט ביקב כי ניתן לסמוך על הטאנין שבזגים והתסיסו את הארגמן כשלעצמו. ובהשריית זגים ממושכת וזהירה בת ארבעה שבועות. היין התיישן בתערובת של חביות חדשות, חלקן צרפתיות





6) וחלקן אמריקאיות (40%) במשך 18 חודשים.



צבע היין שחור סגול בעל ניחוחות פטל אדום וריבת אוכמניות, דיו, פלפל שחור, וניל ציפורן וקינמון. הטאנינים מוצקים וליין חומציות טבעית טובה עם מעט טעמי סוכריה ונימת פלפל ירקרק ופיקנטית.

ארגמן דובב 2007 זכה בגביע העליון - גביע הסיטאדל - בתחרות היין LES CITADELLES DU VIN 2010.

114 ש. ציון 89

המנה הוגשה עם נתח פריים ריב (קוט דה בף) שהוגש עם גרטן תפוחי אדמה בשמנת ופרוסות עגבניה ובצל סגול עזי טעם, תוספת שהיא מחווה למסעדה הניו יורקית האגדית של פיטר לוגר. נתח הפריים ריב הוא בעצם אנטריקוט שנחתך ונצלה עם הצלע, הבשר יושן ונצלה בדיוק, לא בטוח שיין ארגמן הוגש אי פעם עם מנת בשר משובחת יותר.

### טעימה שלישית

#### רכסים. דישון קברנה סוביניון 2007

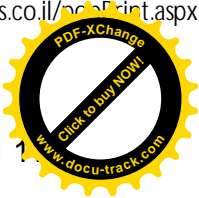
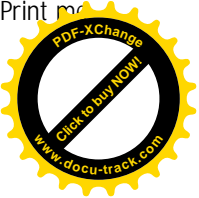
100% ענבי קברנה סוביניון מכרם דישון. הכרם נטוע בעמק קדש שברכס נפתלי, ברום של 430 מטר על אדמת סחף עמוקה וחרסיתית מעורבת בחצץ, המאפשר ניקוז טוב. המיקום, עמק ברום בינוני בלב רכס הרים צפוני, ימים חמים, וצניחת ממפרטורה בלילה מקנה לכרם יכולת הבשלה מעולה.

כאן סיפר אבי על רכישה של מכונה שרכשו היקבים להזרקת אוזון בתהליך הכנת היין שמטרתה לחסל את שמר ה"ברטנומייסיס" (ברט), אבי אמר בחצי הלצה שהענבים הצרפתיים מוכיחים את גדולתם כי הם שורדים את הייגנות הצרפתית...

היין עבר השריית קליפות ארוכה במיוחד בת 38 יום, תוך שהוא עובר שאיבה יומית להרטבת הזגים. היין יושן במשך 18 חודשים בחביות אלון חדשות - צרפתיות (90%), אמריקאיות (5%) ומרכז אירופאיות (5%)

ליין צבע בורדו אדום שחור, בעל ניחוחות קסיס, פלפל שחור, אקליפטוס ועור. בפה טעמי פרי בשל, שוקולד, מוקה, ליין חמיצות מאוזנת וסימת ארוכה וטובה.





1 ש. ציון 90

יין זה הוגש עם מנה שהייתה ללא ספק פסגת המנות, נתח פורטרהאוס שהוגש בתוספת אספרגוס ותפו"א.

מהו בעצם הפורטרהאוס? הסיניטה והפילה צמודים לעצם קטנה, שנמצאת קרוב לחוט השדרה של הפרה. כאשר משאירים את שני הנתחים צמודים לעצם וחותכים סטייקים עם העצם, הסטייק נקרא T-bone בגלל צורת העצם שמזכירה את האות T. ככל שה T-bone קרוב יותר לחלקה האחורי של הפרה, הפילה הופך עבה יותר ועסיסי, ה-T-bone שקרוב לישבן נחשב משובח במיוחד ונקרא "פורטרהאוס".



המנה הוכיחה בצורה הטובה ביותר את כשרונו של השף ניני נוף, בבחירת הבשר ביישונו ובצלייתו המדוייקת. שאפו לניני ולצוות המסעדה על הארוחה המעולה.

לקינוח הוגשו מבחר גבינות לה קרמרי עם פירות טריים, סיום משובח לארוחה מעולה ולטעימת יינות מצויינת. לצערי לא עמד לי הכח לטעום מהברנדי גרנד 42 בן 21 שהוגש עם הקינוח.

השקת יינות וארוחה מעולה, כל הכבוד!