

ירדן מרלו – טעימת אורח ורוחב מקצועית

מאת: עו"ד אורי גלבוע



לכבוד השקת שני יינות חדשים מכרם יחידני, ערכו יקבי רמת הגולן טעימה מקצועית במיוחד של ירדן מרלו: בהתחלה על ציר הזמן לאורך השנים ולאחר מכן טעימה רוחבית של יינות מאותו הזן ומכרמים יחידניים שונים. עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, יצא מרוצה מקבלת התמונה הרחבה בפרספקטיבה עמוקה ורצינית. הפרטים לפניכם

בהמשך למגמה העולמית, שאף התפתחה בארץ לאחרונה, של ייצור יינות מכרם יחידני במקרים שבהם הכרם מניב פרי טוב במיוחד המבטא את הטראור, יקבי רמת הגולן השיקו שני יינות כרם יחיד חדשים: ירדן מרלו כרם קלע 2005 וירדן כרם תל פארס 2005.

השקת היינות נערכה בטעימה לעיתונאים שנערכה במרתף היקב שעה קלה לפני חגיגת הבציר שנערכה ב"לוע" הר הגעש אביטל. במהלך הטעימה נטעמו בטעימת אורח יינות ירדן מרלו משנת 2000 ועד 2005 ובסופה שני כוכבי ההשקה.

ענת לוי, מנכ"לית יקבי רמת הגולן פתחה את הטעימה במרתף וסיפרה שהיום היקב קלט את ראשוני הענבים של בציר 2009 וכן סיים השבוע נטיעה של 1,200 דונם של כרמים חדשים המבוססים על קלוניס איכותיים מצרפת. השקת יינות הכרם היחידני מהווים נדבך נוסף בהתפתחות תרבות היין בארץ.



ויקטור שונפלד, היינן הראשי ביקבי רמת הגולן סיפר כי לאחרונה שב מביקור בארצות הברית, שם כבר מדברים על היין הישראלי כיון איכותי. הוא אפילו ראה חנות בבולטימור בה יש אזור נפרד ליינות ישראליים. "ירדן מרלו כרם קלע וירדן מרלו כרם תל פארס, מושקים לאחר תהליך ארוך של פיתוח אמצעים טכנולוגיים ייחודיים, טיפול פרטני לכל כרם ותשומת לב מירבית, שאיפשרו לנו למצות את מירב הפוטנציאל הגלום בטרואר של רמת הגולן".

בעיניי אין כטעימת אורח שמשולבת בטעימת רוחב כדי לשפוט יין. בטעימת אורח ניתן לבחון את ההבדלים בשנות הבציר, את התפתחות היין בבקבוק ולעיתים אפילו את השתנות היקב, היינן והמגמות במהלך השנים. כשבסיום הטעימה אף נערכת טעימת רוחב של כמה יינות של אותה שנה, במיוחד של אותו זן, ניתן לבחון את הטראור של כל כרם בנפרד. התמונה הכוללת מקבלת פרספקטיבה ועומק.

ירדן מרלו 2000

היין חושף מאפיינים של דובדבנים ופטל שחור, פלפל ירוק, מרוה ושוקולד תפוז. היין בעל גוף מלא וסימנת ארוכה. היין התיישן היטב, הפרי שבעבר הופיע במרכז, השתלב היטב בטעמי התבלינים. ניתן ליהנות ממנו עוד כמה שנים. 14% אלכוהול.

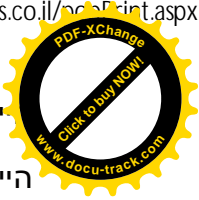
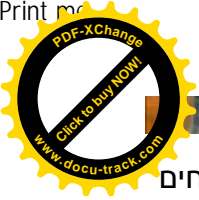


הענבים ליין ממרכז וצפון רמת הגולן בעיקר מכרמי אורטל, יונתן, אלוני הבשן ושעל. היין התיישן במשך 14 חודשים בחביות עץ אלון.

ציון: 88.

ירדן מרלו 2001

ענבים ממרכז וצפון רמת הגולן בעיקר מכרמי אורטל, אודם, אלוני הבשן ושעל,



היין התיישן במשך 14 חודשים בחביות עץ אלון. 14.5% אלכוהול.

היין חושף מאפיינים של פירות אדומים ושחורים בעיקר שזיף, על רקע ניחוחות אדמה ותבלינים וכן פרחים מיובשים. היין בעל גוף מלא וסיומת בינונית.

היין התחיל להתחמץ מעט וקצת בירידה. **למהר לשתות.**

ציון: 87.

ירדן מרלו 2002

היין חושף גרגרי יער בשלים עשבי תיבול וקקאו, אך מעל הכל בולטת פרחוניות ובשומת. היין בעל גוף מלא וסיומת ארוכה ומהנה. 14.5% אלכוהול.

הפרי ממנו יוצרהיין מגיע מארבעה כרמים הממוקמים במרכז ובצפון רמת הגולן, אלוני הבשן, אודם, אורטל ושעל. היין התיישן במשך 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, 40% מהן חדשות.

אף על פי ששנת 2002 משום מה נחשבת פחות מוצלחת כאן, היין אלגנטי ומקסים.

ציון: 89.

ירדן מרלו 2003

היין חושף מאפיינים של דובדבנם וגרגרי יער בשלים, טעמים פרובנסאליים של זיתים ירוקים עלי דפנה ובזיליקום. היין בעל גוף מלא וסיומת ארוכה ומהנה. יופי של יין. 14.5% אלכוהול.

הפרי ממנו יוצרהיין מגיע מארבעה כרמים הממוקמים במרכז ובצפון רמת הגולן: שעל, אורטל, אלוני הבשן, תל פארס ויונתן. היין התיישן במשך 15 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, מרביתן חדשות.

ציון: 90.

ירדן מרלו 2004

היין חושף טעמים וניחוחות מורכבים בהם פטל שחור ודובדבנים, קליפת תפוז, עלי דפנה, אלון וסיגליות ותבלינים הודיים. יין אלגנטי ומבושם, בעל גוף מלא וסיומת ארוכה ומענגת. 15% אלכוהול.

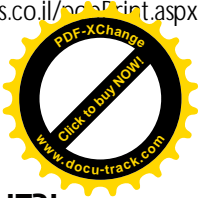
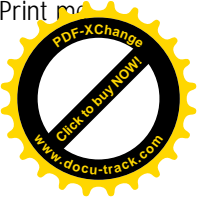
הפרי מגיע מאותם כרמים של אחיו משנת 2003, למעט כרם אורטל שענביו שימשו בשנת 2004 להפקת מרלו אורטל יחידי. היין יושן בחביות עץ אלון צרפתיות קטנות, מהן 40% חדשות, למשך 14 חודשים.

ציון: 91.

בציר 2005

החורף לפני בציר 2005 התחיל עם חודש נובמבר קר וגשום, אך עם משקעים נמוכים מן הרגיל בהמשכו, כך שבסיכום עונתי המשקעים היו ממוצעים. החורף הסתיים בחודשי מרץ ואפריל חמים יחסית, אשר הביאו להתעוררות פקעים מוקדמת בכרמים שבדרום הגולן. במאי חזר מזג האוויר הקר, שהביא לדחייה של תחילת הבציר בשבוע. סוף אוקטובר החם זרז את התקדמות הבציר, אך גשמים שהגיעו בתחילת נובמבר דחו את סיום הבציר שנמשך פרק זמן טיפוסי של 14 שבועות.

שנה מעולה שגם הירדן קברנה שיצא מוקדם יותר הניב איכויות יוצאות מן הכלל.



מרלו - זן אחד, סיפורים שונים

יקבי רמת הגולן השיקו שני יינות כרם יחיד חדשים, לראשונה ביקב - יינות מהכרמים הלט ותל פארס: ירדן מרלו כרם הלט 2005 לכתבה המלאה

ירדן מרלו 2005

היין חושף מאפיינים של פירות שחורים ואדומים בשלים, על רקע ניחוחות אדמה ותבלינים טריים, המודגשים ברמזים של קליפת תפוז ושוקולד. היין בעל גוף מלא וסיומת ארוכה ומהנה. 15% אלכוהול.

הפרי ממנו יוצרהיין מגיע מארבעה כרמים הממוקמים במרכז ובצפון רמת הגולן ביניהם מכרמי אורטל שבשנה זו הוחלט ביקב לא להוציאו כיין יחידני.

היין התיישן במשך 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, 40% מהן חדשות.

מחיר: 97 שקלים.

ציון: 90.

ירדן מרלו כרם קלע 2005

היין מפגין ניחוחות מפתים של פירות שחורים בשלים ופירות אדומים ארומטיים, עשבי תיבול טריים ועץ אלון טעמי אדמה ופטריות מיובשות. היין מורכב, בעל גוף מלא, עם סיומת ארוכה ומרתקת. 15% אלכוהול.

ברגע הראשון חשבתי שהיין מעט טחוב, אבל לאחר כמה דקות בכוס חשף היין את צפונותיו וייחודו. מכל היינות בטעימה, זהו היין שנוטה יותר לכיוון יינות העולם הישן ובעיניי היה הטוב שבטעימה.

היין מופק כולו מענבי מרלו שנבצרו מכרם קלע, הממוקם בחלקה הצפוני והקר של רמת הגולן, בגובה של 800 מטרים מעל פני הים. הכרם מפיק פרי איכותי בצורה עקבית ומתמשכת מאז נטעתו בשנים 1995 – 1996. היין יושן במשך 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, מתוכם כשני שלישי חדשות.

היין מהנה לשתייה כבר עכשיו, אך יוסיף להשתבח בשנים הבאות וצפוי להישמר לשנים רבות.

היין יצא במהדורה מוגבלת וממוספרת של 18,600 בקבוקים בלבד.

מחיר: 139 שקלים.

ציון 92 !

ירדן מרלו כרם תל פארס 2005

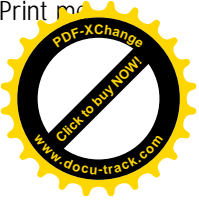
היין מציג ניחוחות של ריבת גרגרי יער שחורים לצד מאפיינים של פריחת הדרים, גרידת תפוז ועשבי תיבול טריים, כשברקע ועץ אלון עשיר. זהו יין מרוכז אך אלגנטי בעל סיומת ארוכה. 15% אלכוהול.

היין מופק כולו מענבים הגדלים בכרם תל פארס הממוקם במרכז הגולן, בגובה של 750 מטרים מעל פני הים. כרם תל פארס ניטע בשנת 1984, ומפיק פרי איכותי בצורה קבועה מאז ועד היום. היין יוצר ברובו מחלקה שניטעה בשנת 1999.

היין יושן במשך 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, מתוכם כשני שלישי חדשות.

היין מוכן לשתייה כעת, אך ימשיך להשתבח בשנים הקרובות ויישמר אף הוא שנים רבות.

היין יצא במהדורה מוגבלת וממוספרת של 20,100 בקבוקים בלבד.



ר: 139 שקלים.

ציון: 91.

סיכום טעימה

היינות משנת 2002 ו 2004 הוכיחו אלגנטיות שלא נופלת מהיינות המשובחים של 2000 2003 ו-2005, ענבי כרם אורטל המצוינים נתנו את אותותיהם במרלו ירדן 2005, גם אם לא הופקו ככרם יחידני. אין ספק שהטעימה הוכיחה שיש מקום ליצור יינות מכרמים יחידניים שיתנו ביטוי לייחוד של כרמים משובחים בשנים המתאימות והדבר שהדגיש זאת בצורה הטובה ביותר היה ההבדלים הברורים בין שני היינות היחידניים שכל אחד בדרכו הניב יין משובח גם אם שונה באופיו.

בסיום הטעימה המרתקת הוסענו ללוע הר אביטל שם נערכה חגיגת הבציר במהלכה הוגשה ארוחה משובחת במיטב המסורת על ידי "טעם וצבע" שגם הפעם לא הכזיבו.

לאחריהם הופעה של דני סנדרסון ולהקתו ובלוויית שתי זמרות מקהילת הכושים העבריים מדימונה, סיכמו ערב קסום ביקבי רמת הגולן שהוכיחו ולא בפעם הראשונה שהמצוינות ניכרת בכל מעשיהם, גם בהפקת אירועי יין ובציר.