

## ער יתיר בבורגתא

**מאת: עו"ד אורי גלבוע**



עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי וחברו רן שפירא זכו להשתתף בטעימת אורך של יין יער יתיר – החל מהיין הראשון בבציר 2001 ועד האחרון בשנת 2006 שנערכה בבורגתא. ראיון עם מיכאל ראב, סיקור, רשמי טעימה וציונים של גלבוע ושל שפירא

### סיפור הטעימות בבורגתא

לפני הטעימה ביקשתי ממיכאל לספר על עצמו ומה הביא אותו לערוך טעימות ואני מביא את תשובתו החיננית מפיו: "עד היכרותי את עולם היין (בגיל 50 לערך), חייתי (נולדתי, בגרתי, הולדתי) בקיבוץ. בגיל 45 עזבתי עם משפחתי (אשתי ושלושת ילדיי) את הקיבוץ ולאחר שהות בת 5 שנים בארצות הברית, רכשנו בית ב"תמרת" בשנת 1994. בבית בן מספר מפלסים מצויה קומת מרתף חפורה ובה נמצא הממ"ד. לאחר כשנתיים גיליתי נזילות מים באותו ממ"ד וכשביררתי אצל המומחים האם יש פיתרון, אמרו לי כולם כי ישנם לא אחד אלא שניים:

1. לגדל פטריות..

2. מרתף יינות!



"ברור כעת במה בחרתי! עד לאותו רגע... ידעתי להבחין בין יין לבן ואדום בלבד. עברו כ-10 שנים בהם אספתי, טעמתי, שתיתי ולמדתי על עולם היין כמו רוב חובבי היין. המרתף התמלא במשך השנים, אשתי וילדיי אינם "בחגיגת היין". חישבתי ומצאתי כי גם אם אשתה את כל היינות בעצמי (חזירות כשלעצמה...),

אזדקק לפי ארבעה זמן חיים מאשר מה שאני סבור שיהיה לי. ניהלתי מו"מ עם בורא העולם להשיג ארכה, אך מלבד כמה שנים בודדות לתוחלת חיי (עקב שתייה מתונה של יינות אדומים), לא הגענו להסכמה".

"עמק יזרעאל", ממשיך ראב את תשובתו, "למרות יופיו ותושביו, מתעורר קולינרית אך רדום וינולוגית" וקשה מאד למצוא שותפים לשתיית יינות איכות. מכיוון שאנשי המרכז לא יטריחו נסיעתם לתמרת, הגעתי לעריכת הטעימות בבורגתא".

"זו השנה השנייה שאנו (בנותיי הגר ותמר על התקרובת, אני על היין) עורכים אחת לחודש טעימות של חלק מיקבי העילית בארץ וכן יינות יבוא משובחים שיושנו במרתף והגיעו לחלון השתייה הרצוי! בטעימות אלו אני משתדל להביא מנחה מיומן (היין/מדריך/נציג היבואן) שיעשיר ויעמיק את החוויה. אני מאמין שטעימה שמשלבת יינות איכותיים מיושנים עם הנחיה מקצועית והסברים ומשלבת תקרובת עשירה נותנת עניין והנאה לרוב חובבי היין. לחיים!".

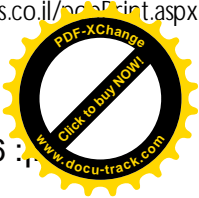
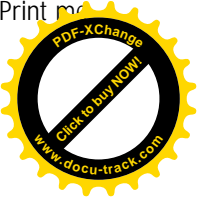
### רשמי טעימה



לאחר הקדמה כזו היינו מוכנים לטעימה שהונחתה בכשרון על ידי **עמוס רביד** מנהל ההדרכה של יקבי כרמל השותפים ביקב יתיר לפני היינות האדומים פתחנו בלבן.

### סוביניון בלאן יתיר 2008

100% ענבי סוביניון בלאן מרמת ערד, תסיסה במיכלי נירוסטה בטמפרטורה נמוכה, מחצית מהיין התבגר במשך ארבעה חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות ישנות לקבלת מורכבות נוספת. זהו יין פירותי עם טעמים וניחוחות רעננים: אננס, מנגו ומעט לימון ואשכולית עם מינרליות עדינה. היין מעניין גם אם עגול ורך יותר ממה שאני אוהב. חסרה לי מעט מהחדות של הזן.



86.

רן: ניחוחות וטעמי אשכולית, אף מאופק, מעט טעמי עץ, מעט חמאה, מעט מתקתק, סיומת בינונית.

ציון: 85.

עמוס סיפר שהיקב מגדל 300 דונם ומהם מייצר רק 120,000 בקבוקים בשנה, אף על פי שבשטח כזה ניתן לייצר כ-300,000 בקבוקים יש ליקב את הפריבילגיה לייצר רק מהענבים הטובים ביותר ואת היתר להעביר ליקבי כרמל.

עוד סיפר שביער יתיר הושארו במכוון על ידי הקק"ל קרחות יער שישמשו בעתיד לחקלאות ובהן נטע היקב את הכרמים, מהם גם מגיע "יער יתיר" שהינו היין הגבוה של היקב.

כל יינות יער יתיר מורכבים מבלנד שמרביתו קברנה סוביניון ומיושנים במשך כ-14-18 חודשים בחביות אלון צרפתיות, חלקן חדשות.



### יער יתיר 2001

85% קברנה סוביניון, 15% מרלו.

אף נהדר, פרחים סגולים, קפה ועשבי תיבול חמים. החמיצות פחתה, היין התעגל וקיבל ריחות שלשוניים מעולים של עור רהיט עץ עתיק בקצה השיא ומתחיל בירידה מתונה.

ציון: 90.

רן: צבע אטום פטל, אף מעניין, נגיעה של תבלינים בפה מתוק למדי וישניאק אלכוהולי, סיומת ארוכה.

ציון: 89.

### יער יתיר 2002

100% קברנה סוביניון. צבעו ארגמן עמוק ואטום. הריח עוצמתי מרוכז ומורכב – דובדבן ופטל בשל, אגוז מוסקט, מרווה זעתר. יין אלגנטי וסיומת מענגת.

היין הטוב בטעימה בעיניי.

ציון: 92.

רן: גוף יפה, רחב, מעניין, מעט מתוק, מרווה זעתר (לא השווינו במהלך הטעימה!), קרמי, חומציות יפה, טאני במידה, סיומת מעט מרירה.

ציון: +91.

### יער יתיר 2003

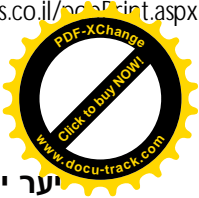
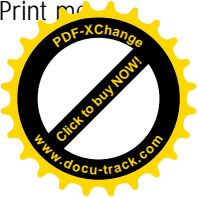
82% קברנה סוביניון, 18% מרלו. צבע כהה, פירות שחורים פטל ושזיף ריבתי, בומבסטי וחסר חמיצות. היין הראשון שקיבל מרוברט פרקר 93 !! וגרם לתשומת לב עולמית ליינות הישראליים.

ציון: 89 ( בעיקר בגלל הכבוד ...).

רן: אף חם, קפה קלוי, מתוק, ליקריץ, חוסר בחמיצות.

ציון: +87.

לאחר היין התפתח דיון מרתק על דירוג יינות, על השפעת רוברט פרקר על תעשיית היין העולמית, על טעם אישי ועוד.



## יער יתיר 2004

80% ענבי קברנה סוביניון, 14% ענבי מרלו ו- 6% ענבי שיראז.

ניחוחות פירות אדומים כהים עם מעט שוקולד וקפה, מעט עשבי תבלין טריים, חמיצות טובה ואיזון מצוין, סיומת ארוכה ומענגת.

"יער יתיר 2004 - היין הישראלי הכי קלאסי שטעמתי מימיי" - אלו הדברים אשר מציין סטיבנסון, מחשובי עיתונאי היין בעולם, על היין - במדריך היין הנחשב WINE REPORT לשנת 2009.

בעיניי היה היין השני בטיבו בטעימה

ציון: 91.

רן: אף מעניין אלגנטי, שילוב של פטל שחור וליקריץ, בפה טאנינים מתוקים, חמיצות יפה, עץ יפה, מעט מתוק מדי.

ציון: 89.

## יער יתיר 2005

77% קברנה סוביניון, 13% פטיט ורדו, 10% מרלו.

צבע עמוק, ניחוח עשיר של פטל ואוכמניות, מעט ריבתי ועוצמתי גם אם פחות בומבסטי מ-2003.

היין זכה לציון 92 במגזין היין הבינלאומי Wine Spectator, במסגרת טעימת יינות אותה קיים נציג המגזין קים מרקוס.

ציון: 89.

רן: צעיר, פרי אדום סגול, ריבתי, טאני, מתוק מדי.

ציון: 88.

## יער יתיר 2006

50% קברנה סוביניון, 38% פטיט ורדו, 12% מרלו.

ניחוחות דחוסים של פירות יער שחורים, יין מאוזן, חומציות ומתיקות טובים, גוף מוצק אך אלגנטי במידה, סיומת מצוינת.

ציון: 90.

רן: פטל, מינרלים, אפר, מיוחד, מבנה טוב, סיומת ארוכה.

ציון: 90.

הטעימה לוותה בכיבוד נפלא שהכינו בנותיו של מיכאל הגר ותמר: ניוקי מעודנים, מאפה גבינה נפלא ועוד.

קינחנו ביין הקינוח הנפלא שעל 2004. תוך כדי המתנה להתפוגגות אדי האלכוהול, קיימנו דיון מעניין במחקר חקלאי ובמשמעות הטאנינים להתפתחותו של היין.

שאפו לערן גולדווסר, היינן של יקב יתיר ולצוותו על היין המשובח ועל העלאת קרנו של היין הישראלי בעולם ולעמוס רביד על ההנחיה המרתקת.