

## נות שאטו גולן - טעימה מכוננת

**מאת: עו"ד אורי גלבוע**



השבוע התקיים אירוע השקה של יינות יקב שאטו גולן בווילה דלאל: גשם לבן 2008, סוביניון בלאן 2008, סירה 2007, גשם אדום 2007, מרלו 2007, קברנה סוביניון 2007, אליעד 2007. עבור עו"ד אורי גלבוע זו היתה חוויה מכוננת מתקנת. תיאור ההשקה, היינות, רשמי טעימה וציונים

ראשית וידוי קטן, על אף שיקב שאטו גולן מייצב את עצמו כאחד מיקבי הבוטיק המובילים בישראל, ועל אף ההערכה הרבה שיש לי לאורי חץ היינן, לא הצלחתי להתחבר ליקב זה מתחילת דרכו. אולי תרם לכך המחיר הגבוה של יינותיו. ההשקה המצוינת הסירה ממני את המחסומים האחרונים.



ההשקה נערכה בחממת זכוכית יפפיה בגן של וילה דלאל. לאחר שבכתבותיי האחרונות ביקרתי את חוסר המקצועיות של מארחי הטעימה, נעים היה להיווכח שניתן לעשות זאת גם אחרת, הן בתנאי הטעימה הן באיכות הכוסות ובהקפדה על התאמת האוכל ליינות.

שוקי שי מבעלי היקב, פתח את האירוע וסיפר: "אתמול התלבטנו האם לערוך את הטעימה בפנים או בגינה המקסימה. בחרנו בחוץ ומזג האוויר היטיב עימנו", מני פאר הבריק במשחק מילים על יין הגשם "כל עוד הגשם ...". בכוס הכל מצוין

שוקי סיפר שזוהי שנתו העשירית של היקב ומצבו הכלכלי איתן. לאחר מכן סיפר על שיטת השיווק בחו"ל, תוך מתן דגש על שיווק ישירות ללקוחות פרטיים, דרך מועדון הלקוחות הפרטיים - Royal reserve



### גשם 2008 לבן

גשם 2008 לבן מורכב מ-57% ויונייה, 37% גרנאש בלאן ו-6% רוסאן מכרם אורגני של שאטו גולן (תנובה ממוצעת נמוכה של 500 ק"ג). הענבים נסחטו בשלמותם והמיץ תסס באופן ספונטני בחביות ישנות. לאחר כחצי שנה בחביות, עורבבו חלקיו השונים של היין והועברו לביקבוק.

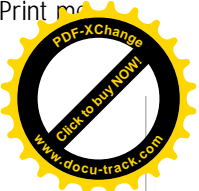
גשם 2008 הוא יין ארומטי ומבושם (מדי), בעיקר בזכות הווינייה שבו. בפה היין טיפוסי לזנים אלו – כלומר שמנמן ועגול עם חמיצות נמוכה. בשנה הבאה יגדל חלקו של הרוסאן ואני מקווה שגם תתווסף חמיצות שחסרה לי. בשלב הזה אלדד לוי שאל את אורי: "לא רוצה להעיק על זכרונו. כמה עולה היין?", ואורי ענה: "זה מעיק עליי ולא על זיכרוני ...". ואכן לדעתי היין יקר מדי.

מחיר: 155 שקלים.

ציון: 86.

### סוביניון בלאן 2008





ציון בלאן 2008 עשוי 100% ענבי סוביניון בלאן שנבצרו בכרם שעל בצפון רמת גן. האשכולות נסחטו מיידית בשלמותם והמיץ הוטס בחלקו בחביות עץ ובחלקו במכל נירוסטה. לאחר יישון של כשבעה חודשים עורבבו החלקים השונים יחדיו והיין בוקבק.

ריחות אשכולית ושתן של חתולים במובן החיובי וטעמי אשכולית וליים, סימת ארוכה ונהדרת. ההפתעה הראשונה בטעימה ולא האחרונה. יין מקסים.

הלם בצורה מושלמת את הסביצה' דג ים ואבוקדו שהוגשה בחלק הראשון של הטעימה.

מחיר: 130 שקלים.

ציון: 90.

### סירה 2007

95% סירה ו-5% מורבדר שנבצרו ידנית בכרם שאטו גולן. הענבים עברו תהליך של תסיסה ספונטנית והיין התיישן במשך שנה בחביות עץ אלון צרפתי בטרם עורבב ובוקבק.

הסירה פתח את שרשרת היינות משנת 2007 שהוכיחו שבציר 2007 היה נפלא ברמת הגולן - הבשלה איטית, יבולים נמוכים, חומציות מצוינת. אורי ציין שבתחילה לא אהב אותו וכעת הוא "מת עליו", ואני מסכים איתו לחלוטין.

היין בסגנון העולם הישן, עם פלפל שחור קפה ופירות יער אדומים.

יין מצוין. ממליץ בכל לב לקנות גם כדי לשמור לעתיד, ילך וישביח בשנים הקרובות.

מחיר: 145 שקלים.

ציון: 89.

### גשם אדום 2007



גשם הינו יין מבוסס גרנאש. השם הינו הומאז' לשם gsm - שם נפוץ באוסטרליה לתיאור בלנד עמק הרון הדרומי (גרנאש סירה ומורבדר). גשם 2007 מורכב מ-70% גרנאש, 15% סירה ו-15% מורבדר.

הענבים נבצרו ידנית בכרמי שאטו גולן, עברו תהליך של תסיסה ספונטנית, יושנו בנפרד במשך שלושה עשר חודשים בחביות עץ אלון צרפתי ולבסוף עורבבו יחדיו במיכל ובוקבקו.

היין בשל ורחב טעמי ליקריץ פירות דובדבנים ותותים יחד עם תבלינים חמים.

אורי מעיד שלהוציא יין כזה זה אקט מעט הרפתקני, אבל יש בו גם אחריות, מגוון ויופי.

יין "לא לכל אחד". מאוד אהבתי את היין ואת הכיוון שעליו כתבתי בכתבות על הזנים ה"ים תיכוניים". המחיר קצת מרתיע.

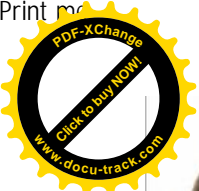
מחיר 259 שקלים.

ציון: 90.

### מרלו 2007



86% מרלו, 9% פטיט ורדו ו-5% קברנה סוביניון, כל הענבים נבצרו ידנית בכרמי שאטו



הותססו ויושנו בנפרד בחביות עץ אלון צרפתי במשך 14 חודשים ולבסוף עורבבו בטרם הביקבוק.

פירותיות נעימה מאוזנת בחומציות מצוינת, עם מעט הל וקינמון נימות הפלפל הירוק מעודנות.

יין עוצמתי אך לא על חשבון האלגנטיות, טאנינים מוצקים אך לא נוקשים סיומת ארוכה ומענגת.

מרלו מעניין ביותר.

מחיר: 145 שקלים.

**ציון: +89.**

### קברנה סוביניון 2007

85% קברנה סוביניון, 7% קברנה פרנק, 7% סירה ו-1% פטיט סירה. הענבים נבצרו ידנית בכרם שאטו גולן והיינות השונים הותססו ויושנו בנפרד במשך כשנה בחביות עץ אלון צרפתי ואמריקאי ולבסוף עורבבו בטרם הביקבוק.

פטל שחור ואוכמניות, יין מרוכז ועוצמתי. סיומת ארוכה, יין מקסים ומאוזן.

הכי קרוב למיטב שניתן להשיג מהקברנה, לדבריו של אורי.

היין הולם בצורה נפלאה את צלעות הטלה, עם ירקות שורש עגבניות ולימונים כבושים שהוגשו עם היינות האדומים.

מחיר: 137 שקלים.

**ציון: 90.**

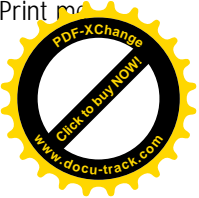
### אליעד 2007

אליעד הוא יין מבוסס קברנה סוביניון, שלדברי אורי נבחר מחלקות יחידות, המנסה בכל שנה מחדש ללכוד את ביטוי הייחודי והטהור ביותר של הזן באותו בציר. "השנה היין הכי קרוב למה שאני מחפש...".

אליעד 2007 מהווה ממסך של 89.5% קברנה סוביניון, 7% פטי ורדו ו-3.5% מרלו שנבצרו ידנית בכרם שאטו גולן. היינות הותססו ויושנו בנפרד במשך 13 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי, ולאחר מכן עורבבו והוחזרו לחביות לשלושה חודשים נוספים טרם הביקבוק.

היין מאוזן בצורה נפלאה, פירותי אך לא ריבתי, מורכב אך לא ירוק, הרמוני בפה ולא בומבסטי. בקיצור כוכב הטעימה.

יין שיילך וישביח עם השנים. ממליץ בחום לקנות גם לשמירה.



מ - 179 שקלים.

ציון: 91.

לסיכום שאלתי את אורי על סוגיית המחיר, ואורי בכנות אופיינית הסביר שהיינות מיוצרים בכמויות קטנות ומכרמים מוקפדים וביבולים נמוכים. הייתי שמח אם המחירים יהיו טיפה יותר נגישים, במיוחד בגשם האדום ובלבנים, אבל אין ספק שהיקב נותן תמורה בינות מצוינים.

כל הכבוד על הטעימה המקצועית והמעניינת.