

## גשור לרקנאטי – שינוי או מהפכה?

**מאת: עו"ד אורי גלבוע**



לכבוד חגיגות העשור ליקבי רקנאטי, הפיק עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי כתבה רחבה הסוקרת את ההופעה החגיגית לכבוד האירוע, ביקור אישי ביקב, רשמי טעימה של יינות נבחרים, טעימות חבית וראיון בלעדי עם הייננים גיל שצברג ועידו לוינסון, כולל תפיסת עולמם. מזל טוב!

מרגש! שילוב של ישן וחדש, איזון ואלגנטיות. לא, אין מדובר בתיאור יין מוצלח, כי אם בתיאור ההופעה שפתחה את חגיגות העשור ליקב רקנאטי - אירוע שבמהלכו הופיעו הזמרות אילנית, גלי עטרי, קורין אלאל, לאה שבת, מרגלית צנעני, מירי מסיקה וריטה - כל זמרת שרה שני שרים לבד ובשיר השלישי הזמינה את הבאה בתור לביצוע משותף של שיר. הופעה כל כך מקסימה ומרגשת מזמן לא חוויתי.



יקבי רקנאטי עוברים שינוי גדול שהחל עם הצטרפותם של גיל שצברג כיין ראשי ושל עידו לוינסון כעזר כנגדו. ניצלתי את ההזדמנות כדי לבחון האם מדובר בשינוי או במהפכה ממש. לצורך כך הגעתי לטעימה ביקב, שבמהלכה טעמתי חלק מהיינות ששחררו לאחרונה, חלק מהיינות שבוקבקו וטרם שוחררו וגם יינות שנמצאים עדיין בחבית ושוחחתי עם גיל ועידו על התהליך שעובר היקב.

### רשמי טעימה

#### סוביניון בלאן רזרב 2009

ענבים וגפנים בוגרות מכרם בן זמרה.

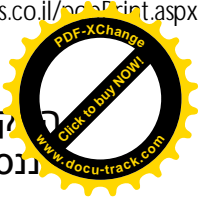
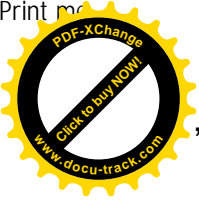
מחצית היין יושנה בחביות עץ אלון והמחצית השנייה במיכלי נירוסטה.

ארומות של ליצי, פסיפלורה, וניל וג'ינגר, מעט מרירות מפריעה וחוסר ברעננות. אף על פי שאני מאוד אוהב את הזן, התקשיתי להתלהב מהיין.

ציון: 86.

#### שרדונה 2009, special edition, unoaked.

ענבי שרדונה עם מעט סוביניון בלאן. היין כמצוין בשמו לא יושן בעץ, אך שהה על שמריו, דבר



הקנה ליינ מעט מתיקות ושמוניות. כדי לקבל את מאפייני השרדונה ותפוח ירוק, אשכולית, ננס ולימון, לא שרדונה שמחופש לסוביניון.

ציון: 88.

### שרדונה 2009

ענבים מכרם מנרה ומכרם בן זמרה.

מחצית היין התיישנה בחביות עץ אלון על השמרים ומחצית במיכלי נירוסטה בלבד. היין מצליח לשמר את המאפיינים הטיפוסיים לשרדונה יחד עם המורכבות שמקנה היישון בחבית, אך מבלי לפגוע בפריכות של היין ובמינרליות שלו. יופי של שרדונה ו"מציאה" במחיר של 50 שקלים.

תשובה מצוינת לשאלת ה-ABC.

ציון: 89.

### שרדונה רזרב 2008

ענבים מכרם מנרה.

היין שהה 9 חודשים בחביות עץ אלון.

אשכולית בגריל טוסט קלוי וטעמי וניל טעמי עץ בולטים מדי לטעמי. תסיסה מאלולקטית שמדגישה טעמי חמאה ומעלימה במידה רבה את הפירותיות והמינרליות, שרדונה עולם חדש ולא במובן הטוב של המילה. מעדיף בהרבה את אחיו הזול והחינני.

ציון: 84.



### קברנה פרנק רזרב 2008

הענבים מכרם יחידי במנרה.

לא מת על הזן שאפשר להגיד שהדבר הטוב ביותר בו הוא ההורות של הקברנה סוביניון יחד עם הסוביניון בלאן. יחד עם זאת, היין עשוי היטב והטעמים הירוקים שאופייניים לזן אינם מודגשים.

ציון: 87.

### פטיט סירה זינפנדל רזרב 2009

פירות יער ויוגורט מודגש, גוף מלא, טאנינים רכים בניגוד למקובל בזנים אלה ביקבים אחרים. האלכוהול הופחת מ-14.5% ל-13.5%, דבר שהוסיף לעידונו.

היין שהה בחביות שמונה חודשים בלבד ובוקבק. היין ישווק לקראת החגים.

ציון: 88.

מרלו רזרב 2008 - טעימת בקבוק לקראת שחרור



ים מכרם מנרה.

במרלו צריך להיזהר לא לבצור מאוחר מדי בגלל הנטייה של המרלו לאבד חומצה במהירות. הטיפול הנכון מדגיש את טעמי השזיף והזיתים. שיפור עצום לעומת מרלו 2007, יין שמדגיש היטב את השינוי ביקב. ציון: 89-90.

### **ספשייל רזרב 2008**

יין הדגל של היקב. בלנד של קברנה סוביניון, מרלו, פטיט סירה, קברנה פרנק וסירה. היין בוקבק ועדיין לא ידוע מתי ייצא לשוק. הספשייל רזרב הראשון שגיל ועידו אחראים לו במלואו. יין מעניין והרמוני. ציון: 90.

### **ספשייל רזרב 2009 - טעימת חבית**

בניגוד לאחיו, הפעם הבלנד מכיל בעיקר מרלו מכרם מנרה (90%). מייד רואים את המאפיינים הנהדרים של המרלו ממנרה בתוספת מורכבות ועידון. יופי של יין שמשקף היטב את המהפכה ביקב. יין שראוי להיות יין הדגל של היקב. ציון: 90-92.

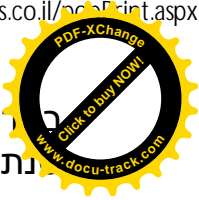
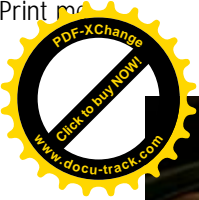
### **טעימות חבית של יינות רקנאטי**

#### **סירה – ויינויה רזרב 2009 – טעימת חבית**

97% סירה 3% ויונייה מכרם שושן בין מנרה ליפתח. בלנד שמקורו בצפון עמק הרון. הוספת הווינויה לסירה כבר בשלב הסחיטה מוסיפה ליין אלמנטים העולים על ערבוב של שני היינות. צבע סגול עז, טעמי פירות יער אדומים עם מעט פלפל לבן ושוקולד, יין בעל חומציות מצוינת וגוף מסיבי לא על חשבון אלגנטיות ואיזון. 12 חודשים בחביות עץ אלון, היין ייצא לשוק רק בעוד כשנתיים. ציון: 89-90.



**קריניאן רזרב כרם בעל 2009** -טעימת חבית לקראת ביקבוק כרם בעל יחידיני באזור בית שמש. הכרם ותיק, בן 18 שנים והדלייתו



הליית גביע. הכרם מניב יבולים נמוכים של כ-500 ק"ג לדונם. כרם  
נתגלה במקרה ומניב פרי באיכות משובחת.

היין שהה 10 חודשים בחביות אלון ליין ארומות פירות יער, תאנה  
מיובשת ומנטה. חומציות מצוינת.

יין שמוצר פעם ראשונה ביקב ומהווה עוד הוכחה שזניחת הזן היתה טעות.  
ציון: 88-90.

### **קברנה סוביניון רזרב 2009 - טעימת חבית**

ענבים מכרם בן זמרה.

40% חביות חדשות, סינון גס, עדיין מעט מודרני ומוחצן, מעט טעמים ירוקים, אבל מצביע כבר  
על כיוון השינוי.

ציון: 88-90.

### **מרלו רזרב 2009 - טעימת חבית**

ענבים מכרם ואדי מס במנרה, שנה שלישית ללא השקיה.

חומציות מצוינת, טעמי שזיף ותבלינים טריים, יין מאוזן ואלגנטי.

היין שהה כבר שבעה חודשים בחבית. יין שמייצג באופן הטוב ביותר את המהפכה ביקב. יין  
נפלא.

ציון: 91-92.

### **מפי הייננים**

אין ספק שהשינוי בולט ביינות של יקב רקנאטי, והיטיבו לתארו גיל  
שצברג ועידו לוינסון הייננים:

"אנחנו בוצרים מוקדם יותר, כ-10 עד 14 יום מוקדם מהמוצע.  
התוצאות:

פרי טוב ובשל ולא צימוקי

פחות מתקתקות אמיתית (סוכר שיורי) או מדומה (גליצרול, אלכוהול  
ותחושת מתקתקות הנובעת מריבתינות)

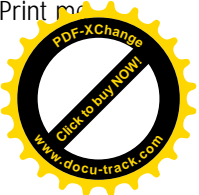
חומצה טבעית טובה הרבה יותר

אפטר טייסט ארוך יותר

יין מוגן יותר (אפקט החומצה על הביסולפיט ביין)

פחות אלכוהול ולכן פחות כבד לשתיה ופחות קונקורנציה לשאר הארומות (גם אלכוהול הוא  
למעשה ארומה)





אנחנו מביאים אם כן פרי טוב ובשל (לפי מידתנו וראייתנו!!) ושמים אותו אחר כך בחביות למשך 14 חודשים בערך לרזרבים החדשים ופחות משנה וחצי לספיישל. התוצאה - יין המכבד את הפרי שבו והעץ לא משתלט.

ברמה הפרקטית, קיצור הזמנים מאפשר לנו להשתמש בחביות מצוינות ולא לחשוש מתהליכי חמצון צבע וארומות המתרחשים לעיתים ביישון ארוך בחביות.

"כיבדנו" את הפרי לכל האורך ולכן גם נסן פחות.

"בכרם - אנחנו ממעטים בהשקיה. כרם מנרה שלנו המהווה כרבע מכלל הכרמים, לא מושקה הלכה למעשה שנתיים כבר. אנחנו גורמים להעמקת שורשים. אלה מגיעים עמוק יותר לשכבות עניות יותר בחומר אורגני (פחות יבול) ועשירות במינרלים.

"הגפן מתחילה לעשות אוטו-רגולציה, שלטון עצמי שיאפשר לה לווסת עצמה ולייצר יבול מאוד דומה בכמותו ובאיכותו בין שנות בציר שונות.

"אין פה עיקרון או אידיאל, אלא כלי בלבד לזיוסות יבול, צמצום פערי איכות בין השנים וקבלת מורכבות ארומטית גדולה יותר בגלל הרכב קרקע מגוון ומעניין.

לסיכום מה שאומרים בארץ שהוא RIPE בעיינינו הוא OVER RIPE.

היינות שלנו פחות מתקתקים, אלכוהוליים ועציים מהאחרים, מה שהופך אותם ליינות אוכל (יותר חומצה, פחות עץ, סוכר ואלכוהול) וצריך לזכור כמה חודשי קיץ יש לנו בשנה.

היינות שלנו גם טרואריסטיים לאין שיעור מכל מי שמפציץ בעץ ובוצר מאוחר משום שריבה היא ריבה היא ריבה....."

לדעתי אין ספק שמדובר במהפכה של ממש ובשינוי תפיסה, ואני מקווה שגם אם לא ישכנע את כולם, לפחות יפתח דיון אמיתי ב"מהו יין ישראלי" ולאיזה כיוונים עלינו ללכת. גם אם יש מי שסבור שאנחנו צעירים מדי, עדיין חוקרים, עדיין מנסים - אסור שתהיה "עצלות מחשבתית".

אין לי ספק שיקב רקנאטי הולך בדרך הנכונה, שאני תקווה שיצטרפו אליה גם אחרים.