

## פיוז'ן ביקב טוליפ

**מאת: עו"ד אורי גלבוע**



עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי מסקר את התרומה מרשימה של משפחת יצחקי, הבעלים של יקב טוליפ, לתחום היין בישראל: המיזם הייחודי של יינות הפיוז'ן, היינות החדשים והעשייה הרבה

לפני שנים אחדות העברתי קורס יין מקיף במפגש מזרע. בקורס השתתפו **דורון יצחקי** ורעייתו המקסימה **עינת**. בסיום השיעור סיפר לי דורון בגאווה שהמשפחה רכשה את **יקב טוליפ**, חיידק היין לא הרפה מדורון והוא החליט לשמחת אוהבי היין לעזוב את תחום הבנייה בו עסק ולנסוע לאוסטרליה ללמוד יינות, שם החל לנבט במוחו הרעיון של פיוז'ן.



בקיץ האחרון הושק היין הרביעי במסגרת המיזם הייחודי Fusion Global Winery פיוז'ן ריזלינג 2009 במסעדת האיטלקיה בתחנה, במתחם התחנה המרתק בתל אביב (בשכונת מנשיה).

המיזם הוקם על ידי ארבעה שותפים ישראליים – דורון יצחקי ואחיו רועי יצחקי, גבי ישראל ועופר הופמן. דורון יצחקי, יינן המיזם, מאתר ובודק את הטובים שביקבי אותה מדינה, בוחר את החביות המובחרות של אותו יקב ורוקח בלנד ייחודי מאותן חביות. "החזון שלנו הוא יצירת והפצת יינות איכותיים בעלי בסיס טוב בניחוח גלובלי עם התאמה מוחלטת לחר הישראלי, במחירים מיוחדים לחובבי היין בעלי רגישות ליינות טובים", מסר דורון יצחקי. אמנם היין אינו יין ישראלי, ומעורבות היין בגידול הענבים ובתהליך עשיית היין היא מועטה, אך בהחלט מדובר על רעיון מעניין ומרענן.



## רשמי טעימה

### פיוז'ן ריזלינג 2009

יין לבן ארומטי, מזן ריזלינג בתוספת נגיעת שרדונה (5% שרדונה, 22% ריזלינג יבש, 22% ריזלינג בעל סוכר שאריתי גבוה, 51% ריזלינג יבש לחלוטין). הענבים מכרמים מאזור ריינהאסן שבגרמניה, אזור יין קלאסי בעל מסורת של מאות שנים. היין מתאפיין בארומות מרוכזות וטעמים של אפרסק, משמש, אשכולית ורמזים לפירות אקזוטיים. היין בעל מתיקות נעימה מאוזנת בחמיצות טובה, תסיסה קלה ונעימה בלשון. יין חצי יבש במובן הטוב של המילה. תמורה מצוינת למחיר. מחיר: 69 שקלים. ציון: 89.

### פיוז'ן שיראז קברנה-סוביניון 2005

שיראז 85%, קברנה 15% מכרם מקלארן וייל בדרום אוסטרליה המתאפיין באקלים חם, ימים שטופי שמש ולילות קרירים, אוויר יבש עם לחות נמוכה מאוד ואדמה חולית, צהובה המחזירה קרינת אור לאשכולות וגורמת ליין להיות בשל ופירותי. היין יושן במשך 30 חודשים (!) בחביות אלון צרפתיות. ליין עושר טעמים וארומות, פירות שחורים, שזיפים, אוכמניות כחולות ודובדבנים בשלים, ריבתיות, מעט ירקרקות, אקליפטוס, אניס, ציפורן, קינמון ומנטה. ליין מתיקות מודגשת וגוף מוצק ומלא. מחיר: 130 שקלים. ציון: 88.

### פיוז'ן שיראז-מרלו 2005

היין מורכב משיראז 75% ומרלו 25%. הענבים מכרם מקלארן וייל. בציר 2005 במקלארן וייל זכה לציון 96 אצל פארקר וכוונה הבציר הקלאסי הטוב ביותר שהיה במהלך 35 השנים האחרונות. היין השתבח במשך 30 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. גם ליין זה עושר טעמים וארומות, אוכמניות כחולות, דובדבנים בשלים, פרחוניות ובישום, טעמי שוקולד מריר וגוף מלא ומוצק.



היין זה אלכוהולי מאוד ובעל פירותיות מודגשת.  
חומר: 130 שקלים.  
ציון: 88.

### פיוז'ן טמפרניו-גראנש 2005

הרכב זנים: טמפרניו 85%, גראנש 15%.  
הכרמים בוגרים בני 50-70 שנה מאזור אראגון "קרנינה" בספרד.  
היין התיישן במשך שנתיים בחביות עץ אלון צרפתי.  
ליין צבע עמוק כחלחל/סגול אטום, ארומות של דובדבנים, שזיפים מיובשים ותותים, סיגליות, תבלינים ארומטיים, מעט פלפל לבן וקינמון, טעמי פטריות, בשר, טבק וקופסת סיגרים.  
בעיני הטוב שביינות הפיוז'ן. הפירותיות אינה מוגזמת כבאוסטרלים והיין הרבה יותר אלגנטי.  
מחיר: 130 שקלים.  
ציון: 89.

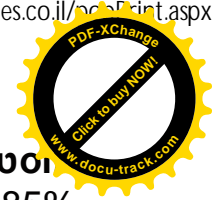
**יקב טוליפ** הוא יקב בוטיק משפחתי, בבעלות ובניהול משפחת יצחקי, הממוקם בכפר תקווה שבקריית טבעון. היין - **תמיר ארצי**. יינות היקב מעניקים תמורה טובה למחיר, ועשייתם נעשית תוך פעילות תרומה לקהילת כפר תקווה, בה מתגוררים בעלי מגבלות וצרכים מיוחדים. היין הלבן ווייט טוליפ של היקב הושק בתחילת חודש אוגוסט.



### White Tulip 2009

גורצטרמינר 70% וסוביניון בלאן 30%.  
ענבי הגורצטרמינר הגיעו מכרם גלעד שבכפר יובל ליד מטולה (גובה 350 מטרים), וענבי הסוביניון בלאן נבצרו בפלאטו של כרם בן זמרה (גובה 750 מטרים).  
היין פירותי, מתובל ועל אף שהוא מוגדר כיבש, הוא מתקתק (מדי לטעמי). הגווצטרמינר מקנה ליין טעמי ליצי', גויאבה ופרחים לבנים, והסוביניון מקנה לו פריכות ועשבוניות.  
היין ילווה מצוין מנות אסיאתיות מוקפצות וכן מאכלי דגים נאים כסביצ'ה וסושי.  
מחיר: 67 שקלים.  
ציון: 87.

השנה השיקו ביקב מיתוג חדש של סדרת מוסטלי 2008; אשר בא לידי ביטוי בעיצוב המודרני ובצבעים יוצאי הדופן של תוויות הבקבוקים, וכן בצורת חיתוקן. המיתוג החדש הינו נועז ורענן.



## מוסטלי קברנה פרנק 2008

85% ענבי קברנה פרנק מכרם ניר שבמושב מטע, ו-15% ענבי מרלו מכרם כרמי יוסף. היין יושן היין 15 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי ומעט (20%) חביות אלון אמריקאי. ליין גוון בורדו עמוק, ארומה של פרחים סגולים, עשב, פלפל ירוק, פירות אדומים ושחורים בשלים. טאנינים רכים, גוף כמעט מלא וסיומת בינונית. מחיר: 79 שקלים. ציון: 88.



## מוסטלי שיראז 2008

85% ענבי שיראז ו-15% קברנה סובינון מכרם גלעד שבכפר יובל. היין יושן 15 חודשים בחביות עץ אלון, מחציתן צרפתיות ומחציתן אמריקאיות. שיראז עוצמתי בעל גוון בורדו כהה עם שוליים סגולים. ליין גוף מלא ועגול, ארומה של תותי עץ שחורים, אקליפטוס, מנטה ופלפל שחור. יין מרוכז ומעט מתקתק, סיומת ארוכה ונעימה. תמורה טובה למחיר ועיצוב שיקי לבקבוק. מחיר 79 שקלים. ציון: 88.