

רקנאטי ספיישל רזרב על ציר הזמן

מאת: עו"ד אורי גלבוע



לכבוד זכייתו של יין רקנאטי ספיישל רזרב 2005 בתואר יין הישראלי הטוב ביותר בתחרות Les Citadelles du Vin, ערך היקב טעימה של רקנאטי רזרב לאורך השנים 2003, 2004, 2005, 2006, 2007. עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי סיקר ותיאר, טעם ונתן ציונים ודגשים

בתחרות היין הבינלאומית Les Citadelles du Vin המתקיימת בבורדו שבצרפת כחלק מתערוכת היין החשובה – VINEXPO זכה יין רקנאטי ספיישל רזרב 2005 בתואר היין הישראלי הטוב ביותר.

לכבוד הזכייה ערך היקב "טעימת יינות רקנאטי ספיישל רזרב על ציר הזמן" לקבוצה מצומצמת של עיתונאים בביתו המקסים של לני רקנאטי, מבעלי היקב.

לאחר מילות פתיחה והצגת היקב ופריסת הצלחותיו המרשימות בתחרויות יין בעולם נזרקה הפצה הראשונה לאוויר - היקב מתכוון להעביר את מושבו להרי ירושלים! איך ישפיע הדבר על יקב שעיקר הכרמים שמהם מגיעים הענבים אליו נמצאים באזור מנרה וכרם בן-זמרה שבגליל העליון? אני מאמין שבשלב הראשון יעברו לשימוש בענבים גם ממגדלים מקומיים בתוספת נטיעה מסיבית באזור בו יהיה היקב. כיקב איכותי אין ספק שהדבר יגרום לתרומה דרמטית לאזור, ולצעד נוסף במהפכה שעובר היקב שהוקם בשנת 2000 וכפי שבא לביטוי בגיוס שניים מהמוכשרים בייננים בארץ. האם הכוונה והתכנון גם יתמשו - ימים יגידו.

הייננים



היינן הראשי של היקב, **גיל שצברג** יליד קיבוץ צרעה, שם התחילה אהבתו ליין, בוגר אוניברסיטת דיוויס בקליפורניה. גיל רכש ניסיון רב מעבודתו ביקבים חשובים שונים בקליפורניה כמו גם בארץ. הוא מוכר לקהל חובבי היין הישראלי כיינן שהקים את יקב אמפורה, החליף בתפקידו את לואיס פסקו שתיפקד כיינן היקב למן הקמתו.

"חקלאות וטבע תמיד משכו אותי וכן גם האהבה לאומנות, מדע וטכנולוגיה", מסביר גיל, "לכן מקצוע הייננות, שמשלב את כל תחומי העניין שלי - מתאים לי במדויק".

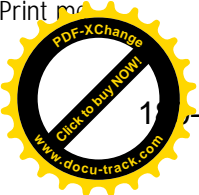
יחד איתו ביקב יינן נוסף, **עידו לוינסון**, בעל תואר בכרמות וייננות מאוניברסיטת מילאנו אשר הצטרף ליקב לאחר שעבד ביקבים מובילים באיטליה, בצרפת ובאוסטרליה, ביניהם גם יקב "סאסיקיייה" היוקרתי. בנוסף לעבודתו ביקב לעידו יקב גראז' קטן ומשובח בשם לוינסון – איך לא? עידו גם מנהל את תוכנית היין של מכללת אריאל במסגרת אהבת ההוראה והכשרת יינני העתיד.

אין לי ספק ששניהם צוות מנצח. אמנם היינות שטעמנו הוכנו על ידי היינן הקודם והשפעתם עליהם מועטה, אבל את טביעת ידם הנהדרת כבר חשים ביינות הפשוטים של היקב ובוודאי ניוכח בה ביינות הרזרב הבאים.

ספיישל רזרב



יין הדגל של היקב. לעשייתו משתמש היקב בענבים הטובים ביותר העומדים לרשותו, תוך תשומת לב קפדנית לכל תהליך העשייה. עם הגעת הענבים ליקב, הם מופרדים מהשדרות ונמעכים בעדינות. משם הם מועברים למיכלים לשלושה ימים של השרייה קרה טרם התסיסה. הליך זה מסייע רבות בשימור טעמי הפרי הייחודיים של הענב ומיצוי הצבע. לאחר תסיסה במיכלים וסחיטה, היין מועבר לחביות חדשות מעץ אלון צרפתי. בחודשי ההתיישנות הראשונים בחביות, נשמרת תוצרת כל כרם בנפרד. לאחר מכן נערכת סדרת טעימות כדי להחליט על הרכב ה"בלנד" (=ממסך, מחידושי האקדמיה לעברית).



עיסום הרכבת הבלנד, מוחזר היין לחביות להשלמת תקופת התיישנות של 18-20 חודשים. מחיר היין כ- 1 ק"ל.

ינות הספיישל רזרב משנת 2000 ומשנת 2001 אזלו (בשנת 2002 לא יוצר היין עקב איכות לא מספקת), ועל כן טעימת האורך היתה של יינות משנת 2003 ואילך. בעתיד ידאג היקב לארכיון יינות, כלומר יינות מכל שנות הבציר יישמרו ב"ספריית" היקב.

טעימה על ציר הזמן

רקנאטי ספיישל רזרב 2003

66% ענבי קברנה סוביניון משני כרמים במושב כרם בן זמרה 34% ענבי מרלו מכרם ב קיבוץ מנרה.

שנת הבציר 2003 היתה איכותית מאוד, חורף קר ורטוב במיוחד ואחריו אביב קר. חודש מאי חם מהרגיל וטמפרטורות יציבות עד הבציר איפשרו בציר ארוך וסלקטיבי.

יין בעל צבע אדום עז, פרי בשל, אוכמניות ופטל. היין מתובלן מעט, בעל טאנינים רכים וסיומת בינונית. מודרני מדי לטעמי. שיאו מאחוריו, שתו עכשיו.

ציון: 86.

רקנאטי ספיישל רזרב 2004

היין מורכב מ-92% ענבי קברנה סוביניון (קדיתא) ו-8% מרלו (מנרה).

טמפרטורות קרות מן הרגיל ומשקעים רבים אפיינו את החורף שקדם לבציר 2004. בחלק מן הכרמים החום והיובש הלאטיפוסיים בחודשים מרץ ואפריל גרמו להתעוררות פקעים מוקדמת. חודש מאי שהביא עימו טמפרטורות קרות מן הממוצע הרב שנתי השיב את קצב הצימוח למסלול הרגיל. העונה הסתיימה בבציר קצר ועמוס.

לראשונה השתמש היקב בענבים מהכרם האיכותי בקדיתא.

היין אדום בוהק, בעל טעמים של פירות אדומים בעיקרם, חומציות טובה, מעט טעמי עשבי תיבול. היין אלגנטי ואירופי באופיו.

ציון: 88.

רקנאטי ספיישל רזרב 2005

84% ענבי קברנה סוביניון מקדיתא ו-16% מרלו מכרם מנרה.

בשנת 2005 היו יבולי הענבים נמוכים יחסית באיכות טובה, הקיץ היה מתון ללא שרב, עובדה שאפשרה הבשלה מתונה.

ליין צבע אדום סגול כהה, גוף מלא, פירותיות מודגשת, טעמי אלון וליקריץ. יין מוחצן ומודרני מדי לטעמי.

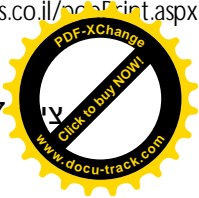
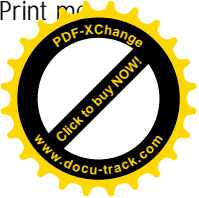
ציון: 87.

רקנאטי ספיישל רזרב 2006

88% ענבי קברנה סוביניון מכרם קדיתא ו-12% ענבי מרלו מכרם מנרה.

השנה התאפיינה עונת האביב באקלים יבש יחסית שהוביל לצימוח מרוסן ולהתפתחות של אשכולות פרי קטנים ומרוכזים. עונת הקיץ היתה נטולת חמסינים כמעט, וכתוצאה מכך הבשלת הפרי היתה רציפה ואיכותית. הבציר התאפיין ביבולים נמוכים ובפרי קטן ומרוכז, עשיר בטעם ובצבע.

כמו אחיו מ-2005, ליין צבע אדום סגול, פירותיות מודגשת, אוכמניות, פטל ודובדבנים שחורים, וניל וטוסט. גם כאן יין מודרני ומרוכז.



רקנאטי ספיישל רזרב 2007



85% ענבי קברנה סובניון מכרם קדיתא, 10% מרלו מכרם מנרה ו-5% פטיט סירה מהגליל התחתון מכרם מבוגר בעל יבולים נמוכים.

שנה זו היתה שנה מוזרה ומבלבלת מבחינת הבשלת הענבים. הגפנים התעוררו כרגיל, לקראת חודש אפריל, אבל אז הגיע ברד שפגע בפקעים וגרם לירידה בפוטנציאל היבול. כמה ימים חמים במהלך אוגוסט גרמו לעיכוב בהבשלה בחלק מהכרמים, הצוות המקצועי של היקב הגיב לאירועים והצליח להשיג תוצאות טובות ביבולים. בשנה זו הוספה לראשונה לבלנד כמות קטנה של ענבי פטיט סירה מכרם מבוגר מאוד בעל פרי מאוד ייחודי שתרם צבע עז, פרי בשל וטאנינים מורכבים.

היין עז בצבעו. ליין טעמי אוכמניות ופטל שחור, שוקולד, מנטה וציפורן, סיומת ארוכה ומהנה.

ציון: 88.

מטעמים ממטבח של טרואר

לאחר הטעימה הוזמנו לארוחה נפלאה מעשה ידיו של השף הצנוע **חנוך בר שלום**. אם יש מטבח של "**טרואר**", אין ספק שמטבחו הוא כזה. עיקרי האני מאמין שלו: מטבח חייב להיות מחובר למקום. כשהמושג מקום מתייחס, מבחינתו, גם להשפעות של מטבחים שנמצאים כאן: פרסי, טורקי, ערבי ואחרים. האוכל צריך להיות מותאם לאקלים של הארץ ולמצרכים המצויים בה. אוכל צריך להיות נינוח, שמח. הוא לא חייב להיות מעניין או מתוחכם, חשוב שהאוכל יהיה קודם כל טעים, מנחם ומפנק.

ואכן הארוחה היתה גם טעימה וגם מפנקת וכללה - סלט עגבניות תמר מדהימות באיכותן ובצל ירוק כובש בפשטותו, סלט ענבים שחורים ורוקט - שילוב מרתק, אורז בר פטריות פורצי'ני פורטובלו ובטטות - שילוב טעמים וניחוחות מופלא, לבבות חסה ממולאים בצנוברים ופרמזן, עגבניות מיובשות עם לבנה ופלפל צ'ילי, גלילי חצילים ממולאים בפטה טורקית וקינמון - מנה מופלאה, רצועות פלפלים מוחמצים עם "קופה" וצימוקי קורנית, דניס אפוי בקראסט פנקו ועשבי תיבול, סטייק פילה בחומץ בלסמי מצומצם ומבחר קינוחים.

היין הזוכה **רקנאטי ספיישל רזרב 2005**, יוגש במהלך חודש אוגוסט במסעדות המובילות ברחבי הארץ במחיר מיוחד, גם בכוסות!

אין לי ספק שהצוות הניהולי יחד עם הייננים המוכשרים עוד יביא לנו הישגים רבים.

מבוא למדור "גלבוע ויין"

ע"ד אורי גלבוע, אספן, מומחה ומבקר יינות, פורש את משנתו. הוא מפרט את הקודות המרטו שלו רושא היין מכל **לכתבה המלאה**