

מעולה משנת בציר לא משהו

מאת: עו"ד אורי גלבוע

השבוע התקיימה השקת יינות קברנה סוביניון אלטיטיוד רזרב 2006 של יקבי ברקן במסעדת "דיקסי" בתל אביב. היינות שהושקו: אלטיטיוד רזרב +412 ואלטיטיוד רזרב +624. עו"ד אורי גלבוע עם השאלות והתשובות, הציונים וההערכות וגם עם ציפייה לאלטיטיוד +724 בשנה הבאה



שלב חשוב בהתפתחות איכותית של יקב היא עשיית יין של כרם יחידני (single vineyard) - יין שמשקף איכות מיוחדת של כרם מסוים המבטא את הטרואר - מונח המגלם בתוכו את כל המאפיינים של חלקת הכרם: אקלים, טופוגרפיה, סוג הקרקע, הרכבה וניקוז ויתר הגורמים המשפיעים על איכות הענבים. כאלה הם יינות סדרת כרם של **יקבי כרמל**, ויינות אורטל ואל-רום של יקבי **רמת הגולן** ועוד רבים וטובים. גם ל**יקבי ברקן** יש סדרה כזו, גם אם היקב לא משתמש בביטוי כרם יחידני.

היקב בחר לסדרה את השם "אלטיטיוד" - מונח המתייחס לגובה מעל פני הים, לצורך דגש על ההשפעה הגדולה של הגובה על הטרואר. בסדרה בדרך כלל שלושה יינות:

קברנה סוביניון אלטיטיוד רזרב + 412 מכרם אבני-איתן שבדרום רמת הגולן.

קברנה סוביניון אלטיטיוד רזרב + 624 מכרם עלמה שבגליל העליון.

וקברנה סוביניון אלטיטיוד רזרב + 724 מכרם דובב.

אירוע ההשקה

היקב השיק את יינות הסדרה משנת 2006 במסעדת "דיקסי" בניצוחו של השף חיים כהן וצוות המסעדה (ההזמנה היתה לשעה 4:12 כרמז לאחד היינות בסדרה!).

שמואל בוקסר, מנכ"ל יקבי ברקן פתח את ההשקה בהצגת היינות ותוכניות היקב והתמקד בנושא הקרוב לליבו: גידול הכרמים. היקב חוכר אדמות ונטוע מדי שנה 1,000 דונמים נוספים. בשנה האחרונה היה גידול של 18% במכירות היקב, היקב מייצא ל-34 מדינות בעולם. לשאלותיי בנוגע לנטיעת זנים "ים תיכוניים" חדשים ענה בוקסר, כי הם מתכוונים לנטוע את כל הזנים הקיימים מצרפת וקצת מאיטליה, ומסיבות של בעיות בחומר ריבוי נקי מוירוסים הם מתקשים לטעת זנים מארצות אחרות. לשאלתי מהן התוכניות לעתיד ענה בכנות אופיינית: "אתה מתכוון כשאהיה גדול? פעם אמרנו: 'מספיק להיות מספר 2, היום אני לא יודע אם זה מה שאנחנו רוצים....'".

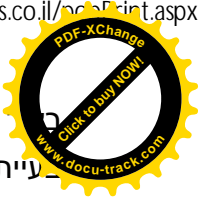


ייבני היקב **יותם שרון ואירית שנק-בוקסר** הציגו את היינות (אד זלצברג היינן הראשי נעדר עקב נסיעה לח"ל). את היינות ליוו חלק מהמנות "הרגילות"

והטובות של המסעדה, ביניהן סלט קיסר עם אנשובי, פרמזן וקרטונים; שרימפס ברוטב חמאה, שום ויין לבן; קרפצ'יו סינטה כבושה ושלוש מנות מיוחדות להשקה: ריזוטו נפלא עם פטריות פורצ'יני בחמאה ויין אלטיטיוד:

צלעות טלה בלוויית שני רטבים המבוססים על ה"אלטיטיוד 412" וה"אלטיטיוד 624" וכן פיצבורגר – המבורגר כרוך בעיגולי פיצה שיוכנס בקרוב לתפריט המסעדה.

על בציר 2006



2006 היה בציר "מאתגר" (בלשון הייננים ביטוי שמעיד על שנה קשה או בעייתית). בציר זה בניגוד לקודמו, מועט יבול אך איכותי. כמה אירועים חריגים מבחינה אקלימית וגיאופוליטית הותירו את רישומם על בציר זה:

ברד כבד הפתיע בגליל העליון בסוף אפריל, לעת פריחה, ופגע בפרחים בשריגים ובבדים.

עשרה ימי עומס חום באמצע אוגוסט שתקעו את ההבשלות.

מלחמת לבנון השנייה פרצה בדיוק בחודשי ההבשלה והפכה את אזורי הכרמים הגבוהים לשטח צבאי סגור, מה שהקשה על תגובה אפשרית לקשיי האקלים.



"אופן עשיית היינות היה דומה בשלושת המקרים: תסיסה חמה למדי שהמשכה בהשריה ארוכה על הקליפות - שלושה עד ארבעה שבועות. במהלך היישון בחביות, התברר כי כרם אבני איתן הניב יין עוצמתי ונדיב, רחב כתפיים, עשיר, ואלגנטי יותר. כרם עלמה גילה יציבות מרשימה והניב, ממש כמו בבצירים הקודמים, יין עשיר ומלא אך הרמוני ועגול, בעל מורכבות יפה. האכזבה הגיעה הפעם מכרם דובב. היין חסר את השילוב המרתק כל כך בין פרי ועוצמה לאלגנטיות קרירה ו-finesse שאפיינו את קודמיו. בלב כבד קיבלנו את ההחלטה שלא להפיק בשנה זו את יין אלטיטיוד +720. סדרת אלטיטיוד היתה ונותרה סדרת עילית. עליה לכלול אך ורק יינות ברמה עליונה, גם אם המחיר הכלכלי והמסחרי לכך הוא גבוה."



שני היינות הנותרים יושנו בחביות בעיקרן צרפתיים, כ-80% מהן חדשות היישון נמשך תקופה של 14 חודשים. היינות יושנו עוד כמה חודשים במיכל ובוקבקו לאחר סינון מינימלי.

קברנה סוביניון אלטיטיוד רזרב 2006 של ברקן

יקבי ברקן השיקו יינות קברנה סוביניון אלטיטיוד רזרב בציר 2006. כל מה שרצייתם לדעת על היינות החדשים מפי

לכתבה המלאה

על היינות

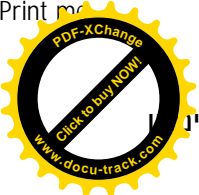
קברנה סוביניון אלטיטיוד רזרב + 412

100% קברנה סוביניון מכרם: אבני-איתן, בדרום רמת הגולן; וכ 10% מכרם דיסון בעמק קדש 14% אלכוהול.

היין בצבע רובי-ארגמני, עמוק ודחוס. פרי שחור עם נגיעות אקליפטוס והל, עם רמזים לשוקולד. הסיימת ארוכה, זהו יין מרתק, אלגנטי והרמוני שניתן ליישון במשך כמה שנים. בעיניי ה-412 הטוב ביותר שיוצר. ציון: 90.

קברנה סוביניון אלטיטיוד רזרב + 624

100% קברנה סוביניון מכרם: עלמה 13.5% אלכוהול.



בצבע אדום-סגול עמוק, ליין אף מרשים, מעט בשלות סיגליות, פרי אדום עם תיבול צ'אי הודי וניל, קינוח
בפיפורן. ליין טאנינים מוצקים וסיומת טובה. יין מוחצן ומתחנף יותר מה-412 ונדרש עוד מעט זמן לפני
פתיחתו.

ציון: 89.

יקבי ברקן הוכיחו שכוחם לא רק ביינות הנותנים תמורה מצוינת במחיר נמוך יחסית, כי אם גם ביינות פרימיים
איכותיים. אחכה בתקווה שבשנה הבאה נזכה גם ל +720.