

השקת מסחה 2005

מאת: עו"ד אורי גלבוע



יקב תבור השיק את יין מסחה 2005 באירוע מרשים ב"בית אוריאל" בתל אביב. ההשקה כללה טעימת לאורך השנים – 2002, 2003 וכמובן 2005. אורי גלבוע הריח, טעם, תיאר והשווה. כל מה שרצית לדעת על יין הדגל של יקב תבור

יקבי תבור השיקו בתחילת השבוע את יין הדגל של היקב - מסחה 2005 באירוע מרשים בתל אביב ב"בית אוריאל" המקסים בשכונת פלורנטין המתחדשת.

מנכ"ל היקב אורן סלע פתח את האירוע בהצגת תפיסת היקב ותוכניותיו לעתיד.

מוקי ויינשטוק, מנהל תחום היין בחברת IBBL הנחה את הטעימה שכללה טעימת אורך של יינות מסחה מהשנים 2002, 2003, ו-2005 (בשנת 2004 היין לא היה מספיק מעניין ולכן לא יוצר).



על היקב וסדרות היינות

יקב תבור הוקם בשנת 1999 על ידי ארבע משפחות חקלאים ותיקות מכפר תבור, ולאחרונה הצטרפה לבעלות על היקב החברה המרכזית למשקאות קלים (קוקה קולה) באמצעות חברה משותפת IBBL. השילוב בין החקלאים המנוסים והחברה המרכזית יצר שילוב מעניין ואיכותי הן בתפיסת הייצור והן בתפיסה השיווקית. דוגמאות לגישה החדשנית הן שילוב של מיכלי נירוסטה עם לוחות עץ אלון בסדרה הבסיסית, יינות רוזה בבקבוק של 500 סמ"ק וסגר הברגה STECAP בסגנון יינות ניו זילנד, וכן בידול של היינות בסדרת אדמה לפי סוג האדמה – גיר, בזלת, טרה רוסה.

היקב מייצר השנה כמיליון בקבוקים, מגדיל את נטיותיו ומתכוון עוד להוסיף ולהתרחב.

הסדרה הבסיסית של יינות היקב – סדרת "תבור", מכילה יינות צעירים ופירותיים שעברה יישון קצר של ארבעה חודשים במיכלי נירוסטה עם לוחות עץ אלון. היינות נגישים ומיועדים לשתייה מיידית, יינות בתמחור שווה לכל נפש.

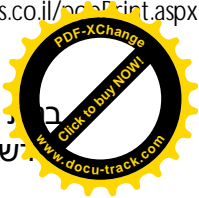
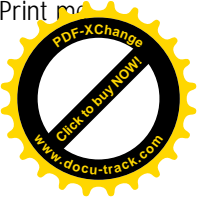
הסדרה הבכירה – "תבור אדמה" משקפת את הטרואר הייחודי לאזור התבור - נקודת מפגש נדירה של כמה סוגי קרקעות: קרקע בזלתית, גרית ואדמת טרה רוסה מנוקזת היטב. כל יינות הסדרה מאחת הקרקעות (מרלו - גיר, מרלו -בזלת, קברנה סוביניון – טרה רוסה וסוביניון בלאן - גיר)

הכרמים עוברים טיפול מוקפד כולל דילול אשכולות, השקיה מבוקרת ומועטה ממי מעיינות ובציר ידני, גם יינות סדרה זו מתומחרים בצורה הוגנת.

על יין הדגל

יין הדגל "מסחה" נקרא על שמו הראשון של כפר תבור בעת הקמתו בשנת 1901 על ידי הברון רוטשילד. מקור השם "מסחה" בא מהשפה הערבית ובא לתאר את פעולת משיחת השמן שנמשחו המלכים בעת המלכתם בתקופה המקראית.

היין מיוצר בכמויות קטנות ומכיל 75% קברנה סוביניון, 15% שיראז, 10% מרלו מענבים הגדלים בגליל. היין יושן במשך 18 חודשים חלקו בחביות גדולות של 2000 ליטר (CASKS) וחלקו בחביות צרפתיות קלאסיות



בין 225 ליטרים (BARIC) של היצרן הנחשב ALIER. היין בוקבק בינואר 2008 ויושן בבקבוק עוד 14 ימים. מחירו: 139 שקלים.

דרך ייצור זו פופולרית לאחרונה באירופה בעיקר בפיימונטה ובטוסקנה שבאיטליה בעמק הרון בצרפת ובחלקים רבים בספרד. היא באה לתת מענה להתנגשות שבין הרצון לקצר את תקופת היישון מסיבות מסחריות ברורות לבין הרצון לתת לפרי את הביטוי האופטימלי באמצעות יישון ארוך בחביות גדולות.

היין **אריה נשר** הוסיף כי ביין הדגל הוא יכול ל"שחק" ולהביא לידי ביטוי רב יותר את הפוטנציאל הגלום בענבים המיוחדים מהכרם הבוגר בעל היבולים הנמוכים.

טעימה בציר הזמן

בטעימה בהנחיית מוקי ויינשטוק טעמנו ונוכחנו בהתפתחות היין בציר הזמן.

מסחה 2002 נמצא בשיאו. ליין ריחות וישניאק, מעט ריבתיות וטעמי פירות אדומים ושחורים עם מעט שוקולד. יין מעניין עשוי היטב, אך לא מרגש.



מסחה 2003 - יין סגור לגמרי. חברי לעט ולטעימה **אלדד לוי** כיסה את הכוס והרביץ נייעור רציני, ואכן היין שיחרר ריחות פרי אדום מעט קפה וטבק והוכיח שעל אף שהוא כעת בתרדמת, ניתן לראות שליין פוטנציאל טוב ועתידו עוד לפניו.

מסחה 2005 - ביין זה הורגשה הגדלת כמות השיראז. היין נגיש יותר מאשר בשנת 2003.

ליין צבע אדום כהה עז, פירות שחורים ואדומים עם הל קינמון וציפורן ומעט שוקולד יין רך ועגול. היין ניתן לשתייה כעת אבל יילך וישביח במשך כמה שנים.

היין כבר הספיק לזכות במדליית כסף בתחרות VINALIES בפריז 2009.

אין ספק שהיקב עוד ימשיך להפתיענו בגישתו המרעננת.

צילומים: אורי גלבע.

מרץ 2009