

אודם בקנטינה

מאת: עו"ד אורי גלבוע



יקב הר אודם, יקב הבוטיק הצפוני במדינה, השיק בשבוע שעבר את יינותיו החדשים במסעדת "קנטינה" בתל אביב. עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי פורש את השינויים בעקבות המיתוג החדש של היקב ובוחן את השאלה: האם המיתוג והשינוי ניכר גם ביינות?

סיפורו של יקב הר אודם הוא סיפורה של משפחת אלפסי אשר הקימה יקב בוטיק משפחתי בצפון הגולן במושב אודם בשנת 2003. אבי המשפחה מיכאל אלפסי חקלאי, אוהב יין ואיש מכירות, והבנים אדם וישי יינני היקב, הכורמים ומפעילי היקב. לאחר שבע שנים בעשייה החל היקב לפני כשנה בתהליך מיתוג מקיף.

המיתוג החדש כלל שינוי בתוויות בבקבוק. על העיצוב הופקד סטודיו "Rotem Design". בתחרות Windigo 2010 שהתקיימה במהלך תערוכת היין הבין לאומית Israel Winexpo בגני התערוכה זכה היקב בפרס על תוויתו החדשה. גם אתר האינטרנט של היקב התחדש והותאם לתהליך המיתוג www.harodem.co.il ואף במעבר של היקב לייצור יינות כשרים.

בעת הקמתו בשנת בציר 2003 ייצר היקב 7000 בקבוקים, ובבציר 2009 מצפים ל-75,000 בקבוקים. 45% מהיצור מיוצא לחו"ל. האם המיתוג והשינוי ניכר גם ביינות?

סדרת וולקני

הסדרה הבסיסית של היקב. מקור הענבים בכרם כפר יובל הנטוע למרגלות רכס רמים על אדמת בזלת עם מגוון תלכידי גיר ומאובנים. זהו הכרם הצפוני ביותר בישראל. לענבים מכפר יובל נוספו בקברנה ענבים מכרם צובה שבהרי ירושלים ולשיראז נוספו ענבים מכרם קדש שבגליל. יינות הסדרה התיישנו במשך 12 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי ואמריקאי, כשליש חדשות.

וולקני מרלו 2008

100% מרלו, 14.5% אלכוהול.



יין בעל צבע אדום עמוק ורענן, ניחוחות של פירות יער אדומים בשלים טאנינים רכים. היין רך ומבושם ונפתח בקלות. היין מאוד אלכוהולי ובעל מתיקות וטעם מסיים בינוני.

מחיר: 80 שקלים.

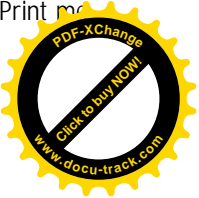
ציון: 85.

וולקני קברנה סוביניון 2008

100% קברנה סוביניון, 15.5% אלכוהול.

חלק מהענבים מכרם צובה שבהרי ירושלים.

יין בעל צבע אדום עמוק, גוף מלא ועוצמתי, קאסיס ופטל סוכרייתי. היין אלכוהולי פחות מהמרלו בתחושה, אף על פי שיש יותר אלכוהול בנפח.



י"ר: 80 שקלים.
ציון: 85.

וולקני שיראז 2008

100% שיראז, 14.5% אלכוהול.

יין בעל צבע אדום סגול עמוק, גוף מלא מרוכז וטעמי שזיף ופירות יער מלווים בארומה של ליקריץ וטבק. היין כהה, אטום, מתוק וריבתי, מאוד בומבסטי.

מחיר: 90 שקלים.
ציון: 85 שקלים.

סדרת הר אודם

הסדרה הבכירה של היקב.

הר אודם קברנה סוביניון 2007

100% קברנה סוביניון, 14.3% אלכוהול.

מקור הענבים בכרם בן זמרה בחלקת כרם הנטועה באדמת בזלת.

יין מרוכז בעל צבע אדום כהה, גוף מלא ועשיר בטאנינים, טעם פרי שחור בשל, שזיף ומעט וניל ותבלינים מיובשים. היין ריבתי ומתוק, חסר מעט איזון. היין התבגר בחביות עץ אלון צרפתי במשך 18 חודשים.

מחיר: 125 שקלים.
ציון: 86 שקלים.

הר אודם מרלו 2007

100% מרלו, 14.5% אלכוהול.

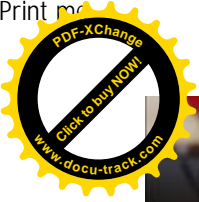
מקור הענבים בכרם צובה שבהרי ירושלים.

יין מרוכז, בעל צבע אדום עז, כמעט אטום, גוף מלא וטעם של פירות יער ותיבול עדין. טאנינים נוקשים היין אלכוהולי וריבתי, אך יותר מאוזן מהקברנה. היין התבגר בחביות עץ אלון צרפתי במשך 18 חודשים.

מחיר: 125 שקלים.
ציון: 87.

אלפסי 2006





6% קברנה סוביניון, 40% מרלו, 14.5% אלכוהול.

מקור הענבים בכרם צובה שבהרי ירושלים.

יין הדגל של היקב הנושא את שם משפחת אלפסי, מייסדת היקב. על התווית מתנוסס דיוקנו של אב המשפחה לו מוקדש היין - מיכאל אלפסי.

היין בעל צבע אדום עז אטום, גוף מלא ומאוזן ועשיר בטאנינים. בארומה ניתן לחוש באוכמניות, פירות בר, עשבי תבלין ומעט שוקולד מריר. ליין סיומת ארוכה ונעימה.

היין התבגר בחביות עץ אלון צרפתי במשך שנתיים ושנה נוספת בבקבוקים ביקב.

מחיר: 220 שקלים.

ציון: 88.

שיכר דובדבנים

דובדבנים חמוצים וגודגדנים מתוקים, 17.5% אלכוהול.

מקור הפרי ממטעי מושב אודם ומושב שעל שבצפון הגולן.

היין בעל צבע אדום עז מבריק עם גוון ורוד בשוליו, טעמו העשיר הינו שילוב של מתיקות עדינה וחמיצות רעננה. היין מאוזן, נעים, נותן פייט מצוין לשיכר הרימונים שביקרתי בשבועות האחרונים.

מחיר: 65 שקלים.

ציון: 8 (על פי סקלת הדירוג של השיכרים).

לסיכום אין ספק שהתשוקה והרצון העז של המשפחה ניכרת לעין.

אשמח אם בעתיד היינות יהיו פחות ריבתיים ואלכוהוליים ויותר מאוזנים ואלגנטיים.

צילומים: עדי גלעד.