

יין גבול?

מאת: עו"ד אורי גלבוע



זו השאלה ששאל עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי בתמיהה לאחר השקת יין הדגל של יקב דלתון – מתתיה 2006 שהתקיימה ב"ווינו סוקה" בהרצליה. סיקור האירוע, רשמי טעימה של כל היינות בליווי ציונים ולסיום – השוואת מחירים ליינות אחרים ברחבי העולם. תגובת היקב טרם התקבלה.

מתוך כבוד ליום הולדתו ה-70 של מתי הרוני, מייסד יקב דלתון חשף היקב את יין הדגל "מתתיה", הקרוי על שמו של מייסד היקב- וכהוקרה לחזונו הציוני ולפועלו בתעשיית היין בישראל.

ההשקה נערכה ב"ווינו סוקה" בהרצליה - מקום חדש של יין ואוכל טוב (אירוע ראשון) ולפי ההתחלה צפוי למקום עתיד מבטיח.

יקב דלתון נוסד ב-1995 והוא מראשוני היקבים אשר קמו באזור מרום הגליל. זהו יקב מודרני, המייצר מגוון יינות בעיקר בסגנון העולם החדש. היום מייצר היקב כמיליון בקבוקים בשנה.

יין מתתיה מייצג את מיטב העשייה ביקב דלתון ומיוצר רק בשנות בציר מצטיינות.

לדברי אלכס הרוני, מייסד היקב יחד עם אביו "יין מתתיה הוא תוצאה של שנות עבודה מרובות, משאלות ושאيفות. זה היין שתמיד חלמנו לייצר- היהלום שבכתר עשיית היין.



"יין מתתיה מאפיין את מיטב שנות הבציר של יקב דלתון. זהו מיצוי של יכולותינו כיקב, ספינת הדגל שלנו. זהו יעד שעמלנו קשות להגיע אליו וכעת אנחנו קוצרים את הפירות. מתתיה הוא הגאווה שלנו, התודה שלנו למתי הרוני ולחזון שלו.

בזכות מתי החלום של כולנו התגשם פעמיים: פעם אחת בזכות יקב שקרם עור

וגידים וגדל במאות אחוזים מיום הקמתו לפני 15 שנה ובפעם השנייה, כי עבורו התאמצנו כל כך ובזכותו זכינו לייצר יין כל כך מיוח.."

לפני השקת הכוכב טעמנו שלושה יינות נוספים:

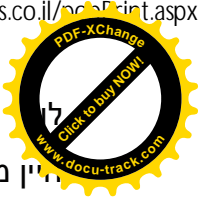
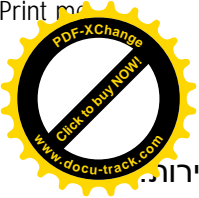
דלתון ויונייה רזרב 2008

ענבי הווינוייה מגיעים מכרם בגובה כ-750 מטרים באזור הרי ירושלים.

האשכולות נסחטו בשלמותם על מנת למנוע קריעת הזגים וקבלת מרירות מיותרת. כ-30% מן התירוש עברו תהליך של תסיסה ספונטנית ללא הוספת שמרים מתורבתים. בתהליך כזה השמרים המבצעים את התסיסה הינם שמרים פראיים (wild yeast) ונמצאים על זג הענב באופן טבעי.

ליין ניחוחות אפרסק לבן ופרחים, טעמי משמש ודבש ומעט אשכולית בשלה. גוף עגלגל אבל לא שמן מדי כפי שנוטים להכינו בארץ.

דעתי האישית - כפי שכבר ציינתי בעבר אני לא מת על הזן, אפילו במכורתו בעמק הרון, ובודאי של מחוץ לצרפת, אבל אם כבר עושים ממנו יין זני הכיוון של דלתון לכיוון הפירותי העדין ופחות עץ מודגש יותר מתאים



היין מתאים במיוחד למנות עדינות ואף יכול להתאים למנות אסיאתיות ולמוקפצים למיניהם ואפילו לפאי פירוקה.
 מחיר: 74 שקלים.
 ציון: 85.



דלתון שרדונה 2009

טמפרטורות נמוכות מן הממוצע במהלך חודש אוגוסט הביאו למועד בציר מעט מאוחר מן הממוצע הרב שנתי. הענבים נבצרו ברמת סוכר בינונית כדי לשמור על מאפייני פרי יותר רעננים ופחות בשלים, וכן לשמר את חומציות הענב. היין מכיל יינות מ-6 חלקות שונות שכל אחת מהן הותססה בנפרד. לאחר כשלושה שבועות של תסיסה קרה במיכלי נירוסטה עורבבו מרכיבי הבלנד.

יין זה מצטרף לתופעה הברוכה של הפחתת עץ ושמירה על מאפייני הפרי, פריכות וחומציות. זהו יין קליל, פירותי וקיצוץ. מורגשים ניחוחות של אשכולית, אפרסק ותפוח ירוק. בפה מודגשת חומציות מאוזנת וסיומת נעימה ומרעננת.

היין יתאים היטב לסביצ'ה, גבינות עיזים וגבינות רכות ולמנות דגים על הגריל או ברטבים קלים.
 מחיר: 50 שקלים.
 ציון: 87.

קברנה סוביניון כרם מירון 2008

חלקת מירון של יקב דלתון נמצאת בגובה 720 מטרים מעל פני הים. הכרם גובל בשמורת נחל עמוד בגבולה הצפון-מערבי. האדמה היא אדמת טרה רוסה רדודה בחלקה עם אחוז גיר גבוה.

ליין צבע ארגמני. באף ניחוחות האקליפטוס ורמז דק לתבלינים חמים. היין רך ופירותיות רבה כמעט ריבתיות ומתיקות מוגזמת שבאדי תקסום לרבים אך לא לטעמי.

היין יתאים לנפניקים מנות בשר קרות ומנות גריל "קלות".
 מחיר: 125 שקלים.

ציון: 86.

כוכב ההשקה

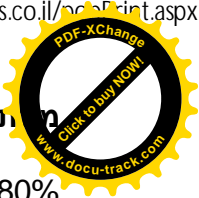
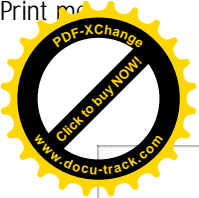


נעמה מועלם, הייננית של יקב דלתון הציגה את כוכב ההשקה.

"מתתיה הוא יין שהתחיל מהכרם. העבודה המרובה שהושקעה בו החלה בתחילת שנת 2005 ומאותו שלב - לא פסקה אפילו לרגע.

מה שעמד לנגד עיננו לאורך כל השנים היה פחות הניסיון להרשים, לעשות יין שידברו עליו, אלא יותר ניסיון להיות מקצועיים, לעשות יין שידבר בשמנו.

זו הייתה הזדמנות עבורי לעשות יין חף משיקולי מסחריות, יין שבו היכולות שלי באו לידי ביטוי ללא התערבות של כל גורם שהוא. זו ההזדמנות של אזור הגליל העליון לייצר מוצר נחשק ואיכותי בכל קנה מידה, לבטא את רוחו בצורה הכי טהורה. זו ההזדמנות של כל אנשי היקב לומר למתי הרוני - תודה. אני מקווה שההשקעה שלנו מתבטאת בכל ניחוח שעולה מהכוס".



תענית 2006

80% קברנה סוביניון, 15% מרלו, 5% קברנה פרנק.

היינות לבלנד מקורם ב-4 כרמים שונים, מהוותיקים והמצטיינים שבכרמי היקב. החל מחורף 2005 החל טיפול מדוקדק בכל חלקה וחלקה. יבול הכרמים נע בין 750 ל-950 ק"ג לדונם. היבול הושג על ידי זמירה קפדנית, דילול שריגים ופרי.

לאחר התסיסה הועברו היינות הנפרדים לחביות עץ אלון צרפתי חדשות לתקופה של כשנה. עם תום השנה הורכב הבלנד. על ידי בחירת חביות מצטיינות מכל יין, ולאחר מכן חזר היין ליישון נוסף בחביות חדשות. בחודש פברואר 2009 בוקבק היין והתיישן שנה נוספת בבקבוק.

רשמי טעימה

ליין צבע אדום אטום, כמעט שחור. הוא מתאפיין בניחוחות עשירים של פירות יער תבלינים כגון ציפורן והל ומעט עשבי תבלין ועלי טבק. היין בעל גוף מוצק. בפה מורגש עושר רב של פרי, שוקולד מריר וקפה. יין אלגנטי, סיומת ארוכה ומענגת. היין צפוי להתיישן תקופה ארוכה.

אין ספק שזהו היין הטוב ביותר שיוצר ביקב.

מחיר: 379 ₪ !!!

ציון: 90.

אילו יינות קונים ב-379 שקלים?

אבא שלי נהג לומר שקולה בעשרה שקלים מרווה, ואילו ב-20 שקלים חונקת ... הלכתי לבדוק מה ניתן לקנות ממיטב תוצרת אירופה במחיר זה (379 שקלים) או פחות. כל היינות הם משנת 2006 והמחיר הוא מחיר ממוצע מתורגם לשקלים.

בפיימונטה שבאיטליה, אחד מאזורי היין הטובים בעולם, נמכרים יינות הברולו המצוינים אלדו קונטרנו ב-200 שקלים והקולונלו שלו ב-360 שקלים, פיו צרה אורנאטו ב-245 שקלים, פאולו סקאבינו ב-190 שקלים והיין הענק שלו בריק אל פיסאק ב-320 שקלים. שני היינות הגדולים של דומניקו קלריקו ג'ניסטרופא עולים עד 300 שקלים.

בטוסקנה, שאף היא נחשבת לאזור יין מהטובים בעולם, יינות הברונלו של בנפי ושל קסטלג'קונדו עולים 200 שקלים וביונדי סנטי המהולל 320 שקלים.

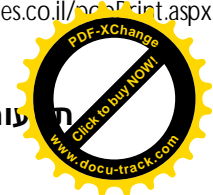
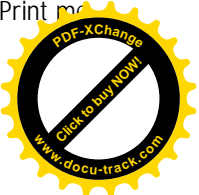
גם בצרפת בחנתי יינות מהאזורים הטובים שלה: בעמק הרון בצרפת יינות שאטונף עולים 150 עד 220 שקלים והמעולים כבוקסטל עולים 300 שקלים.

בקוט רוטי יינות משובחים כבויס בורסין ב-180 שקלים ויינות מעולים כרוסטאג - 250 שקלים ואמפויס של גיגל נכמרים ב-300 שקלים.

נכון שיש גם כאלה שעולים 700 ויותר.

בבורדו, שכל העולם משמיץ על מחיריה הגבוהים, ניתן למצוא יינות רמה 2 (second growth) כלאוויל ברטון 300 מונרוז 360 ופישון לונגויל ב-380 שקלים.

האם תעדיפו במחיר הזה בלנד בסגנון בורדו מיקב דלתון או מהמקור?



ת עוררו לפני שיהיה מאוחר. חייבים לחזור לשפיות...

- ביקשנו את תגובת היקב וטרם קיבלנו. אם נקבל תגובה בהמשך - נדאג לפרסם אותה בפורטל היין הישראלי.
- אשמח לקבל את תגובת הגולשים.