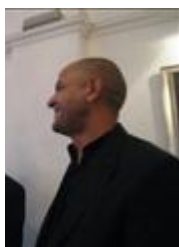


היהלום שבכתר

מאת: עו"ד אורי גלבוע



השבוע נערכה השקת יינות מסדרת אבני החושן 2006 של יקבי בנימינה. עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי ביקר וסיקר, טעם ונדהם. חפשו את היהלום שבכתר שקיבל ציון 91

ביום 15 בדצמבר השיקו יקבי בנימינה במסיבת עיתונאים במסעדת "כרמלה בנחלה" את סדרת אבני החושן 2006. הסדרה נקראת על שם אבני החושן- אבנים יקרות אשר היו משובצות באפודו של הכהן הגדול. בפתיחת ההשקה טעמנו את הישפה 2007 ובסיומה את היהלום 2007 שיצטרף לסדרה בעוד כמה חודשים.

השקת היינות מסדרת אבני החושן 2006 של יקבי בנימינה נערכה בנוכחות אנשי היקב – אילן חסון המנכ"ל הוותיק של היקב, תמנע שטרית, מנהלת השיווק, ששון בן אהרון, היינן הראשי, אסף פז היינן ומארק דבורקין יינן יועץ מסן אמיליון-בורדו.



אסף הציג מצגת מעניינת שפרשה בפנינו את ההשקעות הניכרות של היקב בשנה האחרונה (12 מיליון אירו) בבינוי, בשיפוץ, בהכנסת מיכלים חדשים, הגדלת מצבת העובדים מ-40 ל-105! כמו כן, התארגן היקב להעלאת רמת היינות ונערך להגדלת היקפי הייצור עד 4 מיליון בקבוקים בשנה! (כיום מייצר היקב כ-2 מיליון בקבוקים בשנה). עוד סיפר על השיפור האיכותי המשמעותי בטיפול בכרמים ובנטיעת זנים חדשים.

תמנע שטרית הציגה את סדרת אבני החושן שהושקה לראשונה בסוף שנת 2006 והיא כוללת 6 יינות – כל יין נקרא על שם אחת האבנים - 3- אדומים ו-3 לבנים, אודם (סירה), תרשיש (קברנה סוביניון), לשם (סוביניון בלאן) ושוהם (שרדונה) ספיר (קברנה סוביניון-שיראז-מרלו) וישפה (סוביניון בלאן-שרדונה-ויונייה).

אהרון בן ששון הציג את הליך ייצור יינות הסדרה. זהו הליך שמאפשר בחינה קפדנית של איכות הפרי בכל חלקת כרם בנפרד; מילויי חביות עץ אלון צרפתיים בגרביטציה בלבד, ללא פעילות משאבה; יישון היין לתקופה ממושכת, ריקון החביות לפני הבקבוק באמצעות מערכת מיוחדת הפועלת בעזרת גז אינרטי, ללא פעילות משאבה.

רשמי טעימה

בפתיחת ההשקה טעמנו את הישפה מבציר 2007

40% שרדונה, 35% סוביניון בלאן, 25% ויוניה



הענבים הגיעו מכרמים על אדמת בזלת עמוקה ומנוקזת מהגליל העליון ומהרי יהודה – כרם בגובה 700 מטרים, על טרה רוסה וגיר קשה. האשכולות עברו סחיטה בעודם שלמים, וזאת על מנת לשמור על מאפייני הפרי העדינים ביותר. המיץ הצלול הועבר להמשך תסיסה אלוהית בטמפרטורה נמוכה. השרדונה תסס והתבגר בחביות עץ אלון צרפתי חדשות בעוד שהסוביניון והויוניה הוכנסו לחביות בנות שנה אחת לאחר סיום התסיסה במיכלי נירוסטה.

היינות התבגרו בנפרד בחביות למשך שמונה חודשים ובסיומם נבנה הבלנד בין החביות השונות והיין הועבר למילוי עם מינימום תהליכי סינון והצללה.

לאחר המילוי המשיך היין להתבגר עוד כשנה במרתפי היקב.

השרדונה מביא ליין עוצמות פרי, בעיקר הדורים ומבנה מוצק. הסוביניון בלאן נותן רעננות ואופי לימוני והויוניה מוסיף מגע טרופי בשל. אף על פי שהיין עשוי היטב הוא אינו הסגנון המועדף עליי, בשל העגלגלות



מחיר: 90 שקלים.

ציון: 86.

אבני החושן 2006



בציר 2006 הניב יבולים נמוכים מהממוצע והפיק ענבים בעלי בשלות גבוהה אך מאוזנת. כל יינות הסדרה יוצרו באופן דומה - הענבים הוכנסו למיכל קירור לצורך השריה קרה למשך שלושה-חמישה ימים תסיסה אלכוהולית התרחשה במשך כשבועיים ובסיומה נותר היין יחד עם הקליפות למשך 10-15 ימים נוספים פני הסחיטה. היין הועבר להתבגרות בחביות עץ אלון צרפתי חדש למשך 13-15 חודשים.

בסיום התקופה נבנה הבלנד בין החביות השונות, והיין הועבר למילוי עם מינימום תהליכי סינון והצללה. לאחר המילוי המשיך היין להתבגר עוד כשנה במרתפי היקב.

בכל יינות הסדרה 14% אלכוהול (באודם 14.5%).

מחיר היינות האדומים בסדרה: 130 שקלים.

אודם 2006

97% סירה, 3% ויוניה מכרמים בגלילעליון – אדמת בזלת עמוקה ומנוקזת, המביאה ליצירת פרי מאוזן ועשיר במרכיבי צבע וארומה. כרמי יוסף – אדמת גיר חרסיתית אבנית מאוד וענייה, המביאה ליצירת יבול נמוך ומרוכז.

היין בעל גוון ארגמני-סגול עמוק, ארומות בולטות של פטל שחור, פלפל לבן, חזה אווז מעושן.

היין בעל מבנהמלא, מאוזן ומרוכז בסגנון העולם החדש. הוא מתוק מדי לטעמי ונעדר חומציות מספקת. הסיומת בינונית.

ציון: 87.

תרשיש 2006

100% קברנה סוביניון מכרם יחיד - קדמת צבי. כרם הממוקם במרכז רמת הגולן, על אדמת בזלת עמוקה ומנוקזת.

היין בעל גוון ארגמני-שחור, ארומות בולטות של דובדבן ופטל, פלפל שחור, אקליפטוס וקפה.

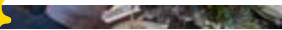
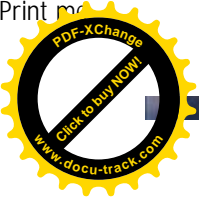
מעט טעמים ירוקים שאופייניים יותר למולידו הקברנה פרנק. יין בעל גוף מלא בעל מבנה מלא, עשיר, מאוזן ומרוכז.

ציון: 88.

ספיר 2006



40% קברנה סוביניון, 35% שיראז, 25% מרלו. הקברנהסוביניון והמרלו מכרמים בקדמת צבי במרכז רמת הגולן, והשיראז מהגליל העליון. שני הכרמים גדלים על אדמת בזלת עמוקה ומנוקזת.



היין בעל גוון ארגמני-שחור מבריק, ארומות בולטות של שזיף בשל, וניל, פלפל וזר וקפה.



היין אלגנטי ובעל חומציות מצוינת ובעיני הטוב שביינות הסדרה מ-2006.

ציון: 89.

יהלום 2007

25% ענבי קברנה סוביניון מכרם קדמת צבי ברמת הגולן. 25% ענבי קברנה סוביניון מכרם בן זמרה שבמרום הגליל, 30% ענבי סירה מאזור שפלת יהודה, 20% פטיט ורדו מהשפלה.

תהליך הכנת היין דומה לתהליך שאר יינות הסדרה משנת 2006.

בציר 2007 הניב יבולים נמוכים מהמוצע, ענבים בעלי בשלות גבוהה מאוזנת בעוצמות פרי. הבציר התעכב בגלל שלושה אירועי חמסין שהתרחשו במהלכו.

היין בעל צבע אדום שחור מבהיק וארומות של קסיס, פטל אדום, קפה שוקולד וניל, טעמי אדמה עור ובשר בגריל.

היין מאוזן ואלגנטי בעל סיומת ארוכה ומענגת, יין שילך וישביח שנים אחדות בעיניי היין הטוב ביותר שיוצר עד עתה בבנימינה.

ציון: 91!

אין ספק שבטעימה זו נחשפנו ליהלום שבכתר ואם יין זה מבשר על הכיוון - יש בהחלט מה לצפות מיקבי בנימינה.