

## צפי שעה מכפר סבא

**מאת: עו"ד אורי גלבוע**



הפעם החליט עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, לבחון יינות של יקבים הממוקמים חצי שעה מכפר סבא – גבעות, פסגות וססלוב. היינות - פסגות קברנה סוביניון ומרלו 2007, ססלוב אדום קברנה סוביניון, מרלו ושיראז קברנה 2006 וגבעות מצדה 2007. כל הנתונים והציונים

### פסגות מרלו 2007 ופסגות קברנה סוביניון 2007

יקב פסגות השוכן צפונית לירושלים החל את דרכו כיקב גראז' לפני כשש שנים וייצר בשנתו הראשונה כ-4000 בקבוקים. כיום מייצר היקב כ-80,000 בקבוקים בשנה. הענבים גדלים בכרמים שבצפון הרי ירושלים בגובה של כ-800 מטרים מעל פני הים, שני היינות יושנו בחביות עץ אלון צרפתיות במשך 14 חודשים. לשני היינות צבע אדום סגול בוהק וטעמי פרי בשלים ומודגשים ויותר מדי טעמי עץ. המרלו עדין יותר ואלגנטי, לקברנה טאנינים מוצקים יותר וייתכן שהיין יתעדן מעט בהמשך.

מחיר הקברנה 86 שקלים. ציון: 85.

מחיר המרלו: 79 שקלים. ציון: 86.

### ססלוב אדום מרלו 2006, ססלוב אדום קברנה סוביניון 2006 וססלוב שיראז קברנה 2006



הכרמים והחלקות האיכותיות ביותר בגליל העליון: קדיתא, כרם בן זמרה ועלמה. הכרמים גדלים בגובה של 800 מטרים מעל פני הים על אדמה עשירה של בזלת ומתחתיה טרה רוסה וגיר. מרבית הכרמים אורגניים.

היינות התיישנו במשך 20 חודשים במגוון רחב של חביות עץ אלון צרפתיות - Taransaud- Vernou ואמריקאיות Canton-Schahinger- Magrenan. ניסוי מרתק של היין בהשפעות השונות של החביות השונות מאפשר מנעד רחב של טעמים וארומות ומורכבות רבה יותר ליין.

היקב משתמש בפקקים הסינתטיים והאיכותיים של חברת Supremecorq. ובנושא הפקקים שעם, סינטטי והברגה נדון במועד מאוחר יותר.

התוויות עברו עיצוב מחדש והתוצאה מרשימה - עיצוב נקי ומינימליסטי עם אלמנטים באדום וזהב והשפעה ברורה של עיצוב יפני. אהבתי מאוד את העיצוב וכל הכבוד למעצבות מיכל מאיר ורותי קנטור.

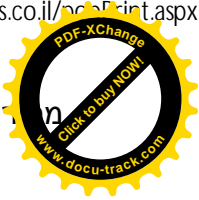
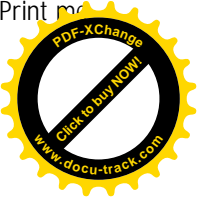
**המרלו** - ליין ארומה של פירות יער אדומים, דובדבנים, שזיפים ופטל. אך גם מעט טעמי חימצון והרבה מדי טעמים ירוקים. היין הפחות מוצלח מבין השלושה.

מחיר: 110 שקלים. ציון: 85.

**הקברנה סוביניון** – צבע אדום עז, ארומות של דובדבנים ופטל שחור, שוקולד מריר, וניל ואגוז מוסקט. טעם מסיים ארוך ומורכב.

מחיר: 95 שקלים. ציון: 87.

**השיראז** – קברנה סוביניון ליין צבע אדום סגול, והוא עשיר בארומות של פירות יער סגולים, פטל, אוכמניות וקאסיס וטעמי אגוזים, שוקולד וקפה. ליין גוף מלא, איזון טוב, חמיצות ופירותיות וטעם מסיים ארוך ומורכב. יין יפה, המוצלח בסדרה.



מ : 110 שקלים. ציון: 88.

## גבעות מצדה 2007

יקב גבעות הוא יקב בוטיק שהוקם בשנת 2005 ומייצר כ-12,000 בקבוקים בשנה בלבד. בתחרות טרה וינו 2009 זכה היין במדליית זהב כפולה ובתואר היין הישראלי הטוב ביותר. היין יוצר מענבי קברנה סוביניון, מרלו וקברנה פרנק מכרמי היקב המצויים בגב ההר, בגובה של 700-900 מטרים מעל פני הים. קרקעות הרריות בהן נטועות הגפנים בשיפועים החדים של מורדות ההרים, בשילוב המסלע והאבניות הרבים, יוצר קרקע מאווררת ומנוקזת היטב. הבציר ידני ומוקפד והתסיסה קרה ומבוקרת. היין מיושן בחביות צרפתיות למשך 21 חודשים. ליין ארומה של פטל, קאסיס ומנטה. בפה טעמי שזיף, אוכמניות ושוקולד מריר, חומציות מצוינת וטאנינים מוצקים, סיומת ארוכה ומענגת.

היין מרוכז ועוצמתי באופן כמעט מתחנף, אך בעל מורכבות ותחכום. יופי של יין.

מחיר 210 שקלים.

ציון: 91.