

מהו יקב הבוטיק הטוב בישראל

לקראת שבועות בדק "כלכליסט" עשרות יקבי בוטיק שהיינות שלהם יוכלו לשבת טוב ליד גבינות החג, ודירג את עשרת יקבי הבוטיק המובילים בישראל. במקום הראשון: יקב מרגלית

שלמה פפירבלט
08:34, 30.05.09
42 תגובות

בישראל של ערב חג השבועות 2009 פועלים יותר מ-100 יקבי בוטיק, כאלה שפעילותם רצופה לאורך כמה שנות בציר לפחות, ושתוצרתם ראויה להתייחסות מקצועית. ההגדרה "יקב בוטיק" מתייחסת בדרך כלל ליקב שמייצר כמות מגובלת של בקבוקים, מאלפים בודדים ועד עשרות אלפים בשנה. הטיפול ביין הוא אישי, עבודת יד, והשקפת העולם מתמקדת אך ורק באיכות. ברוב המקרים היקב מבוסס יותר על תשוקה ואהבה של הבעלים - ופחות על הרצון לעשות עסקים טובים. כאשר השניים נפגשים, כפי שקורה יותר ויותר, מה טוב.

את תוצרתם של יקבי הבוטיק הטובים אפשר למצוא בחנויות יין רבות ובמסעדות שף מוכבודות; אחרים מוכרים אך ורק ביקב או בסביבתם הקרובה, ומספקים את התוצרת גם למסעדות בודדות, בדרך כלל באזור הגיאוגרפי שלהם. לעתים, בגלל הכמויות המוגבלות הבקבוקים אוזלים במהירות, ונותר רק זיכרון טעמים. יש יקבים בארץ שהתחילו את הקריירה שלהם כבוטיקים - והצלחה הביאה אותם מעלה, לדרגת יקבים מסחריים, אל ייצור כמויות יין גדולות, גם ליצוא.

אנחנו קבענו לעצמנו רף עליון להגדרת יקבי הבוטיק לצורך בחירת 10 יקבי הבוטיק הטובים ביותר, ובתוכם יקב הבוטיק הטוב ביותר בישראל: עד פחות או יותר 50 אלף בקבוקים בשנה, ובהתייחס גם לממוצע השנים האחרונות. המספרים אינם קשיחים לגמרי, כי ביין לכל בציר אופי וכמות משלו, והיקבים יודעים לעתים גם ירידות, לא רק עליות. מאות יינות נבדקו והוערכו במשך תקופה ממושכת, גם בהשוואה להישגי השנים הקודמות. רק המצוינות והיציבות קבעו את הבחירה והדירוג. התוצאות לפניכם.

1. מרגלית

900 בקבוקי יין שיוצרו מענבי שנת הבציר 1989 היו ההתחלה הצנועה של היקב, שנהפך עם הזמן לאיכותי ולמרשים ביותר בתחומו, מבחינת ההמשכיות, היציבות והמצוינות. ד"ר יאיר מרגלית, חוקר בתחום הכימיה הפיזיקלית, עשה מהפך בחייו ובחיי היין בארץ כאשר עזב את המדע והוכיח שאפשר לקיים בארץ יקב משפחתי, בסגנון השאטו הצרפתי הקלאסי הקטן - מבחינת רמת היין. במשך השנים הצטרף אליו גם בנו אסף, אשר למד בפקולטה לחקלאות ברחובות והמשיך לצבור ידע וניסיון ביקבים בקליפורניה.

אחרי התחלה במושב כפר ביל"ו, עבר היקב באמצע שנות התשעים למה שהיה בעבר בית אריזה באחד מהפרדסים מדרום לחדרה. לשם מגיעים הענבים, שנבצרו ברובם משני כרמים משובחים השייכים למרגלית, אחד קרוב לקדיא על מורדות גליליים בסמוך לצפת, והשני ליד בנימינה - הכרמים אינם מושקים, כחלק מתפיסת העולם המקצועית של בעלי היקב. ליינות האדומים בסגנון בורדלזי, מבוססי קברנה סוביניון, של מרגלית יש יכולות התיישנות מרשימות. ההתפתחות בבקבוקים מביאה בצירים רבים לגבהים אמיתיים. היקב מייצר בממוצע כ-20 אלף בקבוקים בשנה.

בחירת המערכת: "קברנה סוביניון, כרם קדיא", העשוי בתוספת קטנה (6%) של מרלו. בעל גוף ונוכחות רבה של פרי (165 שקל). "קברנה סוביניון Special Reserve כרם קדיא", עשוי בתוספת (18%) של פטי סירה. יין בעל עוצמות ומגע אלגנטי גם יחד, הראוי לנמנם במרתף עוד כמה שנים עד שיגיע לבשלות (230 שקל).

