

דוארין
11.7.93

ההפתעה של יאיר מרגלית

ופרייווט ריזרב של של זור'ו דה לאטור, מכרמי בר (ליו). אף אחד מיינות צ'ילה, דרום אפריקה ואוסטרליה לא קיבל מעל 77 נקודות וכמה מהם הגיעו לציונים נמוכים, עד 45 נקודות. היין של מרגלית זכה ב-86 נקודות, ואין ספק שהוא ברמתם של כמה מיינות בורדו המכובדים מאוד ומיטב יינות קליפורניה.

אחרי שהריזוגים הושלמו, ולפני שראינו את הבקבוקים, הרשינו לעצמנו לנחש מאילו כרמים הגיעו כמה מהיינות. אי אפשר היה להגיע להסכמה בנוגע ליין של מרגלית. אחדים היו בטוחים שהיא מגראב, ואילו אחרים טענו בלהט שהוא ממדוק אחד מירידי העלה השערה כי מדובר ב"הפתעה יוצאת דופן משאטו לה לאגון", והיו ססברו כי יין כזה יכול לבוא רק מקליפורניה. אחד מהם אף היה מוכן להישבע שמדובר באלכסנדר ואלי דווקא. כולם נדהמו לשמוע שמקורו של היין ביב קטן מאוד בישראל.

מרגלית הוציא זה עתה את היין מבציר 1991, ואם כי זהו הראשון ביינותיו שאינו עשוי על טהרת ענבי קברנה סוביניון, הרי שיש לו בוקה נקי ומרובו, צבע עמוק מקסים וטעם מורכב הממלא את הפה. היין מרובו וטאני, עם איכות אדמתית קלושה (מורגש שיושן בחביות עץ אלון), וצבעו עורנו סגול כמעט, בגלל גילו הצעיר.

התוספת של 2.5% ענבי פטיסירה מוסיפה מורכבות ומחליקה את היין והבוקה, בניחוח המובח הק של דומדמניות שחורות ורמו לווניל. הטעם, עם המאפיינים בעלי הטעם הפריי העז והתיכול של הענבים, הוא תענוג.

זהו יין יבש, פריי וכבד מהגרסה של 1990. הוא נגיש וטעים כבר עכשיו, אבל יש לצפות שטעם השנים יתיישן היטב ויתעדין. אם ברצונכם לחוש איהו יין מותרות יהיה זה בעוד 12-15 שנים, נסו בקבוק של זור'ו דה לאטור פרייט ריזרב 1975, מיקבי בר ליו שבקליפורניה.

מחירו של היין 46 שקל לבקבוק, ואין ספק שזו אחת הקניות המוצלחות. לפרטים אפשר לפנות למרגלית, בטלפון 08-492710.

לפני זמן לא רב הזמינו אותי ידידים לטעימת יינות בפאריס. נאמר לי שהטעימה תהיה אך ורק מיינות 1989 ו-1990, וכי כל היינות יתבססו בעיקר על ענבי קברנה סוביניון. תרומתי האישית לטעימה היתה בקבוק קברנה סוביניון 1990 של יאיר מרגלית. אני סבור שיינותיו של מרגלית מיר חדים עוד מאז שהחל לייצר אותם בכמויות מסחריות, ב-1988. הטעימה הזאת, שהשתתפו בה אנשים שאת שיפוטם המקצועי ואת אנינותם אני מעריך, איפשרה לי לבחון הערכה אישית ואת.

יין

דניאל רוגוב

בסך הכל טעמנו 21 יינות (בשלוש פגישות נפרדות), ודירגנו כל אחד מהם בסולם של 100 נקודות. כדי להבטיח טעימה "עיוורת" מזגו לנו את היינות עשר דקות לפני הטעימה אנשים שלא השתתפו בה, ואיש מאתנו לא ראה את הבקבוקים. כל יין זוהה ב"אמצעות מספר מקרי בן שלוש ספרות. במהלך הטעימה לא החלפנו רשמים ונמנענו מניסיונות ניי חוש בכל הנוגע לזהות היין.

היינות שזכו לדירוג הגבוה ביותר היו בעלי הש"מות הרגילים שאטו מוטון רוטשילד, שאטו לאפיט רוטשילד, שאטו לאטור ושאטו הרבריון. כולם זכו לציונים גבוהים במיוחד, בין 94 ל-97 נקודות. אחריהם בדירוג, בפער גדול, היו יינות מארמונות כמו אוליביה, פאפיקלמאן, קו ד'אטורנל ומונטרוו, שקיבלו רק 83-87 נקודות. ציונים אלה עולים להיראות נמוכים לעומת אלה של היינות הרגילים ממש, אולם אין מה להתבייש בהם: יינות הזוכים לדירוג של 80-85 נקודות הם לעתים קרובות מער לים באיכותם ומשתלמים מאוד, במיוחד לאלה בינינו שאינם מיליונרים.

מבין יינות קליפורניה קיבלו רק שלושה ציונים שמעל 83 (קיימס, ספשל ריזרב של רוברט מונרבי