

שתף:

אירוע השקת יינותיו החדשים של יקב מרגלית הוא תמיד מרתק. מדובר ביקב משפחתי קטן שהוקם בשנת 1989, אשר גילה ליושבים בציון שאפשר לייצר בארצנו יינות שאינם רק בסגנון בורדו, אלא גם באיכות הטובים שביינות בורדו. למען האמת ההיסטורית, מן הראוי לציין, שחברו למועדון זה גם יקב קסטל שהוקם באותה תקופה וגם יקבי רמת הגולן, שהוקמו שש שנים קודם, אבל שמרו על פרופיל נמוך בשוק המקומי. עברו עוד מספר שנים, עד שהחל השטף הבלתי פוסק של הופעת יינות איכותיים של יקבי בוטיק חדשים ושל מחלקות מיוחדות ביקבים הגדולים, שעשו כל מאמץ אפשרי, לא להישאר מאחור.

מהפכת היין הישראלי האיכותי בעיצומה וממשיכה בימים אלו ביתר שאת. יקב מרגלית ממשיך, ללא לאות, להיות בין מובילי המהפכה הזאת, כאשר הדור השני, אסף מרגלית, אשר גדל וצמח ביקב ואח"כ התמחה ביקבים בקליפורניה ממשיך במפעלו של אביו, לצד האב, ד"ר יאיר מרגלית, חוקר בתחום הכימיה הפיזיקלית ומומחה בעל שם עולמי בענף הגפן והיין, אינו מתכוון עדיין לפרוש וטוב שכך.

ובל נשכח את הצלע השלישית, רמי ליבנה, מומחה דפוס לשעבר, שעשה גם הוא הסבה לעולם היין על כל היבטיו, בייצור ובהדרכה.



ד"ר יאיר מרגלית. צילום: רן בירון

השיווק המסחרי הראשון של היין (קברנה-סוביניון בציר 1989), היה לאחר שנים רבות של ייצור ביתי וניסיוני וחלוקת היינות ללא תמורה בין חברים. עניין הציבור ביקב הקטן הלך וגבר עם השנים, בשנים הראשונות היה היקב בכפר-בילו, ב-1994 עבר למיקומו הנוכחי ליד חדרה. היקב היצור גדל לאיטו מ-1,000 בקבוקים ב-1989 להיקף הנוכחי היציב שנים רבות של כ-20,000 בקבוקים בשנה. חלק ניכר מהיין של כל בציר חדש, נמכר ביקב בשלשה סופי שבוע של טעימות ללקוחות היקב, שנערך, מאז ומתמיד, באביב לפני הפסח, בחדשי מרץ/אפריל (יתרת היין משווקת לחנויות ומסעדות בישראל, וחלק קטן נמכר לייצוא). קודם לכן, מציגים יאיר ואסף מרגלית את יינותיהם החדשים לכתבי יין, מפגש אשר מהווה חגיגה לאף ולחך של כל מי שיין זורם בעורקיו.

בבעלות היקב שני כרמים: האחד בגליל, בבקעה קטנה במרומי ההר, בקרבת מירון ליד הישוב הקדום קדיתא, בגובה של 800 מטר מעל פני הים. האקלים בחורף קר ושלג מכסה את הכרם מעת לעת בשנים קרות מאד. בקיץ חמים ביום וקריר לעת שקיעה ובלילה. אדמת הכרם וולקנית, שריד לפעילות גיאולוגית עתיקת יומין בסביבה. לניסיונו, השילוב של האקלים הקריר ואדמת הבזלת

נותנים ליין את ייחודו הפירותי ואיכותו. הזנים בכרם הם קברנה-סוביניון, מרלו, וגם כמות זעירה של פטי-סירה. צפיפות הנטיעה בינונית (כ- 330 גפנים בדונם). הכרם השני נמצא בבנימינה באזור החוף בו האקלים חמים ביום וממוזג בלילה. הקרקע חולית-חימר (חמרה בשפת המקום או טרה-רוסה בשפה המקצועית). בכרם נטוע זן הקברנה-פרנק בצפיפות גדולה יותר של כ- 400 גפנים בדונם.

כרמי יקב מרגלית אינם מושקים והענבים מבשילים ללא סימיני מצוקה עד הבציר במועד המתאים. הדבר אפשרי לאחר כמה שנים של הסתגלות הגפן, להפחתה הדרגתית של ההשקיה, עד לעצירתה לחלוטין. בתהליך זה, הגפן מעמיקה שורשים בחיפוש מים, עד לעומק בו ימצאו מים גם ללא השקיה. באופן זה גם לא נדרש דישון כימי, ההכרחי בשיטת ההשקיה המקובלת. מעת לעת (פעם בכמה שנים), מדשנים בדרשן אורגני לפני החורף, כך שיחדור לקרקע עם מי הגשם. הטיפול בכרם באופן זה, מניב ענבים קטנים ומרוכזים ומקטין גם את הצורך בטיפולי הדברה כנגד מחלות הכרם. הבציר ידני בארגזים קטנים בחודש אוגוסט (קברנה-פרנק) ומחצית שנייה של ספטמבר עד אוקטובר (מרלו וקברנה-סוביניון), והיבולים יחסית נמוכים.

בתהליך ייצור היין, התירוש מועבר למיכל פלדת אל-חלד לתסיסה ומיצוי הקליפות, תהליך הנמשך כשבועיים. שלא כמרבית היקבים, בהפרדת היין הטרי מהקליפות משתמשים ביין הניגר (free run) בלבד. אחרי מספר שפיות לניקוי היין בשקיעה טבעית, היין עובר לחביות עץ אלון צרפתיות (95%) ומעט אמריקאיות. מתיישן בהן כשנה עד המועד בו להערכת היין משלים את תהליך היישון בחבית. בשלב זה נעשה העירוב הסופי של היינות הזנים. יין ה"אניגמה" שהוא עירוב שלשת הזנים נעשה לפני היישון בחביות כך שהחיבור בין הזנים מתרחש בזמן ארוך יותר, לקבלת ההרמוניה בין הזנים. לקראת הביקוב נעשה תיקון זעיר במידה וצריך. סמוך ואחרי מועד הביקוב, ניתן לשתות את היין וליהנות ממנו למרות צעירותו. עם זאת היין נועד להתיישן ולפתח טעמים מורכבים, שנים רבות מאד, כפי שמראים היינות הישנים של היקב.

השנה יוצרו ארבעה יינות בלבד: קברנה-סוביניון, קברנה-סוביניון ספיישל-רזרב, קברנה-פרנק, יין מעורב "אניגמה", ולא יוצר יין מזן מרלו. ארבעת היינות נפלאים, לא זולים כלל ועיקר, אך אלו המוכנים לשלם את מחירם, מקבלים, לדעתי ולטעמי, תמורה נאותה למחיר.



רשמי הטעימה

מרגלית קברנה סוביניון 2009

מבוסס על 93% ענבי קברנה סוביניון ו 7% ענבי מרלו מכרם קדיא. יין פחות עוצמתי מאחיו מהשנים הקודמות. יאיר מרגלית מסביר כי הם כוונו לכך. רצו ליצר יין פחות תוקפני ויותר אלגנטי. לדבריו, זוהי כיום מגמה, אשר תופסת תאוצה באזורי יין רבים בעולם. קשה להנות מארוח המלווה

בין בומבסטי עם 16% אלכוהול, כפי שמקובל ביינות אוסטרליים מסוימים. גם הם וגם יינים קליפורניים רבים, חוזרים ליינות יותר אלגנטיים. רמת האלכוהול בקברנה סובינון 2009, 13% בלבד, העץ כמעט שאינו מורגש והטאנינים רכים ונעימים. החומציות במינון מרענן ובאיזון מושלם עם מתיקות הפרי, השוקולד והטבק האופייניים לזן זה. גוף מלא, מורכבות גבוהה, עושר ניחוחות וטעמים וסיימת ארוכה. מחיר 199 ₪.

מרגלית קברנה פרנק 2009

מורכב מ 95% קברנה פרנק ו 5% קברנה סובינון. שונה לחלוטין מהיין הקודם, כמרחק בין שבל בלאן לשאטו מוטון רוטשילד. אני אישית אוהב יותר את יינות הגדה השמאלית, אבל קטונתי מלחלוק על ד"ר יאיר מרגלית אשר מאמין כי קברנה פרנק זני (95% בין זה), מתאים לטרואר בו הוא מגדל את גפני הקברנה פרנק שלו, בכרם בנימינה, על אדמת טרה רוסה, בגובה פני הים (בורדו באותו גובה, אם כי כמה מעלות צפונה). יכול נמוך. כמות קטנה הייתה. יין בעל צבע רוז כהה מאד, כמעט אטום, ריחני ופירותי, בעל טאנינים עוצמתיים, אך במינון נעים לחך, מורכבות ועושר טעמים, חומציות מודגשת, אך באיזון מופתי עם שאר המרכיבים. סיימת ארוכה מענגת. יין מצויין, אבל, טעמי האישי, מושך אותי יותר לכיוון היין הקודם. גם יין זה נושא תג מחיר 199 ₪.

מרגלית אניגמה 2009

מורכב מ 60% קברנה סובינון, 22% מרלו ו 16% קברנה פרנק. יין זה הוא למעשה, ממסך של כל הזנים מהם מייצר היקב יינות זניים. הקברנה סובינון דומיננטי והשניים האחרים, מוסיפים את המיטב שיש להם להוסיף לממסך. כמו בקודמים, גוף מלא, מורכבות גבוהה מאד של ניחוחות וטעמים, טאנינים מרוככים נעימים לחך, חומציות באיזון נפלא וסיימת ארוכה ומענגת. יין עגול מאד, קטיפתי יותר מהשניים הקודמים, רך ומעודן. אמרנו כבר "אלגנטי"? מחירו 230 ₪.

מרגלית ספישל רזרב קברנה סובינון 2009

יין הדגל של מרגלית. מבוסס על 83% ענבי קברנה סובינון ו 17% ענבי פטיט סירה (למעשה "דוריק" כפי שמסביר יאיר מרגלית), אשר גדלים על אדמה סלעית ומביאים כ 500 ק"ג לדונם. יין המבוסס על דוריק בלבד, מסביר יאיר, קשה מאד לשייח. הוא שחור, מרוכז מאד, ותוקף את החך בעוצמה רבה, כפי שנהגו, עד רמה מסוימת, יינות מרגלית עד לפני מספר שנים. עם זאת, בממסך הנוכחי, הוא תורם את חלקו ומעשיר את היין בגוף מלא מאד, עוצמה, תיבול נעים וטאנינים די נוקשים, המשתלבים באיזון מלא עם כל מה שתורם הקברנה סובינון. מורכבות גבוהה מאד, עושר ניחוחות וטעמים. סיימת ממש ארוכה, מענגת מאד ומחיר מעט פחות מענג, 290 ₪, אבל כבר ראינו בחודשים האחרונים יינות ישראלים שעברו את רף ה 350 ₪. אין ספק, יין נפלא. הצרכן חובב היין, יחליט אם כדאי להכניסו למקרר היינות ולהנות ממנו גם בעשור הבא.

במהלך ארוחת הערב, לאחר טעימת היינות החדשים, הוגשו לשולחן גם יינות קברנה סובינון, קברנה פרנק ואניגמה מבצירי 2006 ו 2007. היה זה אירוע חוויתי, יוצא דופן, שהציג את מיטב השורה הראשונה של יינות ישראל. חגיגה של ממש. תודה למארחים. לחיים!