

// (http://www.israelhayom.co.il/shishabat) שישיבת

יקב מרגלית לא מוותר

למרות הבציר הקשה ב־2015, יקב מרגלית שומר על מעמדו

יאיר גת // פורסם ב: 20.04.2017 17:47 | עודק ב: 21.04.2017 09:00

השמעת
כתבה

לייק 0

שתפו



היינות של מרגלית. מודעים להלך הרוח בענף

בשנת 2010 רכש יקב מרגלית שטח לכרם באזור זכרון יעקב, תוספת לכרמים שהוא מגדל בבנימינה ובגליל העליון. בחלק הגבוה של הכרם, שבו האדמה גרירת יותר, ניטעו, שנה מאוחר יותר, זנים לבנים, ובחלק התחתון סירה, גרנאש ומורבדר, זנים אדומים שמזוהים בעיקר עם אזורים חמים יחסית, כמו פרובנס שבדרום צרפת.

כשהוא משווה אותם לזנים מבורדו - קברנה סוביניון, מרלו וקברנה פרנק, שבהם התמקד היקב מאז הוקם לפני 28 שנים - הבעלים ד"ר יאיר מרגלית מדבר על "חוויה שונה לגמרי"; הגפנים מתנהגות אחרת, מועדי הזמירה בכרם שונים וגם מספר האשכולות לגפן. "אני נהנה מזה", הוא מוסיף, "אבל זה קצת מעייף". הכרם החדש החל להניב כבר לפני שנתיים, אבל הפירות לא היו טובים מספיק לדעתם של הדוקטור ובנו אסף. חלקם נמכר ליצרנים אחרים, וממה שנשאר הם עשו רוזה.

בציר 2015 - הבציר הראשון, למעט כמה התנסויות, שבו נעשה ביקב מרגלית יין אדום מזנים שאינם זני בורדו - לא היה בציר קל בישראל. האובך שכיסה את הכרמים הפך אותו למאתגר עבור הגפנים שהתקשו בפוטוסינתזה, וגם עבור היצרנים שקיבלו אשכולות ענבים מכוסים בשכבה של אבק. בכרם הקברנה פרנק של מרגלית באזור בנימינה המצב היה קשה אפילו יותר. זה התחיל לפני האובך, באפריל, כשהגפנים מתחילות לפרוח, עם ברד שירד על הכרם ופגע בגפנים. במקום חמש טונות של קברנה פרנק הגיעו ליקב באותו בציר רק 750 ק"ג. פחות מחמישית מהיבול הצפוי. כולם מצאו את דרכם ל"אניגמה", הבלנד הבורדוליזי של היקב, שנאלץ לוותר על עשייה של קברנה פרנק זני.

למרות התנאים הלא קלים, גם בבציר 2015 יקב מרגלית ממשיך להציג את האיכות הנדירה שהפכה אותו לאחד המוערכים בישראל. "פרדיגמה", היין החדש שנעשה לראשונה מזנים יס'תיכונים, מעיד לא רק על המודעות של מרגלית להלך הרוח בענף היין הישראלי, אלא גם על כך שהוא לא מתכוון לוותר כל כך מהר על המעמד שלו.

מרגלית, פרדיגמה 2015

אם הייתי צריך לבחור יין אחד מתוך מאות היינות החדשים שהושקו השנה, כנראה זה היה היין הזה, שנעשה מ־50 אחוז סירה, 25 אחוז גרנאש ו־25 אחוז מורבדר. הצבע שלו בהיר, הריחות מעודנים, פרחוניים ומורכבים, טעמי הפרי הטהורים נתמכים במבנה מהודק ובחמיצות טובה והסיימת מרחפת. המחיר: כ־150 שקלים.

מרגלית, קברנה סוביניון 2015

דווקא עכשיו, כשנדמה שהקברנה סוביניון הישראלי הפך לילד כאפות תורן שכולם נהנים לחבט בו, מגיע היין הזה ומראה לכולם מי כאן המלך. ריחות הפרי שלו מציגים קשת שלמה של טעמים, מרעננות מבושמת מלאת חיים עד בשלות מדויקת, הטעמים מרוכזים והתיבול חכם. יין נהדר, שיהיה אפילו עוד יותר טוב בעתיד. המחיר: 200 שקלים.

מרגלית, אניגמה 2015

קצת מלוכלך, קצת חייתי, קצת ירקרק, אבל מלא אופי ועניין. ליין, שנעשה מענבי קברנה סוביניון, מרלו ומה שנשאר מהקברנה פרנק, יש ריחות מורכבים של עשבי תיבול, טבק, עלים יבשים, טעמי פרי טהורים, מתובלים בנגיעה של תבלינים מתוקים, מבנה קשוח שיתרכך עם השנים, חמיצות נפלאה, וסיומת ארוכה מתובלת ומורכבת במיוחד. המחיר: כ-235 שקלים.

מרגלית, קברנה סוביניון ספיישל רזרב 2015

כמו בכל בציר, גם השנה מציג היין, שנעשה ברובו מענבי קברנה סוביניון, בתוספת מעט פטיט סירה, ריחות מאופקים של לחם קלוי ופירות שחורים בשלים, עם מעט עשבי תיבול רעננים ותבלינים מתוקים. הטעמים מרוכזים, רעננים ומאוזנים והסיומת מורכבת. יין מרשים במיוחד שיתחיל למצות את הפוטנציאל שלו רק בעוד כמה שנים. לקנות ולשמור. המחיר: כ-300 שקלים.

yairgath@gmail.com (<mailto:yairgath@gmail.com>)

לייק 0

שתפו