

"קאנף" - 28/3/2011

28/3/2011

הענב נפל קרוב לעץ

עכשיו אך זקוק לזמן כדי להפגין את הדקויות והאלגנטיות שלו. יהיה במיטבו ב-2012-2021 ואולי אף מעבר לזה. ציון: 94.



תחושה קטיפתית. באף עולים רמזים מובהקים לפירות אדומים, ואלה מוליכים בניחותא לניחוחות וטעמים של דוברבנים בשלים, דו-מדמניות ותבלינים. מאמצע התך ואילך ניכר רמז כובש למנטה. נגיש ומהנה מאוד עכשיו, אך יהיה במיטבו ב-2013-2021. שידוך מרתק בין עוצמה לאלגנטיות. ציון: 93.

● מרגלית, אניגמה, 2009. בלנד בורדו, המי כיל קברנה סוביניון בשיעור 60%, מרלו בשיעור 22% וקברנה פרנק בשיעור 18%. צבעו אדום-דובדבן כהה, גופו מלא והוא מרוכז, אך מפגין את שריריו בדיסקרטיות ובחן. באף עולה בשומת של שוקולד ואני מעז לומר גם של בייקון. בתקיפה ראשונה עולים ניחוחות וטעמים של דוברבנים אדומים ופטל, ואלה מוליכים בניחותא לרמזים לדומדמניות, אוכי מניות ורמזים לעץ ארו ולעשבי תיבול - הכל על רקע טאניני רך. בגימור הארוך עולים רמזים לטבק ומינרלים, לצד רמז מצודר לאדמה עתירת רקבובית. נגיש עכשיו, אך יהיה במיטבו ב-2013-2021. ציון: 93.

● מרגלית, קברנה סוביניון, ספיישל רורב, 2009. קברנה סוביניון מעורב ב-17% מהפטיט סירה האינסנסיבי מאוד של מרגלית. צבעו של היין נופך כהה מאוד, גופו מלא והוא מרוכז, רחב ועתיר שכבות. היין נפתח בדומדמניות שחורות ופטל שחור, ואלה מפנים את מקומם לרמזים לתבלינים, לעץ ארו ולזיתים ירוקים. לבסוף, בגימור הארוך, עולים רמזים לעץ אלון מאובק ולמרווה. להערכתך בעוד כמה שנים יהיה אפשר להרגיש ביין הזה רמזים לליקוריץ

שחור ולשמיר. אם אתם לא מתאפיינים קים ומוכרחים לטעום אותו עכשיו, תגלו שהוא נגיש להפליא. אם יש לכם סבלנות, תנו לו הזמן הדרוש לו להראות את העומק, האלגנטיות והעידון שלו. יהיה במיטבו ב-2013-2023. ציון: 95.

● מרגלית, קברנה סוביניון, 2009. יין מסוגנן, גדול ורחב, שצבעו נר-פך כהה והוא ניחן בריכוז ומבנה טובים. נפתח לאטו בכוס וחושף קשת של ניחוחות וטעמים של דומדמניות, פטל שחור וליקוריץ שחור על רקע של טאנינים מת-קתקים. נדיב ואלגנטי, ובגימור הארוך עולים רמזים מפתיעים אך חביבים מאוד של פטל. נגיש

ב- עטים אינם מכירים את יינות יקב מרגלית - אחד מיקבי הבוטיק הראשי שונים בארץ, וללא ספק היקב הישראלי הראשון שמשך את תשומת לבם של חובבי יין מתחכמים. היקב הוקם ב-1989 במושב כפר בילו שליד רהובות. מ-1994 היקב ממוקם במרכז פרדס לא הרחק מחדרה, למרגלות הכרמל.

הייננים הם אב ובנו, יאיר ואסף מרגלית, שעיקר פרסומם בא להם מיינות אדומים בסגנון בורדו שיוצאים הן בסדרה רגילה והן במהדורות רורב. יאיר מרגלית, ד"ר לכימיה פיסיקלית, פירסם כמה ספרי לימוד. בנו למד בחוג לחקלאות של האוניברסיטה העברית ברהובות, השתלם בקליפורניה ועכשיו משמש כיינן ביקב. למרבה השמחה, העברת השרביט מדור לדור התגלתה כמוצלחת מאוד.

אין יתרון ליינות של האב על פני אלה של הבן, ולהיפך. האיכות נשמרת בשני המינים. תחת שרביטו של אסף מרגלית היינות קצת פחות מסיביים, נגישים יותר ובעוריהם ומתקרבים באופן בולט לאלגנטיות. יינות האב והבן ראויים ליישון במידה שווה. התפוקה נעה בין 17 אלף בקבוקים ל-21 אלף בקבוקים בשנה.

היין הראשון של מרגלית, קברנה סוביניון, יצא ב-1989 במהדורה של 900 בקבוקים. יינות מאוחרים יותר, ובהם קברנה, מרלו, פטיט סירה, קברנה פרנק וסירה, מיוצרים בעיקר מענבים מכרמי היקב בקדיטא שבגליל העליון; ואילו הקברנה פרנק מיוצר בכרם היקב בכנימינה.

היקב מציע שלוש סדרות, סדרת הדגל ספיישל רורב ומרגלית, והחל בבציר 2003 גם אניגמה, בלנד בסגנון בורדו. היקב יקים מפגשי טעימה ומכירה בשלושה סופי שבוע רצופים: 1-2 באפריל, 8-9 באפריל ו-15-16 באפריל. בימים אלה יימכר יין ספיישל רורב ב-230 שקלים, אניגמה ב-190 שקלים ואילו קברנה סוביניון וקברנה פרנק ב-165 שקלים. אני מניח שהמחירים יעלו ב-10%-15% כשהיינות יגיעו לחנויות. טל' לפרטים: 04-6262058.

● מרגלית, קברנה פרנק, 2009. יין עגול, גמיש ומלא חן, שצבעו אדום דוברבן כהה נוטה לנופך וגופו מלא, אך נרמה שהוא מרחף על התך עם טאנינים רכים המלטפים יותר משהם עוקצים והשפעות עץ עדינות המעניקות לו

