

מפיקים מרגליות

כמו בשירו המפורסם של פרנק סינטרה, יכולים יאיר ואסף מרגלית לפזם לעצמם כי "היתה זו שנה טובה מאוד", שכן היינות שהפיקו משנת הבציר 2005, שיוצאים עתה לשוק, הם הטובים ביותר ובעלי פוטנציאל היישון הארוך ביותר מבין כל היינות שייצרו מאז פתיחת היקב ב-1989.

יקב מרגלית, אחד מיקבי הבוטיק הראשונים בארץ והראשון שהצליח ללכוד את תשומת לבם של אוהבי היין המתחכמים, מפורסם בעיקר בזכות יינותיהם האדומים בסגנון בורדו. מביני עניין בקרב צרכני היין המקומיים מצפים בכל שנה בכיליון עיניים למיני כירות תחילת העונה של היקב, שבהם נמכרים יינותיו במחירים הנמוכים ב-20%-30% מהמחירים שיופיעו על מדפי החנויות כמה שבועות אחר כך. השנה ייערכו המכירות הללו ביקב במשך שלושה סופי שבוע רצופים (בשישי-שבת הקרוב ואחר כך ב-23-24 בחודש וב-30-31 בחודש, בשעות 10:00-16:00. פרטים כיצד מגיעים ליקב אפשר לקבל באימייל marwine@netvision.net.il. המחירים הנקובים להלן הם מחירי היינות במכירה ביקב.

● מרגלית, פששל זרבה, 2005: עשוי מתערובת של 85% קברנה סוביניון ו-15% מהפטיט סירה הקסום של מרגלית. בצבע נופך כהה הנוטה לשחור-דיו, מרוכז ורב עוצמה עד מאוד ועדיין עם טאנינים מוצקים וסגורים אך עם איזון ומבנה משובחים ביותר, היין פשוט נזקק



2003

Cabernet Sauvignon

Hebber - Single Vineyard

Cabernet Sauvignon 85% / Cabernet Franc 15%

Galilee Mountains / Product of Israel

● מרגלית, קברנה סוביניון, 2005: בצבע נופך כהה הנוטה לארגמן, בעל גוף בינוני עד מלא, עם טאנינים רכים אך לופתים, ועם איזון ומבנה משובחים. היין נפתח בניחוחות וטעמים של דומדמניות אדומות, פטל ושזיפים, המפנים דרך לאוכמניות ורבדים של אדמה ועשבי תיבול, וכן עץ חריף בגימור הארוך. במיטבו שקלים. ציון: 93.

לזמן נוסף. עם התפתחותו בבקבוק, צפו למגוון מרהיב של דומדמניות, פטל שחור ושזיפים במתקפה הראשונה, שאליהם יצטרפו אחר כך רמזים לקפה, תבלינים ורבדים מעושנים, ולבסוף בגימור הסופר-ארוך ישקעו הטאנינים ויניחו לפירות ורמז לקפה אספרסו לצוף על פני השטח. ייתכן שזה יהיה היין בעל תוחלת החיים הארוכה ביותר של מרגלית. במיטבו בין 2009 ל-2022, ואולי מאוחר יותר. 175 שקלים. ציון: 94.

בשנים 2009-2015. 130 שקלים. ציון: 93.

● מרגלית, מרלו, 2005: בצבע סגול-דיו כהה, זהו יין יפהפה עם רמז לעץ אלון כמעט מתוק, דובדבנים כהים, פטל שחור ודומדמניות במתקפה הראשונה, המפנים דרך בהמשך לשזיפים אדומים ופטל ריבתי, וטאנינים העולים בגימור הארוך. במיטבו

בשנים 2009-2014. 130 שקלים. ציון: 93.

● מרגלית, קברנה פרנק, 2005: בצבע דובדבן כהה הנוטה לנופך, בעל גוף מלא, זהו יין מצוחצה ומעוגל עם פירותיות נדיבה של פטל שחור, דומדמניות ודובדבנים כהים, לצד רמזים לתבלינים ועץ ארוך המובילים כולם לגימור ארוך ונדיב בטאנינים. היין נאמן לזן הענבים שממנו יוצר וצפוי לו עתיד אלגנטי. נגיש עתה, אך במיטבו בין 2008 ל-2012. 130 שקלים. ציון: 92.

● מרגלית, אניגמה, 2005: יין בעל גוף בינוני עד מלא, העשוי מתערובת של קברנה סוביניון, קברנה פרנק ומרלו (22%, 60% ו-18% בהתאמה) עם פירותיות נדיבה ובשלה של קאסיס, פטל ודובדבנים, לצד טאנינים רכים ומלטפים, עץ אלון מעט חריף ושוקולד, המתמזגים כולם באלגנטיות בגימור הארוך הממלא את החיך. נגיש ומהנה כבר עתה, אך במיטבו בין 2008 ל-2013, ואולי מאוחר יותר. 150 שקלים. ציון: 93.