



במסעדת השף צפרה של אבי קונפורטי, לצד תפריט בעל מוטיב אסיאתי נפלא ושופע צבע וטעמים אקזוטיים, בחר אנשי יקב מרגלית להציג לטעימה את יינות בציר 2007.

היין הראשון של קבלת הפנים לא היה כלל ועיקר מיינות מרגלית, אלא דווקא יין ריזלינג חצי יבש בעל צבע זהוב כתום נפלא, צונן ואף שופע פרי ארומטי עם עוצמה וטכחות וחומציות תומכת ומרעננת להפליא, מהיקב של היימן לובנשטיין מגרמניה; יקב תאום (כמו ברית ערים תאומות) של יקב מרגלית, שהיין שלו שמיובא לארץ ע"י חברת ג'יאקודה של ענת סלע ורפאלה רונן, המתמחות ביבוא יינות איכות לארץ.

יאיר ואסף מרגלית מודיעים לנו שהם התבגרו. היינות שהם מגישים לנו מבציר 2007 קלים יותר, נוחים יותר לשתיה ועכשוויים. אבל אין להקל ראש בבית היוצר של יקב מרגלית. הם מכוונים גבוה, ולדעתנו גם הם קולעים.



בשלותם המקצועית של הייזנים מגיעה לידי ביטוי יותר מכל, במיוחד לנוכח ההשוואה עם יינות הבצירים הקודמים, בעובדה שהיינות שהיו מוכרים בריביות ובכשלות, בנפח ובפירותיות המתפרצת ובבומבסטיות, הפכו להיות אירופאים, אלגנטיים, מורכבים ומעניינים; עובדה המקפיצה אותך ישר לקו מאופק, מסגנון ספורט אלגנט לחליפה שלושה חלקים עם עניבה. אלה יינות שנוטים להזכיר יותר יינות עולם ישן מאשר עולם חדש, ועדיין טביעת האצבע היינית של בני מרגלית נמצאת בכל רובד של היין. ניכר שהמושג "finesse", ובעברית "עידון", הוא מילת המפתח.



יאיר מרגלית מספר כי החביות ימישכו לתרום את חלקן ליין, אבל מדובר בחלק שולי ומוגבל המשתנה מייין ומסגנון לסגנון, ואסור לתלות בחביות דבר שאין בהן. "זה לא צריך לעניין אף אחד", אומר יאיר, "שאנחנו עושים שימוש בחביות עץ יקרות. החביות נותנות ליין תרומה בכיוון אחר לגמרי. זה כן תלוי במועד הבציר המוקדם מהרגיל, ואפילו בכמה ימים; מועד שאינו תלוי בתאריך על לוח השנה אלא בבדיקות PH שאנחנו מבצעים, ובהחלטה קונספטואלית ואסטרטגית במועד שהבציר המוקדם ייתן לנו בענבים יותר נמוכות יותר של אלכוהול וחמיצות יותר גבוהה, עם יכולת של התפתחות טעמים יותר מאוזנים, פחות ריבתיים, עם עציפות יותר חזקה. פחות חם בפה, ותוצאה שתתקבל שהיא לא פחות מאשר יופי של יין".



"אל תנסו לחפש השוואה בין יינות עולם חדש של מרגלית לבין יינות עולם ישן של מרגלית", ממשיך יאיר. "ההבחנה הזו, יש לומר, היא מלאכותית במידה מסימית. אנחנו בהחלט סבורים שהיקב של יינות מרגלית הפך ליותר מתוחכם, זה בהחלט תואם גם את הציפיות שיש לנו מעצמנו. זו התפתחות אישית שעברה עלינו כיינים. זו ההתבגרות שלנו. אנחנו מבקשים לעשות יין שהוא יותר אלגנטי, יותר אירופאי ופחות עוצמתי. זה המעבר שלנו מג'ינס לחליפה ועניבה.



אומר לי אסף מרגלית על המגמה והקונספט החדש, כשהוא עושה זאת על דרך המשל: "קח לך יין שדומה לגבר שרירי, חזק, בוטח בעצמו, כבד גוף, לעתים גם משקל, בעל טכחות והופעה. די בכך בכדי להבין בדיוק מי ומה עומד מולך, ואת הקביעה הזו אתה מקבל די מהר. מאידך, קח לך יין שדומה לאישה עם גוף יפה, עיניים יפות, שפתיים יפות, שיער חלק מלא רך ושופע, ריחה ונשיותה פשוט משגעים, וכשהיא מדברת אתה מוצא שהיא חכמה, משכילה, מהנה, בת-שיחה אטרקטיבית ביותר וגם אלגנטית. אבל את כל אלו אתה לא מגלה בבת אחת, אלא טפח אחר טפח, שלב אחר שלב, ואתה מוצא את עצמך מגלה בה עניין רב והמון מורכבות, ואתה נמשך לכל אלה, ולעתים גם מבלי שהרגשת או שאתה שולט בכך".

## מרגלית קברנה סוביניון 2007

מורכב מ-94% ענבי קברנה סוביניון ו-6% ענבי מרלו. הענבים כולם מהכרם בקדיטא. שינוי מגמה מול יינות קודמים של היקב. גוף מלא, פירות יער שחורים. יין עגול וקלאסי. ליקריץ וקפה, קצת טעמים ירוקים, איזון מצוין, עידון ומבנה מוצק ושרירי, עם פה טוב וחלקלק. היין התיישן 12 חודש בחביות עץ אלון צרפתי. 13.8% אלכוהול.

מחירו בהשקעה ביקב בלבד בשלושה סופי השבוע הקרובים 165 ₪. לאחר מכן בחנויות היין המובחרות הוא יעלה כ-220 ₪.

## מרגלית קברנה פרנק 2007

מורכב מ- 95% ענבי קברנה פרנק ו- 5% ענבי קברנה סובינון. אהבתי מאוד את הקברנה פרנק. בעצם אהבתי אותו יותר מכל אחיו לטעימה. אמנם היין עדיין צעיר, אבל הוא מביא עמו הרבה טוויסט ירוק שאופייני כל כך ליינות קברנה פרנק, לצד פרחוניות ואספרגוס, קאסיס ופירות יער שחורים, שזיף ודובדבן, צמחי תבלין, פלפל ירוק, רעננות ומורכבות עם המון אלגנטיות, ואפילו הסימט ירקה. ולדידי זו רק תחילת הדרך. יין בהחלט מבטיח. היין התיישן 12 חודש בחביות עץ אלון צרפתי. 14.3% אלכוהול.

מחירו בהשקה ביקב בלבד בשלושהסופי השבוע הקרובים 165 ₪, לאחר מכן בחנויות היין המובחרות הוא יעלה כ- 220 ₪.

## מרגלית קברנה סובינון SR ספיישל דרב 2007

מורכב מ- 82% ענבי קברנה סובינון ו- 18% ענבי דורף או בשמם המוכר יותר פטיט סירה. יאיר מרגלית אומר כי ייחודו של הספיישל דרב על פני הקברנה סובינון הרגיל, בא לידי ביטוי בכך שבתוך מרכיבי הבלנד נמצא זן הפטיט סירה, או כפי שיאיר מכנה אותו: הדורף. זהו זן של ענבים המגיע מאותו אזור של ענבי הפטיט סירה בפרובנס בצרפת. הזן בעל עוצמות בלתי רגילות מבחינת הטאנין, והצבע שחור וכבד. הבלנד שלו עם קברנה סובינון עושה אותו מה שהוא: יין עם פוטנציאל החיטת שיטת אדיר.

השנה הוא מגיע עם ריכוז גבוה של 18% מהדורף הגדול בכרם בקדיטא, בחלקה קטנה מאוד של כדונם אחד על אדמת סלע ללא השקיה כלל.

"מכל הגפנים הללו אנחנו מוציאים משהו כמו 500 קילו ענבים, זה בעצם מה שיש", אומר יאיר.

ענבי הקברנה סובינון והדורף בספיישל דרב מותססים בנפרד. לאחר מכן הם מעורבים לבלנד הסופי. התוצאה המתקבלת היא יין עמוק צבע, שבו פירות יער שחורים בולטים, גוף בינוני, טאנינים איתנים, ניחוחות מפולפלים במעט. זהו יין של מרחקים ארוכים. יין מרכז ואינטנסיבי עם איזון בין עץ לפרי, וסימט ארוכה. מעניין יהיה לטעום אותו, והלוואי שזכה להגיע לכך בעוד, ניחח, 10 שנים. היין התיישן 12 חודש בחביות עץ אלון צרפתי. 14.2% אלכוהול.

מחירו בהשקה ביקב בלבד בשלושה סופי השבוע הקרובים 230 ₪, לאחר מכן בחנויות היין המובחרות הוא יעלה כ- 320 ₪.

## מרגלית מרלו 2007

מורכב מ- 85% ענבי מרלו ו- 15% ענבי קברנה סובינון. הענבים למרלו הגיעו מהכרם בקדיטא, שם הם גדלים ליד הקברנה סובינון.

יאיר מרגלית מספר כי ענבי המרלו קטנטנים ומאוד מרוכזים. היין שטעמתי היה מתון, יין שמבקש סבלנות ואורך רוח. אנשי היקב אומרים שמרלו של מרגלית יוצא רק כשיש ענבים טובים, ולראיה: בבציר 2008 לא יהיה מרלו במרגלית.

היין בעל גוף בינוני עד מלא, שתי ועכשווי, אבל יהיה במיטבו ככל שיתפתח וישתבח. שזיף בשל, טאנינים קטיפתיים. יין רך ומלטף. הסימט ארוכה ומהנה. היין התיישן 12 חודש בחביות עץ אלון צרפתי. 14% אלכוהול.

מחירו בהשקה ביקב בלבד בשלושה סופי השבוע הקרובים 165 ₪, לאחר מכן בחנויות היין המובחרות הוא יעלה כ- 220 ₪.

## מרגלית אניגמה 2007

מורכב מ- 51% ענבי קברנה סובינון, 26% ענבי מרלו ו- 23% ענבי קברנה פרנק. ענבי הקברנה סובינון והמרלו מגיעים מהכרם בקדיטא, ענבי הקברנה פרנק מכרם בנימינה.

הסגנון החדש של מרגלית, מורגש מאוד באניגמה. בשנים 2002-1989 ייצרו ביקב מרגלית ינות זניים בלבד, כפי שתופסת האסכולה קליפורנית עליה התחנך יאיר מרגלית. בבציר 2003 הקברנה סובינון והמרלו הבשילו כמעט באותו הזמן באופן מפתיע, ואנשי היקב החליטו לנסות ולהתסיס אותם יחד. ראו כי טוב, הוסיפו גם ענבי קברנה פרנק, וכך נולד הבלנד הראשון של מרגלית.

מאז הבלנד הראשון והמוצלח משמרת המסורת, שמה שמשנתנה בה הם אחוזי מרכיבי הבלנד, כשתמיד הקברנה סובינון הוא המוביל.

ליין גוף מלא, טאנינים רכים, תבלינים ופירות יער אדומים ושחורים, נגיעות של וניל, שזיף בשל ומוקה וקאסיס. מרקם נעים, פרי עם מתקיות מדומה, יין מרכז, אינטנסיבי ועשיר. הסימט פירותית מפתה וארוכה.

האניגמה היה היין שהכי "ביקש" אוכל לצידו. הקברנה סובינון שבתוכו הוא הדומיננטי שבחבורה, וכל יתר המרכיבים מתאזנים היטב. היין התיישן 12 חודש בחביות עץ אלון צרפתי. 13.9% אלכוהול.

מחירו בהשקה ביקב בלבד בשלושה סופי השבוע הקרובים 190 ₪, לאחר מכן בחנויות היין המובחרות הוא יעלה כ- 250 ₪.

