

מרץ 2007



יאיר מרגלית - כבר לא היין אבל  
עדיין במיטבו.

השקות, מסעדות, קרוב למאה בקבוקים לטעום לכבוד חג הפסח, לאיזה עיתונאי יש עוד כוח ללכת לארוע מסחרי?

אני חייב להודות, והאובייקטיביות יוצאת לרגע לחופשה כפויה, שלארועי הבית הפתוח של מרגלית אני הולך, שנה אחרי שנה, כמעט מבלי לפספס. זכות הראשונים שמורה אצלי ליקב הבוטיק הוטיק, ובכל פעם שאני מגיע לשם אני נזכר ביין המופלא של 1994 (קניית הבתולין שלי), משרבב שפה עת אני משחזר את הפלופים של 1995-6, ומחייך מהזיכרון המתוק של שנת 2000, בה כבר חזרתי לקנות מה-SR המיתולוגי. וגם השנה, למרות שטעמתי חלק מהיינות, לא יכולתי להישאר בבית. מצויד ביד שבורה ובצמד מעריצות יין צעירות, הגענו להשקה של יינות 2005.

ולפני היינות, כמה מילים מתוך גליון סיכום שנת 2006 של "על השולחן", שנה בה נבחר יקב מרגלית כיקב השנה של המגזין. [למי שלא קרא - מומלץ!](#)

### **מרגלית קברנה סוביניון 2005:**

פרי אדום-שחור, עם עשבוניות קלה, מעט טבק ותיבול נעים. גוף בינוני-מלא, אלגנטי ומאוזן. סיום ארוך, מורכב ומרשים. 90 קדיתא go.

ציון: 90

### **מרגלית קברנה פרנק 2005:**

כאן הריחות הופכים שחורים וריבתיים יותר, כשהכרם החמה משתלטת ומייצרת יין "חם" וישראלי, מאוד מרגליתי משנים עברו. הגוונים הזניים-ירקרקים חסרים לי, אבל עדיין - יין נעים, נגיש ועשוי טוב.

ציון: 88

### **מרגלית קברנה סוביניון 2005 SR:**

15% הפטיט סירה מוסיפים מתיקות נעימה, ריכוז ועושר ניכר. פרי שחור ואדום, תיבול נעים, טבק ומוקה, נפח מרשים ואחיזה מצויינת, סיום ארוך - יין בנוי לתלפיות. לא יחזיק כמו אחיו מבורדו, אבל עשור - אין ספק.

ציון: 91



מימין: רמי ליבנה, יאיר ואסף מרגלית.

וטעימת בונוס:

### **מרגלית קברנה סוביניון 2000 SR:**

ביום חמישי, יום טרם הביקור, חלצתי פקק מאחד מעשרת ה-SR שיש לי מבציר 2000. היין עוד חי? חי, חי וקיים, שזה כבר הרבה יותר מהרבה יינות ישראליים. אבל



אז היתה שנה טובה?

הוא לא רק חי. הוא חי בכבוד גדול.

פרי שחור ובשל, מרוכז ואפילו מרגיש בשל יותר מלפני שנתיים. טבק ועור מורגשים היטב, תיבול בולט, ואם משתדלים מוצאים מעט טחב בשוליים. אבל היין צעיר, רענן, הטאנינים איבדו מעט מאחיזתם אבל הנפח עדיין מצויין וגילו אינו ניכר. סיום ארוך, מורכב, מאוזן - חגיגה.

ציון: 92

### **מרגלית קברנה סוביניון 1991 SR:**

בביקור שערנו בביתו של יאיר, התכבדנו בין של 1991, טעימה מרתקת מהספרייה הגדולה והמכובדת של היקב.

פרי אדום, אדמתי, טחב, מעט ירוק, מזכיר ריחה טוב. גוף בינוני מינוס, קשה לומר שהיין רענן אבל הוא בהחלט נגיש ואפשרי. העץ "נבלע" לגמרי, הפרי גם הוא הפך למשהו אחר, והיין מרגיש חי אבל בפאזה אחרת מהמוכרת לנו. נכון ששתיית כבר יינות בוגרים בהרבה, אבל כאן התחושה אחרת. על זה נאמר:

Classic breeds never die, they just fade away

ציון: אין.

נו, אז איך הולך השנה, אני שואל? התשובה ברורה. קונים בארגזים, לא בשקיות. הקהל הישראלי לא טיפש. הוא כבר עשה את הסיבוב בכל יקבי הבוטיק והוא מבין שנחמד להמר, אבל רק כשאתה מנצח. לפתוח יין ששווק במחיר תלת ספרותי ולגלות אחרי 3 שנים שלא נשאר ממנו הרבה - זה מאכזב. ויקב מרגלית שב להוכיח - כשאסף מרגלית מצליח לשלב בין הסגנון המוכר לבין הכרם המצויין - כי הוא בצמרת הישראלית, וכי קניית מרגלית כבר איננה הימור בעייתי. והקהל מצביע בארנקו.

### **מרגלית: 3 פעמים 5, הסיפור שלא סופר.**

הבחירה ביקב מרגלית כיקב השנה היתה טבעית כבר במבט ראשון. היין של 2004 ניצח בגדול את טעימות המרלו והקברנה, והספיישל רזרב הוכיח את כוחו בטעימות פרטיות. אפילו הקברנה פרנק, דיווח אהוד ולטר, חבר קבוע בפאנל ומומחה ליינות ישראל, "לקח" טעימה לא רישמית שהתקיימה ביקב ריקנאטי אי שם בקיץ. שנת 2004 מסכמת חומש מאוד מוצלח ליקב מרגלית. ובמבט שני, כשמחלקים את חיי היקב לשלושה חומשים - נכנה אותם החלוצי, האפל והרנסנס, הבחירה מקבלת משנה תוקף. בחינת ענף היין הצעיר שלנו דרך הפריזמה של יקב מרגלית מאירה אותו באור אחר, ומספרת את ההיסטוריה שלו מזווית חדשה ומרתקת.

אולי כרונולוגית אני לא מדייק, אבל בתודעת חובבי היין התקבע מרגלית כיקב הבוטיק הישראלי הראשון. את יין הבכורה הכין יאיר מרגלית בבציר 1989, עת היה כמעט בלתי אפשרי לקנות ענבי יין באופן פרטי. מעט הכורמים שעוד הסכימו למכור בהיחבא כמה ענבים גידלו אותם כראות עינם. הגבלת יבולים, השקיה סלקטיבית, בציר אופטימלי - כל אלה היו חלום רחוק עבור היקב היונקא. אבל זה מה שהיה, וזה היה מספיק טוב. בשנת 1994 עבר היקב למשכנו הנוכחי, בלב פרדסי חדרה, איכות הענבים מכרם בן זימרה השתפרה, וצמד היינות של 1993/4 היכה את עולם היין הישראלי בתדהמה. אבל כשהם הוצגו לציבור, היה זה כבר עמוק בלב התקופה האפלה של "מרגלית".

בחודש יולי 1995, חודשיים לפני הבציר, הפך הכורם שמכר להם ענבים לבעל יקב בעצמו, ואספקת חומר הגלם נקטעה באופן חד צדדי ובאחת. הכל נראה אבוד, אבל אירית ("קרן") שנקר, זוגתו של יאיר מרגלית, הבריקה ברעיון. "מה דעתך לפנות לכרמל מזרחי?" אברהם בן משה, מנכ"ל כרמל דאז, יחד עם דוד זיו, שהחליפו שנים אחר כך, התגייסו במפתיע לעזרה. זיו איתר עבור היקב הצעיר חלקות בכרם בן זימרה וברמת ערד. "בבן זימרה נדהמנו לגלות יבולים של 2 וחצי טון לדונם, וענבים חסרי צבע ואחידות. ברמת ערד הסיפור היה שונה: כורמים מסודרים, ממושמים, אבל הקרקע... לא משהו: אדמת לס רווית מי השקיה, אבל זה היה הרבה יותר ממה שהיה לנו יום קודם". אומר יאיר. כבר בשלב הסחיטה הם הבחינו שעלולה להיות בעיה, אבל לנגד עיניהם עמד בציר 1994 המונומנטלי, שהחל גם הוא את דרכו ברגל שמאל. "קיוונו שהכל יסתדר, אבל מהר מאוד ראינו שהיין לא מתבגר יפה ומתרסק בבקבוקים". במהלך 1996 יוצא אסף ללימודים בחו"ל. רמי ליבנה, לקוח משנת 1992, מתייצב: "אני מציע את מועמדותי", הוא מצהיר, והופך באותו הרגע להיות לחלק מהצוות.

ארבע השנים הבאות היו קשות מנשוא. סצנת יקבי הבוטיק החלה לפרוח, היקבים הגדולים התחילו להתארגן מול האתגר שהציבו בפניהם היקבים הקטנים והממזריים, אבל דווקא יקב מרגלית התקשה לשחזר את ימי הזוהר שלו. "עבדנו עם כורם פרא, וגם הכרם ברמת ערד לא הצליח להשתפר. ואז הבנו - או כרם משלנו או הביתה". המרלו של 1998 כבר היה טוב יותר - הענבים המיתולוגיים של היימן עשו את העבודה, אבל המטרה היתה לצאת לעצמאות. חכירת כרם התגלתה משימה קשה בהרבה מקניית ענבים, אך לבסוף השיגו המרגליות מטע תפוחים בקדיטא, שהיה נטוע על קרקע טרשית להדהים. 28 דונם

לקחו הם לעצמם, בארי ססלוב חכר את יתרת השטח, כ-20 דונם, וניצני הרנסנס ניטעו בשנת 1997. את הכרם הצעיר השקו יאיר ואסף בדמעות, ובבקבוק קברנה סוביניון "מרגלית" מבציר 1989. כיום זה הופך להיות ברור יותר ויותר: יקבי הבוטיק המצליחים ביותר הם אלה שמבססים את תוצרתם על כרמים עצמיים. גם את השיעור הזה לימד אותם ואותנו מי שחתום על ספרי הלימוד המצליחים ביותר בעולם ייצור היין – ד"ר יאיר מרגלית.

כיום, מייצר יקב מרגלית 5 יינות שונים. קברנה סוביניון, מרלו וקברנה סוביניון "ספיישל רזרב" (עם מעט דוריף־פטיט סירה), שכולם מגיעים מהכרם הגלילי. מהכרם בבנימינה מבקבקים קברנה פרנק, שהיה "הימור בלתי רגיל. היינו הראשונים בארץ לטעת את הזן – ואנחנו הרבה יותר ממרוצים". אומר אסף. היין החמישי, "אניגמה", מערבב את הטוב שבכל הכרמים. באופן אישי, היינות הגליליים קולעים הרבה יותר לטעמי: הפירותיות השופעת מתאזנת ומתרסנת, ואופי היינות אלגנטי ומעודן. ומה החזון לעתיד?

"שני נכסים משמעותיים יש ליקב מרגלית, ובעצם לכל יקב: הכרמים והלקוחות". אומר אסף מרגלית. "ואנו רוצים לשמר ולטפח אותם. אנו מקווים לקבל חשיפה בעולם, יחד עם כל היין הישראלי", הוא מסכם. "עוד כרם אחד, שיאפשר לנו לייצר 40,000 בקבוקים, וגם לעבור למבנה החדש ל-50 שנה הבאות". אומר יאיר. ואני, מה יש לי להוסיף? משאלה שבעוד 51 שנה יהיה זה נכדו של אסף שיכין את היין ביקב המשפחתי. אז נוכל להתחיל לדבר על מסורת ושושלת.