

היינות של יקב מרגלית אומרים שירה

יינות בציר 2014 של יקב מרגלית מוכיחים שכאשר מטפלים כמו שצריך בזנים כמו קברנה סוביניון, קורים דברים טובים

שמור 5

13:00 19.05.2016

איתי גלייטמן | התראות במייל



צילום: Snowdrum Audio Visual

כרם של יקב מרגלית בקדיתא

"עוד לא הפנמתי עדיין איך החיים כמוהם כיום/ שסופו נהיר וידוע, מתחיל כצעיר ופרוע, ממשיך כמתון ורגוע/ כעץ על פלג נטוע, ואז לא נדע מדוע/ מסלול ברור וקבוע, בדרך נוטה בשפוע/ הופך ל"ין גרוע, צועד בבטחה ובאמץ להפוך בסופו לחמץ" ("יין", יאיר מרגלית).

לא לעתים תכופות נקרה בדרכי תירוץ לפתוח את טור היין הזה בדברי שירה. ספר שירים פרי עטו של יאיר מרגלית, מייסדו של יקב מרגלית ואחד האנשים המשפיעים והחשובים ביותר בתעשיית היין הישראלית לדורותיה — "אניגמה" בהוצאת סטימצקי — שמקלף בכל עמוד עוד שכבה מהמעטה הנוקשה של האיש במשקפי השמש הנצחיים, הוא בהחלט הזדמנות ראויה לכך.

יכולתו של ד"ר מרגלית, שחיבר בעבר שלושה ספרים על הכימיה והטכנולוגיה של עולם היין, לבטא את הלכי רוחו בפואטיות שכו, הפגיעה; לעומתה, השירה שנבעה מיינות היקב בני בציר 2014, שהושקו בפסח האחרון, היא יצירה מוכרת. וגם אם אין בה ממד של גילוי מרעיש, יש בה כדי להמשיך ולבסס את מעמדו של היקב בחוד החנית של יצרני היין בישראל.

יקב מרגלית, שמונהג במילניום הנוכחי על ידי בנו של יאיר, אסף, הוא קאלט ישראלי. מאחוריו 27 שנות פעילות — בציר הביכורים היה בשנת 1989 — והוא נתפש בעיני רבים כיקב הקטן (ולמי שמתעקש, בוטיק) הרציני הראשון בישראל. גם כיום, למרות הסגפנות היחסית של קברניטיו — שחושפים אותו לקהל רק למשך שלושה סופי שבוע בשנה, נמנעים באופן מוחלט מיחסי ציבור ונעדרים מבחירה מהזירה המודרנית של הרשתות החברתיות — מצליח היקב לשמר את קהל הלקוחות הנאמן שלו; קהל שנשבה בזמנו בעיקר בחלוציות של יאיר מרגלית, אך עם הזמן הלך והתפתח לו לצד יינות היקב, שהמירו את סגנונם הקליפורני הגרנדיוזי המוחצן משנות ה-90 באלגנטיות המלטפת והמאופקת שהם מפגינים היום.

דווקא בתקופה שבה אני מפציר להטות את הכף לכיוונם של יינות שמבוססים על זני עמק רון, סירה וגרנאש למשל, על חשבון זנים כקברנה סוביניון ומרלו — מגיעה לה הטעימה במרגלית, יקב שזני בורדו הם לחם חוקו, וטורפת לרגע את הקלפים. בניגוד לתוצאה שמתקבלת במקומות רבים מדי בארץ מזנים אלו, יינות מרגלית חפים מהגודש, מהמתיקות ומהשיפיות הבשלה והמוגזמת ומציגים את הצד היפה של האופי הזני על גונו. העוצמות קיימות ללא ספק, אך מישהו נזהר מאוד שם שלא ללחוץ על הגז יותר מדי, והתוצאה ניכרת ברעננות היין, שמאפשרת לגמוע ממנו יותר מכוס אחת מבלי להסתחרר.

האם העיסוק הרב בזהות הזנים בישראל תפס את מקומו של דיון חשוב ומעמיק יותר בהיבטים של סגנון ומקצועיות? זה בהחלט ייתכן.



פסטיבל
תיאטרון קצר
בצוותא 7-9.12

הפנסטוהאודיום
המסקרנים בישראל

מקור הענבים שנבצרו לטובת היין הזה בכרם הקטן והפרטי, שממוקם בצד הפחות נחשב של בנימינה, כך לדברי אסף מרגלית. מדובר ביין שהוא ללא ספק אייקון ישראלי, והוא אכן יכול לשמש דוגמה ראויה לדרך שבה ניתן להפיק יין יפהפה באזור חם ונמוך, אם הטיפול בכרם דקדקני והבחירה הסגנונית ביקב מותאמת לחומר הגלם. כאשר השילוש הארומטי אדום-שחור-ירוק מתמוגג לכדי גוון חדש באיזון נכון, יש בו כדי לקחת יין למחוזות אחרים — וביין הזה הוא עובד מצוין. גם על החך מתקבלת אותה תחושה של הרמוניה. ואף אם נוכחות עץ החבית עדיין בולטת בעת הזאת, יש כאן מבנה שמספק די פרי ונפח כדי לשאת על גבם את מאפייני הקלייה. נהדר. **ציון: 92. 210 שקלים.**

קברנה סוביניון 2014

100% ענבי קברנה סוביניון מהכרם בקדיתא הגלילית הובילו ליצירת יין מלוטש, הדוניסטי ובעיקר טעים מאוד. כמו בשאר יינות מרגלית, בולטים כאן בעיקר המרקם המרוכך ומיצוי הפרי העדין, שלצד החמיצות הגבוהה הופכים את חוויית השתייה לאלגנטית. זאת מבלי לגרוע מעומק טעמי הפרי, שזוכים למעטפת מעגלת ותומכת של אלון החבית. אחד מיינות הקברנה סוביניון הזניים הטובים בישראל. **ציון: 91. 199 שקלים.**

קברנה סוביניון SR 2014

הספיישל חרב, שמכיל מלבד קברנה סוביניון גם ענבי דוריף (פטיט סירה) ומגיע אף הוא מהכרם בקדיתא, מפנין אף זני קלאסי של פירות יער אדומים ושחורים ששזורים בהם ניחוחות עשבי תבלין. הלגימה, רכה וקטיפתית, נוחתת בעדינות על החך ומגלה פרי נקי בבשלות מדויקת, טאנינים מרוככים ותיבול ירקרק מרענן שתורם למורכבות ולאיזון הטעמים. זהו קברנה ישראלי רב עוצמה, עשיר ובנוי לתלפיות, אך יחד עם זאת מאופק ומרוסן. טעמו נהדר עכשיו אבל הוא עוד ירויח מיישון של כמה שנים בבקבוק. **ציון: 92. 295 שקל.**

אניגמה 2014

בלנד של זני בורדו מהגליל ומבנימינה. ביחס לשלושת היינות הקודמים, האניגמה נדמה מעט כהה, מרוכז, מלא ובשל יותר, והוא היין הכי פחות נגיש בשלב זה מבין יינות היקב שיצאו מבציר 2014, אך מדובר ביין שעתידי להוסיף ולהתפתח בחן בשנים הבאות. מבחינת טעמים, ישנם כאן הריבוד הרב-שכבתי, החמיצות הדגושה והמורכבות שמאפיינים את יינות היקב. תוספת של בת-טעם מתקתקה שמתגנבת למרכז החך מובילה לסימט טאנית, ארוכה, מפוקסת ומעט מרירה. כדאי לחכות. **ציון: 91. 230 שקלים.**