

## יקב מרגלית המתחדש

28/03/2013

יקב מרגלית עבר לבנימינה וחנך יינות חדשים.

7/12/2017

### ערך: ישראל פרקר

יקב מרגלית, מוותיקי ייקבי הבוטיק בארץ הוא יקב משפחתי קטן שהוקם ב- 1989. לבעלי היקב, יאיר מרגלית ובנו אסף יש יחס מועדף לזני בורדו הקלסיים קברנה-סוביניון, מרלו וקברנה-פרנק, ולכן היקב התמקד בייצור יינות אלו עד עתה. בעתיד הקרוב ייצר היקב יין מזני פרובנס מענבי כרמים חדשים שנטעו לאחרונה. השיווק המסחרי הראשון של היין (קברנה-סוביניון בציר 1989), היה לאחר שנים רבות של ייצור ביתי וניסיוני וחלוקת היינות ללא תמורה בין חברים. עניין הציבור ביקב הקטן הלך וגבר עם השנים, וזאת כנראה משתי סיבות: האחת, היה זה היקב המסחרי הקטן הראשון שהופיע בנוף תעשיית היין הישראלית שהייתה בשליטה מלאה של יקבים ותיקים, גדולים ובינוניים. והשנייה בגלל איכותו של היין וייחודו.

בשנים הראשונות היה היקב בכפר-בילו ובשנת 1994 עבר לפרדס ליד חדרה.

היקף הייצור גדל לאיטו מ- 80 ארגזים ב- 1989 להיקף הנוכחי של כ- 20,000 בקבוקים בשנה. חלק ניכר מהיין של היקב נמכר מדי שנה ביקב בשלשה סופי שבוע של טעימות ללקוחות היקב שנערך מאז שנת הבציר הראשונה, באביב בחדשי מרץ/אפריל. יתרת היין משווקת לחנויות ולמסעדות בישראל, וחלק קטן מיועד לייצוא.

דר' יאיר מרגלית ובנו אסף מספרים על היקב המחודש והכרמים

### צילם ישראל פרקר

השקפת העולם ביקב מרגלית היא קודם כל ליהנות מן העשייה תוך הקפדה מירבית ללא פשרות, על איכות היין. היינות מיוצרים רק מענבי הכרמים של היקב. הכרמים אינם מושקים או מדושנים, כדי לא לפגוע בתכונות הטרואר בהם הם נטועים. ליינות מרגלית אופי מובהק, העובר כחוט השני לאורך השנים ומלווה את יינותיו מהראשון שבהם ועד האחרון. מדווחים אנשי היקב:

ראשית, נטענו את חלקת הכרם החדשה בשולי בקעת הנדיב בזכרון יעקב, שהוקדשה לענבי פרובנס (סירא, גרנאז', מורבדרה) וכן סוף-סוף גם זני ענבים לבנים. חלק מהכרם ניטע לפני שנתיים ונטיעתו הושלמה בשנה שעברה. שנית, אחרי שנים רבות שבהן שכן היקב בפרדס בדרומה של חדרה, החלטנו שהגיע הזמן לעבור למקום מסודר וגדול שיאפשר לנו תנאי עבודה טובים יותר. רכשנו מבנה בדרומה של בנימינה (בסמוך לתחנת הרכבת של המושבה) וקרוב מאד לכרם הקברנה-פרנק שלנו, שאולי יום אחד נוכל לבנות בו את יקב החלומות שלנו. בינתיים המקום החדש הוא עבורנו קפיצה עצומה בשגרת עבודת היקב מכל בחינה (נוחיות ייצור, מקום אחסון, שטח עבודה וארגון פנימי). הבציר האחרון 2012 התנהל כבר ביקב החדש. את השקת בציר 2011 נקיים השנה כאן, ואתם מוזמנים לבוא (וגם להביא חברים) לראות, לטעום, וכמובן ניתן גם לרכוש יין משנת בציר טובה במיוחד.



היינות החדשים של בציר 2011 שנמכרו במרץ 2013 ביקב.  
קברנה-סוביניון 2011 כרם קדיתא.

הרכב:

Cabernet-Sauvignon 93% ; Merlot 4% ; Durif 1% ; Petit-Verdot 2%.  
ארומה פירותית עם רמז ירוק, תות עץ, טבק, גוף מלא ורחב, טעם סיוס נעים וארוך.

165 ש"ח

קברנה-פרנק 2011 כרם בנימינה.

הרכב:

Cabernet-Franc 91% ; Cabernet-Sauvignon 6% ; Merlot 3%.

בשונה מלפני שנה ושנתיים בהן היין היה פירותי מאד ומעט גוון ירקרק, השנה היין ממש שופע טעמים ירוקים האופייניים לזן זה, וכאשר גם הפירותיות בולטת, היין במיטבו. גוף בינוני, עפיצות רכה עם גוון רך של עפרון מחודד. טעם סיוס ארוך, כאשה עם ניחוח של מיסתורין.

165 ש"ח

אניגמה 2011 כרם קדיתא + כרם בנימינה.

הרכב:

Cabernet-Sauvignon 48% ; Merlot 40% ; Cabernet-Franc 10% ; Petit-Verdot 2%.

יין רחב במיוחד עם כל הספקטרום של ענבי בורדו. פירות יער שחורים, ליקריץ, גוף מלא, חומציות מאוזנת, מורכב.

190 ש"ח

קברנה-סוביניון 2011 Special Reserve כרם קדיתא.

הרכב:

Cabernet-Sauvignon 88% ; Durif 12%.

השילוב רב השנים שלנו בין קברנה-סוביניון ודורף. היין פירותי מאד, ארומה של פלפל שחור, מתובל, עם עוצמה בלתי רגילה. להתיישנות ארוכת שנים

230 ש"ח.

יקב מרגלית

רחוב הטחנה 60, בנימינה

Tel: 03-549-7494 Cel: 054-628-5666

Tel: 04-6262-059 Cel: 050-533-4433

e-mail: [asaf@margalit-winery.com](mailto:asaf@margalit-winery.com)

e-mail: [marwine@netvision.net.il](mailto:marwine@netvision.net.il)



צילום ישראל פרקר