

"סוף שבוע ולנטיין'ס דיי" ביקב טוליפ

יקב טוליפ יקיים "סוף שבוע ולנטיין'ס דיי" במרכז המבקרים.

במהלך סוף השבוע ייהנו המבקרים מטעימה רומנטית של יינות היקב; ומהסברים על כפר תקווה, על דרך ייצור יינות, על ההבדלים בין יינות היקב השונים ועוד.

כחלק מתרומת היקב לאהבה, יוענק במתנה לכל מבקר שירכוש 2 בקבוקי יין, ספר שירי האהבה "עוד ועוד אהבה" של יוסי פורת.

האירוח במרכז המבקרים יתקיים בימים חמישי ושישי, 15-14 בפברואר, בין השעות 09:00-15:00.



Sutter Home

יקב סאטר הום הוקם לקראת סוף המאה ה-19 בקליפורניה על ידי מהגר גרמני ששמו ג'ון ת'זמן. ת'זמן הקים יקב קטן ומזקקה בלב עמק איה נאפה, אך לא הצליח לשרוד לאורך זמן. היקב הוקם מחדש על ידי משפחת Trinchero בשנת 1948. משפחת טרינצ'רו מאמינה שהצלחה באה בזכות האמונה שלהם בעבודה קשה ובערכים המשפחתיים, כושר המצאה, ענווה ויושרה. אחד היינות האהובים ביותר בארצות הברית הומצא ביקב, הוא הזינפנדל הלבן.

בני המשפחה רואים בשמירה על איכות הסביבה ערך עליון ולכן ממחזרים אחוז ניכר מהמים המשמשים לתהליכי ייצור היין, ובכרמים מתבצע שימוש נרחב בהדברה טבעית- ביולוגית. במפעל הוקם במיוחד מפעל למיחזור סוגים שונים של פסולת ובראשם זכוכית. עובדי היקב מתומצצים להביא את פסולת הזכוכית שלהם מהבית למיחזור במפעל. על אף ההשקעה האדירה באנגריה ירוקה ובקיימות, היקב מצליח לייצר יינות זניים איכותיים במחירים הוגנים.

יקב דלתון - שיראז רזרב 2010

שיראז הינו אחד מזני הענבים האהובים עלינו ביקב דלתון ואנחנו מאמינים ביכולתו להניב יינות מצויינים באקלים הארץ ישראלי. שיראז רזרב 2010 מגיע מכרמי היקב בתל פארס שבמזרח רמת הגולן בגובה של כ-720 מטר. הכרמים נטועים על אדמת בזלת אבנית מאוד. הטיפול בכרמים נעשה כולו על ידי כורמים מנוסים ובהדרכתו של אגרונום היקב. זהו חלק ממהלך שהגיע לשיאו ב-2012 שבמסגרתו מגדל יקב דלתון את כל הכרמים בעצמו ולפי הוראות המגיעות מאנשי המקצוע של היקב. אנחנו מאמינים שרק על ידי גידול עצמי של הענבים נוכל לנצל את מלוא הפוטנציאל הגלום בכל חלקה וחלקה ולקבל חומר גלם באיכות ראויה.



יקב טפרבר - סוביניון בלאן טרה 2012

100% ענבי סוביניון בלאן, מקור הענבים: כרם שילה הנמצא בתוואי נחל שילה שבהרי השומרון בגובה של כ-700 מ' מעל גובה פני הים. ענבי הסוביניון בלאן הגיעו ליקב לאחר הבציר המהיר ונכנסו במהלך הלילה לסחיטה עדינה ומהירה על מנת לקבל תירוש ענבים לבן איכותי. לאחר קירור של המיץ ושהייה של כ-24 שעות לשקיעה של המשקעים במיכל מקורר ומבודד,



יתר סירה 2009

היין מורכב מ-98% סירה, 2% ויונייה, שנבצרו ממספר חלקות כרמים ביער יתיר בגובה 680 ו-820 מטר.

היינות מהכרמים השונים התבגרו בנפרד בחביות עץ אלון במשך שנה לפני יצירת הממסך הסופי. היין בוקבק בחודש פברואר 2011 והושאר ביקב עוד כשנה להתבגרות בבקבוק.

רשמי טעימה: צבע היין ארגמני עמוק, ניחן בבשומת המזכירה פטל בשל, סלק וערמונים קלויים. טעמו עשיר ופירותי, אך עם חמיצות ועפיצות מאוזנת. יין זה ירכוש עושר ומורכבות עם חלוף השנים. מתאים להמשך יישון לטווח של חמש עד עשר שנים. התאמה לאוכל: בשל טעמיו הקלויים היין יתאים לבשר מעושן, שרקוטרי, בשר על האש.

