

19.84x25.3	31	עמוד 42	ב ל י י ז ר	03/04/2012	31523302-9
יקב טרפברג 1870 - 84101					

שתייה הדו"ח



מתוך הסדרה "עבודה ענבית"

יין ← ליאור נעמן

אני הגדה

כתבנו שתה 18 בקבוקים של קברנה סוביניון בשלוש רמות מחיר רק בשביל שיהיה לכם במה למלא ארבע כוסות. מה לעשות, נפלתם על ההוא שאינו יודע להגזים אני הגדה

בינוני. הסיבה לכך היא חג המצות, שבו מוותרים על יצירתיות קולינרית כדי לדגום קלאסיקות של המטבח היהודי כמו גפילטע פיש ורגל קרושה ומרק עוף ולצידן כמה שיותר יין כדי להרגיש אותן כמה שפחות. וכשמדובר בקלאסיקות, מה לעשות, אין ישראלי יותר קלאסי מקברנה סוביניון. לפני שאני מחמם את הפרק לתנועה סיבובית, מעביר את הפרצוף למצב "מבין" ואת הכבד למצב "שחמת", שימו לב לסט החוקים הבא:

- 1) כל היינות זניים בלבד, כלומר קברנה סוביניון נטו בלי טיפה של משהו אחר.
- 2) הבקבוקים נחלקים לשלוש קטגוריות מחיר: עד 50 שקל, בין 50 ל-100, וכל מה שמעל 100 שקל.
- 3) הגיעו לכאן בערך 45 בקבוקים, ולפניכם ה-18 המצטיינים - שישה בכל קטגוריה - בסדר איכות עולה.

לתרנים: עד 50 שקל

• **Trapiche 6** הוא היין המיושן ביותר בקטגוריית היינות הבסיסיים שלנו. 12 חודשים הוא עשה בחבית, זמן מפתיע לרמת המחיר הזאת; הרי הצרכן אמור לשלם גם על עלויות האחסנה. כמו ברוב היינות הארגנטינאיים מגיעים גם הענבים ליין הזה ממנדוזה, וקל מאוד לחבב אותו: קצת טעמי קלייה עם נגיעות של שוקולד ובשלות נעימה. יין מלא יותר מהמוצע בקטגוריה, שכדאי לשמור אותו לעיקריות. Trapiche Oak Cask Cabernet Sauvignon 2009, 47.50 שקל



באחד הפרקים הכי מוצלחים בספרו "קיצור תולדות האנושות" מעלה יובל הררי תאוריה מעניינת: החיטה, הגידול החקלאי הנפוץ ביותר על פני כדור הארץ היא שבייתה את האדם ולא להפך לראיה, טוען הררי, עמוד השדרה האנושי בנוי לפעילויות כמו ציד וליקוט ולא למלאכות כמו חרישה, זריעה, קצירה ושאר עבודות האדמה. ההסבר הזה לכאבי הגב שאנחנו מרגישים היום הוא מהמשכנעים ביותר ששמעתי, לצד המאג כמובן.

הקברנה סוביניון עשה לאדם המודרני בית ספר דומה לזה שעשתה לו החיטה. הענב הצעיר הזה - הכלאה מודרנית בין קברנה פרנק לסוביניון בלאן, שמקורה בצרפת בסוף המאה ה-17 - התגלה כחסין מזג אוויר וטפילים כמו ברזל מגולוון. כתוצאה מכך הוא השתלט על חלקים עצומים מכדור הארץ, ואף גרר ביקורת על הקולוניאליזם שלו. במהלך רוב המאה שעברה הוא היה הענב הנפוץ בעולם, ובאמצע שנות ה-90 עקף אותו המרלו, כנראה אצל כורמים שלא ראו את "דרכים צדדיות".

את הטעמים של הקברנה סוביניון נוהג לבחון על הקו שמחבר את שני הענבים הגזעיים שמהם הוא מורכב: מצד אחד העשבוניות של הסוביניון בלאן, ומצד שני מרכיבים שקוונסרים של יין נוהגים לשייך לקברנה פרנק. עם אלה נמנים דומדמניות שחורות, שאיפים ואניס, ואם לא הייתי מתייבש מכם נורא הייתי מעתיק מאיפשהו באינטרנט גם "ריח של קופסת עפרונות". אז מזל שיש עלי קלמה, כי החודש נחתה על שולחני - ועל כיסאי, ועל רצפתי, ועל רוב הארונות שמשביב - כמות קברנה סוביניון שאפשר למצוא בכרם

18.95x25.84	32	42	עמוד	בל י י ז ר	03/04/2012	31523327-6
יקב טפרברג 1870 - 84101						

1 Limited Edition. לאדמה הספציפי הזה, שמשתייך לסדרה השנייה מלמטה (או השלישית מלמעלה, תבחרו לבד), יש את אטימות הטעם המאפיינת יינות בסיסיים, אבל אחרי 12 חודשים בחבית הוא בכל זאת מתמודד ראוי בגזרת התמורה. והתמורה היא קצת עשן וקצת דובדבן.
תבור קברנה סוביניון טרה רוסה אדמה 2009,
55 שקל



5 > הרי גליל הוא אחד היקבים היותר סימפטיים ומושקעים בארץ שמגיע קומפלט עם מרכז מבקרים יפהפה וצוות מוכשר ומקצועי. הקברנה סוביניון מודל 2010 שלהם הוא תוצאה מוצלחת של בציר מוקדם מהמוצע, בגלל חורף דל בגשמים ואביב מוקדם. יין בשל ופירותי, עם טעמי שיזפים וטבק.
הרי גליל קברנה סוביניון 2010,
48 שקל (או, יותר עדיף, 3 ב'100)

5 > יקב פסגות - חמש דקות נסיעה מגבעת זאב, אם לאחרונה נקרעתם מגעגועים לגבעת זאב - הוקם לפני שמונה שנים, והיום הוא מייצר כ-150 אלף בקבוקים, חלקם הגדול ליצוא. הענבים לקברנה הזה הגיעו מכרמים בצפון הרי ירושלים, ויושנו 14 חודשים בחביות. התוצאה היא מה שנהוג לכנות בתעשייה "עשיר". יין עם טונה של פרי, עץ ומשקל. אבל אם תפתחו אותו שעתים לפני הארוחה, הוא בהחלט יכול להיות מלווה מעניין.
פסגות קברנה סוביניון 2009, 95 שקל



4 > Vin De Pays היא קטגוריית איכות שממוקמת בין Vin < Appellation D'origine Controlee De Table, ומתייחסת בעיקר ליינות מאזור Languedoc-Roussillon בדרום צרפת. אם כבר יצא לכם לשתות יין מהאזור הזה, רוב הסיכויים שעברתם דרך הארנק של זורז' דובף, אחד מסוחרי היין הידועים והגדולים בצרפת שיזכה לכינוי "מלך הבוזילה". הקברנה הזה שלו שונה מאוד ממה שבדרך כלל מוצאים בארץ: עדין, אזורי ולא יומרני. אם אתם סולדים מפצצות פרי, זה היין שלכם.
Georges Dubeouf Cabernet Sauvignon Vins De Pays D'oc,
40 שקל

4 > בנימינה, כמו שכתבתי כאן כמה פעמים, הוא אחד מאותם יקבים שמשתפרים במהירות בשנים האחרונות (בטעימה שערך לאחרונה רוברט פרקר קיבלו חלק גדול מהיינות של היקב ציונים שנעו בין 87 ל-89), והקברנה סוביניון זרזב שלהם הוא דוגמה טובה לכך. הענבים הם בלנד שמגיע מהגליל ומהגולן, והיין שהה על קליפותיו כשלושה שבועות ואז 18 חודשים בחביות. יין מאוזן מאוד, שאם תחפשו ממש טוב תוכלו למצוא בו אפילו מנטה. לא יודע למה שתרצו, אבל בחיי שתוכלו.
בנימינה זרזב קברנה סוביניון 2008, 91 שקל



3 > יש לי תחושה עמומה שאם ייתנו לכם ארבעה ניסיונות לנחש איך קוראים ליקב הרביעי בגודלו בארץ מבחינת היקף ייצור אף אחד מכם לא ילך על טפרברג. אבל זה המצב: חמישה מיליון בקבוקים בשנה, מספר נחמד מאוד גם בסטנדרטים אירופיים, מציבים את טפרברג רק חצי מיליון מתחת ליקבי רמת הגולן. ענבי הקברנה סוביניון לסדרת "סילבר" שלהם מגיעים משפלת יהודה, ומבלים חצי שנה בחבית אחרי התסיסה המלולקטית. התוצאה היא יין שנותן תחושה נקייה מאוד, בצבע אדום-סגול, עם ניגועות טעם של ציפורן ואחלה תמורה למחיר.
טפברברג 1870 קברנה סוביניון סילבר 2010,
40 שקל

3 > הקברנה סוביניון מסדרת הביניים של יקבי רמת הגולן יצא לשוק כבר די מזמן, אבל מכיוון שהוא אמור להשתפר במהלך השנתיים הקרובות - ובהתחשב במחירו המעודכן והאטרקטיבי - מדובר בעסקה משתלמת במיוחד. הענבים שבפנים ברמת הגולן ברובם ומהגליל העליון במיעוטם, הם התיישנו במשך שנה בחביות, והתוצאה היא יין בעל גוף בינוני עם טעמי פלפל וקליה נעימים וממושכים.
גמלא קברנה סוביניון 2008, 69 שקל



2 > יקבי כרמל הצטיינו מאז ומתמיד (אוקיי, כמעט מאז ומתמיד) ביינות הבסיסיים. זה לא מפליא בהתחשב בכך שמדובר ביקב הגדול ביותר בארץ, שכדי לשמור על קצב מכירות הבקבוקים שלו צריך להקפיד על בקרת איכות גבוהה במיוחד. במובן הזה, הפרייבט קולקשן 2009 לא יוצא דופן. הענבים מגיעים מהגליל העליון ומהרי יהודה, ואחרי שמונה חודשים בחביות נתקע היין במרכז המטרה שאליה כיוון: קברנה סוביניון ישראלי קלאסי, פירותי, מלווה מצוין למנות בשר.
כרמל קברנה סוביניון פרייבט קולקשן 2009,
46 שקל

2 > את הרזרב הזה של רקנאטי אפשר לסכם במילה אחת: קלאסה. הענבים הם מאחד הכרמים הכי מפורסמים בארץ, התיישנו 15 חודשים בחבית ובקבוקו אחרי סינון גס. מכל זה יצא יין משיי ונעים להפליא, שמשאיר אותך להתמודד עם שאלה חשובות: אמורים לחכות איתו כמה שנים, אבל איך מתאפקים?
רקנאטי קברנה סוביניון זרזב כרם בן זמרה 2009,
95 שקל



1 > מנדוזה - אני חוזר, אזור היין הגדול בארגנטינה - כבר שיחרר לעולם כמה וכמה יינות מעניינים. מזג האוויר בו יבש, הטמפרטורות גבוהות יחסית, ויש בו לא מעט קרקעות גבוהה של כמעט קילומטר מעל פני הים. קטאנה ז'פאטה הוא היקב הארגנטינאי הידוע ביותר ואולי גם האיכותי ביותר, והמיומנות הזאת ניכרת באלאמוס קברנה סוביניון הבסיסי שלו: ריח הקסיס, העץ והגוף המלא נותנים את תמורת הערך למחיר הטובה ביותר ברשימה הזאת.
Catena Zapata Alamos Cabernet Sauvignon,
42 שקל

1 > אין מה להגיד: "רכסים" של "של סגל" ושל אבי פלדשטיין (לו קוראים רק אבי פלדשטיין, כן? לא של אבי פלדשטיין) היא אחת מסדרות היין היותר מעניינות בארץ. ועד כמה שקברנה סוביניון יכול להיות מעניין, ככה גם הקברנה הזאת. הענבים הגיעו מכרם דישון בעמק קדש, והיבול הנמוך מוציא מהם שפריצים של צבע וטעם ונוכחות. יישון של 18 חודשים בחביות תרם לאלגנטיות של היין ולאיוון שלו. חפשו ריח של וניל ועור. ואת הבקבוק הזה, כמוכן.
רכסים דישון קברנה סוביניון 2008, 100 שקל



6 > יקב תבור, מיום של ארבע משפחות כורמים מכפר תבור, נמצא איתנו 13 שנים וכבר נחשב לבינוני ומעלה בגודלו. לאחר מתיחת הפנים שעבר **המותג** מייצר היקב מיליון בקבוקים בארבע סדרות: "הר", "אדמה", "אדמה 2"

6 > **לאהוד ברק: 100 שקל ויותר**
הענבים לזרזב של טפרברג נבצרו בידיים בשלושה כרמים שונים בהרי השומרון, כולם בגובה 650 מטר ויותר מעל פני הים. אחרי שהם התיישנו בנפרד - כרם כרם, לא ענב ענב - במשך 18 חודשים בחביות אלון צרפתיות, נטעמו

7.85x23.47	33	42	עמוד	בל י י ז ר	03/04/2012	31523360-3
יקב טפרברג 1870 - 84101						

החביות והורכב הבלנד הסופי. אחר כך בוקבק היין והמשיך להתבגר עוד שישה חודשים, ורק אז שוחרר **לחנייות**. התוצאה היא יין כמעט סגול, רך ובעל גוף בינוני, עם נגיעות שוקולד.

טפרברג 1870 קברנה סוביניון רוזב 2008, 110 שקל



5 • > Wolf Blass הוא אחד היקבים האוסטרליים הידועים והגדולים ביותר, והוא שייך לקבוצת "פוסטר", הגדולה בקבוצות יצרני היין בדאון אנדר. לקברנה סוביניון הזה יש ערך היסטורי: הוא הסבא של שושלת ממוארת למדי, היין הראשון שיוצר ביקב שחוגג בימים אלה 45 שנה. הענבים ליין מגיעים מאזור לנגהורן קריק (בדיוק איפה שעשיתם ניווטים), משם מגיעים הענבים לכמה המהינות הטובים באוסטרליה. יין עשיר, לעיס, שהטנינים שלו עדיין קצת מורגשים למרות גילו. חיסרון בולט, לפחות בקרב צרכנים מקומיים: יש לו פקק מתברג.

Wolf Blass Grey Label Cabernet Sauvignon 2004, 152 שקל



4 • > לסדרה הגבוהה של יקבי בנימינה קוראים "אבני החושן", שם שאף פעם לא התחברתי אליו, אבל תמיד הייתי בעד היינות שבה. הקברנה סוביניון, שאתם תרשו לי לא לכתוב אותו "תרשיש" כי גם ככה אני מרגיש קשיש, הוא בהחלט נציג מכובד בסדרה. הענבים מגיעים מכרם תל פארס ומכרם קדמת צבי, והם התיישנו בחביות 16 חודשים ואז התבגרו שנה נוספת בבקבוקים. יין שחור ודחוס ומורכב, עם נגיעות קסיס ואחוז אלכוהול די גבוה ולגמרי לא מורגש. יופי.

בנימינה תרשיש 2008, 132 שקל



3 • > סדרת "אלטיטוד" של ברקן תמיד הייתה בעיני דוגמה טובה ליין מאוד ישראלי מצד אחד, ומאוד טעים מצד שני. בסדרה שלושה יינות ששמותיהם הם גובה הכרם שבו גדלו הענבים ליין, ו"624" הוא הבינוני בגובהו והמשובח באיכותו. הענבים מכרם עלמה יושנו 14 חודשים בחביות, וליין שיצא מהם יש טעמים וריחות מעניינים של פטל ושל עור. מצד שני, יוצרו ממנו רק 8,320 בקבוקים רגילים ועוד 280 בקבוקי מגנום. בהצלחה עם למצוא אחד.

ברקן קברנה סוביניון אלטיטוד +624, 2008, 135 שקל



2 • > הקברנה המצוין של כרמל נתון באחד הבקבוקים הכי פשוטים ואלגנטיים בארץ: עיצוב כמור-צרפתי שכולל תווית לבנה, איור פחם וכיתוב שחור. כמו שצריך. הענבים שלו גדלו בכרם קאיומי, בין מושב מירון לקדיתא. אחרי 15 חודשים בחבית עבר היין סינון גס בלבד, ואז שנה נוספת בבקבוק. שורה תחתונה! טבק סגול. איזה כיף.

כרמל קברנה סוביניון כרם קאיומי 2008, 120 שקל



1 • > עדיין אין הרבה בקבוקים על מדף הקלאסיקה של תעשיית יין האיכות הצעירה בארץ, והקברנה סוביניון של ירדן הוא מהיחידים שעומדים עליו בלי להתבייש. מודל 2008 מדגים בדיוק עד כמה אין לו במה: הענבים מגיעים ממרכז ומצפון רמת הגולן ומכרם אחד בגליל העליון, עושים 18 חודשים בחביות ומריחים משזיפים, מאדמה ומקלאסיקה.

ירדן קברנה סוביניון 2008, 110 שקל