

## מצפון תיפתח הטובה



משהו. שתו מעכשיו עד 2012. 38 שקלים. ציון: 90. כשר.

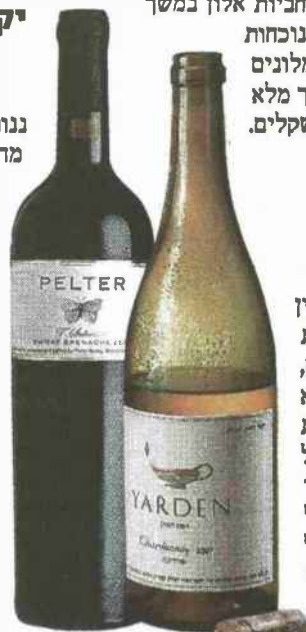
● סוביניון בלאן, 2008: יין לבן שלא עבר יישון בחביות אלון, צבעו קש בהיר, והוא ניחון בניהוחות נדיכים חומציות מרעננת ופריכה. קשת מפתח של מלח, פרי הדד וקיווי על רקע רווי ברמיום לרשא מכוסה. שתו עכשיו. 35 שקלים. ציון: 88. כשר.

● קברנה סוביניון, 2008: יין בעל גוף בינוני עד מלא, בצבע אדום כהה, עם שפע של טאנינים המצפים את הפה בעדינות ומדגישים ניהוחות וטעמים של קאסיס ודוברבנים שחורים הנתמכים יפה על ידי רמזים לשוקולד מצופה מנטה. שתו מעכשיו עד 2012. 38 שקלים. ציון: 87. כשר.

● מרלו, 2008: יין בצבע נוטה לארגמן, בעל גוף בינוני עד מלא שלא עבר יישון בעץ אלון, בעל טאנינים רכים וניהוחות וטעמים של גרגרי יער, זויפים סגולים וסבך שיחים. קל לשתיה, עם די מורכבות כדי למשוך תשומת לב. שתו מעכשיו עד 2012. 38 שקלים. ציון: 87. כשר.

### יקב פלטר

היין טל פלטר, שלמד יינות באוסטרליה ועבר שם ככ מה יקבים, קנה לו מקום בטוח בעשירייה הפותחת של יקבי ישראל. היקב, שנרסד ב-2002 ברמת הגולן, מייצר יינות מקברנה סרביניון, מרלו, קברנה פרנק, שיראז, פטי ורדו, גרנאש, סמיון, סוביניון בלאן, גורצטרמינר ושרדונה מהגולן, מהגליל העליון ומהרי ירושלים, והוא אחד מארבעה יקבים בישראל המייצדים יין מבעבע. היקב מייצר שתי סדרות של יינות: T-Selection ופלטר.



### הרי גליל

2012. 55 שקלים. ציון: 91. כשר. ● גמלא, פינז נואר, 2006: יין שגופו בינוני אך הוא עז וממוקד. ניכרת נוכחות שופעת של פטל ודוברבנים שחורים, הנתמכים יפה על ידי מינרלים ואניס שצצים מאמצע החך ואילך. שתו מעכשיו עד 2012 ואולי אף מעבר לכך. 55 שקלים. ציון: 89. כשר.

● גולן, קברנה סוביניון, 2008: יין אדום כהה בעל גוף בינוני, רך ועגול, עם טאנינים עדינים ונוכחות מצודדת של פטל שחור, גרגרי יער ודוברבנים שחורים, בתמיכה נאה של רמזים לפלפל שחור וליקוריץ. שתו עכשיו או בשנה-שנתיים הקרובות. 44 שקלים. ציון: 86. כשר.

● גולן, מרלו, 2008: יין ארגמני בעל גוף בינוני, הניחון בטאנינים רכים. רמזים קלושים לעץ מתובל משתלבים יפה וחרשפים אישיות שבבסיסה גרגרי יער ורובי רבנים, וברובר עליון רמזים קלים לעשבי תיכול מיובשים ומינרלים ארמתיים. 44 שקלים. ציון: 86. כשר.

● גמלא, שרדונה, 2008: יין בעל גוף קל עד בינוני, שהתיישן בחביות אלון במשך חודשים וניכרת בו נוכחות מצודדת של אנסיס, מלונים ותפוחים. לא מורכב, אך מלא חיים. שתו עכשיו. 53 שקלים. ציון: 85. כשר.

● שיראז, 2008: יין שלא עבר יישון בחביות אלון, צבעו ארגמן עמוק, גופו בינוני עד מלא הוא ניחון באישיות פירותית מצודדת החושפת פטל שחור, קאסיס ודוברבנים שחורים על רקע של אדמה חרושה. יין עגול עם גימור בינוני-ארוך עם תחושה שריית

לושה יקבים בעלי יכולת ייצור שונה - המפיקים את יינותיהם מכרמים שגדלים באזורי היין הטובים ביותר בגליל העליון וברמת הגולן ונהנים מכישרונם של ייננים מעולים - ממשכים לייצר בעקביות יינות באיכות גבוהה. הכוונה היא ליקבי רמת הגולן (6 מיליון בקבוקים בשנה), יקב הרי גליל (900 אלף בקבוקים) ויקב פלטר (80 אלף בקבוקים). היינות, שיצאו לא מכבר לשוק, מיוצרים מזנים קלאסיים כגון קברנה סרביניון, מרלו, שיראז, קברנה פרנק, ופינז נואר ליינות האדומים, ושרדונה וסוביניון בלאן ללבנים; היינות האלה, כל אחד בקטגוריה שלו, מפגינים מצוינות ולעתים קרובות מחירים משתלם.

### יקבי רמת הגולן

● ירדן, קברנה סוביניון, 2006: יין בעל גוף מלא וטאנינים רכים, המצפים את הפה בעדינות ומשתלבים היטב בעץ ארו מתוק. ניהוחות וטעמים של גרגרי יער בשלים, אדומים ושחורים, על רקע של עץ אלון מתובל, לצד רמזים לתבלינים, וניל ורובר עליון מינרלי-ארמתי. שתו מעכשיו עד 2018. 120 שקלים. ציון: 92. כשר.

● קצרין, שרדונה, 2006: יין עשיר ורך בצבע זהוב עמוק, עם גוף מלא ושפע אלון קלוי וניל, המשולבים ומאוזנים היטב על ידי פירות. בהיתחו בכוס, היין חושף ניהוחות וטעמים של אפרסקים, שויפים צהובים ומינרלים. רמזים רכים לשמנת ותבלינים צצים, אך בסופו של דבר נוכחות הפירות מתמשכת בנועם עד לגימור הנדיב שזוכר לרבים יין שאבלי משובת. שתו מעכשיו עד 2014. 106 שקלים. ציון: 92. כשר.

● ירדן, שרדונה, 2007: יין מרוכז ובעל גוף מלא עם ניהוחות וטעמים של אנסיס, תאנים, משמשים ותפוחים ירוקים - הכל עם רובד עילי של אלון מתובל. עשיר, עגול ובעל גימור ארוך. שתי מעכשיו עד

● T-Selection קברנה סוביניון, 2007: יין שעדיין בחיתוליו. צבעו נוטה לארגמן והוא בעל גוף מלא, עם טאנינים משיים וחלקים המשולבים יפה כבר בשלב המר קדם הזה. יין מרוכז הנפתח בדומדמניות שחורות וגרגרי יער, המפנים בהמשך את מקומם לזויפים בשלים. מהלגימה הראשונה ועד לגימור הארוך צצים רמזים לצימוקים, מינרלים ארמתיים ואניס. בשל ורך אפילו עכשיו, אך יהיה במיטבו כ-2017-2011. 150 שקלים. ציון: 92.

● T-Selection קברנה פרנק, 2007: יין בעל גוף בינוני עד מלא, שהתיישן במשך 14 חודשים בחביות אלון צרפתי, וניכרת בו נוכחות נדיבה אך לא מעיקה של אלון ושל טאנינים מוצקים ולעיסים הזקוקים לזמן כדי לשקוע. ניהוחות וטעמים של אוכמניות, פטל ועשבי תיבול טריים על רקע פרחוני מצודד. ארוך ונדיב. יהיה במיטבו כ-2014-2011. 150 שקלים. ציון: 92.

● קברנה סוביניון-שיראז, 2007: יין בעל גוף מלא שצבעו אדום כהה, עם נרסדות נדיבה של עץ מתובל המאוזן היטב על ידי טאנינים רכים ופירות. בהיתחו עולים רמזים לעץ מתובל ולפירות שחורים, ואלה מפנים את מקומם בהמשך לגרגרי יער, דומדמניות אדומות ומינרלים ארמתיים - הכל על רקע המרמוז בעדינות לטבק סיגרים וליקוריץ. ארוך וממלא פה. יהיה במיטבו כ-2014-2011 ואולי אף מעבר לזה. 95 שקלים. ציון: 91.