

מצטייני 2009

■ עשרת היינות הטובים ביותר של השנה שחלפה, וגם שניים מצוינים שייצאו בקרוב



אף כי רבים באירופה, וגם בישראל, מכינים את ערב ראש השנה האזרחית "סיי-לבסטר" - לא הכל יודעים כי מינוח זה חדש יחסית ושורשיו בצרפת של המאה ה-18. אחדים טוענים כי הקרוש סילבסטר היה אפיפיון שעשה גם והחזיר לחיים פר מת. אחרים, בעיקר באיטליה, סבורים כי סילבסטר היה נזיר שחי בסמוך לפירנצה והתפרסם במספר הנשים שפיתה. בריחה יהודית ממקמת את סילבסטר בלונדון, ולפיה היה ירקן יהודי שהתפרסם בזכות ההרינג הכבוש הטוב בעיר. האמת היא שאיש אינו בטוח עוד מי היה סילבסטר שאת חגו מציינים. בכל מקרה, סוף השנה הוא הזמן היאה למי בקר יין להסתכל אחורה ולערוך את רשימת היינות שלדעתו וכאים לכותרת "הטובים ביותר לשנת 2009". להלן עשרת היינות הטובים ביותר של השנה שחלפה, וגם שני יינות שייצאו לשוק בקרוב וכראי מאוד להמתין להם.

1. יתיר, יער יתיר, 2006: בלנדר בורדרו שצב עו ארום כהה עם השתקפויות בכתום ובסגול, המורכב מקברנה סוביניון, פטי ורדו ומרלו (38%, 50% ו-12% בהתאמה). הבלנדר התיישן בחביות אלון צרפתי במשך 16 חודשים ועתה מתקבל יין בשל, עגול ונדיב, עם טאנינים מל-

טפים והשפעה עדינה של עץ מתור. עם פתיחתו נחשפים רובד אחר רובד של דומרמניות, שויפים, פטל שחור, מוקה ופרחים, שמתמוזגים בגימור נהדר, ארוך וממלא פה. יין מרוכז, אלגנטי ומלא חן. יהיה במיטבו בשנים 2011-2020 ואולי אף מעבר לזה. 230 שקלים. ציון: 94. כשר.

2. מרגלית, קברנה סוביניון, ספשל רובר, 2007: יין עמוק ומרוכז, שבשלב הזה הטאנינים נים שלו עדיין מוצקים מאוד, עד תחושת צרי-בה כמעט. אין מה לחשוש: הטאנינים מאוזנים היטב על ידי עץ ופירות, והיין מפגין מבנה מצוי. כל הדרוש לו כדי לחשוף את הדרו הוא זמן. זהו יין שנועד להיות משקה עז, אך עוצמתו אלגנטית וכלל לא ראוותנית; כשיתפתח חפשו רמזים לדומרמניות, דובדבנים שחורים ופטל שחור, בלוויית רמזים לפלפל שחור, אגוז מרסקט וליקוריץ. כל אלה מוליכים לגימור ארוך ונדיב. יהיה במיטבו ב-2011 או ב-2012 והוא ישתמר יפה עד 2020. 320 שקלים. ציון: 94.

3. רמת הגולן, סירה ברם אורטל, ירדן, 2004: אולי הסירה הטוב ביותר שיוצר בישראל. בצבע אודם עמוק מאוד, בעל גוף מלא, עם טאנינים כמעט מתוקים המשתלבים יפה עם עץ מתובל. נפתח בהתפרצות של פטל וליקור קירש כמעט ריבתיים, שמפנים מקום בהמשך לפטל שחור, דובדבנים ושויפים. ברקע תמצאו רמזים נדיבים לאנים ולתבלוני המזרח הרחוק, וכן רמז לעור בראשית עיבודו. מהנה עתה, אך יהיה במיטבו בשנים 2011-2018. 170 שקלים. ציון: 94. כשר.

4. שאמו גולן, קברנה סוביניון, רויאל רובר, 2005: בצבע אודם כהה, כמעט אטום, זהו יין מרוכז ועם זאת אלגנטי, העשוי תערובת של 89% קברנה סוביניון ו-11% קברנה פרנק. היין נפתח בדומרמניות שחורות מתובלות עם רמז למוקה, המפנות דרך בהמשך לפטל שחור, עש-בי תיבול ועץ אלון קל. רמזים למלח ים ועור בגימור הארוך ההפליא עושים את היין למרתק. אולי הטוב ביותר מיקב זה עד היום. שתו מעב-שיו עד 2015. 110 שקלים. ציון: 94.

5. ירדן גליל, יראון, 2005: בלנדר בורדרו העי-שוי מ-50% קברנה סוביניון, 44% מרלו ו-2% פטי ורדו, בתוספת 4% סירה. מרוכז ובעל גוף מלא, ובו בומן רך ואלגנטי, ביין מורגשת נוכחות נדיבה של קאסיס ופירות שחורים, טאנינים קטיפתיים ותחושת עץ מתובל ומאובק המש-קפת את 16 החודשים שבהם התיישן בחביות אלון. כל אלה מובילים לגימור ארוך במיוחד. אולי היין הטוב ביותר של היקב עד כה. נגיש ומהנה עכשיו, אך יהיה במיטבו בשנים 2011-2016. 100 שקלים. ציון: 93. כשר.

6. פלפר, קברנה סוביניון, T-Selection, 2006: יין בעל נוכחות נדיבה של עץ המשקפת את 20 החודשים שבהם התיישן בחביות עץ אלון צרפתי חרשות. טעמו כמעט מתקתק בשל תכולת אלכוהול של 15%. צבעו נופך כהה, עם טאנינים קטיפתיים המאיר נים את העץ. עם פתיחתו בכוס נחשפים טעמי דומרמניות שחורות ודובדבנים שחורים לצד רמזים לזפת ותבלינים. בגימור הארוך מאוד עולה רמז לטבק לעיסה מתוק. לאחר שהייה בכוס, היין חושף אלגנטיות שריית. מהנה עכשיו אך יהיה במיטבו בשנים 2011-2015. 150 שקלים. ציון: 93.

7. קלו דה גת, מרלו, סיקרא, 2006: יין בעל גוף מלא. 20 החודשים שבהם התיישן בחביות אלון ישנות משתקפים בנוכחות נדיבה של עץ אלון ובטאנינים נדיבים לא פחות, שמצפים את הפה בעדינות ומאזנים יפה על ידי פירותיות וחומציות. נפתח ברמזים לדומרמניות, שויפים סגולים ומוקה, ונמשך ברבדים של פטל שחור, קליפת פרי הדר ורמזים דקים לעשבי תיבול וטבק. שתו מעכשיו עד 2016. 250 שקלים. ציון: 93.

8. רקנאטי, ספשל רובר, 2005: יין שצבעו ארגמן עמוק, בעל גוף מלא, עם טאנינים מוצקים, עדיין מחוספסים, המשתלבים יפה עם עץ מתובל קלות ופירות. ניכרים איזון טוב ומבנה נאה. בלנדר המכיל 84% קברנה סוביניון ו-16% מרלו, גדול עשיר ונועז, עם רבדים מרורים של טעמי דומרמניות, פטל שחור, אנים ועצי אלון וארז. שתו מעכשיו עד 2013. 165 שקלים. ציון: 93. כשר.

9. ברמל, Limited Edition, 2005: תערובת בסגנון בורדרו של קברנה סוביניון, פטי ורדו, מרלו, וקברנה פרנק (15%, 17%, 67% ו-3% בהתאמה). יין בצבע אודם עמוק ובעל גוף בינוני עד מלא, החושף טאנינים רכים ונדיבים וניחוח וטעם עדינים של עץ אלון קלוי המשקף את שהייתו בחביות עץ במשך 15 חודשים. טעמי מים של פטל שחור, דובדבנים שחורים ושויפים כהים עולים במתקפה הראשונה. אלה מפנים בהמשך דרך לדומרמניות שחורות, עיפרון עופרת, וניל, וגם רמז מתקתק לטבק בגימור הארוך והנדיב. עגול ואלגנטי. שתו מעכשיו עד 2013. 230 שקלים. ציון: 92. כשר.

10. קסטל, Grand Vin Castel, 2006: בלנדר של קברנה סוביניון ומרלו בתוספת מעט פטי ורדו ומלבק. חסון ועז, צבעו אודם כהה, גופו מלא, ועוכר זמן עד שהוא נפתח וחושף קשת נדיבה של פטל שחור, דובדבנים שחורים, דומרמניות ושוקולד כהה. היין רחוס, עשיר ומורכב, עם רמז נעים למתיקות, טאנינים לר-פתים אך עדינים, ואיזון טוב עם עץ ופירות. ארוך ואלגנטי. שתו מעכשיו עד 2014. 230 שקלים. ציון: 92. כשר.

שניים שכדאי לחכות להם

דלתון, Matatia, 2006: בלנדר בורדרו המורכב מ-80% קברנה סוביניון, 15% מרלו ו-5% קברנה פרנק. התפתח בחביות עץ אלון צרפתי, וחושף צבע עמוק וכהה. במתקפה הראשונה ניחוחות של מנטה, זפת ורמז ליורד, שבאופן מפתיע הם נעימים ביותר. בהמשך נחשפים טעמים וניחוחות של פטל שחור, דומרמניות וגרירת תפוז מרירה, ולבסוף, בגימור הארוך, תמצאו רמז לקפה אספרסו. עם איזון טוב בין עץ, חומציות, טאנינים ופירות, זהו יין מעורר מחשבה ומענג. היין יוצר במהדרה מוגבלת של 6,000 בקבוקים וייצא לשוק בעוד כחודשיים. ציון: 93. כשר.

ברמל, Mediterranean, 2007: יין בצבע הנוטה לארגמן מלכותי, עם השתקפויות כתומות. הוא בעל גוף מלא, עשוי מקריניאן, שיראון, פטי ורדו וסירה בתוספת מעט ויונייה. בלנדר מזור, שעובד יפה מאוד. היין ארומטי מאוד. בתקיפה הראשונה הוא כה גדוש בפירות שחורים ריבתיים שזה כמעט מרתיע, אך הדי-בר קשור רק לגילו הצעיר. כשהתחושה הזאת חולפת, בתום דקות ספורות, היין נפתח וחושף מגוון מפתה של פטל שחור, פטל אודם וקאסיס הנתמכים יפה על ידי עץ מעושן, לפלפל שחור וגרגרי ערער. משקף את 15 החודשים שבהם שהה בחביות אלון, ברמזים עדינים של עץ מתובל ובשפע טאנינים רכים ומלטפים. ייצא לשוק בעוד כמה חודשים. ציון: 93. כשר.