



# שׁוֹתֵה הַנֶּכֶר

יאיר גת

## ענב גלילי

יאיר גת טעם יינות מהסידרה החדשה שמשיקים בימים אלה ביקב הרי גליל • גאווה ישראלית, אבל למה באנגלית?



צילום: טל גליק

הכרמים של יקב הרי גליל. טעם ואופי ייחודיים לאזור

### הרי גליל, גליל, סוביניון בלאן 2011

היין עשוי ענבי סוביניון בלאן מכרם יראון, ויש לו צבע זהוב בהיר ומעודן, עם ריחות של פירות לבנים בשלים, פירות טרופיים, עשב והדרים. המרקם שלו עשיר והטעמים בשלים, אולי אפילו בשלים מדי יחסית למצופה מסוביניון בלאן. אחרי מעט זמן בכוס הוא משחרר ריחות מינרליים שעושים את העסק קצת יותר מעניין, ובכל זאת הייתי מעדיף אותו מעט יותר חמצמץ ועוקצני. כשר. המחיר: כ־55 שקלים



החדשה הרעה מיקב הרי גליל היא פרישתו לגמלאות של היין הרי גליל שיראון קברנה, יין חביב במיוחד שנתן תמורה מלאה לכל שקל והצליל להפתיע בכל פעם מחדש בטעמי עימות עיוורות. ביקב אומרים שאף על פי שלא מעט מבקרים וכתבי יין אהבו אותו, הביצועים של היין על המרפס לא היו מספקים ולכן החליטו להיפרד ממנו. חבל, אבל יש גם חדשות טובות. היקב השיק סידרה חדשה, "גליל" קוראים לה. לדברי הרומני טיקנים והקופירייטרים, סידרת גליל נועדה לתת ביטוי למהותו של הגליל כאזור גידול יין ולשקף בתוכה את יופיו הפראי של חבל ארץ זה. הצניקנים מוסיפים שהיא נועדה לתת ביטוי ליקב הרי גליל במסעדות ובחניות יין, ולשקף בתוכה את היתרונות של סידרת ביניים שהיתה חסרה עד היום – סיידרה שתגשר על הפער בין היינות הצעירים של היקב לבין המתעיינים – בדומה לסידרת גמלא של יקבי רמת הגולן, הממוקמת בין סידרת גולן הצעירה לסידרת יראון.

בסידרת גליל יהיו בעתיד שבעה יינות: שני בלנדרים אדומים מענבי כרמים שונים בגליל העליון, וחמישה יינות זניים – שניים אדומים ושלושה לבנים – כולם מענבי כרם יראון. שלושת היינות הראשונים שהושקו בסידרה, בדומה לרוב יינות היקב, עשויים היטב ונושאים תג מחיר הגיוני במיוחד. נשאלת רק השאלה: למה אחרי כל כך הרבה דיבורים על התמקדות באופי הייחודי של הגליל, רוב הכיתוב על תוויות הסידרה הח"דשה הוא באנגלית?

### הרי גליל, גליל, פיננו נואר 2010

"מי שאוהב יינות בורגונדי, שיידע שזה לא הסגנון", הקדים היינן מיכה ועדיה את הטעימה, "זה מה שיוצא אצלנו". צודק. מי שיצליח להתנתק מההשוואה הכל כך מתבקשת יוכל ליהנות מהיין הזה. אפילו ליהנות מאוד. הוא התיישן עשרה חודשים בחביות, יש לו צבע אדום בהיר, ריחות נעימים של דוברבנים חמוצים, קפה, טבק וסיידרות, טעמי פרי מתוקים ונגישים שמאוזנים בחמיצות נעימה וסיומת יבשה וטובה. יין טעים מאוד, שיעשה עבודה נהדרת על שולחן האוכל שלכם, רק הביאו בחשבון שבקבוק אחד לא יספיק. כשר. המחיר: כ־70 שקלים



### הרי גליל, גליל, אלון 2009

בלנדר של 46 אחוזי סוביניון, 42 אחוזי סידרה, תשעה פטי ורדו ושלושה קברנה פרנק, שהתיישן כשנה בחביות עץ אלון. יין כהה ועמוק, עם ריחות גליליים אופייניים של פרי אדום בשל, עשבי תיבול, קפה ומוקה. כפה מתגלה יין שנועד להרשים. הוא מלא וגדוש בטעמי פרי, תבלינים מתוקים ועץ קלוי. הסימט ארוכה ומתוקה. יין שהולך על בטוח ולא לוקח סיכונים. בחירה טובה עבור מי שעדיין לא התעייף מהסגנון. המחיר: כ־70 שקלים



### הרי גליל, רוזה 2011

יין ותיק וטוב שנטעם כהקדמה ליינות הח"דשים. הרכב הזנים לא השתנה כמעט מהבציר האחרון והוא נשלט ברובו על ידי ענבי סנג'ובזה, בתוספת ברברה, פיננו נואר וסידרה. יש לו צבע ורוד רד יפה, ריחות של פירות אדומים מתוקים וטעמי פרי טרי. לפעמים מרוב דיבורים ותיאורים אני שוכח שיין צריך להיות לפני הכל טעים ומהנה. תודה לרוזה 2011 שהזכיר לי את זה.



המחיר: כ־45 שקלים