

יקב נבו. התקשרתי והוא אמר "בשבילך יש לי את כל הזמן שבעולם". תבוא



ביום שישי האחרון, שהאישה הייתה עסוקה, והצלם היה עסוק, התאוה שלי לא נגמרה ליין מבקבוק. וכך מצאתי את עצמי עושה את דרכי ליקב סוסון ים במושב בר-גיורא. מסתבר שגם שם בני האדם, צריכים להתקיים ומצאתי את היקב סגור כי היינן זאב דוניה, נסע לקניות. במושב נס הרים הסמוך ביקב קטלב, מצאתי את היינן יוסי איתח בדיוק בדרכו לסידורים בירושלים, והנה עוד יקב סגור. אז מה עושים? מתקשרים לעוד חברים. כשהתקשרתי ליקב נבו, לחבר שלי נבו חזן, הבעלים והיינן, ושאלתי אותו "אח שלי, יש לך סבלנות בשבילי"? הוא השיב בשמחה "בשבילך יש לי את כל הזמן שבעולם". תבוא. דקות אחר כך, מצאתי את עצמי לוגם שתי הפתעות מרעננות של היקב וזה עוד לפני שירדנו אל מרתף החביות. יש לי חיבה רבה לאיריס ולנבו חזן. והחיוך הגדול והחם, שלא מש מפניו של נבו הוא חלק לא קטן מהסיבה.



ליקב נבו ויונייה 2013 – יין לבן יבש וארומאטי.

היין עשוי על טהרת 100% ענבי ויונייה. הענבים מגיעים מהכרם של עמית ניר שבמושב מטע. אחרי שתטעמו מהיין, תביטו אל היין, תנסו להשתכנע שזה היין הלבן הראשון שהוא עשה מעודו והיין הלבן הראשון של היקב, שכן מדובר ביין לבן שנעשה ברמת יינות גבוהה.



כמו כל יין טוב, העבודה החלה מהכרם, ונבו "הכתיב"

לכורם את תנאיו, כמה להשקות, כמה פרי להשאיר, מתי לבצור, הפרי שהגיע ליקב היה בדיוק כפי שנבו ביקש אותו ברמת ההבשלה וברמת החומציות הנכונה והמתבקשת.



היין צלול, נקי ומבריק, עם צבע משגע בגוון זהוב,

המשדר רעננות. באף ארומות של אפרסק לבן וניחוחו דיבשי משהו, משמש בשל ופריחה עדינה, החמיצות רעננה ותומכת. הגוף בינוני. הסיומת ארוכה ומענגת גורמת לך לצקצק בפה. 14.5% אלכוהול. וזה לא מעט ליין לבן. אך זה מה שישמור אותו כחיוני ורענן. היין לא עבר חבית. הגישו אותו מצונן. מחירו 90 ₪.

יקב נבו רוזה 2013 – זהו ניסיון ראשון נוסף של היין נבו חזן עם יין שלא עשה עד היום. היין עשוי 100% ענבי קברנה סוביניון שעברו תהליך קצר ומהיר של "בלידינג" של כ-1.5 שעות. מהיין נעשו כ-100 פלוס בקבוקים והוא נחשב לפיילוט של היקב.



צבעו נחושת מבריקה ושוב הברק הניקיון והצלילות

של היין מאוד בולטת ולטובה. ליין כ-13.2% אלכוהול. בתחילה, אחרי הארומות המשגעות של היונייה הלבן שטעמתי קודם, היה האף של הרוזה במעט מאופק לטעמי. אולם ככל שחלפו דקות אחדות וככל שהיין נפתח בכוס, באו ועלו ארומות של פירותיות ופרחוניות עדינה

ונעימה. הגוף בינוני. בפה, פריכות ורעננות וחומציות תומכת ומאוזנת. הסיימת מהנה ורכה. מחירו כ- 80 ₪.



יקב נבו מרתף החביות טעימת יינות

בהתהוות –

יקב נבו טעימת חבית מרלו 2012 – החבית החדשה, מכילה 100% ענבי מרלו. הענבים ממושב מטע. חלק מהיין ישמש לבלנד וחלק יישאר כיין זני. היין שוהה בחבית כבר 16 חודש, זהו מרלו מיוחד. וכבר עכשיו עולים ממנו רמזים ברורים של פרי יער שחור ובשל לצד פרי אדום ונגיעת תבלין עשבוני ירקרק העץ נוכח. לטעמי היין צעיר אמנם אבל מוכן לביקבוק עם חלון שתייה ופוטנציאל גבוה להשתבח ולהתיישן לאורך זמן. אהבתי מאוד.

יקב נבו טעימת חבית קברנה סוביניון 2012 – החבית חדשה. בחבית 100% ענבי קברנה סוביניון. היין שוהה כבר עכשיו 16 חודש בחבית. מאפיינים זניים בולטים עם נוכחות "בועטת" של יין עוצמתי. פרי אדום בשל, אקליפטוס ואוכמניות גוף מלא ומורכב, נוכחות של טבק, מנטה ועץ אלון. טאנינים מוצקים. הסיימת ארוכה.

יקב נבו טעימת חבית קברנה סוביניון 2012 – היין שהה 11 חודש בחבית חדשה והועבר לחבית ישנה יותר. היין הרבה יותר עגול ומתן "ניכר כי הקצוות המחודדים שלו הושחזו" יש בו רכות ועידון על פני קודמו. הפה הרמוני והאף דומיננטי.



יקב נבו טעימת חבית פטיט וורדו

2012 – בחבית 100% ענבי פטיט וורדו. היין שוהה בחבית של 300 ליטר, יין עוצמתי פירותי ופרחוני. בשל באף. פרי שחור לצד עשבוניות תבלין ארץ ישראלית כטימין ורמיזה למנטה. חלקו יישאר זני, חלקו ייכנס לבלנד. הצבע אדום עז וכהה עמוק ומבריק טאנינים

עשירים המרקם רך ועגול. העץ לפי שעה נוכח ומורגש. הסיומת ארוכה וממלאת את כל חלל הפה.



יקב נבו טעימת חבית יין קינוח

מחוזק דמוי פורט 100% ענבי פטיט וורדו מבציר 2011 – ב- 2007 ייצר נבו ברנדי של היקב טוב ומאוד איכותי הברנדי התיישן 3 שנים בחביות עץ אלון משומשות. כבר בתחילת התסיסה של הפטיט וורדו, החליט נבו שהוא הולך לעשות חבית אחת של יין קינוח מחוזק דמוי פורט שתדרוש ממנו סבלנות ללא קיצורי דרך של השארת חבית בשמש. ענבי הפטיט וורדו שנבצרו ב- 26 בריקס, הביאו עמם עושר של צבע וריכוז גבוה של טעם ונבו ידע שהברנדי שלו ילך נפלא עם הענבים הללו. היין שוהה כבר עכשיו כ-3 שנים והוא נשמר כמו שצריך עם ראייה של שנים קדימה. באף ארומות של מקל קינמון טרי, שזיף בשל וצימוקים כהים של "קומפוט" של סבתא פולנייה, הגוף עגול נוטה לכיוון שמנוני, אם כי טרם עגול ומאוזן, 19.5% אלכוהול של ממתק הנמצא בתחילת הדרך. הוא כרגע עוד לא. אבל כשהוא יהיה, זהו יין קינוח שיגרום לכם לחייך.



[יקב נבו – "אומנות יצירת היין](#)

["באהבה, נשמה ושמחת חיים](#)