



10 המלצות לחג

חדשים וותיקים, יקבי בוטיק קטנים לצד חברות גדולות, אדום ולבן, רוזה ושרדונה, שאפילו שונא שרדונה כמוני התפעל ממנו. יינות לראש השנה 2014 ← חיליק גורפינקל

אני מניח שלו הייתי נדרש לסכם כאן את כציר 2014 ההולך ומסתיים בימים אלה, הייתי שומע מעט מאוד דיבורים על ענבים ועל יין, וקצת יותר על מלחמה ושלום. ובצדק. קצת קשה להתייחס בכובד הראש המאפיין בדרך כלל את דיבורי היין למיניהם, כשהטעימות לכתבה המסורתית של ראש השנה מתקיימת בזמן שהאש משתוללת בכרמים. ובכל זאת, המלחמה הזו (גם המלחמה הזו), כבר מאחורינו, וצריך, וכראי, להמשיך הלאה.

המלצות החג יכללו הפעם כמה יינות חדשים לגמרי, כמה יקבים שזו להם הפעם הראשונה להתארח במדור הזה (לפחות מאז שאני כותב אותו), ואפילו כמה יקבים שהם ממש חדשים כגוף היין הישראלי. חג שמח. לחיים, תרתי משמע.

כישור אדום 2012. על יקב כישור ועל היינות שלו, שמכילים אנשי כפר כישורית בעלי הצרכים והיכולות המיוחדות, כבר סיפרתי לכם בעבר באחת מסקירות החג. באותו זמן עוד לא היו זמינים בשוק היינות האדומים שמכילים אנשי היקב, בעזרת איתי להט, היינן היועץ שלי. מה גדולה הייתה שמחתי לגלות שגם האדומים שלהם לא נופלים מהלבן ומהרוזה שכבר טעמתי. הבלנד האדום הבסיסי של היקב מורכב מענבי קברנה טוביניון, קברנה פרנק ופטי ורדו, והוא יופי של יין. לא כבד ולא עצי מדי, ימיומי במידה, ובקיצור – תענוג יומיומי. **79 שקלים, כשר**

Mare Red 2013, יקב מאיה. אם השם יקב מאיה לא נשמע לכם מוכר, זה בסדר. אתם בחברה טובה. מאיה הוא המיזם החדש של יקב טוליפ הוותיק, ובו מנסים אנשי היקב, בעזרת היינן איב פארסקאבופולוס ויועץ הכרמים פרופ' קוסטאס בקסיאטאס היווניים, ליצור יין יס-תיכוני יותר ממה שמקובל ביקב. מאיה הוא יקב נפרד בעיני אנשי טוליפ, אך הוא נוצר באופן זמני במתקני יקב האם. האדום בסדרת הבסיס שלהם הוא בלנד ים תיכוני של קריניאן, סירה ומורדרה. הוא אמנם אינו נושא בכנפיו בשורה חדשה לחובבי היין המעודכנים במקומותינו, אך הוא בהחלט שינוי קליל ומרענן יחסית לאופי הכבד עד מאוד של יינות יקב טוליפ עצמו. **130 שקלים**

נעמן קברנה פרנק 2011. באיחור גדול, מבחינתי כמוכר, עורך יקב נעמן את הופעת הבכורה שלו במדור הזה. יקב הבוטיק הסימפטי הזה שברמות נפתלי קיים כבר כעשור. יוצרם של היינות, הקולנוען לשעבר רמי נעמן, מקדיש את שמות יינותיו למיטב להקות הרוק של פעם – פלויד הורוד, מלך ארגמן וסגול עמוק. דווקא את הקברנה פרנק שלו עזב במנוחה, מבחינה שמית אבל לא רק. מדובר ביופי של יין – בלנד של 90% קברנה פרנק בתוספת 7% מרלו ו-3% פטי ורדו, מתובל ופירותי מאוד אמנם, אבל ללא הגזמה מיותרת. **130 שקלים**

קריניאן 2012, יקב יזרעאל. עוד הופעת בכורה, הפעם לא רק במדור, אלא בכלל. יקב יזרעאל יוצא לאוויר העולם בימים אלה. ג'יקוב נר-דוד ויהודה נהר, יחד עם היינן ארי ארל, הקימו את היקב בחנתון ומייצרים כמות עצומה ליקב בראשית דרכו – כחמישים אלף בקבוקים, מה שמעיד על כוונותיהם הרציניות של בעליו. הקריניאן של היקב מיוצר מגפנים בגרות באזור עמק אלונה, ומביא עמו גוף כבד ועמוס טעמים מתובלים ומפולפלים כדבעי, כמו גם טעמי פרי אדום ושחור בשל. זה יכול היה להיות יופי של יין אלמלא, אם יורשה לי, מחירו המופצז משהו. **180 שקלים, כשר**

כרמל שרדונה כרם אדמון 2013. השרדונה החדש של יקבי כרמל בסדרת הכרמים היחידיות (Single Vineyards) המצוינת שלהם, מגיע הפעם מכרם אדמון שברמת דלתון. מדובר ביופי של שרדונה, אפילו לטעמו של שונא שרדונה מושבע כמוני. זאת בזכות העובדה שאינו עצי וחמאתי כמו רוב השרדוניים שאני מתעב, אלא מריר משהו, בעל חמיצות טובה וטעמי פרי נעימים ביותר. **85 שקלים, כשר**

הרי גליל רוזה 2013. הרוזה של הרי גליל מבציר 2013 הנו בלנד של 70% ענבי סנג'יובוה, 15% פיננו נואר, 11% גראנש ו-4% סירה. מדובר ביון שמח להפליא, פירותי מאוד, כמעט אפילו קצת יותר מדי לטעמי המיוסר, אבל כזה שיצליח לשמח את כולנו. אפילו צייקנים שכמותי, בימים החמים שעוד נכחו לנו עד בוא החורף. **48 שקלים, כשר**

גראנש בלאן 2013, יקב יתקין. הגראנש הלבן הזני הראשון בישראל מגיע, ולא במפתיע, מיקב יתקין, שחזר על דגלו שימוש בזנים לא שגרתיים (בנוף היין הישראלי לפחות) כבר לפני למעלה מעשור. תוצאת השימוש של אסף פז בן המשמש בדרך כלל כחלק מבלנדים בספרד ובדרום צרפת היא בעלת גוף בינוני, פירותית מאוד, אבל מבלי להכביד, ותוך שמירה על חומציות נהדרת. תוספת מרתקת למדף הלבנים המקומי שהולך ומתרחב לאחרונה. **130 שקלים**

מרלו רובר, כרם מנרה, יקב ריקאטי. מרוב רעש וצלצולים (מצדקים) על היינות מהזנים היס-תיכוניים (הקריניאן וחבר מרעיו), קל מאוד לשכוח שגיל שצברג ועידו לוינסון מיקב ריקאטי מייצרים, "על הדרך", גם את אחד מיינות המרלו הכי טובים שמישהו עושה כאן. הרזרב שלהם הוא יין בעל גוף, המצליח לשמור בינוני, פירותית מאוד, אבל מבלי להכביד, ותוך שמירה על חומציות נהדרת. תוספת מרתקת למדף הלבנים המקומי שהולך ומתרחב לאחרונה. **110 שקלים, כשר**

שנסון אדום 2013, יקב קלו דה גת. יקב קלו דה גת הנחשב מאוד עורך גם הוא במפתיע את הופעת הבכורה שלו במדור רק עכשיו. יינותיו של איל רותם, היינן והבעלים של היקב הנמצא במורדות הרי יהודה בואך עמק איילון, הם בדרך כלל כבדים ועשירים. השנסון האדום הוא יוצא החופן היחסי, יין הרבה פחות אינטנסיבי, והרבה יותר קליל (יחסית), ובתור שכזה אני לפחות מצליח להתחבר אליו. בלנד מוצלח במיוחד של ענבי מרלו, סירה ומורדרה, המספק שתייה יומיומית נעימה ומענגת במיוחד. **100 שקלים**

מיתוס 2005, יקב בן-חיים. עוד הופעת בכורה במדור שלי. המיתוס של בן-חיים, בלנד של מרלו ופטי סירה, זכה בתחרות טרה ינו האחרונה בפרס כפול ומרשים במיוחד – היין הישראלי הטוב בתחרות והיין הטוב ביותר בתחרות כולה. אבל ההפתעה האמיתית מבחינתי היא לא הזכייה הזו (דעתי אינה נוחה במיוחד מתחרויות יין), אלא ואלגנט, אגב – ששורד כבר תשע שנים מתאריך הבציר. **295 שקלים, כשר**

