

אזהרה בדוק | צביקה בורה, עירית ברנר • טעמנו לבנים ואדומים במיוחד לחגים

המקסים

"מסע ישראלי לבן" 2015 של "ויתקין"
סדרת "מסע ישראלי" היא עסקה מצוינת, גם ביין האדום וגם בלבן. באחרון תמצאו ענבי גראנש לבן, רוסאן, ויוניה, קולומבר וגווירצטרמינר, והבלנד מאוזן ומתאם היטב, למרות מורכבות ההכנה - חלק מהענבים התיישנו בחביות ואחרים במכלי נירוסטה, לפני ההרכבה הסופית. מצוין.
יצרן: יקב "ויתקין". מחיר: 75 שקל.
להשיג בחנויות היין וביקב.



המשתלם

סוביניון בלאן Frontera
של יקב Concha Y'Toro
מהיקב הצ'יליאני הענק המייצר כ-350 מיליון בקבוקים בשנה מגיעים מגוון יינות המציעים תמורה נהדרת לכסף. לא כולם טובים מאוד או כאלה שמסוגלים כ"גדולים", אבל כדאי לשים לב לזול בסדרה, סוביניון בלאן Frontera. הוא המצמץ כמו שצריך, מרענן, נפלא (להגיש קר!) והמחיר - בדיחה.
יצרן: Concha Y'Toro, צ'ילה.
מחיר: 35 שקל. להשיג ברשת "דרך היין" ובאתר Paneco (לא כשר).



המפתיע

פינו גרי 2015 של "דלתון"
מקור זן הענבים הזה בצרפת, אבל מייצרים ממנו יינות במחוזות יין ידועים בעולם, בהם בגרמניה, אלזס, ניו זילנד, איטליה ושווייץ. אצלנו בישראל, בה שוק הלבנים נשלט בידי זני שרדונה, ויוניה וגווירצטרמינר, הוא יוצא דופן. שווה לנסות משהו אחר.
יצרן: יקב "דלתון".
מחיר: 65 שקל.
להשיג ביקב, בחנויות היין וברשתות השיווק.



הפותח

"גמלא", ויוניה שרדונה 2015 מסדרת "השמורה"
יין לבן מצוין מבית היוצר של יקבי רמת הגולן, שאף פעם לא מאכזבים. במקרה זה - בלנד מעניין של ויוניה ושרדונה שמאזנים וממתנים את טעמיהם. לא יקר, טוב לליווי מנות פתיחת הארוחה.
יצרן: יקבי "רמת הגולן".
מחיר: 55 שקל. להשיג במרכז המבקרים בקצריה, ברשתות השיווק ובחלק מחנויות היין.



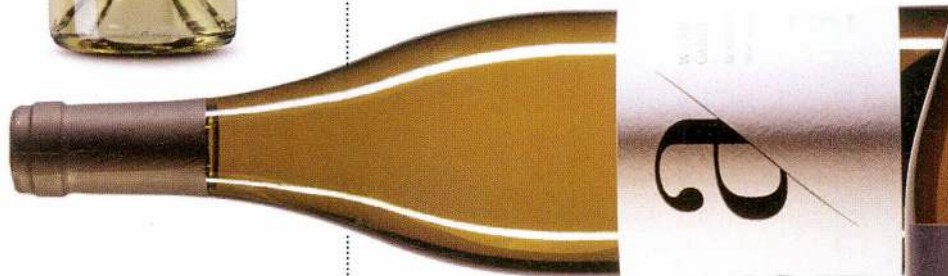
הנהדר

שרדונה של "בן חיים"
יין לבן מוצלח במיוחד, מתגובת יקב הבוטיק הממוקם ברמת השרון, שפעם אחר פעם מפתיע עם טעמים נכונים לגמרי. אם רוצים להתחיל ארוחה עם משהו מיוחד - לכו על זה.
יצרן: יקב "בן חיים". מחיר: 95 שקל.
להשיג בחנויות היין.



המרענן

A לבן, יין שרדונה של "אדיר"
90% ענבי שרדונה, 10% ענבי סוביניון בלאן ו-12 חודשי יישון בחביות יצרו יין בעל צבע זהוב-קש, טעם פירותי המצמץ אבל מחיר די גבוה. אפשר לנסות.
יצרן: יקב "אדיר". מחיר: 120 שקל.
להשיג בחנויות היין וביקב.





הנחמד

שיראז 2013 מסדרת Virtuoso של "היוצר"

יין אדום, מענבי שיראז שנקטפו מכרם המלבלב באזור כפר תבור, ומתוצרת יקב היוצר, אותו מוביל אמן היין הצרפתי, פיליפ ליכטנשטיין. נחמד, לא יקר, בהחלט קנייה השווה את הכסף. יצרן: יקב "היוצר". מחיר: 45 שקל. להשיג בהנויות היין וברשתות "אושר עד", "רמי לוי", "יינות ביתן" ו"והננוף".



המבטיח

Petit Castel 2014 של "קסטל"

אחד היקבים המשובחים בישראל מציע לכבוד הפסח (ובכלל) את גרסת 2014 של ה-Petit Castel הענבים נבצרים בהרי יהודה, לא הרחק מהיקב הממוקם ביישוב יד השמונה, והיין, שהוא בלנדר בסגנון בורדו, מכיל ענבי קברנה סוביניון, מרלו, פטי ורדו, קברנה פרנק ומלבק. טעים? מאוד! יצרן: יקב "קסטל". מחיר: 129 שקל. להשיג בהנויות היין.



הנכון

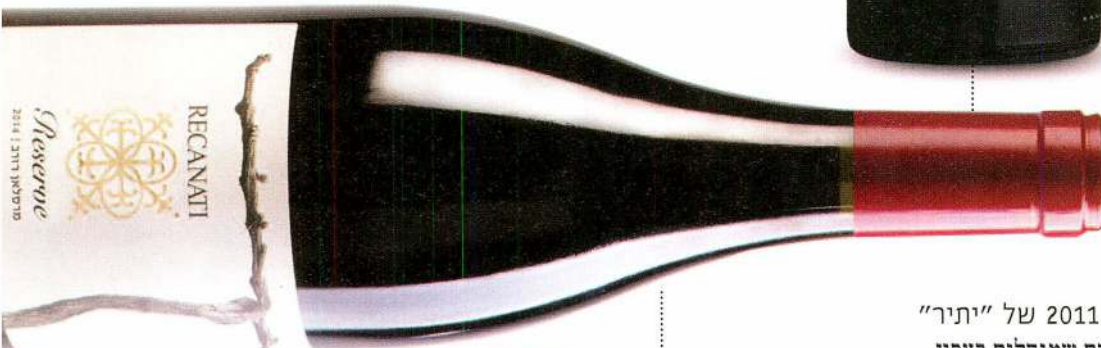
מרסלאן 2014 של "רקנאטי"

יפה עושים ביקב רקנאטי עם הסדרה היסית-כונית שלהם. אחרי הכל, נכון יותר לגדל בארץ חמה ושטופת שמש כמו שלנו ענבים הגדלים באקלים דומה, ולא לנסות לאלץ ולאקלם פה ענבים ממחוזות קרים בהרבה. מקורו של ענב המרסלאן הוא דרום צרפת, וביקב הוא התיישן כשנה בחביות עץ אלון לפני הביקבוק. בהחלט שווה, אם כי יקר מדי. יצרן: יקב "רקנאטי". מחיר: 149 שקל. להשיג בהנויות היין.



המיוחד

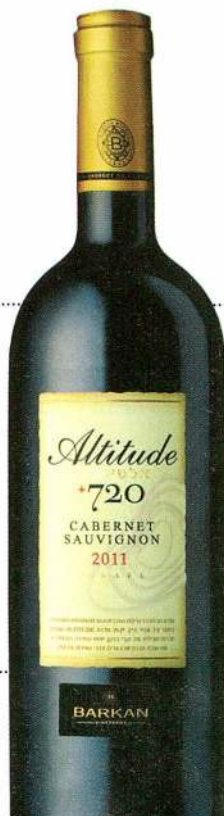
קברנה סוביניון 2011 של "יתיר" יקב המתמקד בענבים שמגדלים בצפון הנגב, באזור יער יתיר, ומצליח להפתיע באיכויות שלו. הקברנה בגרסת 2011 מכיל גם מעט ענבי פטי ורדו (15% בתכולה), הוא בילה זמן ממושך בחביות ובבקבוקים ואם תרצו, תוכלו לאחסן (בתנאים מתאימים) ולשתות גם בעוד מספר שנים. יצרן: יקב "יתיר". מחיר: 129 שקל. להשיג בהנויות היין.



הנועד

מלבק 2013, מסדרת Essence של "טפורג"

יקב טפורג עובר בשנים האחרונות מהפך איכות ומפיק יינות מוצלחים מאוד בזה אחר זה. אחד המפתיעים שבהם הוא המלבק מסדרת Essence. ענב (בה שולטים מרלו וקברנה), אבל למי שרוצה לנסות טעמים חדשים - שווה בהחלט לנסות. יצרן: יקב "טפורג". מחיר: 100 שקל. להשיג בהנויות היין.



האלגנטי

Altitude +720 מבציר 2011 של "ברקן"

המספר בשם היין מציין את גובה הכרם מעל פני הים. במקרה זה, מדובר באזור דובב בגליל העליון. יין אדום מהסוג הכבד, עז הטעם, כזה שמלווה מנות עיקריות טובות ברצינות ראויה. טוב אך יקר. יצרן: יקב "ברקן". מחיר: 120 שקל. להשיג בהנויות היין.



צילומים: אייל קרן, יגאל עמיר, דניאל לילה, קרן איתם, אופיר כהן