



איש תחת גפנו

מהוודקה שיוצרת אווירה של חופשה אקזוטית, דרך התזקיק התוניסאי שנרקח כבר דורות לפי מתכון סודי, ועד הטקילות שעשו עלייה לרגל האביב • המשקאות הכשרים לפסח שיעשו לכם חג שמח במיוחד

ד"ש מתוניסיה



תכירו את בוכא בוקובזה: תזקיק תרניסאי מיינ תאנים 100% טבעי. בוכא מתקבל על ידי זיקוק מושלם של יין תאנים עסיסיות המגיעות מאגן הים התיכון ותורמות לטעמו העז ולניחוחותיו העשירים, בתוספת צמחי תבלין. המשקה מופק לפי מתכון השמור בסוד ועובר בירושה מדור לדור. המי שקה נוצר לראשונה בסוף המאה ה-19, בשנת 1880, על ידי אברהם בוקובזה, במזקקת המשקאות שלו בלה סוקרה שליך תונים בוכא בוקובזה מתאים כאפריטיף, ליקר או כתוספת לקוקטייל, מוגש נקי, עם קרח או בטמפרטורת החדר. 37.5% אלכוהול. מחיר: 130 שקל.

שוקולד מהגולן



חברת שוקולד הבוטיק "דה קרינה" הממוקם בעין זיוון ברמת הגולן משיקה לקראת חג הפסח ליקר שוקולד מריר איכותי בעבודת יד. הליקר עשוי מחומרים טבעיים, במרקם עדין ובטעם מתקתק, והוא פרווה, כשר לפסח, ללא קטניות. ניתן להשיג בחנות המפעל ברמת הגולן, בחנויות יין, בחנויות פרחים ובחנויות מובחרות. הליקר משווק בשני גדלים: 250 מ"ל - במחיר 46 שקל, 500 מ"ל - במחיר 79 שקל.

ה

וכח מחקרית: בחגים אנחנו שותים יותר. הסיבות הרשמיות הן שיש לנו יותר זמן לבלות, אנחנו לא צריכים לקום לעבודה ביום שאחרי, ויש לנו גם תירוץ טוב - הרי אנו שותים לחיי החג. וכמו כן ישנה גם העובדה שבחגים אנחנו תקועים כל כך הרבה שעות עם המשפחה, כך שאם לא נשתה משהו, בוודאי נשתגע. חג הפסח מגביל אותנו מבחינת אלכוהול, כי ויסקי, בירות, וגם רוב הוודקות נחשבים חמץ. אז נשאר לנו פחות או יותר עם יין. במדור השבוע בחרנו להמליץ לכם על יינות לבנים, וכן על אלכוהול כשר לפסח. כי אם כבר נגזר עלינו לוותר על ויסקי וברות, לפחות שיהיה מעניין. קבלו את ההמלצות שלנו לחג שמח במיוחד.

דברי טעם



Tropical PASSOVER היא וודקה חדשה בסדרת וודקות כשרות לפסח, והיא בעלת טעם מיוחד במינו. הודות לשילוב טעמי האננס והקוקוס, משחזרת הוודקה אווירת חופשה אקזוטית. אם תרצו, ברוח תחושת השחרור של בני ישראל ביציאת מצרים. מדובר בוודקה כשרה לפסח שחובבי הוודקה בטעמים ייהנו ממנה. מיועדת לגיימה ישירה או כמרכיב בקוקטייל. היא מכילה 35% אלכוהול וניתן להשיגה בבקבוקי 750 מ"ל. מחיר: 99 שקל.

טובות השתיים



שתי טקילות חדשות עושות עלייה לארץ לקראת האביב: EL JIMADOR סילבר היא טקילה שעוברת זיקוק כפול ומועברת מיד אל הבקבוק. טעמה המרענן והארומה ההררית הופכים אותה למושלמת למשקאות מקסיקניים מסורתיים ולקוקטיילים. מחיר: 129 שקל. רפוסדו היא טקילה שעוברת יישון במשך שנתיים בחביות עץ אלון אמריקאי. כתוצאה מכך מתקבלת טקילה בגוון זהוב מעודן עם איון טעמים מושלם ומרקם חלק ורך. מחיר: 134 שקל.

כפרי בשל



יקב טפרברג משיק יין חדש מסדרת ESSENCE: שדרונה 2014. היין מכיל 100% ענבי שדרונה שהגיעו מכרם הנטוע בעמק איילון. איכות הענבים הינה תוצאה של מיקומו המיוחד של הכרם, הנהנה בעיקר משמש הבוקר כל עוד הטמפרטורות נעימות וקרירות יותר, ואילו בשעות אחר הצהריים, החמות יותר, הוא מצוי בפחות חשיפה לשמש. היין מורכב ועסיסי. צבעו זהוב צלול ונקי, ועולה ממנו ארומת פרי, אשכולית והדרים, אננס ופרי טרופי, המשתלבים באיון נהדר עם ניהוחות עץ רכים שופעי חמאה ובוטנים. מחיר: 70 שקל.

גבינות ואנטיפסטי



עוד יין לבן מעניין הוא השרדונה 2014 של יקב בן חיים. היין מורכב מ-85% שדרונה ו-15% סוביניון בלאן. הוא יבש, ובעל 12.5% אלכוהול. ילך מצוין עם גבינות, דגים ואנטיפסטי, ומומלץ לשתות אותו בטמפרטורה של 8 מעלות. הוא התיישן המישה חודשים בחביות עץ אלון צרפתית חדשה בנפח 600 ליטר המעניקה טעמים וארומות רכים ועדינים של אננס, קיווי ופמלה. מחיר: 100 שקל.

בציר לילי



היין הלבן פייר שאביין שדרו נה מכיל 100% ענבי שדרונה שגדלים בכרמים באזורים שונים בצרפת. בציר הענבים מתבצע בשעות הלילה המאוחרות כדי לנצל את יתרון הטמפרטורות הנמוכות ומועבר לדחיסת הענבים. מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 12-8 מעלות. שנת בציר שלו היא 2014. שיעור אלכוהול: 12.5%. צבע: זהוב קש. ריח: ניחוח של פרחים, עשב קצוץ ונגיעות של וניל. היין מלא בטעמים, מגוון ומרענן, וכמו כן כשר לפסח. מחיר: 40 שקל.

בוחרים כחול-לבן



יצרנית היינות Blue Nun מייצרת יין חדש וכשר לפסח: Blue Wine מענבי גווירצטרמינר וריזולינג. ההזדלחה של המותג בישראל עוררה את יצרנית היינות להיעתר לבקשת "שקר", יבואנית היינות והמפיצה הבלעדית של יינות בלו נאן בארץ, ולייצר עבור השוק הישראלי יין לבן חצי מתוק במהדרה כשרה לפסח ולכל ימות השנה תחת השם Blue Wine. היין עשוי מענבי גווירצטרמינר וריזולינג. הוא ארומטי עם ארומות מתוקות של ליצי ואפרסק, ומומלץ במיוחד לליווי ארוחות בוקר ובראנצ'ים. מדור בר ביינ שמתאים במיוחד לאקלים הישראלי. מחיר: 50 שקל.