

# שעות נוספות

# אדום, לבן או ר

**+** האש השנה מגיע מוקדם השנה, ממש באמצע ספטמבר, ובמחיצת מוג האוויר זה נחשב עדיין באמצע הקיץ. ארוחם הבלתי נשכל השנה שאירי אתנו בלי אוריר, שלא לרבר על הסיכוי לתתאושש מהחופש הגדול לפני שצונחים לתוך הנפילטע פיש. או למה בשם ריוניסום, משרלים אתנו היקבים לקנות ולשתות יינות אדומים (בעיקר כבדים) כטוב שילוחו התנן ניצב על כמה מכובדת זו, אני מפתיר שוב ביקבים, אגא, תנו לנו יותר יינות לבנים טובים ויינות רוזה צוננים, זאם חייבים אדומים, אז שיהיו יותר קלילים בבקשה.

אבל מסורת זו מסורת וגם הפעם אספתי את הבורת המועמים הנבדה שלי, ולמרות הקטירות על החום הובצע, טעמנו עבורכם את מיטב היינות המצויים בשוק כרגע. מבין עשרות היינות שטעמנו (מעולם לא טענו שהחיים קלים), הנה הבקבוקים המומלצים. ולגבי המחירים הנקובים כאן, שימו לב, הם עוד ימולים לרדת בזכות מבצעים בישותם השיווק, שכן ראש השנה, כידוע, הוא אחד משיאי צריכת היין.



## לבנים

מימין לשמאל: מאיה, דלתון, עמק האלה, רמת הגולן, תבור, רוקאטי, ויתקין

**מאיה, מארה לבן 2014** - יקב טוליים יצא לפרויקט יס'ימכוני ויצר יין כשיתוף עם ייננים ויונים. יין קליל המורכב ברובו מענבי קולומברד, עם נוחה לימוני, עשבוני ואפילו סיפונת מינרלי (סימנת לא מתוקה ואפילו קצת מתחלחלת...). יין נעים ומעניין שצריך לשתות קר מאוד. 79 שקל.

**דלתון, קלמה לבן 2014** - בלגה של כמה גנים לבנים רעננים כמו סמיו, פינז גרי ויונינה כשביל הגוף. יין קל מאוד עם עשבוניות, קצת הדרים ותפוח רדוק עם חמיצות מאחזת. 75 שקל.

**עמק האלה, טרביניו בלאן 2014** - מסורת הסביניון הטוב ממשוכה כאן עם יין שמוכר יותר בקבוקים אירופיים. הטעם חד ועשבוני עם קצת פרי רדוק ואופי זני טוב. 70 שקל.

**רמת הגולן, ריי חרמון לבן 2014** - שילוב כיפי ושווה לכל כוס של סוביניון, ויונה, ומוסקס המסאיר המיצות נעימה ופרי רדופי קל. 40 שקל (הפשוט מבצעים לפני החג).

**תבור, ורר ארמח 2, 2014** - כתבר ורדעים לייצר לבנים טובים שמתאימים לכולם. בלגה נאווה של סוביניון בלאן עם שרדוקה, קלומברד ורוסאן, עם נוחות מאוד טרפיים וסימנת מעט מתוקה. 79 שקל.

### יקר אבל מומלץ

**רקנאטי, ספיישל ירוח לבן 2013** - בלגה מוצלח מאוד של שני גנים יס'ימכוני: 60% רוסאן ו-40% מרסאן שמתיישנים 8 חודשים בתבנית אלון צרפתיות לא חרשות. הגוף פרי ברקע יחודי עם מיכלו בעים, חמיצות טובה ועץ שנתון גב ולא משתלם. 145 שקל. היין זכה בפרס בתחרות של 'יונין אינפואסטי'.

**ויתקין, גינאש בלאן 2014** - איהו יין יס'ימכוני מעניין וייחודי. אסף פו מיקב ויתקין מצליח לייצר יין טוב מן שבמעט אינו מוכר כאן, זו ספרדי שהוא בעצם הנגטיב של הגרנאש המוכר. יין מעניין ושווה עם פרי מאוד עדין, הדרים וקצת פרי צהבה עם עשבוניות מרעננת וגודרת. 125 שקל.



## אדומים

מימין לשמאל: ספרברג, 1848, בן חיים, ויתקין

**ספרברג, אינפמיר דבוטאוי 2014** - איהו יין נהדר מטפברג, שילוב של שני גנים מרתקים - מלסק ומרסלן - צבע טכול ממש ובאף בשמנת פרחים (נגיליו) פירות (שיוף) עם סימנת אוכזה ועוצמתית. 65 שקל.

**1848, דיר 5 קברנה מיינג 2012** - שם היין אמנם נשמע כמו סיסמת יוקם, אבל מדובר ביון נעים עם רמז לטבק, חיבול טוב, קצת אגוז ופרי שחור. 79 שקל.

**בן חיים, מנה 2010** - היקב המספחתי מרמת השדון מוציא בלגה ברורה שהתיישן במעט שנה וחצי באלון ולא מצריך פריצת כספת. היין מעניין ומיושן, עגול עם נוף לא מכביר ונעים לשתייה, עם נגיעות פסל, סיפונת קפה וסימנת נעימה. 85 שקל.

**ויתקין, דיר ממשא 2011 ייתקין וירי ממשא 2011** - בלגה שלם ומצויין של קברנה, מרלו, שיראן, פטיש ורדו וקצת מלסק מכבדי היקב באזור יער יתקין, שבו הוביל אקלים קיצוניים ביון יום ולילה ובין קיץ לחורף. היין ממונן טינן גם כריל לשטר ניואנסים לאחר התיישנות של שנה בתבנית אלון. זהו הייתר הנגטיב ביותר עם פרי בשל ותבלינים וחמיצות מרעננת שסאנת את היין. יין שלם ומצויין. 100 שקל.



## רוזה

**מלטר, רוזה 2014** - בלגה כיפי של ענבי גרנאש, טמפרניו וקצת קברנה פורנז מצפון הגולן והרי ירושלים. היין שוה על הקליפת רק 12 שעות, כדי לקבל צבע רדודר היחודי וניחוחות רעננים של אשכולית אדומה, וחמצנות שמזכירה ייסון כולל מירות רעננה ברקע וסימנת קצת מתוקה. 85 שקל.

**ברברי, רוזה 2014** - שני הפרוסטורים מוציאים רוזה טוב על טהרת ענבי מרלו. מגע קצר של כשתיים על הקליפת ויצר הגוף פרי מרדש באף, גוף ומיתקת ארומטיות טובה. 90 שקל.

**הספרייה | רן ברניון**

## לקרוא בביס אחד

"החיים ומה שלבשתי", רומן הביכורים השנון והאלגנטי של שלי גרוס, הוא העיפון הכי מיוחד בתיק האיפור שלכן לסתיו הקרוב

**+** שלי גרוס, למקרה שהשם אינו מוכר לכם, היא כותבת האופנה הרגילה ביותר שצמחה בישראל, ממישית רובה של נילי לנדסמן האגרית בהחלט ער כי מסויל טוב טעם לנשות ישראל המודעות, באמצעות טקסטים קלילים אך חכמים, צנר עת נירוטית משוכנת נפש ואמנות קיומיות מאורדת.

את כל הקסם הזה גרוס מצליחה להחזיר ל"החיים ומה שלבשתי", ספר הביכורים שלה והצ'יקליס האולטימטיבי. הגיבורה שלה, ליבי גרונת בנאי היא צפונת פריבילגית קלאסית, עם עקבות של צפונת פריבילגית קלאסית: עורכת אופנה במסגון נשים נפרץ, נשואה ואם לשניים, עם אמא שעזבה את אבא לשוכת אישה ואבא שבת נובה החחול לצאת עם נשים שגילן מחצות מגיל.

בפתח הספר ליבי פתומודת על משרת העור רבת הראשית של המגזין מול האריות מספר אחת שלה - ומפסידה. עקשית היא גרובה לגייס את הגרייס קלי הפרימית שלה כדי להתמודד ולהתגבר והיא העשה את באלנגטיות ובשנית מקסימליות. "החיים ומה שלבשתי" לא מפתיע מבחינת החימום שבו, וזה בסדר. הספר, אם תרצה, הוא מעין סוג מורחב מאוד מאור של שלי גרוס וזה, גבירותי וגם רבותי, את הקרירות הנפלאות שיש בשפה העברית. גרוס מפליאה לתבל את הטקסט שלה באיך סוף מובאות ולאחיות ככל פינה של תרבות הפופ, סלט גדול הנפלא שבו מתקיימים ג'ק ניוולטון ואריק סטולץ והשחקן הג'יג'י הד ביני עליו לגד הפס שופ בווי ורדה ממלממת הנוכחים, והכל משתלב למשנת חיים סרורה, גינוחה, ומה שהכי חשוב אלה - נטולת מאפק. כי כשאנה מתאמץ, אתה מויע וזה נראה רק, ואם גם חס וחלילה התלהבה, בכלל הדך עליך. אל תתני להם לראות אתך כובה, אומרת לעצמה ליבי, וקפת נסתר (כי ככה הצואר שלה נראה הכי טוב), מגדרת את שאריות הכבוד העצמי שלה שהרצפה וניגשת לקרב החשירות של חיה, חויה מסוננת ומעצבת תדרוש סמנה להשתמש בכל מה שנשים בנות 40 ידרעות. גרוס מלווה אותה לאורך השנה הקשה הזאת, משרדת טרי פעם איזו אמירה מדויקת כאמל מנתחים על החיים ואו על מה שלבשתי, עד לטיום המהקך, וזה פשוט מנהה, כל מילה, כל שורה, כל רגע.

● **החיים ומה שלבשתי** / שלי גרוס. בתר, 208 עמ'

צילומים: יריב ייני, מוסי, אריאנוס, אירי, שירה ביישמן, חנינון משה ביס, אסי שמש, אילן סמירן, רן הילל, שלמה שוהם, איהו בן עזר