



## השבוע נתיישב כולנו סביב שולחן הסדר ונשתה ארבע כוסות של יין, השאלה היא איזה. המבקרת הריחה, טעמה ובחנה, והתוצאות לפניכם יעל פרידסון

ושיראז מכרמי עמק קדש שבגליל העליון. הצבע ורוד-בהיר משגע, אף ופה מתקתקים עם ארומות של תותים. יין רוזה אלגנטי שיתאים למנות הראשונות בארוחה. 65 שקל.

### יתיד, רוזה 2014

היקב, שחוגג השנה עשור, השיק לקראת האביב רוזה של שני שליש גרנאש ושליש טמפרניו. ליין צבע ורוד-כתום בהיר, ויש לו ארומות של פירות טרופיים כמו גויאבה ופסיפלורה. 90 שקל.

### אלכסנדר, רוזה 2014

בלנד המאפיין את עמק הרון. מורבדר, סירה וגרנאש, רק ביין רוזה. צבע ורוד-כתום סלמון יפה, האף סגור בהתחלה, היין מתפתח בכוס וחושף ארומות של הדרים. 140 שקלים.

### רקנאטי, גרי מרסלן רוזב 2013

יש יינות שהם פשוט תענוג לכל החושים, וכזה הוא הגרי מרסלן: צבע ורדרד כתמתם עדין, אף פרחוני ופה רענן ויבש. גרי בצרפתית הוא אפור, והשם מתייחס לתהליך העדין שבו מועכים את הענבים, וכאשר היין מקבל את הצבע הרצוי מפרידים את הקליפות. אחרי המרסלאן רוזב, רקנאטי ממשיכים להתנסות עם הזן החדש שהוא הכלאה בין גרנאש לקברנה סוביניון, ומפתיעים מחדש. 89 שקל.

### יינות זניים

#### ברבדו, מרלו 2012

היינות הקלאסיים של יקב ברבדו הולמים כל ארוחת חג ויוסיפו חגיגות. האף קצת מפתיע בארומות הירקרות שלו אבל היין מאוזן. גוף מלא ופה עגול שאופייניים למרלו, עם קצת פרי וקצת טעמים מתובלים. בסיומת מורגשים טעמי הקלייה של החבית. 120 שקל.

#### בן-חיים, קברנה פרנק רוזב 2011

ממסך שמבוסס ברובו על קברנה פרנק, יחד עם קברנה סוביניון ופטיט סירה. היין התיישן



צילום: תני לוריא, אייל קורן

תקופת האביב מלווה תמיד בתחושות של התחדשות ותקווה, אבל השנה הגשמים הנדיבים והפריחה המרהיבה מוסיפים אופטימיות מיוחדת. אף פעם לא ראינו את מדבר יהודה ירוק כל כך, ומבחינתנו זו ממש התגשמות של הפסוק מישעיהו "כי נחם ה' ציון נחם כל חֲרִבְתֶּיהָ וַיִּשֶׂם מִדְּבָרָהּ כְּעֵדֶן וַעֲרִבְתָּהּ כְּגַן הָעֵדֶן הָרִוּחַ הָאֲבִיבִית לִיוֹתָהּ אֹתָנוּ כַּשְׁטַעֲמָנוּ יַיִנות לַמְדוּר, וְקִבְצָנוּ שֶׁלֵּל גּוֹיִּים, טַעֲמִים וְסַגּוֹנוֹת. אֲתֵם מוֹזַמְנִים לְעֶרְבֵךְ וְלִיצוּר מִבְּחַר צַבְעוֹנֵי שֶׁל אַרְבַּע כּוֹסוֹת: לֶבֶן, וְרוֹד, כְּתוּם וְאֲדוּם, או ללכת על סגנון אחיד. חג שמח!

### לבנים

#### הרצוג, שני בלאן 2013

צבע צהוב בהיר, אף עדין עם ניחוח של אפרסקים, הפה קצת מפתיע עם חומציות טובה ומרעננת. אחד היינות שנותנים את התמורה הטובה ביותר למחיר. 45 שקל.

#### טורא, גוורצטרמינר 2014

יקב טורא מוכר בזכות היינות האדומים שלו, ובמיוחד המרלו מהר ברכה. נראה שהזן המזוהה עם חבל אלזס אוהב את הגובה והקור של השומרון: היין אמנם חצי יבש אך המתקנות איננה מוגזמת, הוא שומר על טעמי הפרי אבל מרענן. אחוז האלכוהול הנמוך יחסית הופך אותו לאידיאלי לערב שותים בו ארבע כוסות. 79 שקל.

#### דלתון, עלמה לבן 2013

בלנד לא שגרתי ולא מסורתי של זנים לבנים צרפתיים, מבוסס ברובו על ענבי סמיון, עם ויונייה ומעט פינו גרי. הווינייה נותן טוויסט למתיקות של הסמיון אבל לא משתלט עליו. שלושה חודשי יישון בחבית תרמו לגוף מלא של היין, שמתאים מאוד לאוכל. 65 שקל.

#### רמת הגולן, ירדן קצרין 2013

כיף להשתעשע עם זנים ייחודיים אבל טוב לחזור לקלאסיקות, והשרדונה קצרין הוא בהחלט קלאסיקה ישראלית. אין הרבה יקבים שיחזיקו ארבע גרסאות שונות לשרדונה: גמלא,

### רוזה

#### כרמל, רוזה וינארדס 2014

ביקב כרמל יצרו רוזה משילוב של זני טמפרניו



לא תשבו לבד בסדר. היינות השווים של 2015

חמצמצץ ומינרלי, והשנים שעברו מהבציר ריככו אותו. 80 שקל.

**רוטשילד 2013**

יין מבורדרו, אחד המוצלחים שטעמנו בשנה האחרונה. צבע אדום-דובדבן מעט בהיר. אף פירותי, כשהארומות ממשיכות גם בפה עם טעמי תותים לצד חומציות גבוהה שמאזנת את המתקנות, כך שהיין קליל ואתם תופתעו מהמהירות שתסיימו אותו. כל שנת בציר שונה כמובן מאחותה, אבל יצא לנו לטעום גם את אחיו מ-2011, ולמרות הקלילות היחסית יש לו פוטנציאל יישון יפה. 199 שקל.

**פסגות, אדום 2012**

בעינינו אחד הסמלים של יקבי בנימין, שממשיך לשמור על רמה גבוהה שנה אחרי שנה. הבלנד הנוכחי כולל קברנה סוביניון, מרלו, קברנה פרנק ופטיט רודו, ויושן 14 חודשים בחבית. החבית מאוד דומיננטית ביין, אבל זה למעשה הקסם האמיתי של היין הזה. 120 שקל.

שלו נמוכה וקשה להעריך איך הוא יתיישן, אז מומלץ לשתות אותו עכשיו. 105 שקל.

**בלנדים**

**מאיה 2013 mare red**

ראשי התיבות קס"מ מתייחסות בדרך כלל לשילוש הקדוש של קברנה סוביניון, סירה ומרלו. בבלנד האדום של מאיה יש עירוב של זנים ימים-תיכוניים של ענבי קריניאן מכרם ביר-טאטא בזכרון יעקב, סירה מכפר יובל ומורבדר מכרם מטע. היין עבר שמונה חודשי התיישנות בחביות עץ צרפתיות. תמורה מצוינת למחיר. 85 שקל.

**אדר 2008**

יקב ספרדי כשר שרק לאחרונה התחילו לייבא אותו לארץ. היין מגיע מאזור ריבירה דל חוקאר, ומורכב משליש קברנה סוביניון, שלישי פטיט רודו ושליש סירה. זהו יין שיגוון לכם את ארוחת החג, עם טעם שונה מאוד מהיינות הישראליים המוכרים והרגילים. הוא יותר

במשך 18 חודשים בחביות עץ צרפתיות, ומעלה את הרף הגבוה ממילא של קברנה פרנק: יין עשיר עם גוף מלא, טעמים ירוקים המאפיינים את הקברנה פרנק, לצד טעמי חבית של קפה ואגוזים. 130 שקל.

**תשבי, קברנה סוביניון עמק ברכה 2011**

התמונה של כרמי עמק ברכה מהשלג האחרון עדיין חקוקה בראשנו, ומעוררת ציפיות לקראת הבציר הבא. בינתיים נסתפק בבציר 2011. היין עשוי 100% ענבי קברנה סוביניון, ויושן במשך שנה בחביות אמריקאיות. הוא מרוכז בטעמי הפרי שמקבלים את קדמת הבמה, וטעמי וניל משלימים את הסיומת. 130 שקל.

**צובה, מצודה 2012**

בלנד של שני שלישי קברנה סוביניון עם 15% מרלו ו-15% קברנה פרנק, שיושן במשך שנה וחצי. צבע אדום-חום כהה, ארומות של פרי אדום והחבית מורגשת מאוד עם טעמים של קפה. מתאים מאוד לארוחה בשרית. העפיצות