



## ביקורת יין לחג: שבועות של לבן ורוזה

עמוד הבית | אוכל | עושים שוק

מבקר היינות של 'בחדרי חרדים' דני בר, עם ביקורת יינות מיוחדת ומותאמת לחג השבועות ולמאכלי חלב

דני בר | שבת כ"ד אייר תשע"ו 23:14 04/06/2016

תאריך: י"ג לבן י"ג ורוזה | שבועות גבינות עושים שוק



צילום ארכיון: פלאש 90

אחד ממנהגי חג השבועות הוא לאכול גבינות, לשתות יין קל ולשמוח (שזה כשלעצמו תמיד טוב). למה לבן? ומה אוכלים בעדות השונות?

גבינות ויין...זוכרים? הטרנד הכי הכי בשנות ה-80, בזמן שעוד שתינו בארץ "כרמל הוק" ואמרלד ריזלינג (המבוגרים בטח זוכרים) היה ערבי גבינות ויין לבן כי "יין אדום שותים עם בשר ויין לבן שותים עם גבינות".

מאז התבגרנו וכך גם היקבים וענף היין בארץ. היום יינות לבנים או אדומים יכולים להתאים לגבינות שונות והכי חשוב שהשילוב יהיה טעים (רמז- יין קליל ורך עם גבינות רכות ולא מתובלות ואילו יינות עוצמתיים עם גבינות עוצמתיות ואף "מסריחות").

והעיקר, מתחילים ימי הקיץ החמים. מה יותר טעים ומתאים מאשר יין לבן או רוזה צונן? יין אדום שותים בטמפרטורה גבוהה יותר והוא "כבד יותר" ולכן יין לבן ורוזה צונן מתאים לשבועות ולשאר ימי הקיץ.

אלו יינות מומלצים לחג?

יינות לבנים מכינים מענבים בהירים (ירוקים או זהובים) ומיד בתחילת תהליך התסיסה מפרידים את הקליפות (בהן נמצא ה"צבע") מהתירוש. רוב היינות הלבנים מתבגרים מספר חודשים בחביות ניירוסטה וללא מגע עם עץ או חביות עץ. כך מקבלים יין שהוא נטו פרי הענב. רוב היינות מסוג זה מגיעים לשיאם בשנה הראשונה לאחר הבציר.

יוצאים מן הכלל הם יינות לבנים שמתיישנים בחביות עץ ומתבגרים אף מספר שנים בחבית. ינות אלה (בחבל אלזס - צרפת וחבל הריין בגרמניה, מצטיינים בהכנת ינות כאלה ויש אף כמה ייקבים בארץ שיודעים להכין יינות לבנים מתיישנים) ניתנים לשתיה גם כעבור 10 שנים ויותר .

יש גם יינות לבנים שעושים מענבים "שחורים" באופן בו מיד מופרדים הזגים (קליפת הענב) ומקבלים יין בהיר מענב שחור .

יינות רוזה מקבלים את צבעם משהייה קצרה עם הקליפות הכהות ש"צובעות" את התירוש ממנו מורכב היין בהמשך .

ינות לבנים ורוזה נהוג לשתות מצוננים בטמפרטורה 8-10 מעלות צלסיוס (אפשר לקרר במקרר ביתי ולהוציא מהמקרר לשתיה, כ-15 דקות לפני השתיה או להניח בשמפניירה מלאה קוביות קרח).

### **מה טעמנו לחג השבועות הקרוב - יינות רוזה (ורוד)**

כרמל Carmel Vineyards רוזה עמק קדש 2014  
בלנד מענבי טמפרניו ושיראז מכרמים בעמק קדש שבגליל העליון. צבע ורוד בהיר. ארומה של תותי יער, פטל ונגיעות מתובלות. בפה רך ומתעגל עם סיומת מעוררת וחמוצית. 13% אלכוהול. כשרות: בד"צ מהדרין רובין ורבנות ראשית לישראל. מחיר 68 שקלים .

### **2014 BRAVDO רוזה**

יין המורכב 100% ענבי מרלו. הענבים הגיעו בלילה ליקב ובתהליך הריסוק, התירוש בא במגע קצר של כשעתיים עם הקליפות, עד הסחיטה. צבע ורוד בהיר ובוהק. ארומה פירותית וטעם של פרי עם חמיצות קלה מעוררת ומרעננת. סיומת ארוכה ונעימה. 13% אלכוהול. כשרות בד"צ איגוד רבנים ו OK..-מחיר 80 שקלים .

### **לה סיטדל - פאני רוזה 2015**

בלנד של ענבי שיראז ומעט ענבי קברנה סוביניון ומרלו מכרם דישון בגליל העליון. צבע ורוד בהיר עם אדמדמות קלה. ארומה של פרי יער אופייני לזני הענבים. בפה חמיצות מעוררת עם טעמי אשכולית אדומה וליצי'. בעל חמיצות מורגשת ומאוזנת. אלכוהול 13.3%. כשר רבנות חבל מודיעין הרב אהרן בוטבול. מחיר 100 שקלים.

### **מה טעמנו לחג השבועות הקרוב - יינות לבנים**

אינויטה – D.O. אלייה, פריורט, ספרד 2012  
יין טיפוס של אזור פריורט שבספרד. בלנד של ענבי סוביניון בלאן ופנסה בלאנקה. צבע זהוב קש בהיר וצלול. ארומה של הדרים ונגיעות טרופיות. בפה רך ושמנוני. סיומת ארוכה ומתמשכת. 12.5% אלכוהול. כשרות OU ו KF-(לא מבושל). מחיר 68 שקלים .

### **הרי גליל ויוניה 2015**

יין זני מכרמים בגליל התחתון. צבע זהוב ירקרק בהיר מאד. ארומה עדינה ופרחנית עם נגיעות של אפרסק ושזיף צהוב. בפה פרי קיץ נשיר צהוב (משמש, שזיף ושסק) עם נגיעות לימון. סיומת רעננה ונעימה. 14% אלכוהול. כשרות הרב אוירבך טבריה ו OK.-מחיר 68 שקלים .

### **הרי גליל סוביניון בלאן 2015**

100% ענבי סוביניון בלאן מענבים שנבצרו בכרמים שונים בהרי הגליל העליון. צבע זהוב בהיר מאד. ארומה של פירות טרופיים כמו פסיפורה וליצי'. בפה פרי טרופי ופרי הדר משחקים. סיומת ארוכה ודועכת אט אט. 13% אלכוהול. הרב אוירבך טבריה ו OK.-מחיר 68 שקלים .

#### טפרברג ESSENCE 1870 שרדונה 2014

100% ענבי שרדונה מכרם בעמק איילון. היין התבגר על השמרים למשך כ-11 חודשים. צבע זהבהב צלול. ארומה של הדורים ופרי טרופי ובעיקר אננס. בפה נימוח וחמאתי. פירותי מאד ונגיעות מתפרצות של חמיצות. סיומת בינונית. 13.9% אלכוהול. כשרות בד"צ העדה החרדית, יורה דעה שלמה מחפוד OU, ורבנות מטה יהודה. מחיר 70 שקלים .

#### כרמל ריזלינג קאיומי 2014

יין מענבי יוהנסבורג ריזלינג מכרם קאיומי למרגלות הר מירון בגליל העליון. צבע זהוב ירקרק. ארומה עם נגיעות דבש, תפוח ירוק ולימון. בפה מלא ומרשים, ונגיעות חמוצות מעוררות  
כשרות: בד"צ מהדרין רובין ורבנות ראשית לישראל. מחיר 80 שקלים .

#### BRAVDO שרדונה 2015

מרכיבים: 100% ענבי שרדונה. היין בחלקו התבגר על גבי השמרים למשך 3 חודשים. בחביות עץ אלון. צבע זהוב עמוק וצלול. ארומה עוצמתית של פרי טרופי ואשכולית. מאוזן ונעים עם חמיצות מעוררת נעימה וחמאתית. היין עוד יתפתח היטב בבקבוק במהלך שלוש עד שש שנים. 12.5% אלכוהול. כשרות בד"צ איגוד רבנים ו OK-מחיר 90 שקלים .

#### אדיר סוביניון בלאן כרם בן זמרה 2013

יין זני 100% ענבי סוביניון בלאן מכרם בן זמרה. היין התבגר 160 ימים בחביות עץ אלון צרפתי. צבע קש בהיר מעט ירקרק ובוהק. ארומה של דשא קצוץ, לימונית ואננס. בטעם פרי טרופי ונגיעות חמיצות מעוררת של הדורים. סיומת כיפית וארוכה. 13.5% אלכוהול. כשרות מרום הגליל, בית יוסף ו OU-מחיר 90 שקלים .

#### בן חיים שרדונה רזרב 2013

יין זני 100% ענבי שרדונה מכרמי היקב בהר מירון, גליל עליון. התיישן 10 חודשים בחבית עץ אלון חדשות. צבע זהוב בהיר וצלול. ארומה מתפרצת של פרי טרופי ונגיעות לימון. בפה רך ומענג עם חמיצות קלה מעוררת וארוכה. 12.5% אלכוהול. כשרות בד"צ בית יוסף, הרב אלמשעלי ו OK-מחיר 95 שקלים

#### אדיר גליל 2014 w

בלנד של 90% ענבי שרדונה ו-10% ענבי סוביניון בלאן. היין התבגר כשנה בחביות עץ אלון צרפתי. צבע זהוב בהיר. ארומה פרחונית עם אשכולית אדומה, לימון ולחם קלוי. בפה מלטף עם חמיצות קלה ונגיעות של הדורים. 14% אלכוהול. כשרות מרום הגליל, בית יוסף ו OU-מחיר: 120 שקלים.