

# שבועות של גבינות ויין

למה לאכול גבינה בשבועות? ||| ממתי יין לבן ולאחרונה גם רוזה? ||| מה אוכלים יוצאי טוניס או אשכנזי בחג הביכורים? ||| תשובות והמלצות יינות לחג >>>



גבינות ויין בגליל (צילום תקשורות-יעל שביט)

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

## למה גבינות

יש כמה סיבות לגבינות הקשורות גם לצבע הלבן. שבועות הוא חג מתן תורה וכך כתוב על מעמד הר סיני: "ויאמר ה' אל משה לך אל העם וקדשתם היום ומחר וכבסו שמלתם" ובהמשך "ויכרד משה מן הקהל אל העם ויקדש את העם וכבסו שמלתם" (שמות פרק י"ט).

בגדים לבנים מסמלים את הטוהר והניקיון וכך גם גבינות לבנות. בנוסף "לך אכל קשקשה לקמך ושמה בלב טוב יינה פי כבד רצה האלהים את מעשיך: בכל עת יהיו בגדיך לבנים ושמן על ראשך אל יחסר" (קהלת פרק ט').

ההסבר הרציונאלי הוא כי באביב הוא עת ההמלטות וכל הצאן והבקר מייניק חלב ויש שפע. לקראת תום עונת ההנקה של הגדיים והעגלים, נישאר חלב שאותו אפשר לאכול ובשפע.



מגוון גבינות קשות וחצי קשות (צילום דני בר)

### למה יין לבן או רוזה

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 עם בשר ויין לבן 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.

### מה אוכלים בעדות ישראל השונות בשבועות

בעדות מסוימות מקפידים שעל השולחן יוגש לפחות מאכל אחד שצורתו משולשת – בדר"כ בורקס (מאד חשוב אצל יוצאי בולגריה). למה משולש? שלושת חלקי התנ"ך (תורה, נביאים כתובים). משה הוא הבן השלישי במשפחתו אחרי מרים ואהרון. עם ישראל מורכב כוהנים, לוויים ומישראל. אשכנזים מרבים בהגשת [קרפלאך](#) ממולאים בגבינה (או תפוחי אדמה). יוצאי טוניס מגישים קוסקוס

חלבי עם פירות יבשים וקינמון . יוצאי איטליה מגישים מאפה אורז עם גבינת ריקוטה וגם ניוקי תרד, פיצה כפולה במילוי עשבי תבלין ואילו רבים מיוצאי מרוקו נוהגים להגיש פסטייה הממולאת בגבינת כבשים.

#### אילו 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 יינות כאלה ויש אף כמה ייקבים בארץ שיודעים להכין יינות לבנים מתיישנים) ניתנים לשתייה 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 לשתייה, כ- 15 דקות לפני השתייה או להניח בשמפניירה מלאה קוביות קרח).

#### איך מרכיבים פלטת גבינות לחג



מבחר גבינות (צילום דני בר)

המלצות להרכבת מגש גבינות לחג השבועות באדיבות רשת מעדניות "מרקטו" בתל-אביב (המעדניות נמצאות בתל ברוך צפון, בזל, לינקולן (חנות המפעל) וקינג ג'ורג'- "כרמל מעדנים").

1. יש לבחור לפחות גבינה אחת מכל מרקם ושילוב סוגי חלב שונים:
  - גבינה רכה – כרי צרפתי, דליס דה בורגון, בורטה, לה בואה בלון
  - גבינה חצי – רכה כגון טלג'יו, בושה, פונט לא'וק, גורגונזולה דולצ'ה
  - גבינה חצי-קשה – תום עיזים ישראלית, לנדנה עיזים ביין לבן, פרובלונה, מאסדאם
  - גבינה קשה – אפנצ'ר, וולדהויזן מיושנת, גאודה עיזים מיושנת, מנצ'אגו
2. יש להוציא את הגבינות מהמקרר לפני ההגשה כך שיגיעו לטמפרטורת החדר להדגשת טעמם.
3. להוסיף למגש קרקרים ולחם, מעט פירות ואגוזים.
4. להגיש לצד יין לבן או רוזה, צונן בטמפרטורה 8-12 מעלות (תלוי מקום האירוח- הגשה מחוץ לבית ממוזג, יש להגיש יין קר יותר מאשר אירוח בתוך הבית).

#### מה טעמנו לחג השבועות הקרוב – יינות לבנים



IN VITA (צילום יח"צ הו"ל)

#### אינויטה D.O. – אליה, פריורט, ספרד 2012

יין טיפוסי של אזור פריורט שבספרד. בלנד של ענבי סוביניון בלאן ופנסה בלאנקה. צבע זהוב קש בהיר וצלול. ארומה של הדריים ונגיעות טרופיות. בפה רך ושמוני. סיומת ארוכה ומתמשכת. 12.5% אלכוהול. כשר. 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. כשר. 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. כשר. מחיר 68 שקלים.

#### ספרברג ESSENCE 1870 שרדונה 2014

100% ענבי שרדונה מכרם בעמק איילון. היין התבגר על השמרים למשך כ-11 חודשים. צבע זהבהב צלול. ארומה של הדריים ופרי טרופי ובעיקר אננס. בפה נימוח וחמאתי. פירותי מאד ונגיעות מתפרצות של חמיצות. סיומת בינונית. 13.9% אלכוהול. כשר. מחיר 70 שקלים.

## גיזו נחל שורק שרדונה 2015

100% ענבי שרדונה מכרם במורדות עמק נחל שורק. היין התבגר 8 חודשים בחביות עץ אלון אמריקאי. צבע זהוב בהיר. ארומה של פרי מתפרצת עם פתיחת היין. נגיעות של הדרים. בפה מתעגל ומלטף. חומציות קלה ומעוררת. סיומת ארוכה. 12% אלכוהול. לא כשר. מחיר 70 שקלים.

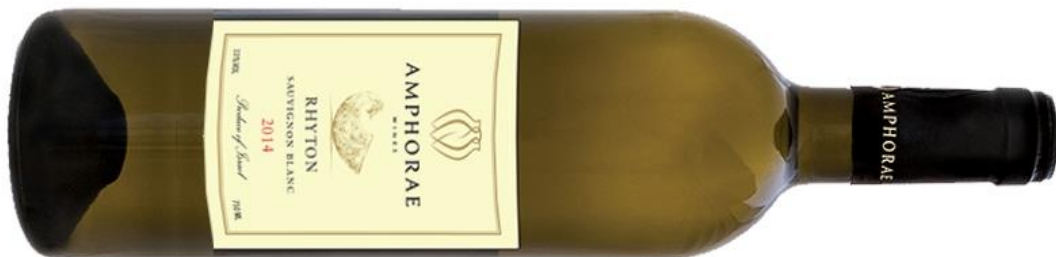
## סגל רכסים שרדונה Unoaked כרם בן זמרה 2015

עשוי מענבי שרדונה מכרם במושב כרם בן-זמרה שבגליל העליון. צבע זהוב קש. ארומה מתפרצת של פירות נשירים כמו משמש, אפרסק לבן, אגס. בפה מלטף ורך ומלה פרי קיץ נעים. סיומת בעלת חמיצות קלה ומעוררת. 13.4% אלכוהול. כשר. מחיר 79 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. 12% אלכוהול. כשר. מחיר 80 שקלים.  
אמפורה סוביניון בלאן 2014

100% ענבי סוביניון בלאן מכרם שעל בדלתון. היין התבגר 9 חודשים בחביות. צבע לבן מעט זהוב. ארומה מתפרצת בעוצמה של הדרים ונגיעות טרופיות. מתעגל ועוטף חלל הפה עם חמיצות מעוררת בקלילות. 12.5% אלכוהול. לא כשר. מחיר 85 שקלים.



אמפורה ריטון סוביניון בלאן (צילום יח"צ)

## אמפורה שרדונה 2014

100% ענבי שרדונה מכרם מנרה. היין התבגר 9 חודשים בחביות עץ אלון. צבע זהבהב עם גוון ירקרק. ארומה של פרחי סתיו, אננס ומלון. ( הפה מתמלא בפרי מורכב ועשיר בטעמים. סיומת ארוכה רעננה וכיפית. מחיר 13.9% אלכוהול. לא כשר. מחיר 85 שקלים.

## 2015 BRAVDO שרדונה

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. כשר. 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 הדרים. סיומת כיפית וארוכה. 13.5% אלכוהול. כשר. מחיר 90 שקלים.

## יקב שורק, שנין בלאן 2015

יין המורכב 98% ענבי שנין בלאן מכרם מצפה רמון בתוספת 2% ענבי סוביניון בלאן מכרם רמת דלתון. צבע זהוב צלול ובוהק. ארומה עדינה ומלטפת של פרי הדר ותפוח ירוק. בפה אפרסק, תפוח ולימונית. סיומת ארוכה עם חמיצות מעוררת. 12.3% אלכוהול. לא כשר. מחיר 90 שקלים.



בן חיים שרדונה (צילום יח"צ)

## 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. כשר. מחיר 120 שקלים.

## אדיר גליל w 2014

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 הדרים.

14% אלכוהול. כשר. מחיר: 120 שקלים.

## מה טעמנו לחג השבועות הקרוב – יינות רוזה (ורוד) 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. כשר. מחיר 68 שקלים.

## הנס שטרנבך נחל חכליל וורוד 2015

בלנד של 74% ענבי סירה מכרם ג'נבא ו-26% ענבי קברנה סוביניון מפרגולת הגפנים שליד היקב בגבעת ישעיהו. ללא חבית. צבע ורוד בוהק. ארומה מתפרצת של פירות קיץ. בפה אננס ומשמש עם חמיצות קלילה מעוררת. סיומת כיפית. 12% אלכוהול. לא כשר. מחיר 70 שקלים.

## סגל רכסים דישון רוזה 2015

עשוי 100% ענבי קברנה פרנק מכרם במושב דישון. צבע ורוד בהיר ושקוף. ארומה של תפוח עץ ירוק, תות עץ לבן ואפרסק לבן. בפה עולים טעמי דובדבן ואוכמניות. מעט חמוץ ומעורר עם סיומת ארוכה. 12.3% אלכוהול. כשר. מחיר 79 שקלים.

## יקב שורק, רוזה 2015

בלנד של 50% ענבי סירה מכרם תל גזר, 38% ענבי גרנאש מכרם גוש עציון, 10% ענבי קברנה סוביניון מכרם טל שחר ו-2% ענבי מרלו מכרם טל שחר. צבע ורוד נוטה לנחושת, צלול ובהיר. ארומה מתפרצת של פרי יער, קקאו, עץ תות ופטל. בפה מתעתע בין פירות יער אפייניים לזני הענבים לקלילות ורעננות של יין רוזה. חומציות מעוררת ונעימה עם סיומת ארוכה. 11.8% אלכוהול. לא כשר. מחיר 80 שקלים.

## BRAVDO רוזה 2014

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. כשר. מחיר 80 שקלים.

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. מחיר 100 ₪.