

## ביקורת יין אבי אפרתי

### החדשים של יקב בן חיים

אבי אפרתי טועם את היינות המתיישנים של יקב בן חיים וממליץ על המובחרים והמשתלמים שבהם



1 מתוך 6

1. בן חיים, שרדונה 2014 (יח"צ, צילום: באדיבות יקב בן חיים)

בלי כמה מילים על עפיצות אי אפשר 85% שרדונה ו-15% סובינון בלאן מהר מירון. 5 חודשי התיישנות בחביות עץ אלון צרפתיות. צבע זהוב עם מעט ירקרקות. באף פרי טרופי. גוף בינוני, 12.5% כוהל בנפח.

כמה 90? שקלים

הכי מתאים ל: דגים, עוף, כריכים ופסטות.

דבר המבקר: בסיס פרי טוב שמקבל העצמה ברורה הודות לשימוש הנחוש בעץ. שרדונה מוחצן למדי, חנפני משהו אם כי לא נוטה למתיקות יתר כמו רבים ממקביליו המקומיים. עשוי לא רע בכלל מסוגו.

תמורה לכסף) 2.5/5: ריאלית).

בשש מילים: שרדונה מוחצן שעשוי לא רע בכלל.

## 2. בן חיים Tradition, שיראז 2008

**בלי כמה מילים על עפיצות אי אפשר** 82%: שיראז והשאר פטיט סירה וקברנה פרנק. 14 חודשי בחיות עץ אלון צרפתי. באף פרי אדום, שחור ותבלינים. גוף בינוני. 13.5% כוהל בנפח.

**כמה 99? שקלים**

**הכי מתאים ל:** פסטות ברוטבי בשר, כריכי בשר, נתחי סינטה דקים צרובים קלות במחבת ברזל, מנגל.

**דבר המבקר:** יין מתובל למדי אבל עם המעוגלות והידידותיות האופייניות לשיראז אוסטרלי (להבדיל מסירה של דרום צרפת). לא מורכב מידי אבל נעים מאד ללגימה ולליווי מנות בשר קלות. ידידותי לקשת רחבה של לוגמים. שנות ההתיישנות הממושכות יחסית מוסיפות לקלילות מימד אופי נוסף. זה יין חמוד מסוגו, שמספק תמורה טובה מאד לאוהבי יינות העולם החדש. הגיע לפרקו ולא יצליח להתיישן עוד שנים רבות. לכן, מומלץ לרכישה ולגימה במהלך החורף הנוכחי ולא לאחר מכן.

**תמורה לכסף** 4/5: טובה מאד.

**בחמש מילים:** יין בסיס מתיישן ידידותי למשתמש.

## 3. בן חיים, רזרב, קברנה פרנק 2011

**בלי כמה מילים על עפיצות אי אפשר** 85%: קברנה פרנק, 10% קברנה סוביניון ו-5% פטיט סירה. 20 חודשי התיישנות בחיות עץ אלון חדשות. באף פרי אדום ושחור. שוקולד ותבלינים (פלפל שחור, קינמון). 13.8% כוהל בנפח.

**כמה 135? שקלים**

**הכי מתאים ל:** קדירות.

**דבר המבקר:** חומציות עזה, פרי שופע, הרבה מאד עץ. יין מוחצן שחובבי הז'אנר יאהבו מאד. מאידך, שוחרי הזניות יקטרו על בליעת מאפייני הזן על ידי עוצמות העץ החזקות.

**תמורה לכסף:** 2/5

**בארבע מילים:** קברנה פרנק מהסוג המוחצן

## 4. בן חיים, רזרב, קברנה סוביניון 2011

**בלי כמה מילים על עפיצות אי אפשר** 85%: קברנה סוביניון והשאר מרלו ופטיט סירה. 20 חודש בחיות עץ אלון צרפתי חדשות. צבע אדום כהה. באף פרי אדום, תבלינים, וניל ושוקולד. גוף מלא. 13.8% כוהל בנפח.

**כמה 135? שקלים**

**הכי מתאים ל:** סטייקים.

**דבר המבקר:** קברנה סוביניון שיש בו הרבה פרי, הרבה תבלינים ובעיקר שימוש עז מבע במכוון בעץ. התוצאה – יין מחוספס, מלא עוצמה מתפרצת. אפשר בהחלט היה ללכת על שימוש נשלט יותר בעץ.

המוחצנות של היין – ערך אליו שואפים אנשי בן חיים בבירור, הייתה נשמרת אבל היין היה אסוף ומוחזק יותר; איכות שחסרה בו כרגע.

**תמורה לכסף 2/5 :**

**בארבע מילים:** קברנה סוביניון אקסרפסיבי במיוחד.

## **5. בן חיים, אודיסאה 2007**

**בלי כמה מילים על עפיצות אי אפשר 75%:** קברנה פרנק, 15%מרלו ו-10% פטיט סירה. 20 חודשי התיישנות בחביות עץ אלון צרפתיות. צבע אדום עמוק. באף פירותיות עזה, הרבה תבלינים. גוף מלא. 13.8% כוהל בנפח.

**כמה 150? שקלים**

**הכי מתאים ל:** סטייקים, קדירות.

**דבר המבקר:** בלנד מושקע שיש בו מוחצנות ברורה לצד אלגנטיות. בשונה מהיין הקודם בסקירה, מרגישים בו פחות את הנטייה להשתוללות בחיך. עדיין, זה יין "עולם חדש" ברור, עם מגע קטיפתי ופרי טוב.

**תמורה לכסף) 3.5/5:** טובה. מוצלח בהחלט בהשוואה למקבילי המחיר בז'אנר הבלנדים המוחצנים המקומיים.

**בארבע מילים:** בלנד מושקע אקספרסיבי ואלגנטי.

## **6. בן חיים, גרנד רזרב, קברנה סוביניון 2010**

**בלי כמה מילים על עפיצות אי אפשר 90%:** קברנה סוביניון והשאר קברנה פרנק ופטיט סירה. 30 חודשי התיישנות בחביות עץ אלון צרפתיות חדשות. צבע אדום עמוק. באף פרי אדום ושחור. תבלינים. גוף מלא. 14.1% כוהל בנפח.

**כמה 220? שקלים**

**הכי מתאים ל:** ארוחות בשריות משוקעות.

**דבר המבקר:** מרגיש קצת בחיך כמו תמונה פסיכדלית: הרבה כוח מתפרץ, עם משיכות מכחול בקווים עבים ובצבעים עזים. ובעברית: פרי, עץ, קרמל; כל מה שאוהבי היינות שלוחי הרסן אוהבים. מוצלח בתוך כללי הז'אנר.

**ב-12 מילים:** כמו כוסברה, זה יין שאוהבי הז'אנר ימותו עליו והאחרים יתקשו איתו מאד.