

אוכל

אוכל food

טעימה מהגליל • עושים שוק • בוחרים טעים ובריא • מתכונים • הכל דבש • יין, אלכוהול וחיי לילה • מפת הפרה • מתכונים לחגי תשרי

היינות המומלצים לחג

יאלה תרימו: עבור כל מי שמחפש להרים את האווירה בסוכה או בארוחות החג שעוד נשארו לנו, ריכזנו המלצות ליינות ששווה לפתוח איתם את השנה. ויש גם כאלה ב-30 ש"ח

ליבי שפרלינגפורסם: 10:44 , 27.09.15

בחגי תשרי נרשמים בדרך כלל זמני שיא בצריכת היין השנתית בישראל, והם מביאים איתם מבול של יינות מעניינים משלל היקבים בארץ. וחשבתם שקברנה סוביניון הוא המלך? אז מסתבר שהוא אולי רק נסיך.

נדמה שזנים חדשים ואינספור נטיעות של זנים זרים ומיוחדים בשנים האחרונות, מניבים כעת פרי בשל וטוב של ענבי קריניאן, מרסלן, פטי ורדו, קברנה פרנק, גרנאש, פטיט סירה, מורבדרה, מלבק ואפילו ארגמן. כל אלו עושים דרכם אל תוך בקבוק היין שלנו ומניבים בלנדים יצריים ויצירתיים ששווה לשים אליהם לב, במקום לדבוק בין חד זני וחד גוני.

כרגיל, ברשימת ההמלצות שמנו דגש על יינות שמספקים תמורה טובה למחיר ותמצאו בה אפילו יין יומיומי נהדר ב-30 שקלים ורזה יוצא דופן. נחזור ונמליץ לכם לנצל את המבצעים האגרסיביים כדי להצטייד ביינות שאהבתם ולרכשם במחיר משתלם.



(צילום: shutterstock)

יקב טפרברג

אינספיייר דבוטאז' 2014 – היקב עבר לאחרונה תהליך מיתוג יוקרתי, כך שהבקבוקים והתוויות חגיגיים ואלגנטיים מאי פעם, מה שסוף סוף מיישר קו עם הייננות המהודקת שבולטת שם בבצירים האחרונים. זהו בלנד ססגוני של מלבק ומרסלן בצבע סגול כהה, עסיסי ועשיר, מלא טעמי שזיפים כהים, מהנה לשתיה עד לסיומת נדיבה ועוצמתית. 65 ש"ח.

יקב מוני

מלבק רזרב 2013 – היקב המשפחתי הקטן עולה כיתה יחד עם פעילותו הנמרצת של היינן ששון בן אהרון, ומציג יינות נגישים, מאוזנים ומלאי פרי נמכרים כאן במחיר שעושה נעים. סדרת "נחל" הצעירה מפתיעה באיכותיה ובזנים המככבים בה אבל סדרת הרזרב היא השוס האמיתי כאן עם יינות מכובדים במחיר מצוין. המלבק הוא דוגמה טובה. אדמתית, כהה, מתובלן ופרחוני בקצוות הוא מדגיש את הפרי האדום ונהנה מגוף טוב. ורסטילי שיתחבב על כולם. 80 ש"ח.

יקב אלונה

שיראז 2013 – יקב בוטיק מקסים, שם מוציא תחת ידיו היינן המוכשר יותר שרון הפתעות של ממש. הגפנים הבוגרות של אזור גבעת ניל"י, מניבות פרי טוב, שבולט על רקע בציר ידני וסלקטיבי עוד יותר. היין תסס והתבגר בחביות עץ אלון משך שנה. צבע בורדו כהה יוביל אתכם לגוף מלא ושפע של פרי, נדיב, עגול וטעים. הקצוות הירוקים הם טוויסט מהנה בעלילה. 75 ש"ח.



(צילום: shutterstock)

יקב בן חיים

אודיסאה רזרב 2007 - ביקב בן חיים עושים יינות שלוקחים את הזמן וכנצר לדורי דורות של משפחת חבתנים, היינן איתי בן חיים מאמין גדול בעץ. הבלנד הזה שעיקרו קברנה פרנק, מרלו ופטיט סירה התיישן במשך 20 חודשים בחביות ונראה כי עוד ייטיב להתיישן. ריחני ותוקפני בהתחלה, שווה לפתוח אותו לפחות שעתיים לפני האוכל, שאז הוא עגול ומאוזן, יפנק אתכם בגוף מוצק ושפע של פטל ודובדבנים עד לסיומת של עשן וערמונים קלויים. ישראלי בומבסטי לחובבי הז'אנר. 150 ש"ח.

יקב יפו

הריטאז' 2011 – ההפתעה הגדולה של הטעימה. מהיקב הצנוע הזה שבעמק האלה מגיחים יינות מפתיעים, שמפגינים זינוק בעלייה. יין הדגל של היקב הופק מ-80% ענבי קברנה סוביניון, שתובלו ב-20% ענבי קברנה פרנק, מכרם יחידי באזור עמק האלה. הפרי הטוב והיישון הארוך משך 24 חודשים בחביות צרפתיות חדשות הוציאו לאור יין מסקרן. הוא דחוס פירות שחורים, תבלינים וקינמון ולאורך הערב יתגלה כעגול ורך. עתיד להתיישן עוד 10 שנים לפחות, הוא מתנה מרשימה. 150 ש"ח.

יקב כרמל

קברנה סוביניון כרם סומקה 2012 – הבציר הראשון של הכרם הזה שברמת הגולן נערך בשנת 2010 וכבר אז עורר הבטחה. בציר 2012 אכן מניב פרי בשל ויין שלם יותר; מהודק ומהוקצע, הוא יספק לצד

המנות העיקריות חוויה פירותית מעשירה, שתוחמת אותה מסגרת עץ נעימה. זהו קברנה מובהק אבל גם קומוניקטיבי. 120 ש"ח.

יקב מאיה

מארה נוסטרום 2013 – יקב ישראלי צעיר שעושה שימוש בנסיונם הרב של כורם ויינן, מהבולטים בתעשיית היין היוונית. ככאלה, הם מתמחים בזנים ים תיכוניים על אמת ובעיקר באקלים לח וטרואר מהביל. זהו היין הגבוה של היקב ולדעתנו גם המוצלח שבהם. טעמנו בלנד אחר של קריניאן, סירה ודוריף. האף אפוף פירות שחורים, הפה חלק ועגול, שמח. יין ורסטילי שמשנתה ללא הרף וילווה יופי מנות בקר או כבש כמו גם קינוחי שוקולד כהים. 130 ש"ח.

יקב טריו

סיקרט 2012 – היקב, שהפתיע אותנו כבר עם השקתו, רק הולך ומשתפר. ההתמקצעות ממשיכה כאן עם קברנה סוביניון זני שכולו ענבים מכרם שורש שבאזור הרי ירושלים. היין התיישן משך שנה בחביות עץ אלון צרפתיות ואמריקאיות, רובן משומשות ורק מיעוטן חדשות. בהתאם, היין מאוזן והוא יוציא אתכם למסע אפולולי בין פרי שחור מוצק לעשבים ירוקים מרעננים. התוצאה עגולה ומדויקת והיא תשמח אפילו את החותנת. 115 ש"ח.

יקב רמת הגולן

סירה 2012 - את ענבי הסירה של יקבי רמת הגולן אנחנו ממש מעריכים, בעיקר כשהם מגיעים מהכרמים היחידניים, אבל ממש לא רק. שהנה, בסדרת האמצע הכל ישראלית "ירדן" מפציע לו פתאום סירה מנצח שכזה, ענבים מכרמים באזור צפון ומרכז רמת הגולן התיישנו משך 18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות קטנות והתוצאה היא כדור דיסקו ישראלי בומבסטי. הפה מתמלא פירות אדומים, שחורים, תבלינים, קפה ווניל. הללו מרקדים בו בערבוביה עד סיומת שוקולד מריר דחוסה. אין ספק שהיין עוד ייטיב להתיישן. ובמחיר הזה שווה לקנות וליישן. 110 ש"ח.



(צילום: יחסי ציבור)

יקב ברקן

מרלו ספיישל רזרב 2011 – אחד היתרונות של יקב מסחרי גדול הוא מאגר הכרמים הגדול שעומד לרשותו ומאפשר בחירה מושכלת של ענבים לצורך הפקת יין מסוים מאוד. במרלו הזני הזה בולטים ענבים מכרמים איכותיים בגליל העליון ובהרי ירושלים. ראשית, תפס אותנו צבע סגול מלא ברק שבעקבותיו הגיעו פירות אדומים מתוקים. היין חנפן ורך ואפילו הסיומת אלגנטית ועדינה. 80 ש"ח.

יקב אמפורה

מקורה מרלו ברברה 2009 – מסדרת היוקרה של היקב היוקרתי ממילא, מגיח עוד יין שהוא פרי שיתוף פעולה בין היינן הישראלי ד"ר ארקדי פפיקיאן לבין מומחה היין העולמי מישל רולאן. אבל עם כל הכבוד לייננים, הבמה כולה של הענבים. מרלו וברברה מכרמים בכפר יובל וכרם בן זמרה, התיישנו משך 36 חודשים בחביות צרפתיות גדולות והם מספקים פה שפע ניחוחות ותבלינים טריים, שבסיסם פירות אדומים טריים ומתוקים. היין מורכב ומאתגר והוא מספק עושר נדיר ומהנה מאוד, כמעט לעיס. 230 ש"ח.

יקבי ירושלים

4990 מרלו רזרב 2011 – נראה כי היקב הוותיק הזה גם מרענן את השורות, עת היינות עולים כיתה ואיכותם משתבחת משמעותית אבל המחיר המאופק נשמר. היין הזה עיקרו מרלו שתובל במעט קברנה סוביניון ועוד פחות מזה פטי ורדו, כולם מכרם הר ברכה שגובהו 830 מטר. הענבים תססו במיכלי נירוסטה והתיישנו בחביות אמריקאיות וצרפתיות וסינון מינימאלי הותיר יין בעל גוון עמוק וריחות בולטים של קסיס, דובדבנים ותבלינים חמים. הגוף המוצק נמס לאיטו וזה נעים. 75 ש"ח.

יקב שאטו גולן

גשם 2014 ורוד – רוזה יבש שרובו ענבי גרנאש ומעט סירה מכרם שאטו גולן הצפוני והקר. היין תסס והתיישן בחביות עץ אלון ישנות, שאז נוסף לו מעט רוזה ברברה של כרם שבו. אחד הוורודים המוצלחים בישראל מספק חווית שתיה פרחונית ואלגנטית ובעיקר פשוט טעימה מאוד. יין אוכל מובהק שמרגיש לא מכאן ומפתיע בכל לגימה. הבקבוק הנאה הופך אותו מתנה שווה. 115 ש"ח.

יקב דרך ארץ

שיראז 2014 – בדרך היין מצאנו יין שמככב גם בסופרים ולמרות זאת, הפתיע בגדול. ענבי השיראז גדלים על אדמת קירטון בשפלת יהודה, שהיא אדמה מאווררת ובעלת ניקוז טוב ובהתאם, הפרי בשל ורענן. טעמנו יין קליל וכיפי שנהנה מצבע עמוק, פרי מתוק וסיומת שהיא כמעט מפולפלת. הגוף קל והחומציות גבוהה ומרעננת. עולה בהרבה על יינות יבוא זולים באותו המחיר. צננו היטב. 30 ש"ח.