

בית < כתבות < יין < השבוע בענף היין 234: יין ראשי חדש ביקב ירושלים, והאלגוריתמים מגיעים גם לקניית יין

השבוע בענף היין 234: יין ראשי חדש ביקב ירושלים, והאלגוריתמים מגיעים גם לקניית יין

השבוע ליאור לקסר מחליף את סם סורוקה כיונן הראשי של יקב ירושלים ואיך היקב מנוהל, המיזם החדש של יאיר היידו ואיתי גלייטמן, ראיון וירטואלי עם ויקטור שונפלד, על המוקד יקב 70, לבנים מתיישנים לחג שבועות, ולאיזה יקבים מספק כרם קיבוץ צבעון ענבים. קריאה מהנה

22 במאי 2020 אלו גונן יין, עמוד הבית

5: יינות לשבועות – לבנים מתיישנים

נכון שהמוח אומר יינות לבנים, כי נהגנו בילדותנו ללבוש חולצה לבנה לשבועות. היה מי שדאג לקרוא לו גם חג המים, ומפה הדרך הייתה הכי קלה לשלב את החולצה הלבנה עם השפרצות המים אחד על השנייה, וההדבקות של הטריקו הלבנה לגוף הפכו את החג הזה למאוד פופולרי.

הגבינות עם הקונוטציה של יין לבן עדיין מושרשות עמוק במוחנו, ורובנו עדיין מגישים פלטת גבינות משובחות עם יין לבן. למה, זו שאלה טובה, וניסיונות לומר שיש יינות אדומים שמתאימים יותר, לא ממש מצליחים לשנות את ההרגל הזה. אני דווקא כן חושב שהרבה יותר מתאים יין לבן לגבינות, בעיקר באזור כמו שלנו. החום עושה את שלו, וחג השבועות נופל כמעט תמיד בסוג של שרב.

אז כן מתאים או לא מתאים, צריך להגיש משהו צונן. אבל יש גם אפשרות נוספת, והיא למצוא יינות לבנים מתיישנים, כאלה עם אופי, סוליסיטים שנותנים מלחמה טובה לעוצמת רוקפור בשלה או קמבר מיושן, ובטח ובטח לכל מיני גבינות סנט מור נזלות. אפשר ורצוי להגיש את היינות האלה לא ממש ממש קרים, אלא לתת להם צינון קל (או להוציא מהמקרר לא ברגע השתייה), כדי שהארומות יבואו יותר לידי ביטוי. הנה כמה יינות מתיישנים שאפשר עדיין למצוא למכירה ביקבים:

יקב בן חיים – שרדונה 2010

הפתעת הטעימה. צבע קש, מרקם שומני, ריחות נקיים עם נגיעות של וניל ומעט טרופיות. בפה עושר טעמים שנפתח עם הזמן, וחמיצות טובה. גם זה יין לעוד כמה שנים בלי שום בעיה. שאפו. לשתות לצד גבינות טאלג'ו, פרובלונה.