



06.09.2023 // חדשות האוכל / עולם היין הכשר

# ראש השנה 2023: היינות, המשקאות ומארזי החג המומלצים שאתם חייבים להכיר

0 1



ראש השנה 2023: צוות דתילישס בודק וממליץ (צילום נטי לוי)

מתרגם נייד

## על ייחודיות שנת בציר 2022

בציר 2022 החניגי סימן את הבציר ה-40 של יקב רמת הגולן והראשון מאז שנת 2019 שלא תחת מגבלות הקורונה. חודש מארס הגשום הבטיח את תחילת הצימוח האביבי עם פרופיל מים הרצוי בקרקעות הגעשיות היפות של רמת הגולן.

הכרמים, בעלי שורשים עמוקים, לא הושפעו לרעה יותר מדי מגל חום היסטורי שהיכה בסוף אוגוסט. חסינות ועמידות הגפנים ההולכת וגדלה, והרזולוציה בכרם, כפי שאפשר לראות בגודל החלקות ההולך וקטן, מובילים לעליה מתמדת באיכות היין. 11 השבועות של בציר 2022 שהיה קצר יחסית, הניב איכות פרי מעולה ויבול הגבוה ב-4% מהממוצע, מה שיצר עוד בציר יוצא מן הכלל ברמת הגולן.

### על איזור הגידול של יקב רמת הגולן

הגליל הוא אזור הגידול הצפוני ביותר בישראל ונחשב הטוב ביותר לגידול ענבי יין. בתוך אזור גידול זה, רמת הגולן היא החלק בו הטמפרטורות הן הקרירות ביותר והענבים באיכות הגבוהה ביותר. הכרמים על רמה וולקנית זו גדלים מ-400 מטר ועד 1,200 מטר מעל פני הים והגבוהים שבהם פוגשים שלג בחורף. יקב רמת הגולן ממוקם בעיר קצרין אשר במרכז הגולן.

לאתר יקב רמת הגולן לחצו [<<כאן>>](#)

## יקב בן חיים עם קברנה סובניון מסדרת TRADITION

קב בן-חיים הוא יקב בוטיק משפחתי, בין הוותיקים בישראל ששורשיו החלו כבר במאה הקודמת ביבשת אירופה. משפחת בן-חיים הינה נצר למשפחות של חבתנים, ייננים וסוחר יין. שיטת הפקת היינות ביקב מתבססת על שיטת העולם הישן, הקפדה על סוגי חביות ויישון על פי מסורת ✓

לראש השנה בחרנו השנה את **הקברנה סוביניון** מבציר 2019 הסדרה המסורתית TRADITION. היין התיישן 20 חודשים בחביות עץ אלון מובחרות. הזנים המרכיבים את הבקבוק: 90% קברנה סוביניון ו-5% מרלו 5% פטיט סירה. **כשרות היין: בד"צ בית יוסף, בד"צ מחזיקי הדת ורבנות המקומית רמת השרון.**



ומוזיקה חיה על הסקסופון ובנוסף, החל משעות הצהריים מתקיימת קבלת שבת שמחה עם המון יין, גבינות, לחמים ועוד מכל טוב. כל ביקור בחצר היין דורש תאום מראש בטל. **03-534-6748** או בתאום הנעה **באתר האינטרנט**.

## יקב נטופה עם תל קאסר לבן ולאטור אדום

יקב נטופה הוקם בשנת 2006 מתוך תשוקה גדולה ליין, לאהבת הארץ, ליצירה ולעבודת האדמה. ביקב מציעים יינות איכות אלגנטיים, המתאפיינים בגוף מעודן, ניחוחות וטעמים מורכבים. כרמי היקב, שוכנים למרגלות הר תבור בליבו של הגליל התחתון ובהם מגוון זני ענבים: סירה, מורבדרה, גרנאש, טמפרניו, טורונה נסיונל, שאנין בלאן ורוסאן. אמונים על מלאכת המחשבת והיצירה הם היינן פייר מיוזובניק שבאמתחתו שנים רבות של ייצור יין בצרפת, ספרד ופורטוגל ויצחק תור, אשר חי ונושם את הכרמים ואת ארץ ישראל מזה שנים רבות.

לכבוד ראש השנה מציעים ביקב נטופה את יין **תל קאסר מבציר 2020** ואת יין **לאטור אדום מבציר 2021**.

### לאטור אדום

**תיאור היין:** ממסך אלגנטי של סירה ומורבדרה שמופק מחלקות בעלות פוטנציאל האיכות הגבוה ביותר ולאחר בצירים במועדים מותאמים. הסירה עם מאפייני הפירות האדומים והסיגליות ולצידו המורבדרה עם מעטפת אדמתית עדינה, המשיכו להתפתח במשך 13 חודשים בחביות אלון צרפתי ויצרו יין עשיר, מאוזן ואצילי.

**זני ענבים ואחוזים:** סירה 70% מורבדרה 30%

**שנת בציר:** 2021