18 יינות שיגרמו לכם לעבור את ארוחת ראש השנה בשלום (ובחיוך)

שי שגב • 08/09/2026 • חדשות האוכל

מבעבעים, לבנים, רוזה ואדומים כבדים – קיבצנו את הבקבוקים השווים ביותר שיעזרו לכם לשרוד את הפקקים, לנטרל את התחקיר הבטחוני של הדודים ולחגוג את השנה החדשה עם הפיץ' הנכון בפה

ראש השנה שוב כאן, ואיתו המסורת המבורכת של תפוח בדבש, ברכות ארוכות וכמובן – מרתוני ארוחות משפחתיות, שמציבים את העצבים של כולנו במבחן. למרבה המזל, האנושות המציאה פתרון קסם אלגנטי שלוכד את כל הצרות בתוך זכוכית: יין טוב. הבקבוק הנכון על השולחן עושה הרבה יותר מלהחליק את תבשיל הכתף או לשדך בין הדג לירקות – הוא מוריד את ההגנות, מרכך את השאלות החודרניות של הקרובים ומעלה את מדד המורל הכללי. כדי שלא תצטרכו לעמוד חסרי אונים מול המדפים בסופר או בחנות היין, הרכבנו עבורכם את מדריך ההישרדות המלא לחג: 18 יינות מומלצים לכל כיס ולכל חיך, מסודרים מהקל אל הכבד (ומחיר עולה, כמובן):

ערב טוב קיסריה: סקירת אוזניות המוניטור beyerdynamic DT 30 IE

סקירה: TCL S45H – מקרן הקול הקומפקטי שמביא את הבאס רחוק

JBL GO 5: קטן בגודל, גדול באיכות השמע

יינות לראש השנה: כרמל, רמת הגולן, טפרברג, אבידן, יזרעאל, ויתקין

כרמל, מדיטרניאן, 2 Vats, וינו ורדה 2025

אם אתם מחפשים משהו קליל, תוסס קלות וסופר-מרענן כדי להרים את המורל עוד לפני הסלטים, הווינו ורדה הים-תיכוני של כרמל הוא בול בשבילכם. יין לבן צעיר עם מינרליות כיפית, חומציות גבוהה וכוהל נמוך, שמחליק במורד הגרון כמו מים – רק הרבה יותר שמח. 65 שקל.

רמת הגולן, ירדן, גוורצטרמינר 2025

הגוורצטרמינר המפורסם של סדרת ירדן מגיע מצפון רמת הגולן הקרירה ומביא כרגיל חגיגה בושמתית אמיתית. הוא שופע ניחוחות עשירים של ליצ'י, משמש, פירות טרופיים, ליים ותפוח ירוק, לצד חומציות מרעננת וסיומת מענגת. יין חגיגי במיוחד, שילך מצוין עם מנות ראשונות אסיאתיות, גבינות חריפות או כפתיח מרשים לארוחת החג. 70 שקל.

טפרברג, אינספייר, גוורצטרמינר 2024

חג בלי גוורצטרמינר הוא כמו ארוחה בלי תפוח בדבש. היין הזה מהרי יהודה מביא איתו ניחוחות בושמתיים משכרים של ליצ'י, פסיפלורה ופרחים, עם מתיקות טבעית מעודנת וחומציות מרעננת. הוא מגיע בבקבוק חגיגי ויפהפה שיתאים בדיוק לצד גבינות או כבד אווז. 79 שקל.

אבידן, רוזה 2025

רוזה סתווי מקסים, פירותי וחד מבית יקב אבידן. מציע גוון ורוד פלמינגו אלגנטי, בשומות נהדרות של תות שדה, אשכולית אדומה ופרחוניות עדינה, עם סיומת נקייה ומאוד מרעננת שתשמח כל חובב רוזה בשולחן החג. 80 שקל.

עמק יזרעאל, בית אלפא, לבן 2025

ממסך לבן ים-תיכוני מקסים מבית יקב עמק יזרעאל, שמביא לצלחת (ולכוס) ניחוחות של פירות הדר, פרחים לבנים וריחות נהדרת. יין נגיש, מאוזן וקליל שמצוין לליווי מנות ראשונות, דגים או סתם ללגימה מול הקרובים ברגעים המתוחים של הערב. 85 שקל.

ויתקין, מסע ישראלי, ורוד 2025

המהדורה ה-22 של היין האלמותי מבית ויתקין מציגה רוזה בגוון סלמון-תות משגע. הוא מבוסס על ענבי גרנאש נואר בעיקר, דל בכוהל (11.5%) וגדוש בבשומות של תות שדה, אשכולית ורעננות נהדרת שמתאימה בול לסביצ'ה או לסתם אפריטיף קליל. 89 שקל.

הדילים של הג'ירפה

Office 2024 Pro במחיר של 23 דולרים – לא תקחו?

הדילים של הג'ירפה

המחשב שלכם צריך רענון? אפשר להתחיל מ- 14.09 דולרים

הדילים של הג'ירפה

AliExpress Fall Fest Sale: קודי הנחות חדשים לחודש ספטמבר 2026

יינות לראש השנה: רקנאטי, תבור, נטופה, אמפורה, יפו, צובה

רקנאטי, כרמל הגליל, שרדונה 2025

שרדונה גלילי נהדר שמציע שילוב מנצח בין רעננות פירותית לחומציות פריכה. היין מציג ניחוחות של תפוח ירוק, אגס ונגיעה מינרלית קלה שתעשה חסד עם מנות הפתיחה של החג, דגים ואפילו עוף בעשבי תיבול. 89 שקל.

תבור, ארטזינל, קריאיישן, ויונייה 2024

יין לבן יבש ומורכב מכרם שיפון הבזלתי שבצפון רמת הגולן. הוא תסס והתבגר תשעה חודשים על השמרים בחביות, מה שהעניק לו מרקם עשיר, גוף מלא וניחוחות משכרים של פרחים ופירות קיץ. יין מרשים ואלגנטי במיוחד שיסגור לכם פינה עם מנות דגים עשירות. 90 שקל.

נטופה, מסעי, גאמיי נואר 2025

היינן פייר מיודובניק לוקח אותנו למסע המדמה את מחוז בוז'ולה הצרפתי עם יין אדום צעיר, קליל ובלי עץ. ענבי הגאמיי מעניקים לו אופי פירותי רענן עם נגיעות פרחוניות, חומציות חיה ועפצנים רכים. יין אדום כיפי שלא יכביד, ומתאים נהדר לדגים, עוף או מנות ראשונות. 100 שקל.

מגוון תוכנות במחיר מטורפים. מקור: GoDeal24

אמפורה, סדרת Med, בלאן דה נואר 2025

רוזה יבש ואלגנטי במיוחד מהגליל עליון ועמק הנדיב, המורכב ממסך של קריניאן, סינסו וגרנאש נואר. בכוסית אפשר ליהנות מצבע אפרסק עדין, בשומות של פירות אדומים צעירים וחומציות עדינה עם סיומת מלטפת שתתאים גם לדודה שלא מפסיקה לדבר. 105 שקל.

יפו, הומאז', מרלו 2023

מרלו רך, נגיש ומלא קסם מסדרת 'הומאז" של יקב יפו. היין מציע גוף בינוני, עסיסיות נהדרת, עפצנים רכים ובשומות עשירות של פטל שחור, שזיף ותבלינים חמים. יין אדום כיפי במיוחד שילווה מעולה עוף צלוי או תבשילי חג קלאסיים. 109 שקל.

צובה, שרדונה 2023

שרדונה קלאסי ואלגנטי מהרי ירושלים. היין משלב באופן מדויק בין רעננות פירותית לחמציות טבעית ומאוזנת, עם נגיעות של עץ אלון מעודן, תפוח ירוק, אגס ומרקם קטיפתי. יין לבן רציני ומכובד שמחזיק בכבוד מנות חגיגיות. 110 שקל.

יינות לראש השנה: בנימינה, דלתון, יתיר, טורא, ברקן, בן חיים

בנימינה, אבני החושן, יהלום 2023

ממסך (בלנד) עשיר ויוקרתי מכרמים ברמת הגולן, המורכב מקברנה סוביניון, מרלו, סירה ופטי ורדו. היין שהה מעל שנה וחצי בחביות אלון ומציע בשומות של דובדבן שחור, קסיס, פלפל לבן וקפה. זהו יין מורכב ומאוזן בסגנון "עולם ישן", שילווה באופן מושלם מנות בשר כבדות. 110 שקל.

דלתון, פמילי קולקשן, סוביניון בלאן 2025

חגיגת 30 שנה ליקב דלתון מביאה סדרת יינות נצחית, והסוביניון בלאן הזה מכרם אלקוש הוא פנינה אמיתית. צבעו ירקרק כמעט שקוף, והוא מציע בשומות משגעות של פיטנגו, גויאבה ואשכולית לבנה לצד גוף קרמי ועשיר. מושלם עם דגים או פסטו או פסטה. 110 שקל.

יתיר, הר עמשא, רוזה 2025

הישר מהכרמים שבין ההר למדבר – בול מיער יתיר, מגיע רוזה יבש ורענן המבוסס בעיקר על גרנאש נואר. היין התבגר חמישה חודשים בחביות ובאמפורות חרס, ומציג גוון סלמון יפהפה עם ניחוחות אפרסק, תות שדה וורדים לצד פרי עסיסי וחומציות נהדרת. 115 שקל.

טורא, מאונטיין הייטס, שרדונה 2024

שרדונה רציני ומרשים מכרם ברכה בגובה 850 מטר. לאחר 10 חודשים בחביות, התקבל יין בגוון צהוב קש עם בשומות של פרי הדר, אגסים, וניל וקשיו. בעל גוף בינוני, טעמים אגוזיים וחומציות נדיבה שמתאימה לארוחות קלות ודגים. 119 שקל.

ברקן, סבן הילס, קברנה סוביניון 2024

קברנה סוביניון עוצמתי ועשיר מסדרת סבן הילס היוקרתית. היין מפגין גוף מלא, עפצנים מודגשים ובשומות עמוקות של פטל שחור, שזיף בשל, תבלינים ים-תיכוניים ונגיעות עץ אלון מעושן. היין האולטימטיבי לתבשילי קדירה, צלי בשר חגיגי ומנות עשירות. 120 שקל.

בן חיים, קברנה סוביניון 2022

עבור מי שלא מוותר על יין אדום עוצמתי, עשיר ושופע לצד מנות הבשר העיקריות – הקברנה סוביניון של בן חיים הוא בול בפגיעה. יין בעל גוף מלא, בשומות עמוקות של פירות יער שחורים, תבלינים ונוכחות מרשימה שמתחרה בבשר על תפקיד כוכב הערב. 120 שקל.

שנה טובה, ולחיים !

גילוי נאות כאן – ט.ל.ח.

הוסף תגובה +

תגיות אדום אוכל יין יינות לבן ערב החג קולינריה ראש השנה רוזה

אודות המחבר

שי שגב להציג את כל הפוסטים של שי שגב

שי שגב משמש כמבקר התרבות והפנאי - קולינריה, קולנוע, טלוויזיה, תיאטרון, אמנות ומוזיקה של ג'ירפה. בעבר הרחוק למד קולנוע ותקשורת, ואף גמע קילומטראז' מכובד כבמאי ותסריטאי טלוויזיה, בהיותו שופט בפסטיבלי הקולנוע המובילים בעולם. בשנים האחרונות משמש ככתב היין, האלכוהול והקולינריה של Ynet, עורך מגזין יין וגורמה, מגזיני תעופה, תיירות ומלונאות מובילים. עוד שימש כעורך הכלכלה והמזון של מגפון, עורך ראשי של מגזין הנדסת מים, כתב מסעדות ומבקר היין של ידיעות אחרונות, גלובס, מגזין Timeout ודרך האוכל. שגב כבר הספיק לכתוב ולערוך חלק מאתרי המזון, ביקורת המסעדות והיין המובילים בישראל, תוך היותו שופט בתחרויות קולנוע, יין ומזון בכל רחבי העולם. בזמנו הפנוי, מכהן כיו"ר ועדת היין של האקדמיה העברית ללשון. בזמנו הלא פנוי, משמש ככותב נאומים לבכירי ממשל ולראשי חברות בארץ ובעולם.

« פוסט קודם

פוסט הבא »

האנשים שיחליפו את ה-AI: תואר ראשון ביישומי מערכות נבונות

האוניברסיטה הפתוחה | Sponsored

היפנים משתמשים בטריק הזה נגד דום נשימה בשינה (זה גאוני!)

בלוג השינה | Sponsored

פרויקט שדה דב: מחירי פריסייל לזמן מוגבל

במיקום הטוב ביותר בשדה דב: מתחם מגורים קונספטואלי על קו החוף של תל אביב, המציע חווית מגורים פורצת דרך עם מתקני פנאי עשירים שהופכים כל יום לחופשה

מידע נוסף

Dimri Yama - שדה דב | Sponsored

מתחם הלוגיסטיקה החדשני ביותר שנבנה בצפון הארץ

המתחם הלוגיסטי החדש בפארק תעשיות בר-לב אשר בצפון הארץ, ייחשב למתחם המתקדם ביותר באזור ויתפרס על פני כ-40,000 מ"ר. הוא נבנה בצומת האסטרטגית על כביש 85, בין נמל חיפה לכרמיאל, ובסמוך …

Channel 22 | Sponsored

החלה ההרשמה המוקדמת בפרויקט היוקרה בשדה דב

במיקום הטוב ביותר בשדה דב: מתחם מגורים קונספטואלי בקו ראשון לחוף הים של תל אביב, המציע חווית מגורים פורצת דרך עם מתקני פנאי עשירים שהופכים כל יום לחופשה

מידע נוסף

Dimri Yama - שדה דב | Sponsored