

# רוזה, אתה אהוב שלי

בלי להסמיק, מי שמחפש הנאה לא מחייבת, שילך לרוזה • קליל  
ולא נושך, אין מתאים ממנו להעביר עוד ערב של קיץ על המרפסת



## יאיר גת

ני חייב להודות שרוב הגבינות האהובות עלי טעימות יותר כשיין אדום לצידן. אולי כי חג השבועות מסמן את תחילתה של העונה החמה באמת, שבה באופן טבעי נעים יותר לשתות יינות צוננים, החלטתי השנה באופן לא מסורתי בעליל להתמקד בצד הוורוד והשמח של המקרר.

הרוזה הם יינות קלים ברובם, שנעשים מענבים אדומים, בשיטות שמשמשות לעשייה של יינות לבנים ומקבלים את צבעם משהייה קצרה על קליפות הענבים. רוב היינות הוורודים לא נועדו למי שדורש עומק או מורכבות מהיין שלו אלא למי שמחפש הנאה לא מחייבת ושילוב בין טעמי פרי של יינות אדומים לרעננות של הלבני. לטעמי, זה בדיוק מה שצריך כדי לעבור גם את הקיץ הזה בשלום.

### 1. יקב יפו, רוזה 2011 יבש

מענבי קברנה סוביניון שגדלו בהרי יהודה, נוצר יין כתום כהה עם נגיעות של ירוק וריחות של פרי בוסר, פרי טרי ופלפל ירוק. יש לו נוכחות מוצקה, טעמים עשירים של פרי אדום וסיומת מתקתקה ובוסרית מעט. כשר. המחיר: 100 שקלים.

### 2. רקנאטי, רוזה 2011

תרחיקו אותו מהילדים כי יש לו צבע של מיץ פטל וזה עלול להטעות. המבוגרים לעומת זאת ייהנו ממנו מאוד. יש לו ריחות של פירות טריים ועשבי תיבול, מבנה נעים וחמיצות מרעננת וניימה במיוחד. המחיר: כ-70 שקלים (3.5 כוכבים)

### 3. שאטו גולן, גשם ורוד 2011

ענבי גרנאש וסירה מדרום רמת הגולן, שתססו בחביות ישנות וקיבלו תוספת קטנה של ברברה מכרם שבו שבגליל, יוצרים יין מרגש במיוחד, עם צבע ורדרד, ריחות פרי מעודנים, נוכחות מדויקת של עץ וסיומת אלגנטית, מהנה ומרתקת. המחיר: כ-110 שקלים (4 כוכבים)

### 4. ויתקין, מסע ישראלי ורוד 2011

שילוב של ענבי טמפרניו, סירה וקריניאן, עם צבע ורוד מפתה וריחות של פרחים, פטל, תות והדרים. המבנה שלו נעים, הטעמים מאוזנים והסיומת חמצמצה, מתקתקה, מרעננת ומשאירה בחך טעמי אשכולית, שבהחלט עושים חשק לעוד. כשר. המחיר: כ-75 שקלים (3.5 כוכבים)

### 5. אור הגנוז, כרם עמוקה, חלקת נבוריה, רוזה, חצי יבש 2011

זה לא רק היין עם השם הכי ארוך ברשימה, אלא גם המתוק ביותר שבה. בכאלה רמות של מתיקות, גם לטועמים המנוסים ביותר לא יהיה קל להבחין בין הענבים מהחלקה המזכרת על התווית לחלקה שכנה או אפילו לאזור אחר בארץ. כשר. המחיר: כ-60 שקלים (2 כוכבים)

### 6. כרמל Private Collection, ברוט, ללא שנת בציר

ורדרד מבעבע העשוי מענבי שרדונה, ופרנץ' קולומברד לבנים וענבי סירה שתורמים את צבעם האדום לחגיגה. הצבע שלו כתמתם והוא שופע ריחות מתוקים של דבש, פרחים ופירות יבשים. הבעבוע שלו נעים אולם לטעמי הוא לא מספיק מרענן. כשר. המחיר: כ-55 שקלים (2.5 כוכבים)

### 7. יקב אסף, זינפנדל ורוד 2010

בקליפורניה עושים כבר שנים יינות ורודים מענבי זינפנדל, לאחרונה החלו לעשות יין כזה גם ביקב אסף שברמת הגולן. יש לו צבע כתום כהה, ריחות של פרי אדום בשל ואדמה, טעמי פרי טרי, פרי בוסר ותבלינים וסיומת ארוכה, אך מס' קירדתם יותר מדי, אין סיבה להילחץ - היין ממילא יתחמם קצת בכוס.

### 8. בנימינה, יוגב, מלבק-קריניאן 2011

פיק מרעננת. המחיר: כ-75 שקלים (2.5 כוכבים)

### 9. הרי גליל, רוזה 2011

הוא עשוי מענבי סנג'ל'בוזה, ברברה, פיננו נואר וסירה, יש לו צבע ורוד בוהק וריחות של פרחים ואשכוליות. בפה מתגלה יין נעים ומדויק עם טעמי פרי עדינים, חמיצות טובה וסיומת קצרה וחותכת. כשר. המחיר: כ-42 שקלים (3 כוכבים)

### 10. ספרברג 1870, רוזה קברנה סוביניון 2011

צבע סגול בהיר וריחות מתקתקים של פטל, פרחים ודבש, טעמים מתוקים, על גבול החנופה וסיומת נעימה ומאוזנת. הוא לא מורכב או מרגש יותר מדי, אלא יין טעים במחיר ידידותי במיוחד. כשר. המחיר: כ-35 שקלים (3 כוכבים)

## כך שותים יין ורוד

● **קנייה**. יין ורוד מומלץ לרכוש משני הבעירים האחרונים בנות ממוזגת היטב או בכזו שהתחלופה בה גבוהה. יינות ורודים לא נועדו להתיששן אלא להילגם קרוב ככל האפשר לזמן הביקבוק. ● **מקדריים**. יינות רוזה רצוי להגיש בטמפרטורה של 8 עד 12 מעלות. כמה שעות במקרר הביתי יכולות להספיק כדי לקרר אותם. אם

קירדתם יותר מדי, אין סיבה להילחץ - היין ממילא יתחמם קצת בכוס. ● **מגישים**. כדי למנוע מהיין להתחמם יתר על המידה שומרים אותו לאחר שיצא מהמקרר בכלי גדול המלא במים ובקרח. המים, שבאים במגע עם כל שטח הפנים של הבקבוק, שומרים על הקור של היין טוב יותר מאשר כלי שבו קרח בלבד.

● **שותים**. בערב חם על המרפסת או על חוף הים. במקום כוס בירה, כאפריטיף או לצד מנות של דגים, עוף, פסטה וסלטים. ● **זוכרים**. רוב היינות, ובייחוד יין ורוד, לא נועדו להרשים או לספק חוויה בלתי נשכחת, אלא כדי שתיהנו מהם כאן ועכשיו. עם אוכל טוב, עם חברים טובים או עם מישהו שאוהבים.