



מה ההבדל בין קברנה סוביניון, סירה ומרלו? אם גם אתם נבוכים מלשאול, הכתבה הבאה מיועדת לכם. **וגם: רשימת יינות אדומים מומלצים**

אדום עולה

★ הידעתם? גפנים הצומחות בצפיפות והמושקות במעט מאוד מים מניבות אמנם מעט ענבים פר דונם, אך האיכות שלהם טובה יותר והיין שמופק מהם יהיה תמיד באיכות מעולה. 98 אחוז מהכרמים בישראל, השייכים לקיבוצים או למושבים, הם כשרים מתוך מניעים כלכליים גרידא.

אילו ייני אדום קיימים?

קברנה סוביניון: זן צרפתי במקור, מלך המלכים של היין האדום, בעל ארומה מובחנת וגוף מלא. מרלו: זן צרפתי בעל גוף בינוני וארומה אלגנטית. נהשב לזן אהוב יותר על ידי נשים. סירה: זן צרפתי, עדין ובעל ארומות פירותיות. שיראז: זן צרפתי אקסלוסיבי ונחשב, שהאזרחות האוסטרלית שקיבל ואימוץ מאפיינים ייחודיים כמו פירותיות בולטת וגוף חזק וגדול הפכו אותו לאחד הזנים הבלטים ביבשת.

איך זה שאחוז האלכוהול שינה מיין לייין?

אחוזי האלכוהול נקבעים בהתאם לסוכר שיש בענבים. בישראל אחוזי האלכוהול גבוהים יחסית מכיוון שמזג האוויר הבהיר והשמש מעלה את אחוז הסוכר בענבים.

איפה מאחסנים בקבוק חדיש?

אם הפקק של הבקבוק עשוי משעם, מומלץ לאחסן את היין במקום קריר והשוך ובשכיבה. אם הפקק עשוי מסיליקון אפשר גם להעמיד את הבקבוק.

מה צריך לעשות לפני שתית היין?

יש יינות שצריכים לנשום ו"להיפתח" לפני ששותים אותם. בדרך כלל מדובר בייני איכות שהתיישן בחבית ושנת הנציר שלו מוקדמת. רצוי למוזג אותם לרקנטר או לחכות שייפתח כשעה עד שעה וחצי לפני השתייה. את רוב היינות השולחניים אפשר לשותות ברגע הפתיחה מאחר שלא התיישנו בחביות.

כמה זמן אפשר לשמור את היין?

יין איכותי אפשר להחזיק יומיים שלושה מרגע הפתיחה. יין שולחני לא מחזיק מעמד יותר מיום.

מה מתאים למה?

קברנה סוביניון: מתאים לשתייה בכוס "בורדר" גדולה ועגולה. נהוג למלא את הכוס עד ציחיה כדי שאפשר יהיה להדרר (לערבב כדי לפתוח) את היין. המזון המתאים לו הוא בשרים ותבשילי קדרה. **מרלו:** נהוג להגיש בכוס בורדר לצד עוף וגבינות. **סירה:** נהוג להגיש בכוס בורדר לצד מאכלים לא מתובלים מדי כמו סושי, עוף ופסטה. **שיראז:** מומלץ להגיש בכוס בורדר לצד מאכלים כבדים יותר כמו בשר וגבינות קשות דומיננטיות (רוקפור או גורגונזולה).



סוביניון 2011 של תשבי יין העשוי

מ-100% קברנה סוביניון בשלים. למרות שמדובר בייני צעיר, הוא עשיר בטעמו ובארומה של גרגירי יער בשלים עם טריים. 13% אלכוהול. 48 שקל.

הרי הגליל קברנה סוביניון 2010

יין המורכב מזנים של קברנה סוביניון, בעל גוון בורדר עמוק, גוף בינוני-מלא, חמיצות מאוזנת ואלגנטיות וארומה המשלבת ניחוחות של דוברבן שחור, שזיף וגרגירי יער. 14.5% אלכוהול, 48 שקל.

יסמין אדום 2011 של רקנאטי יין

אדום העשוי מזנים של קברנה סוביניון ומרלו. בעל גוון אדום עמוק, ניחוח פירותי וטעם רענן המחליק בקלילות בגרון. יכול לשמש פרטנר אידאלי לגבינות, מאכלים איטלקיים וסלטים. 13.5% אלכוהול, 35 שקל.



רזרב מרלו 2008 של בנימינה

יין אדום יבש המורכב מ-100% ענבי מרלו, בעל צבע אדום עמוק, ניחוחות עזים של פטל, שזיף, תבלינים וקפה קלוי. יש לו טעם פירותי מרענן ומתובלן. 14% אלכוהול, 89 שקל.

נחל הפירים 2005 של גוש עציון

יין אדום יבש המורכב מקברנה סוביניון, מרלו, קברנה פרנק ופטיט ורדר, בעל ניחוח של גרגירי יער, המשלבים עשביות קלה. יש לו גוף בינוני עד מלא וטעם פירותי רך ואלגנטי. 13.5% אלכוהול, 82 שקל.

אפריל 2010 של ססלוב יין אדום יבש

המורכב מקברנה סוביניון, מרלו, פטיט ורדר, קברנה פרנק ונביולה, בעל טעם פירותי מרענן עם חמיצות מאוזנת וארומה של פטל, דוברבן וקצוות של קינמון, וניל וציפורן. 13.5% אלכוהול, 79 שקל.