



מצוות "ארבע כוסות"

ארבע כוסות - אילו יינות? כמה המלצות של יינות לליל הסדר שיקלעו לטעם ולכיס של כולם / שגיא קופר



כוס יין ששותים לפני שאוכלים. לטעמי, היא יכולה להיות כוס יין ארום קל, עדין בטעמיו, שלא יעמיס יותר מדי על החך. לעתים, ובמיוחד ביינות הישראליים שאופיים כבר יותר, רצוי שיהיה אוכל שילווה את היין, ובמקרה הזה אנחנו נתקלים ב"בעיה". אם ללכת על בטוח, ובתקציב הסביר ביותר, הרי שקברנה סוביניון-מרלו, פרייבט קולקשן של יקבי כרמל 2010 יהיה בחירה בטוחה. תמצאו אותו בכל מרכול בלי קושי, גם במסגרת מבצעי החג. לאוהבי היין המתוחכמים יותר, אך עדיין בטווח המחירים הנמוך, יסמין ארום בציר 2011 של רקנאטי יהיה בחירה מצוינת: בסביבות 35 שקל לבקבוק, קשה יהיה לכם למצוא טוב ממנו. זהו קברנה סוביניון-מרלו עסיסי, בעל אופי קצת איטלקי. הוא יתאים לא רק לכוס הראשונה, אלא גם לאלו שיבואו אחריה. לצידם אפשר למצוא על הצד המתקתק עם פרי מרוכז גם יינות של הר חברון. יין שלישי בסיווג זה הוא בנימינה

"לעתים, ובמיוחד ביין ישראלי שאופיו כבד יותר, רצוי שיהיה אוכל שילווה את היין"

מצווה על כל אחד מהמסוכים לשתות אותה, ועד תומה, בלגימה אחת. זה מעניין כיוון שקרמונינו לא העריכו את מי ששתה "בשלוך" אחד מהיין שלו, וכינו אותו "גרגרן". עם זאת, כאן המצווה היא בפירוש לגמור את היין והיא חלה אף על מי שיין לא מטיב עימו: מסופר על רבי יהודה, שככל הנראה היה רגיש ליין, ועל אף זאת היה שותה את אותן ארבע כוסות, ו"נאלץ לחבוש את ראשו" למשך ששת השבועות מפסח ועד עצרת. שלא כמקובל במקרים רבים, גם הנשים היו חייבות במצווה: "נשים חייבות בארבעה כוסות הללו שאף הן היו באותו הנס" (פסחים קח ע"א-ע"ב). אם כן, הכוס הראשונה, כוס הקידוש, היא

שתיית "ארבע כוסות" בסדר הפסח היא אחת המצוות שמקפידים עליהן ביותר בהלכה היהודית - עניים כעשירים. זו מצווה שתיקנו חז"ל, בלי שהם למעשה נימקו את מקורה. הסבר נפוץ הוא שארבע הכוסות מכוונות כנגד ארבע לשונות של גאולה ("והוצאתי", "והצלת", "וגאלתי", "ולקחתי"), כפי שהן מופיעות בספר שמות. אחרים טוענים שמדובר בארבע הפעמים בהן נאמרת המילה "כוס" בחלום המוטיב "ארבע" חוזר לכל אורך ההגדה וליל הסדר - ארבעה בנים, ארבע קושיות. ארבע הכוסות הוא חלק מהמוטיב הזה, וחוקרים מודרניים טוענים שיכול להיות שתקנת חז"ל באה לברל את הטקס היהודי מטקסי הנוצרים הראשונים, מבוססי המוטיב המשולש - האב, הבן ורוח הקודש. לכל כוס מטרה אחרת: הכוס הראשונה היא כוס של קידוש - כמו כל קידוש, אבל בהבדל אחד:

מימין: רכסים דובב ארגמו, 2008; דלתון שיראז רורב פטיט סירה 2009; ברקון קברנה סוביניון 2009; ריחן אסמבלאו 2008; אטיטוד 2008, 720; סופריר קברנה 2007; אור הגנוז, כרם מרום 2009; פסגות אדום 2009

"השאלה על איזה יין שווה לשלם, היא שאלה קשה. בארץ יש לצערי יותר מדי יינות יקרים"

רק זמן ארוך אחרי שיצא לשוק. ליינ זה מתאימות מנות כבדות באמת, אבל גם קינוחי שוקולד, או קומפוט שזיפים. (175 שקל).

לכוס הרביעית כוס ה"הלל", ודאי תרצו יינות יוצאים מהכלל. כאן תצטרכו להוציא לעתים מכיסכם סכומים של 180-250 שקל, והשאלה "איזה יין שווה את זה", היא שאלה קשה. בישראל יש לצערי יותר מדי יינות יקרים. בכלל בהשוואה לאירופה או לארצות הברית, מחירי היין גבוהים, וב-200 שקל ויותר יש יין מצוי, אך יין כשר מעולה במחיר זה לא קל למצוא.

יקב אחד שיכול לדרוש מחירים כאלה - ולשרוד בכבוד, הוא יקבי רמת הגולן. מיקב זה אמליץ הפעם על רום, בציר 2008. גם אם תסתפקו

בירדן קברנה סוביניון 2008 או 2007, תעשו טוב, אבל היין הזה ימלא אתכם שמחה. זהו יין רחב

יחסית, בעל ארומות מעושנות, רכות מקסימה בפה וחריפות ששוכרת את תחושת המתקת והרוחב (כ-380 שקל). שני יינות נוספים במחיר

הגבוה הם עמק האלה RR VC 2004: יין יוצא מהכלל, מלא טעמים ועשיר, עם טאנינים מצוינים ומבנה טוב. יש בו משהו פרוע ולא שגרתי.

ועוד יצירה מעמק האלה של היינן היוצא דורון רבי-הון, ומעין מחווה כלפיו (165 שקל). ואם כבר הזכרתי יינן, אזכיר כעת ייננית: נעמה

סורקין, ייננית יקב דלתון, עושה לרוב יינות מצוינים במחיר הוגן: עלמה (70-80 שקל) וכנען למשל.

לעומת זאת, דלתון מתתיה 2008 שונה: הוא יקר ויוצא בימים אלה. ⚡

של הכוס השנייה תוכלו ליהנות עוד מהשיראז רזרב של יקב הבוטיק מוני. יין מאוד מאוזן, מתובל ועשיר: שיראז מצוין, שמיוצר מענבי היקב בסביבות צרעה (79 ש"ח). המתחרה הישיר ל"אלון" של יקב הרי גליל הוא ברקן אסמבלאו' איתן 2008.

ב-90 ש"ח זהו אחד היינות המהנים יותר שתוכלו למצוא: ישראלי מאוד באופיו, מיוצר מפרי בשל שמקורו בהרי ירושלים. בסדרה הזאת ישנו גם הצפית, שהוא מרוכז ועשיר פחות, אבל לא פחות מעניין. כמו ה"אלון", גם היין הזה יתאים למנות בשר לא כבדות, אבל יכול ללוות את הארוחה לכל אורכה.

הכוס השלישית היא כבר כוס כבדה יותר: זו הכוס שמוזגים לפני ברכת המזון, ובאמת יכולה ללוות את כל הארוחה. המחירים כאן הם מחירים של 100 ש"ח ויותר, ובטוח זה יש כמה וכמה יינות טובים שיהיו מהנים: גוש עציון האלון הבורד

קברנה סוביניון 2008: כ-110 ש"ח, מבית היוצר של יקב הבוטיק שבמרכז הגוש. קברנה סוביניון מרוכז, מאוזן וטוב, אך עם זאת לא כבד. יין שכיף יהיה לשנות ממנו ותוכלו גם לשמור אותו לשנים הקרובות. בזלת הגולן, קברנה

סוביניון 2009 רזרב הוא יין ארומתי, עשיר, מלא פרי עסיסי וטעים. יינות היקב מאופיינים בטעמים מתקתקים יותר, עם שמץ של ארומות מנטה, והיין הזה לא שונה בהרבה: תמצאו כאן ארומות של שוקולד חלב, מנטה, תותים ושיזיפים, וגם חריפות, שחלקה מגיע מאחז האלכוהול

הגבוה יחסית. היין יוצא לשוק בימים אלה (140 שקל). טולפי, בלק טולפי 2007: היין של יקב הבוטיק שבכפר

תקווה, ליד טבעון. למי שאוהב יינות שמתיישנים תקופה ארוכה בחביות אלון - זה היין שבבילכם.

הייתי ממליץ דווקא על בצירים קודמים, כיוון שהיין בא לכדי ביטוי



BIN קברנה סוביניון בציר 2010. זהו יין קליל וחכיב, שיתאים גם הוא לכל חך. אחר כך הוא יוכל ללוות גם מנות ראשונות קלות, כמו דגים ומולאים.

הכוס השנייה היא הכוס שתגרום לילדים לשאול שאלות, כך אומרת המסורת. מוזגים אותה בשלב המגיד, לפני הקושיות, ולפני האוכל. "כיצד?", אמורים לשאול הילדים, "כיצד אתם שותים כל כך הרבה יין, בלי לאכול כלום?". מכאן אמור להתחיל עניין הקושיות.

אמנם אנחנו עדיין לפני האוכל, אבל רמת היין הולכת ועולה:

בסיווג הזה, יקב הרי גליל מציע יין טעים, ואפילו שניים: הרי גליל מירון 2008 - ממסך ארום, פירותי ועשיר, מעניין וטוב (90 ש"ח). אני אוהב מאוד את האיזון שלו, בין הפירותיות המתקתקה והחמיצות של היין שמשאירה אותו רענן. היקב הוציא השנה בלנד נוסף - אלון (70 שקל). יין זה הוא פירותי יותר, קצת

כבד יותר. שני היינות האלה, כמו גם הבאים אחריהם, יתאימו למנות בשר לא כבדות מדי, כמו כבד קצוץ מפולפל או קלופס. בטוח המחירים