



נרים כוס ונברך: תחל שנה חדשה וברכותיה

בטור הקודם עסקנו מעט ביין מבעבע, שקוראים לו בצרפת שמפניה. מסתבר שבארץ מכירות היין המבעבע מרקיעות שחקים ובשנה שמסתיימת מכרו בחנויות 1.2 מיליון בקבוקים בעלות שמסתכמת ב-60 מיליון שקל. אז היום נרחיב בטור בעוד שני מבעבעים מארצנו, ולשם הגיוון יש בו גם שני אדומים

קוראים ביקשו לדעת מה גורם להיווצרות הבועות בבקבוקי המבעבע. ובכן, בשיטה המסורתית מוסיפים בתהליך ליין סוכר, ושמרים שמתסיסים את הסוכר, והם יוצרים בועות. התסיסה הזו נמשכת חודשיים, אבל ממשיכים ליישן את היין בבקבוק לפחות שנה, וכל המרבה הרי זה משובח. המושג "ברוט" מצביע שהיין הופק מתערובת זנים; המושג "בלנק דה בלנק" – מציין שהיין הופק מענבים לבנים; המושג "בלנק דה נואר" – מציין שהיין הופק מענבים אדומים. אין לנער את הבקבוק לפני פתיחתו ונהפוך הוא: יש לתת לו "לנוח". טמפרטורת ההגשה: 5-7 מעלות.

היין: "מבעבע רמת הגולן גמלא ברוט NV". היין הופק בשיטה המסורתית, חציו מהזן האדום פיננו נואר וחציו מהזן הלבן שרדונה. כל בקבוק התיישן שנה על משקעי שמריו. בניחוחות מורגשת פריחת תפוז והטעם פריך ונקי. מופק בשתי גרסאות (קנייה טובה): זוג בקבוקים, כל אחד 375 מ"ל, במארז מיוחד (80 ש"ח שניהם) או בקבוק רגיל (70 ש"ח).

היין: "מבעבע תשבי ברוט 2008". זו הפעם הראשונה ש"יקבי תשבי" מצטרפים להפקת יין מבעבע. הופק מהמיץ הראשוני החופשי של ענבי הזן פרנץ' קולומבר שנבצרו בזכרון יעקב – ומייצג את מגוון הטעמים שניתן לקבל מהזן. הופק בשיטה המסורתית (85 ש"ח).

היין: "הרי הגליל יראון 2006". היין האדום הזה הוא מיזוג זנים: 58% קברנה סוביניון, 37% מרלו-1 ו-5% סירה – כולם נבצרו במרומי צפון הרי הגליל שמזג אוויר הקר בו – טוב לענבי היין. צבע היין, המדיף שלל ניחוחות, אדום עמוק. הוא מאוזן, הגוף שלו מלא והסיומת ארוכה. התיישן 16 חודשים בחביות אלון צרפתי. בגלל הקיץ הגשום התארך הבציר וההבשלה הממושכת נתנה יין בעל 15% אלכוהול שמתבטא במתיקות נעימה (99 ש"ח).

היין: "פסגות מרלו 2007". יקב "פסגות" הוקם לפני שש שנים על צלע הר מצפון לירושלים במרומי נחלת בנימין התנכ"ית. הוא החל כ"יקב גראז" עם 4,000 בקבוקים ומפיק היום 80,000 בקבוקים, שחלקם מופנה ליצוא (ארה"ב, קנדה, דרום אמריקה, אוסטרליה, צרפת ואנגליה). לאחרונה נחנך ביקב מרכז מבקרים. היין הופק מ-100% ענבי מרלו והתיישן 14 חודשים בחביות אלון צרפתיות. יש לו מרקם קטיפתי ובחיד מורגשים טעמי פירות בשלים וסיומת ארוכה (79 ש"ח).