



מעלה אדומים

לאירועים משפחתיים כמו ליל הסדר מתאימים יינות צעירים וקלילים שאינם עושים עניין מעצמם • טעמנו

משאיר טיפ / יאיר גת

כך שותים יין אדום

- * יין אדום כדאי לרכוש משני הבצירים האחרונים בחנות ממוזגת שהתחלופה בה גדולה. בקבוקים שלא נועדו להתיישן עדיף לפתוח קרוב ככל האפשר לזמן השתייה. עד אז, הרחיקו אותם ממקורות חום.
- * יינות אדומים יהיו במיטבם בטמפרטורה של 14 מעלות ליינות צעירים כמו אלה שברשימה, או 20 מעלות ליינות בוגרים יותר. כחצי שעה עד שעה במקרר הביתי יספיקו, אבל לא יותר. חשיפה ארוכה לקור עלולה לפגוע באיכות היין.
- * קחו נשימה. כמה דקות של חשיפה לחמצן ירככו את היין ויהפכו אותו נעים יותר לשתייה. ברוב המקרים אין סיבה לפתוח את הבקבוק לפני הארוחה. אפשר למזוג את היין לכוסות ולסובב אותו בהן לפני השתייה כדי להגביר את החשיפה לחמצן.
- * עשו סדר בהגשה. את היינות הצעירים והקלים יותר כדאי להגיש לפני היינות הכבדים והבוגרים, ובהתאם לסוגי המנות שעל השולחן. יינות צעירים עם תבשילי עוף וסלטים, ויינות בוגרים יותר עם מנות בקר או כבש.
- * גונו. נצלו את מבצע "שלושה בקבוקים ב-100 שקלים" ברשתות השיווק ובחנויות כדי להתנסות בכמה שיותר זנים וסוגי יין. זה גם יעשיר את הארוחה שלכם וגם יעזור לכם לגבש טעם אישי לקראת ארוחות החג שמחכות לכם.

מהסוג הזה, לא כי אני אוהב לחזור על עצמי, אלא כי אין לי ברירה. זה פשוט יין טוב. הוא עשוי ענבי קברנה סוביניון, מרלו, קברנה פרנק, מלבק ופטי ודרו, ולא מנסה להרשים או להמציא את הגלגל, אלא להיות יין נעים, קליל ומהנה. הצליח לו גם השנה. כשר. המחיר: כ-40 שקלים

8. ברקו, קלאסיק, פינוטאז' 2011
פינוטאז' הוא זן ענבים שנולד בדרום אפריקה מהכלאה של שני זנים – פינו נואר וסינסו. בכרי מים של ברקו גדלים ענבי פינוטאז' משנת 1996, והתוצאות משתפרות והולכות. היין מבציר 2011 הוא קליל וחמצמץ עם שילוב מעניין של ריחות מתובלים וטעמי פרי טרי, אבל הכי חשוב – הוא מיוחד באמת. כשר. המחיר: כ-45 שקלים

9. כרמל, פריבט קולקשן, קברנה סוביניון-מרלו 2010
בלנד של ענבי קברנה סוביניון ומרלו מהי גליל העליון והרי יהודה, בעל ריחות נעימי ועשירים של פירות אדומים טריים, וניל, עשבי תיבול ועץ קלוי. המרקם שלו גדול ורך, החמיצות קלה, טעמי הפרי המתוק משולבים היטב עם נוכחות החבית, והסיומת ארוכה ומוצקת. יין נדיב ומהנה שמציע תמורה טובה ביותר לכסף. יותר מזה אני חנו לא צריכים. כשר. המחיר: כ-45 שקלים

10. סגל, מרום גליל, סינגל קברנה סוביניון 2009
היין הוותיק ביותר ברשימה הצעירה הזו מתחיל לגלות סימני התבגרות, שבאים לידי ביטוי בעיקר בסיומת. יש לו ריחות של פרי בשל המשולבים היטב בריחות של עץ קלוי ותבלינים מתוקים. המגע שלו רך מאוד, החמיצות נמוכה והסיומת ארוכה, רכה ומורכבת. יין טוב שהתעייף קצת. כראי לני סות להשיג אותו במהדרות מאוחרות יותר. כשר. המחיר: כ-50 שקלים

וקיאנטי. הגירסה של טפרברג היא ידידותית במיוחד, עם ריחות של תות, פטל, וניל וקינמון וטעמים מתקתקים שיכולים להוכיח סירוף פטל או עוגת פירות. כשר. המחיר: כ-40 שקלים

4. הרי גליל, קברנה סוביניון 2010
קברנה סוביניון הוא ללא ספק הזן האדום המוכר והאהוב ביותר בישראל. ביין הזה אפשר למצוא את כל התכונות שהפכו אותו לכזה. ריחות מאופקים של דוברנים בשלים, עשבי תיבול ועלים יבשים, טעמי פרי עשירים, חמיצות נעימה וסיומת ארוכה ויבשה. נכון, הוא לא מאוד מורכב, אבל זו הטענה היחידה שיש לי כלפיו. כשר. המחיר: כ-50 שקלים

5. בנימינה, BIN, שיראז 2011
ליין, שלדברי היקב "עבר תהליך יישון קצר לריכוך טעמיו ולעידונם", יש ריחות עשירים של פירות סגולים, פירות אדומים, פרחים ועץ חדש. את התוצאות של תהליך היישון הקצר אפשר להרגיש בפה – התיבול גובר על הפרי ואפילו משתלט עליו. יין חביב בבסיסו, שהמאמץ להפוך אותו לעשיר ולי מעניין יותר עושה רושם מוגזם מעט. כשר. המחיר: כ-50 שקלים

6. תבור, הר, קברנה סוביניון 2010
סדרת הר של יקב תבור כוללת שלושה יינות זניים: מרלו אפשרי, שיראז מוצלח וקברנה סוביניון שנמצא בערך ביניהם. זהו יין מהנה בעל ריחות האופייניים לזן, בעיקר פירות שחורים ועשבי תיבול, בתוספת ניחוחות וניל וריחות יר-קרקים של פרי בוסר. ליין מגע מלא ועשיר עם החיך, טעמי פרי עשירים, מבנה מוצק וסיומת ארוכה. כשר. המחיר: כ-45 שקלים

7. יקבי רמת הגולן, ירדן, הר חרמון אדום 2011
אני שומר ליין הזה מקום בכל רשימת המלצות

יאיר גת | חונץ פקקים

כל מה שנוגע לארוחות חג, המשפחה שלי מקיימת מסורת של שיתופיות. כמעט כל אחר מהמסובין מביא את הכישרון והיכור לות שלו לשולחן החג, ומי שאין לו כאלה – שוטף כלים. אחות אחת מכינה סלטים, קרובה אחרת שורטט במנות המסורתיות ואני אחראי ליין. במשך השנים הבנתי כי יינות איכות רציניים די הולכים לאיבוד בין "מה נשתנה" לחיפוש אחר האפיקומן. לאירועים משפחתיים רבי משתתפים יתאימו יותר יינות צעירים, קלים וטעמיים שאינם עושים עניין מעצמם, ולא דורשים יותר מדי תשומת לב או השקעה. לכבוד החג טעמתי עשרה כאלה.

1. דרך ארץ, מרלו 2010
יינות "דרך ארץ" מיוצרים על ידי יקבי ברקו בעבור חברת שקד, בעלת רשת דרך היין. בברקו יודעים לעשות יין, ובשקד יודעים לא פחות טוב על מה מוכן צרכן היין הישראלי להוציא את הכסף שלו, ולכן התוצאה כלל אינה מפתיעה. יין ידידותי וטעים בעל טעמי פרי עסיסיים ומבנה שנותן הרגשה של יין רציני הרבה יותר. כשר. המחיר: כ-30 שקלים

2. דלתון, ס, כנען 2010
ריחות עדינים של פרחים, עשבי תיבול ירקי רקים ופירות טריים הם הרבה יותר ממה שאפשר לצפות מיין במחיר כזה. האווירה הטובה נמשכת גם בפה בזכות הגוף הקל, טעמי הפרי הרעננים והמגע הנעים. לרגל החג השיק היקב מהדרה מיוחדת של בקבוקי כנען אדום כנפח של ליטר שיספיקו ליותר חוגגים סביב השולחן. כשר. המחיר: כ-40 שקלים

3. טפרברג 1870, סילבר, סנג'ובזה 2011
סנג'ובזה הוא זן ענבים איטלקי שזכה בתהילת עולם בזכות היינות שעושים ממנו בטוסקנה שבאיטליה, בעיקר באזורים ברונלו דה מונטלצ'ינו

