

טביעת יין

גם אם אין לכם ברירה אלא לחגוג את ליל הסדר בחברת הדודה הרכלנית והדוד הנודניק, לפחות תדאגו ששתיית ארבע כוסות היין לאורך ההגדה תהיה חוויה מענגת. לפניכם הרשימה המלאה של היינות הישראליים שיוציאו אתכם מעבודות לחירות, עד לפסח הבא

יאיר גת

לבנים

כמו בכל שנה, גם בפסח הזה נשב סביב אותו שולחן, עם אותה משמחה, נקרא את אותה ההגדה ונספר את אותם סיפורים ובדיחות, כולל ההיא שלא התעדכנה מאז פסח תרע"ב. כמו בכל שנה, אני אכתוב כאן שיין לבן הוא מה שאתם צריכים לשתות. לא רק בערב החג, אלא תמיד. הנה כמה יינות לבנים שיכולים לרענן את ארוחת החג שלכם

שרדונה

1. מוני, שרדונה רזרב 2010 (80 שקל)

מי שאוהב להרגיש הרבה עץ בשרדונה שלו, ייהנה מזה של יקב מוני. יין עם ריחות של פרי לבן ופרחים, לצד לא מעט ריחות וניל שמקורם בחביות. הטעמים שמוסיף העץ מורגשים היטב גם בפה

2. עמק האלה, שרדונה 2010 (90 שקל)

יין מוצלח במיוחד, עם ריחות מורכבים של פרי הדר, פרי טרופי, מעט משמש מיובש ונוכחות עדינה של ריחות עץ ושמרים. המרקם שלו עגלגל ועשיר, החמיצות נמוכה, וכשהוא מתחמם אפשר להרגיש ריחות עשבוניים ואפילו מליחות קלה

3. צרעה, נווה אילן לבן 2010 (100 שקל)

ליין, העשוי 100% ענבי שרדונה מהכרם בנווה אילן, יש ריחות מפתים של מי ורדים, תפוחים ירוקים, מלון ושקדים, עם מעט ריחות חבית ברקע. המגע שלו אלגנטי והחמיצות נושכת כמו שצריך

המקור: אומרים שבורגון, צרפת, אבל אף אחד לא מוכן להתחייב. **מאפיינים:** חמיצות בינונית, גוף מלא, ריחות פרי הדר ופרי טרופי. לרוב מיושן בחביות עץ, שמוסיפות טעמי וניל וטעמים מעושנים. **יתאים ל:** דגים בשרניים, מרקם, מנות קלות מתובלות.

4. רמת הגולן, גמלא, סוביניון בלאן 2011 (45 שקל)

יין בהיר, עם ריחות של פרי טרופי והדרים, מגע קליל, טעמי פרי מעודנים וחמצמצים וסיומת יבשה. קשה לומר שהוא מרגש או מסעיר, אבל כמו רוב היינות של רמת הגולן, גם כאן מדובר בקנייה בטוחה למדי

5. תבור, אדמה, סוביניון בלאן גיר 2011 (60 שקל)

ככה אני הכי אוהב את הסוביניון בלאן שלי. מצד אחד, ריחות הדרים ודשא קצור. מצד שני, ריחות גיאבה ופסיפלורה. יכול להיות שזה בכלל כי הוא מזכיר לי את ריחות האביב בחצר של ההורים. בכל מקרה, מדובר ביופי של יין

6. בנימינה, רזרב, סוביניון בלאן 2011 (65 שקל)

סוביניון בלאן למתקדמים. יין עם ריחות אשכולית, עשב קצור ונוכחות מינרלית מעניינת. המרקם שלו נעים ועגלגל, החמיצות מורגשת והסיומת יבשה, חמצמצה ונירית. יין עם אישיות גבולית והמון עניין

המקור: בורדו, צרפת. **מאפיינים:** חמיצות גבוהה, ריחות פרי טרופי, עשב קצור, מינרלים. **יתאים ל:** דגים, פירות ים, מנות קלות.

סוביניון בלאן



שונים

בשנים האחרונות, מרחיבים היקבים בישראל את המבחר ומתנסים בזנים לבנים קצת פחות שגרתיים. למי שלא רוצה לבחור את המובן מאליו, בחרתי שלושה כאלה בתקווה שבשנה הבאה יהיו עוד הרבה.

7. דומיין נטופה, לבן 2011 (70 שקל)

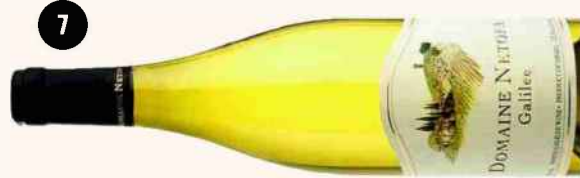
ליין, העשוי 100% ענבי שנין בלאן, יש צבע חיוור וריחות מאופקים של עשב ירוק, אננס, הדריים ומינרלים. הגישה המאופקת נמשכת גם בפה, עם טעמי פרי מתוקים המאוזנים בחמיצות טובה, והסימית חמצמצה ומרירה מעט

8. כרמל, ריזלינג, כרם קאיזי 2010 (75 שקל)

אולי הריזלינג הטוב ביותר שנעשה בישראל השנה. יש לו ריחות מינרליים עזים, אולי אפילו עזים מדי יחסית לגילו הצעיר, אבל כשהם משולבים בריחות של הדריים ותפוחים, מרקם נוח לבריות וחמיצות טובה, אין על מה להתלונן

9. יתיר, יונייה 2010 (80 שקל)

מרבוב שבחים ליינות האדומים של יתיר, שוכחים לפעמים שעושים בו גם יין לבן נהדר. יש לו ריחות מתפרצים של אפרסקים ואגסים, מלווים במינרלים, מנטה ושקדים ירוקים. המגע שלו עם החך מרענן וחמצמץ, והסימית מרירה מעט



בלנדים

13. רקנאטי, יסמין לבן 2011 (35 שקל)

סדרת יסמין של רקנאטי קיבלה השנה תויות חדשות, זהות לתויות הסדרה הגבוהה של היקב. היין הלבן בסדרה הוא בלנד שמכיל בעיקר שרדונה וסובינון בלאן. יין עם ריחות פרי מתוקים, טעמי פרי ומגע ידידותי

14. גבעות, גופנה, שרדונה גורצטרמינר 2010 (110 שקל)

83% שרדונה ו-17% גורצטרמינר, מרכיבים בלנד לא שגרתי, אבל מענג במיוחד. הריח המורכב שלו כולל כמעט את כל סוגי הריחות שאפשר למצוא בינות לבנים, מפרי הדר ועד לעשן ואגוזים, והמרקם שלו נהדר

15. אסיף, תבלי ארץ, קלאסי 2009 (70 שקל)

הבלנד, העשוי מ-69% סמיון ו-29% סובינון בלאן, התפתח לכיוון מעניין במיוחד. באף אפשר להרגיש ריחות של פירות הדר, הדריים משומרים ונגיעה של עץ ישן, והטעמים מורכבים ולא שגרתיים

בניגוד ליינות הזניים, בינות הבלנד, העשויים ממספר זנים, מה שקובע הוא היינן, הטעם האישי שלו ומקור הענבים. צריך לקחת בחשבון שבדרך כלל היינות הללו יהיו קצת יותר מאתגרים מהזניים.

גורצטרמינר

10. כרמל, הסדרה האזורית, גורצטרמינר 2011 (50 שקל)

עוד הוכחה לכך שאפשר להמשיך לסמוך על הסדרה האזורית של יקבי כרמל. ריחות מעודנים של פירות לבנים מתוקים, פרי טרופי, הדריים ותבלינים. מרקם ידידותי ואיזון יוצא מן הכלל בין מתקנות פירותיות לחמיצות מרעננת

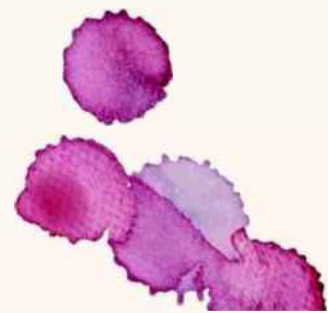
11. טפרברג 1870, טרה, גורצטרמינר 2011 (55 שקל)

ריחות מתפרצים של ליצי, אשכולית בשלה, פרחים והדריים משומרים. מגע רחב ורך, חמיצות נמוכה ושפעה של טעמי פרי מתוקים. עוד יין טעים ומתקתק, לאנשים שלא כל כך אוהבים יין, אבל רוצים להתחיל איפשרו

12. לוריא, גורצטרמינר 2001 (90 שקל)

מיקב לוריא שבגליל העליון, מגיע גורצטרמינר חצי יבש עשיר בריחות מתוקים של פרחים ופירות טרופיים. הטעמים המתקתקים שלו והמבנה המלטף ימצאו חן גם בעיני אנשים שלא אוהבים יין. אפשר לקרוא לו "מתחנף", או לסכם בזה שהוא ממש טעים

המקור: צפון איטליה, למרות שאת היינות הטובים ביותר ממנו עושים באלזאס, צרפת.
מאפיינים: בעיקר יינות חצי יבשים עם ריחות של ורדים וליצי.
יתאים ל: דגים ומנות מתובלות בתרופות.



אדומים

מזשהו מזעניין קורה בשנים האחרונות ליינות האדומים של ישראל. אחרי שנים שבהן נראה כאילו כל יקב מנסה לייצר יין גדול יותר, שרירי יותר ואלכוהולי יותר, הביוון השתנת. עבשיו אפשר ליהנות מיינות רגועים, מתונים ואלגנטיים יותר, שמלווים את האוכל במקום להשתלט עליו

קברנה סוביניון

1. בנימינה, חרב, קברנה סוביניון 2009 (70 שקל)

אחת ההשקות המשמחות של השנה האחרונה. ליון, העשוי מענבי הגליל העליון ורמת הגולן, יש ריחות עדינים ומורכבים של פירות טריים, עשבי תיבול, קפה חזפת. המגע שלו עם החך קליל ורך והסיימת פירותית ומרעננת

2. רמת הגולן, ירדן, קברנה סוביניון 2008 (130 שקל)

יקבי רמת הגולן לא באמת מושפעים ממגמה זו או אחרת. הם ממשיכים לעשות את מה שהם יודעים, ולעשות את זה הכי טוב שאפשר. היין הזה, למשל, הוא קברנה סוביניון קלאסי, עם ריחות של פירות שחורים ועשבי תיבול, מבנה מוצק וסיימת ארוכה

3. פטגות, קברנה סוביניון, כרם יחיד 2009 (200 שקל)

מהתבוננות באריזה המחבבת, דרך המטבע עתיק שעל הבקבוק, ועד לתג המחיר, מתברר דבר אחד: היין הזה נועד להרשים. הוא עושה את זה לא רע בכלל, עם ריחות של פירות אדומים בשלים והמון תיבול מכיון החבית



המקור: בורדו, צרפת.
מאפיינים: ריחות של פירות יער, עשבי תיבול, גוף מוצק.
מתאים ל: תבשילי קדירה, צלי בשר.

מרלו

4. גבעות, הרדיון, מרלו 2010 (110 שקל)

היין מפגין עוצמות מרוסנות של פרי אדום ושחור, פרי בוסר, עשבי תיבול יבשים, קפה ותבלינים מתוקים. המגע שלו מלטף, החמיצות טובה והסיימת ארוכה ומורכבת. עוד כמה שנים בבקבוק יעשו לו רק טוב

5. אלכסנדר, מרלו (120 שקל)

היין בילה 18 חודשים בחביות עץ, ואפשר להרגיש את זה. אבל ריחות העץ קלוי והתבלינים משולבים היטב בריחות הפרי ולא משתלטים עליו. המרקם שלו עשיר ומלטף, החמיצות טובה והסיימת ארוכה ומעושנת

6. ברבדו, מרלו 2009 (130 שקל)

מהמוצקים שביינות המרלו הישראליים. יין עם ריחות מאופקים של פירות אדומים, אדמה ועץ קלוי. בפה מתגלה יין רענן, פירותי ומהנה במיוחד, עם טעמי פטל ושזיף, וסיימת ארוכה מתובלת, שעושה חשק לעוד



מקור: בורדו, צרפת.
מאפיינים: ריחות של פרי אדום, גוף רך ומלא.
מתאים ל: תבשילים מתובלים, בשר צלוי.

סירה

7. טוליפ, סירה חרב 2008 (100 שקל)

ריחות מתפרצים של פירות יער בשלים, שוקולד, וניל, קפה אדמה ופרחים, מבנה מלא וסיימת ארוכה. למרות העושר הוא מצליח לא להעיק בזכות המגע הרך שלו והעניין שהוא מצליח לייצר בחך

8. רקנאטי, סירה יונייה 2010 (110 שקל)

3% ענבי יונייה לבנים שתססו עם ענבי הסירה, מוסיפים לריחות הפרי האדום הטרי שלו מעט ריחות אפרסק רעננים. המגע שלו מדיק ואלגנטי, החמיצות מרעננת ובסיימת אפשר להרגיש ריחות קפה וקלייה

9. רמת הגולן, ירדן, סירה 2007 (110 שקל)

יין כהה, עמוק ועוצמתי עם ריחות נדיבים של פירות שחורים, שוקולד, אדמה, עשן ופרחים. המגע שלו עם החך געול ורך, טעמי הפרי המתוקים מאוזנים על ידי חמיצות טובה והסיימת ארוכה וקלוייה מעט



מקור: איראן ומאוחר יותר עמק הרון, צרפת.
מאפיינים: ריחות של פירות אדומים בשלים, בשר צלוי, וניל.
מתאים ל: תבשילי קדירה מתובלים, בשר צלוי.

קריניאן

מקור: ספרד.
מאפיינים: ריחות של פירות שחורים, אדמה מינרלים, גוף גדול.
מתאים ל: בשר כבש, בקר מתובל, גבינות חריפות.

10. כרמל, הסדרה האזורית, קריניאן 2010 (80 שקל)

הסדרה האזורית של כרמל ממשיכה להציג יינות שהופכים אותה לאחת מהסדרות הטובות בישראל. אחד מהם הוא הקריניאן הזה. יין עם ריחות של פירות בשלים, אדמה, וניל, עשבי תיבול ומינרלים, מבנה רחב וסיומת חמצמצה

11. רקנאטי, קריניאן רזרב 2010, יין פרא (140 שקל)

אל תדאגו, הפרא הזה לא יהפוך לכם את שולחן החג או יחטוף את הנשים שלכם. הוא נקרא כך בגלל הכרם הלא מושקה ממנו מגיעים הענבים. יין עשיר עם ריחות של פרי, אדמה, תבלינים ועלים יבשים, גוף מלא ועשיר וסיומת ארוכה

12. בנימינה, רזרב, קריניאן 2009 (90 שקל)

מי שיפתח אותו לפחות שלוש שעות לפני הארוחה וייתן לו לנוח בכוס, יוכל ליהנות מריחות של פירות מתוקים בשלים, אדמה פרחים ותבלינים. המרקם שלו מסיבי, הטעמים מורכבים והסיומת ארוכה ומתובלת בהתאם

בלנדים

ממש כמו אחיהם הלבנים, גם הבלנדים האדומים, העשויים ממספר זנים, מאפשרים לייננים להיות יצירתיים יותר ולשותים ליהנות מיינות מעניינים שלא מחייבים לסגנון מסוים.

13. תבור, אדמה, קברנה פרנק, קברנה סוביניון 2009 (85 שקל)

60% קברנה פרנק וארבעים אחוז קברנה סוביניון, התחברו ליין עם ריחות של פירות בשלים ועשבי תיבול, מלווים במעט שוקולד ותבלינים מתוקים. המרקם שלו מלא ועשיר בטעמי פרי, והסיומת רכה ונעימה

14. ברקן אסמבלאז צפית, 2008 (90 שקל)

בלנד לא שגרתי בעליל של ענבי מרסלאן, קלדוק, פינטאד וקריניאן, יצר יין לא שגתי בעליל, עם ריחות של פרי טרי, תבלינים מתוקים, פרחים וסוכריית חמוצות, גוף קל, מבנה מוצק וסיומת יבשה וטובה

15. מרגלית, איגנמה 2010 (235 שקל)

50% קברנה סוביניון, 26% מרלו ו-24% קברנה פרנק, התחברו לאחד האדומים שהכי נהייתו לטעום השנה. יין מהודק, אלגנטי ומורכב, עם ריחות פרי בשל, מינרלים, עור ואדמה, טעמים עדינים וסיומת ארוכה

שונים

מעבר לזנים האירופיים הקלאסיים והזנים הים תיכוניים, אפשר למצוא לא מעט יינות מזנים מעניינים יותר. אנחנו לא שותים אותם כל יום, אולי ערב החג הוא הזדמנות להתחיל.

הרי גליל, גליל פינו נואר 2010 (70 שקל)

ריחות של דובדבנים, קפה, טבק וסיגליות, טעמי פרי מורכבים ומתובלים וסיומת יבשה. למרות שקשה להשוות בינו לבין יינות פינו נואר מברגון, מדובר ביין טעים ומעניין שיוסיף עניין לכל ארוחה

דלתון, ס, פטיט סירה 2010 (70 שקל)

שפע של ריחות שזיפים ופירות יער בשלים באף, בתוספת ריחות אדמה ופרחים. בפה מתגלה יין עשיר ועסיסי, עם טעמי פרי טרי מתוקים, מאוזנים בחמיצות טובה ומעט טעמי עץ קלוי, וסיומת ארוכה ומתובלת

סגל, רכסיס, דוב ארגמן 2008 (115 שקל)

לא רק זן שונה - ארגמן הוא הזן היחיד שפותח בישראל - אלא גם בציר שונה מקודמיו, שהביא ליצירת יין עשיר ורחוס יחסית, עם טעמים וריחות של פירות טריים, פרחים ותבלינים, מהסוג שנשאר בחך ובזיכרון המון זמן

16

הרי גליל, גליל פינו נואר 2010 (70 שקל)

ריחות של דובדבנים, קפה, טבק וסיגליות, טעמי פרי מורכבים ומתובלים וסיומת יבשה. למרות שקשה להשוות בינו לבין יינות פינו נואר מברגון, מדובר ביין טעים ומעניין שיוסיף עניין לכל ארוחה

דלתון, ס, פטיט סירה 2010 (70 שקל)

שפע של ריחות שזיפים ופירות יער בשלים באף, בתוספת ריחות אדמה ופרחים. בפה מתגלה יין עשיר ועסיסי, עם טעמי פרי טרי מתוקים, מאוזנים בחמיצות טובה ומעט טעמי עץ קלוי, וסיומת ארוכה ומתובלת

סגל, רכסיס, דוב ארגמן 2008 (115 שקל)

לא רק זן שונה - ארגמן הוא הזן היחיד שפותח בישראל - אלא גם בציר שונה מקודמיו, שהביא ליצירת יין עשיר ורחוס יחסית, עם טעמים וריחות של פירות טריים, פרחים ותבלינים, מהסוג שנשאר בחך ובזיכרון המון זמן

17

18