



ראש השנה בראש טוב.
נכנס יין: המומחים שלנו מחליצים על
היינות שנדאי להתחיל איתם את השנה
יאייר גת

39 



יאייר גת

צילום: רוני שיצר

ראש השנה בראש טוב

לקראת השנה החדשה התכנסו ארבעה אנשים שמבינים
דבר אחד או שניים באוכל וביין כדי לטעום מגוון יינות בתקציב של
100-150 שקלים, שיכולים להתאים לשולחן החג

אחרי שהילה הצליחה להתגבר על הפקקים, לצלוח את הקניין ולמצוא את המסעדה, התיישבנו סביב השולחן כדי להתחיל לטעום. לטעימה נבחרו עשרה יינות ישראליים כשרים במחירים שנעים בין 100 ל-150 שקלים, בלי הגיבלות של זן או סגנון. העיקר שיהיה מעניין. "למה כיסית את הבקבוקים?", שאל אותי ביטון בראגה. "תראה, זה לא פשוט לטעום עשרה יינות, אנחנו לא מקצוענים", הוסיף המל את חששותיו. אף אחד לא יכול להרגיש יותר מדי בטוח בטעימת יין עיוורת.

הסברתי להם שאת הבקבוקים כיסיתי כדי שנוכל להתייחס רק ליין, בלי להתרשם משמו של היקב או מהמחיר; ושטעימות של "לא מקצוענים" אפשר לדעת להפיק תובנות שנוגעות לכולם, לא רק למעגל הקטן. אחרי שסיימנו להבהיר את הנקודות שדרשו הבהרה, מזגנו את היין הראשון.

הילדים לזמן איכות. עסוק במחשבות על השנים שעוברות והמגמות שמשתנות, עליתי במדרגות הבעות אל מרקדו, המסעדה שנפתחה לאחרונה על ידי השף אבי ביטון כדי לערוך טעימת יינות, רגע לפני שכולנו מכינים את רשימת הקניות שלנו לערב ראש השנה.

השנה הצטרפו אלי המסעדה איציק המל, בע"מ של מסה; הילה אלפרט, מבקרת המסעדות של "ישראל היום"; וביטון, שהסכים לארח אותנו במסעדה ארבעה ימים בלבד אחרי שנפתחה באופן רשמי. יותר מ-25 שנים מפרידות בין המל לביטון. הם יכלו להיות בקלות אב ובנו, אבל כשחיכנו יחד להילה, הקשבתי להם כשהם ריברו על עסקים, אוכל, שתייה ונשים. בעיקר על נשים. השיחה נשמעה כמו חברים בני אותו הגיל, שהשנים שעברו ושיעברו לא משפיעות ולא ישיפיעו לעולם על האהבת הגדולות שלהם.

כל שנה השבועות האחרונים של החופש הגדול מוקרשים לקניות. אני זוכר את עצמי כילה, נגרר חסר חשק אחרי אמי מחנות לחנות, מותש ממרידות של חולצות תכלת לבית הספר וחולצה לבנה לערב החג ונעי"ים שתמיד היו גדולות עלי לפחות במספר אחו, כדי שלא נצטרך להחליף אותן בהרשות עד מסע הקניות הבא, קצת לפני פסח.

שבועיים לפני סיומו של החופש הגדול הנוכחי, אפילו קניין עזריאלי נראה מותש מאלפי הצרכנים הצעירים והצעירים פחות שבאו לבלות. ההורים נגררו חסרי חשק אחרי ילדיהם מחנות לחנות, מותשים משליפת כרטיסי אשראי וממחשבות על חודשי העבודה שידרשו כדי לממן את הכל.

כל שנה שעוברת משנה אותנו קצת, וכלי שנשים לב הדורות מתחלפים, ההערפות מתחלפות ומה שנחשב בעיני מבוגרים כמוני לסייט, הפך עבור

ב



**יקבי עמק האלה,
סירה 2007**

ריחות של פטל, ארמה, סיגליות, פלפל שחור וטבק, גרמו לכל אחד ואחת מאיתנו לעצור לרגע. היין הזה דרש מאיתנו תשומת לב מלאה. "הכי טוב עד עכשיו", הכריז איציק, שויהיה בתוך שניות שמדובר בסירה, וביטון הוסיף ואמר שהניחוחות של היין יגרמו לו להתחבב על הסוער הישראלי הממוצע. כפה התגלה יין פירותי במיוחד, עם נגיעות קלות של טעמי קפה, מוקה ועץ קלוי. הסימיות הקצרה שלו גרמה לאלפרט לדמות אותו ל"מישהו שבא, מרבר המון ופתאום קם והולך". הרבה זמן באוויר וסטייק עסיסי יעשו לו רק טוב.

המחיר: כ־120 שקלים



**פסגות,
קברנה פרנק 2007**

עד שמוגנו אותו, לא התייחסנו כמעט לצבעם של היינות. יינות ישראליים צעירים יהיו בדרך כלל בעלי צבע אדום בוהק, אבל ליין הזה היה משהו אחר להראות לנו – הצבע הכהה, השחור כמעט שלו, גרם לחלקנו לנחש כי זה עומד להיות היין בעל הגוף המלא ביותר בטעימה עד כה. הוא מילא את האף בריחות של פלפל ירוק, פלפל שחור, פירות טריים ותבלינים ואת הפה בטעמי פרי מתפרצים ומרקם אקספרסיבי. "וקנתו מביישת את נעוריו", אמרה הילה על הסיום הקצר שלו שהמל הגריד כ"נשכני".

המחיר: כ־120 שקלים



**הרי גליל,
מירון 2007**

אחרי שני יינות קברנה סוביניון מרמת הגולן, הגיע מירון 2007. בלנד גלילי שמכיל כ־80 אחוזי סירה, עם תוספת של קברנה סוביניון ופטי ורדו בכמויות כמעט שוות. היין היה חידוש מרענן. "הוא לא מתחנף", איבחן השף, "מה שאתה מקבל באף, זה מה שתקבל בפה". איציק התרשם מהאיוון שלו ומהחמיצות הגבוהה, שלדרכי הילה תעזור לו להשתלב היטב עם מנות שמכילות שומן אווז. המרקם הקליל שלו נתפס על ידי חלק מהטועמים כ"קצת שטחי", אבל לכולנו היה ברור שמדובר ביין טוב ולא שתלטן שיתאים למגוון גדול של מנות.

המחיר: כ־100 שקלים



**בזלת הגולן,
קברנה סוביניון רזרב 2007**

"אתם רואים", אמר המל, "זה יין שישראלים יאהבו. יש בו הכל, והרבה". "אחרי היין הראשון אני קצת מפחד להתאכזב שוב", חשש אבי, שדי אהב את השפע הזה. מי שאוהב את היין שלו מחוספס, עם ריחות מתפרצים של פרי בשל, ריבה, ארמה ועשבי תיבול, וגם יודע לחבר אליו את המנות המתאימות, יוכל ליהנות ממנו. סביב השולחן שרדה תמימות דעים שמדובר ביין "גברי" שמתאים יותר לשתיה בסיומו של מסע ציד מוצלח, מאשר ללגימה אחר הצהריים על המרפסת.

המחיר: כ־140 שקלים



**יקבי רמת הגולן,
ירדן, קברנה סוביניון 2007**

"האף מבטיח אבל הפה לא כל כך מקיים", אמר ביטון אחרי שלגם. נאלצנו להסכים איתו. ליין היו ריחות חמצמצים של דוברנים ושוזיפים. חלק מהטועמים שמו לב לנוכחות מורגשת של אלכוהול. כפה הוא התגלה כיון אלגנטי ונעים עם טעמי פרי מתוקים דווקא ועשבוניות קלה. "זה יין לאוכל", הוסיף המל, "הוא ילך טוב עם סינטה טרייה". הילה הציעה לתת לו אסימון "שיתקשר אלי כשיגדל". הסכמנו איתה. היין מעניין ועשוי היטב אבל כדאי לחכות איתו עוד כמה שנים בבקבוק, עד שכל החלקים שלו יתחברו.

המחיר: כ־125 שקלים



ברקן,
אלטיטיוד קברנה סוביניון
2007 +412

ליין האחרון ברשימה היו ריחות מאופקים מאוד של פרי טרי, שוקולה, פירות יבשים ותבלינים, וטעמי פרי עשירים עם תוספות קלות של קפה. "הוא קצת סובל מהמיקום שלו בטעימה", אמר איציק, "אבל זה יין טוב". גם אחרי תשעה ינות ולא מעט דיבורים יכלו, גם הטועמים הפחות מקצועיים שבינינו, להבחין באיכות, בניקיון ובאיזון יוצא הדופן של היין. בלגימה שנייה יכולנו לומר שאף על פי שאפשר להעריך את העשייה המדויקת, מדובר ביין טכני מאוד, שלא היה מוזק להזיק לו קצת נשמה.

המחיר: כ־135 שקלים



בנימינה,
אבני החושן, תרשיש 2007

"תרשום שהוא כאילו נכנס עם תעורת זהות מזויפת", ביקשה ממני הילה, "הוא מתחיל כמו יין בוגה, אבל כשטועמים אותו מתברר שהוא ילד". רשמתי. "כריון אבל רגיש", הוסיף ביטון את הדימוי שלו לגבי היין. אני חשבתי שהיין מאוד מחוכך, ברור וחד־משמעי. עם ריחות של פרי בשל, פרי טרי, שוקולה, מוקה ומנטה. כולנו הרגשנו שלמרות העוצמות שלו מדובר ביין נעים ואלגנטי שמלטף את הפה בזמן שהוא ממלא אותו בתחושות וטעמים. יין טוב שיהיה עוד יותר טוב בעוד שלוש שנים ויותר.

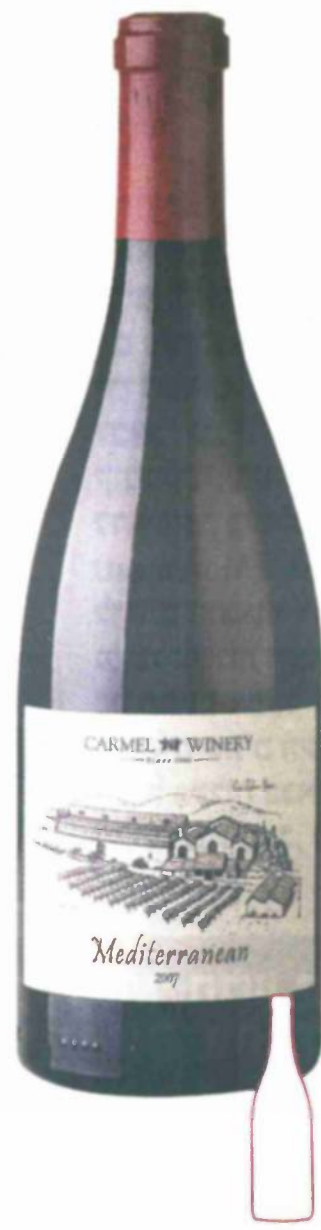
המחיר: כ־135 שקלים



סגל,
רכסים, דובב, חרלו 2006

הילה חשבה שיש לו ריח טוב, הבנים ניחשו שמדובר במרלו וכולנו התרשמנו מהשילוב העדין המכיל ריחות של פרי טרי, עשבי תיבול יבשים, מוקה, עור וטבק, מהמרקם שמצליח להיות מאסיבי בלי להעיק ומהסיומת הארוכה והמתובלת. אחרי שסיימנו ליהנות ממנו, הילה ביקשה להוסיף שהיין הזה לא מיישר קו עם מה שהיא מגדירה כ"מרלואיזם". "מי שאוהב את המרלו שלו קליל, עגלגל ומתחנף, לא יאהב את היין הזה". מי שיבוא אליו בלי דעות קדומות יוכל ליהנות מאחד היינות המעניינים ביותר שהושקו השנה בישראל.

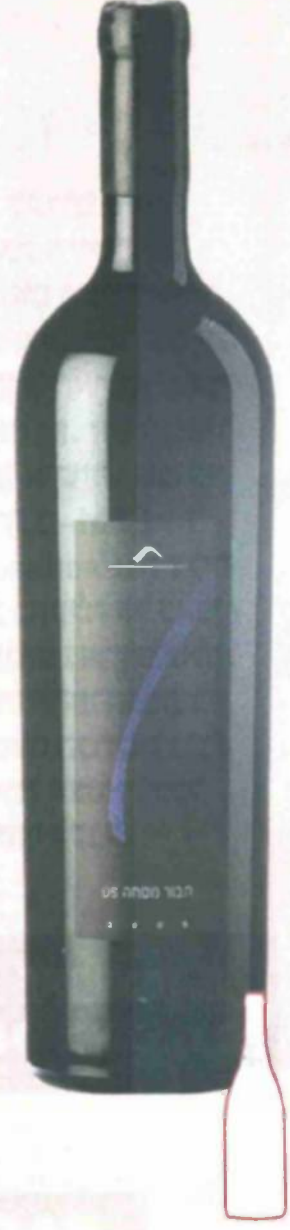
המחיר: כ־110 שקלים



יקבי כרמל,
חדיטרוניאן 2007

טעימה של שישה ינות הפכה אותנו לרביעייה רועשת ועליוזה, ואז הגיע היין הזה והוציא לנו את המילים מהפה. "הוא לא ברור", אמר איציק, "יש לו ריחות ירוקים, הוא יושב יפה על החך אבל קשה לי להבין אותו, יכול להיות שזה קריניאן?". ביטון שם לב לריחות של פלפלים חריפים, עשבי תיבול ופרי טרי. "הוא מתחכם", הוסיפה אלפרט. היה לנו ברור שמדובר ביין מורכב ולא שגרת, והשף חשב שהיה נחמד לשרך אותו לסטייק אנטרקוט. דרך אגב, המל כמעט צדק – זהו בלנדר של קריניאן, שיראז, פטי ודרו, פטיט סירה ווינייה.

המחיר: כ־150 שקלים



תבור,
חסחה 2005

יין הדגל של יקב תבור העשוי ענבי קברנה סוביניון, מרלו ושיראז, בוקבק בינואר 2008, הושק לפני פחות משנה ונמכר השנה כחלק מתבילות השי התגיגיות ביקב. היין, הבוגר בינות שהשתתפו בטעימה, זכה אמנם במדליות בתחרויות יין שהתקיימו בישראל ובצרפת, אולם אותנו הוא לא הצליח להרשים. לטועמים סביב השולחן היה קשה להתעלם מהנוכחות המורגשת של ריחות השמדים, מבשלות היתר ומעקבותיו של השימוש המאסיבי בעץ. המגע שלו עם הפה היה קליל ונשכני, הטעמים חמצמצים והסיומת קצרה ומרירה.

המחיר: כ־140 שקלים