



בציר טוב

(גם לכיס)

7 יינות במחיר של עד 70 שקל: שלמה פפירבלט חולץ פקקים ומציב על שולחן החג לבן אחד ושישה אדומים. לחיים

+ שלמה פפירבלט

השרדונה של האזור הזה נותן בשנים האחרונות יינות מצוינים, וכך גם הפעם. היין תסס ואחר כך התיישן כחביות עץ אלון צרפתיים, משך כשב- עה חודשים. פרק זמן לא ארוך יחסית, אשר הפך אותו לשילוב נהדר של רעננות ופירותיות, יחד עם מורכבות הניחוחות והטעמים המתובלים מעץ החבית ומעישונה. מחיר: 65 שקל.

יקבי בונימיה, קברנה סוביניון-בטי ורדו, בציר 2008

סדרת יוגב המבורכת של היקב נותנת כבוד לאנשי האדמה, לכורמים, ומחברת כל יין אישית לאיש אשר הביא את האשכולות עד הלום. הבקבוק הזה מספר לנו כי ענבי הקברנה סוביניון שלו הגיעו מהכרם של חנן בזק, אזור התבור – ואילו תרומת הפטי ורדו (עשרים אחוז מהבלנד) נשלח מהכרם של ישי אדלר במצפה רמון, הר הנגב. הענבים תססו להם בנפרד כשבועיים, על קלי- פותיהם, ולאחר סחיטה עברו להתפתח בחביות עץ אלון למשך שישה חודשים. התוצאה מרתקת, מורכבת, ניחוחות פרי שחור, גרגרי יער ושוף, עם תבליני עץ מרומים וגוף בינוני. מחיר: 57 שקל.

יקבי ברקו, קריניאן זרוב, בציר 2007

יין מיוחד למחפשים הרפתקאות יין לירד שולחן הסעודה. הקריניאן הוא זן ותיק במקומותינו, אשר דורות שימש כסוס עבודה לעשיית יינות פשוטים. רק בשנים האחרונות גילו ייננים כאן כי גפני קריניאן וקנות ורצוי מונחות מסוגלות להפתיע עם יין מרתק ומשובח. זה המקרה. הענבים נבצרו בחלקה ותיקה בכרם חולדה. יכול מועט יחסית של ענבים קטנים, שחורים, מצומקים, אך מלאי טעם מים. הם נמעכו קלות והונחו במיכל תסיסה קטן למשך 17 יום. לאחריה, היין הוכנס לחביות עץ אלון צרפתיים, למשך עשרה חודשים. לפני ביקבוק, עורכב הקריניאן עם מעט קברנה פרינק (שמונה אחוזים), ליצירת כלמים ואיוונים. מחיר: 77 שקל (חריגה קלה מההבטחה שלנו, אבל שווה. בשבילכם, ולעידוד הגפנים הקשישות והטובות).

ארומה של תבליני עץ החבית ומעט מן הקלוי. מחיר: 45 שקל.

יקב דלתון, שיראז דלתון 2008

ענבי היין נבצרו בכרם ספסופה, אשר למי רגלות הר מירון בגליל העליון. גם כאן הקדים הבציר ונתן יכולים נמוכים אך טובים. כלל הוא כי כאשר הגפן סובלת ומצמצמת יכולה – נהנה היין. האשכולות הובלו ליקב הסמוך, ובתוך דקות ספורות מרגע הבציר רוסקו והועברו למיכלי התסיסה מנירוסטה. עשרה ימים ביעבע התירוש על קליפותיו, עורכב ועורכב, למצות את טעמיו וניחוחותיו של כל ענב. לאחר הסחיטה הועבר היין לחביות עץ אלון אמריקני חדשות לעשרה חודשים. במזיגה הוא חושף לאור גוון אדום-כהה עמוק ומרשים, ושולח אל האף מכת ניחוחות של פרי מרוכז ותבליני עץ החבית, ארומות מעושנות, רמזי שוקולד וצליפת וניל. מחיר: 59 שקל.

יקבי כראל, רכס אדום, זיכרון יעקב 2008

בלנד אדום העשוי מענבי קריניאן ושיראז אשר הכשילו בכרמים של זיכרון יעקב, אזור המ' בורך באקלים ים תיכוני מובהק עם כמות משי קעים ממוצעת של 500 מ"מ בשנה. האשכולות נבצרו בכרמים מצטיינים שזכו לטיפול קדנני לאורך כל עונת הגידול. זהו חבל יין מקומי ותיק, הידוע עוד מימי נדיבותו המופלגת של הברון רוטשילד בסוף המאה ה-19. היין עשוי בפשטות כובשת, משמר את ניחוחות הפרי וטעמיו הטובים, יין ירידותי שנעים וטוב לחבק בפה. הוא צעיר ורענן, קל עד בינוני בגופו, רך וטעים. מחיר: 45 שקל.

יקבי רמת הגולן, ירדן, שרדונה, בציר 2007

היין הלבן שבחבורה, עשוי על טהרת ענבי שרדונה שנבצרו בשנת 2007 בכרמים בצפון רמת הגולן בגבהים של 1,200 מטר מעל פני הים, אזור גידול הענבים הקר ביותר בישראל והמתאים כל כך לענבי זנים לבנים משובחים.

גדולים וחכמים הגדירו בעבר את מקומו של היין בסעודה החגיגית, וגרסו כי זהו החלק האינטלקטואלי של הארוחה, הנשמה הנסתרת שבין המנות. גם אם נסי' כים וניסחף – אחרי כוס או שתיים – הרי שבימים אלה אפילו בענייני נשמה וחגיגות אין להתפרע כספית. וכך, יצאנו אל המדפים העמוסים ביין לבחור הצעות המשלכות טיב ומחיר, לצד תפוצה רחבה בחנויות וברשתות השיווק, שלא אלאץ את הצרכן להגיע באוטובוס לקריית שמונה ומשם שעתים ברגל לבוטיק נפלא וכו'.

יקב הרי גליל, קברנה סוביניון 2008

זה פשוט ומושלם כמו ציור של ואן גוך: ענ' בים טובים נותנים יין טוב. ובמקרה הזה, מכרמי הרי הגליל העליון, ארץ היין הישראלית הנהדרת. בנוסף, שנת הבציר הזאת הייתה טובה לגפניה, ימי קרה בחורף (5 מעלות מתחת לאפס) שאפשרו לצמח לגום עמוק את שנת החורף שלו, המיטיבה. בחדושי האביב התנפלו הטמפרטורות ועוררו בלבוב מוקדם. התוצאה: יכולים נמוכים יותר אך יינות עם ריכוז טעמים ומורכבות. היין, על טהרת הזן, עשוי ללא התחכמות מיותרת, צעיר ומלא רעננות טובה. הוא מגיש אל האף מלאו הטנא ניחוחות פרי טובים, אררי מות של גרגרי יער שחורים, ציפת שויף שהבשילה בחום. על הלשון הוא ידירתי, קל עד בינוני, מאוזן בין טעמיו והסיומת שלו נעימה. מחיר: 48 שקל.

יקב פברברג 1870, קברנה סוביניון סילבר 2008

הענבים נבצרו בכרמי היקב שבשפלת יהודה, בציד מכני של שעת בוקר מוקדמת וצוננת, עברו ריסוק עדין השומר על ניקיון טעמי הפרי, ותססו במיכלי נירוסטה. בתום התהליך ההופך את תירוש הענבים ליין, הוא הועבר אל חביות עץ אלון צרפתיים לתקופת התיישנות קצרה יחסית, בת שישה חודשים. התוצאה משביעת רצון ורח. עם המזיגה מגלה היין ארום עמוק ונאה, הצובע את הכוס באלגנטיות. יש בו ניחוחות נעימים של פרי, דובדבן, שויף בשל, רמזי