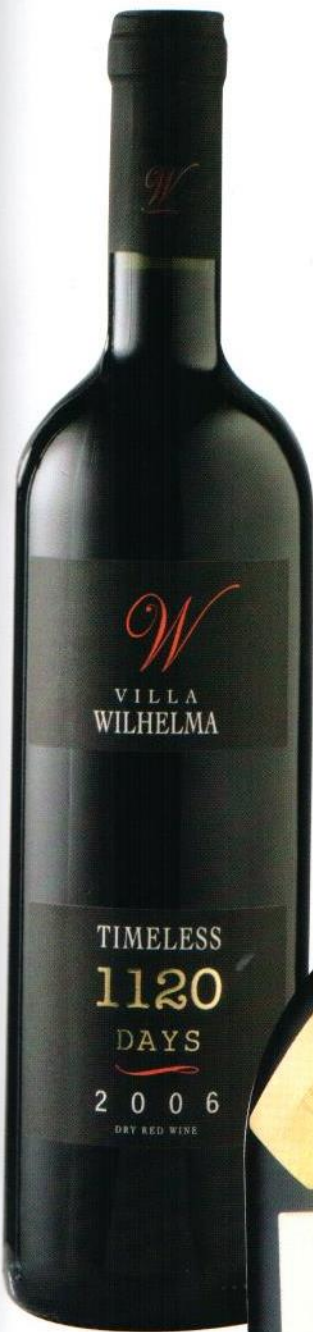


סקירת הכבד

קור, גשם וחורף הולכים טוב עם יינות מלאים ועתירי אלכוהול. **שגיא קופר** מסביר איך מזהים אותם ומה כדאי לכם ללגום עם הצ'ולנט



וילה וילהלמה
טיימלס 1120
2006

דוגמה מצוינת ליישון ארוך שלא פוגע באיכות היין, אלא מעשיר, מרכך ומלטף אותו.

220 ש"ח



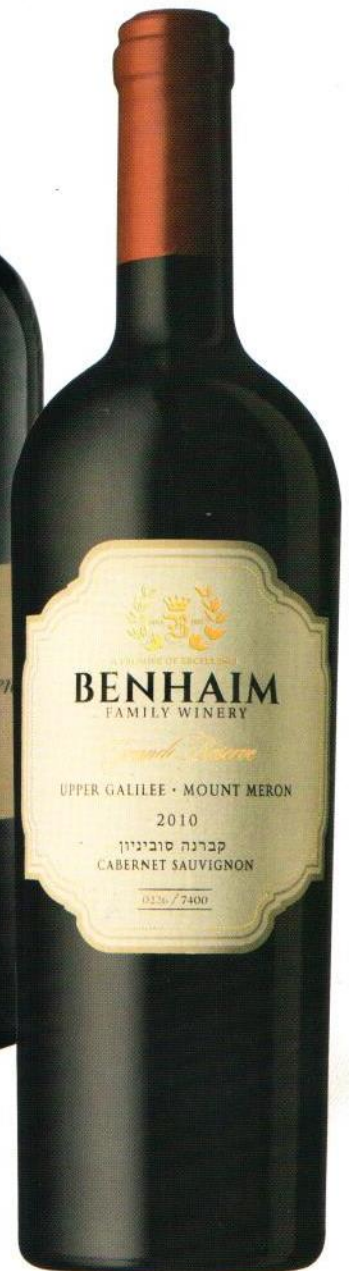
טפרברג פטי ורדו
לגאסי 2012

יין ממש לעיס – מרוכז, מלא פרי ובעל עסיסיות טובה. אפשר לשמור אותו עוד כמה שנים כדי למתן את העוצמות ולתת לו לפתח טעמים נוספים. 185 ש"ח



Fertile Crescent
2011

היין האישי של סם סורוקה, יינן יקב ירושלים. 100% פטיט סירה. הוא מלא והרמוני עם טאנינים שיחזיקו אותו במרתף עוד זמן מה, אך גם מאפשרים ללוות אוכל שומני כבר עכשיו. 160 ש"ח



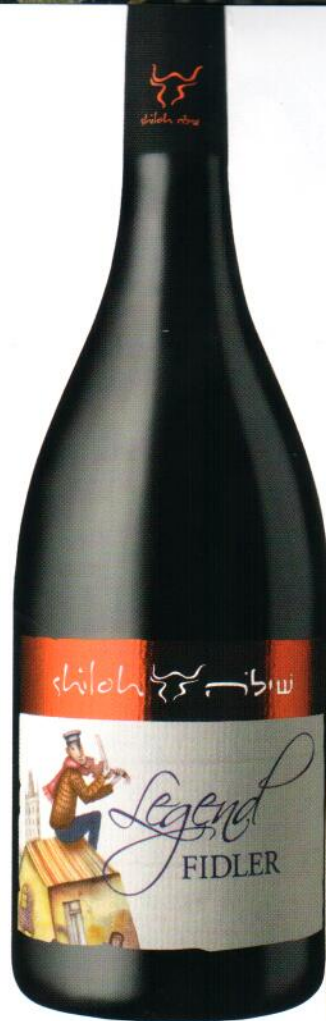
בן חיים קברנה סוביניון
גרנד ריזרב 2010

יין מלא, דומיננטי ועז שמצליח לשמור על רעננות ואיזון. 250 ש"ח



נעמן קברנה סוביניון גרנד ריזרב 2011

יין עשיר מאוד, בעל הרבה נוכחות וטעמים של שוקולד מריר. מה שאני אוהב בין הזה היא החמיצות שלו, שמאזנת את הכל וגם מאפשרת לשמור אותו לעוד כמה שנים. 110 ש"ח



שילה לג'נד פידלר 2013

פטיט סירה, פטי ורדו ושירז – תמהיל זנים בהחלט לא מקובל שמפיק יין עוצמתי ומורכב, בעל טעמי פרי שחור ושוקולד. היינן, עמיחי לוריא, אוהב למזוג בקבוקים שלמים מהיין הזה לתבשילי הבשר הארוכים שלו. 95 ש"ח



אורטל סירה 2012

יין בעל צבע סגול אטום ויפה. הוא מאוזן ומרשים, עם סיומת ארוכה, וילך מצוין עם צ'ולנט טוב. 120 ש"ח



גבעות פורטיפייד NV

יין קינוח מחוזק מ-100% מרלו, די מחומצן – בהשפעת תהליך הייצור – אבל מלא טעמים של פירות יבשים וקוקוס. 120 ש"ח

מה הופך יין לכבד ולמתאים לאוכל שאנחנו מעדיפים לצרוך בחורף? יישון ארוך בחביות, רמות טאנינים גבוהות, אחוז אלכוהול גבוה, פרי בשל מאוד ודרגת חמיצות לא גבוהה

טאנינים עוצמתיים. אלו יינות בעלי איזון טוב, שאפשר לשתות עכשיו למרות התכולה הגבוהה של המרכיבים האלה, ושיתאימו לתבשילי חורף כבדים, אך לא מתובלים מדי. השתדלתי להביא יינות שאינם החשודים המיידיים במשפחה זו, כדי שתוכלו להכיר סוגים חדשים. הקפידו לקרר מעט את היינות האלו והגישו בטמפרטורה של 18 מעלות לכל היותר. אם אתם מעדיפים יינות יבוא, חפשו אמרונה וברולו מאיטליה, קברנה סוביניון או זינפנדל מעמק נאפה האמריקאי ויינות משאטונף דו פאפ בצרפת.

מצריכים טעימה. כשאני חושב על יין כבד אני חושב על חלב. בטעימה אני מנסה להבין כיצד היין נטעם בערך באמצע הלשון שלי. אם התחושה קלה או חלולה, כמו של מים, מדובר ביין בעל גוף קל. אם התחושה מזכירה קצת חלב, זהו יין כבד. דבר נוסף שצריך לקחת בחשבון כשחושבים על יין כבד הוא העוצמה שלו. ישנם כאלו שהם כבדים אבל שקטים (למשל שרדונה שעבר תסיסה והתבגרות בחביות עץ), או יין קינוח מחוזק למשל, שהוא עוצמתי וכבד. הצגתי כאן כמה יינות בעלי תכולת אלכוהול גבוהה יחסית, שעברו יישון בחביות עץ ועם

העונה הקרה היא הזמן להוציא ממקררי היין או מהארונות את היינות כבדי הגוף ועתירי האלכוהול. מה הופך יין לכבד ולמתאים לאוכל שאנחנו מעדיפים לצרוך בחורף? יישון ארוך בחביות, רמות טאנינים גבוהות, אחוז אלכוהול גבוה, פרי בשל מאוד ודרגת חמיצות לא גבוהה. כשם שישנם יינות אדומים כבדים, יכולים להיות גם יינות לבנים כבדים ומלאים. אמנם הם יהיו קלים יותר בהשוואה לאדומים, אבל הם כן יתאימו למאכלים עשירים ודומיננטיים, ולא רק למנות פירות ים ודגים.

טעם וריכוז

את ריכוז האלכוהול ביין, גורם המשפיע מאוד על תחושת המלאות, קל לדעת – פשוט מסתכלים על התווית: ריכוז של 12%-13% אלכוהול מרמז על יין קל יחסית, או בעל גוף בינוני, ואילו ריכוזי אלכוהול 14%-15% ומעלה ייקחו אותנו למחוזות הכבדים יותר. ומה לגבי טאנינים, בשלות וחמיצות? אלה