

הדו"ח
שתייה
ליאור נעמן



יתיר פטי ורדו 2013 (1) 139 שקל. יער יתיר 2013 (2) 250 שקל

אם ענבים היו משתתפים בענפי ספורט, הפינור טאז' היה לוחם MMA. יצור כלאיים של פינור נואר וסינסו, שמעדיף לצמוח כמעט אך ורק בדרום אפריקה, כמו הספסימן שאיתנו: פירות של הפינור מצד אחד, אדמה של הסינסו מצד שני – יחסית לסטנדרט, הבקבוק הזה מאוזן וקל לשתייה. פינופאסו פינופאסו, בלינגהאם (3), 62 שקל

איזה כיפי ומפתיע ה-Devotage של טפרברג (4): בלנד מחוספס של מלבק ומרסלן שהוא בדיוק מה שכיוונתי אליו כשפתחתי את האייטס הזה: יין מיוחד, שאתה מתחיל להתגעגע אליו עוד לפני שהוא נגמר. אחד השימושים הכי טובים ל-60 שקל

ענבי זעם

14 יינות עצבניים. בדיוק מה שאתה צריך בשביל להירגע בחג הזה

אחרים כאלה, בדיוק כמו הפטי ורדו של יתיר: יין לא מתחנף, ענבים שבדרך כלל משמשים ענף תמיכה בבלנדים, כאלה שהמהות שלהם צועקת שהוא לא בשביל כולם. לצד הפטי הושק גם הבציר התשיעי של יער יתיר, בלנד של קברנה סוביניון ופטי ורדו, שהפך למותג לצד יינות מקוריים גדולים כמו הקסטל גרנד וין. זה יין פחות עצבני מהפטי, אבל כל כך מיוחד שכואב הלב לשותות אותו עכשיו, אז תתאפקו קצת.

בחודש שעבר ישבתי ליד מנכ"ל יתיר, אחד היקבים המעניינים בישראל, והוא אמר לי שהיין שלו, ערן גולדווטר, משתעמם מיינות מושלמים. יין חלק, עגול, מאוזן? לא מעניין. הוא מחפש עקיצה, לכלוך, משהו בטעם זכיר. במהלך טעימת הפורטוליו של הפטי ורדו של יתיר – שישה יינות מ-2008 ואילך שברגיל צריך בשבילם חצי יום – הבנתי כמה אני מזדהה עם הגישה הזאת. לטעימת הפסח הנוכחית גייסתי כמה שיותר יינות



*מחיר מומלץ לצרכן

אזהרה - סיגריות גורמות

מדי לטעמי, אבל מתברג גבוה במדד הסקרנות בגלל האלמוניות שלו. **110 שקל**

גם יקב עמק יזרעאל הוא לא בדיוק יקבי כרמל מבחינה מיתוגית, וגם את היינות שלו שתיתי החודש לראשונה. היין המעניין בסדרה הוא הארגמן 2014 (10). הענב הוא הכלאה ישראלית בין קריניאן לסוזאו, שמטרתה ליצור גרגר ישראלי מובהק ושהרבה יקבים (גם גדולים, כמו סגל למשל) מקומיים מתנסים בו. 22 חודשים בחבית ועוד שנה נוספת בבקבוק, ובסך הכל התוצאה מאוד נעימה לשתייה. אבל למה **160 שקל** למה

קברנה פרנק הוא אחד מאותם ענבים נדירים שאפשר ליהות בטעימה עיוורת. בדרך כלל לטעם הזה קוראים "ירוק", אבל אני לא יודע בדיוק מה זה אומר, אז בואו נגיד גמבה. אשכרה: זה ענב שיש בו משהו מעולם הירקות. ירקותי, אם על יינות אחרים אומרים פירותי. זה של אמפורה (11) שכב שנתיים בחבית, אז הוא איבד קצת מהעקיצה הפרנקית, ובתמורה קיבל טבק ועץ. **160 שקל**

הציטרה קרוסן מונטפולציאנו דיאברוצו ריזרבה (12) - בזמן הזה גמרתי את הבקבוק, תודה - הוא איטלקי עם אטיטיוז. מתובלן, מורכב לשתייה ביחס למחירו, קצת פראי. קטע קטע, במיוחד ב-58 שקל

העלמה סקרלט של יקב דלתון (13), זה שפעם קראו לו SGM, הוא היין הכי כועס של היקב. בלנד שמורכב ברובו מסירה, בתוספת גרנאש ומורבדר, עם לא מעט פלפל והרבה בשר בכוס. **79 שקל**

יש גם לבנים מיוחדים בטעימה כזאת, למה להיות גזעניים. הפינו גרי של ירדן (14), למשל, מלא בתפוחים ירוקים וטעמים לימוניים, הוא כזה. לא לבן שייקח אותך באלימות אל מתחת לשולחן, אבל בהחלט צעד הצדה מעדרי השרדונה והסוביינון בלאן שרועים פה בריגיל. **70 שקל**



14

13

12

11

10

הזנית שלו (7), ואחרי 12 חודשים בחבית התוצאה היא יין רך באופן מפתיע. לא בדיוק עונה על הגדרת המשימה הנוכחית, אבל הצבע הסגול והנוכחות הדרמטית שלו בכל זאת מעניינים. **70 שקל**

סליחה על המטאפורה הצבאית, אבל השירז קיומי של יקבי כרמל (8) הוא אגרוף פלדה בכפפת משי. מצד אחד חזק ומתובל כמו שיראז קלאסי, ומצד שני תצמידו לו את המנה הנכונה (שוק טלה, נגיד) והוא קטיפה בבקבוק. **120 שקל**

השיראז של הר אדר כאן (9), והוא הגיע עם נגיעה (10%) של פטי ורדו, וכמעט שנה וחצי בחבית. זאת הפעם הראשונה שאני שותה משהו שהגיע מהיקב הקטן מהרי ירושלים. קצת מתוק

גם ליקב ויתקין יש כמה הפתעות נהדרות בשנים האחרונות, והפטיט סירה הזה (5) הוא בהחלט אחת מהן. הענבים מגיעים מכרם מבוגר שאינו מושקה ממורדות הרי יהודה, ובכוס זה יין טעים, מורכב ובשל שמבקש איזה ריב-איי עם עצם. אבל מה, קצת יקר. **135 שקל**

אולי בגלל העץ, אולי בגלל אזור הגידול. בכל אופן, הפטי ורדו מסדרת ספיישל רזרב של ברקן (6) הוא גירסה רכה של הענב הקוצני מלמעלה. גם פה יש פלפל ועשבים, אבל הכל עטוף באיזו כותרת גג עגולה יותר, שמקלה על השתייה. **75 שקל**

אחד המאפיינים הכי בולטים של הברברה הוא החומציות הגבוהה שלו, ולכן גם הוא משמש בדרך כלל בבלנדים. יקב 1848 הלכו על הגרסה



לא נגענו במחיר

למחלות ולמוות בטרם עת