

20.58x26.15	1/2	עמוד 110	time out	תל אביב	22/09/2016	55246917-9
יקב טרברג - 277677						

# אלכוהול

עורכת: מרב סריג  
meravsarig

בשבוע  
הבא היינות  
הלבנים  
שאהבנו

## לא עוצרים באדום

בתעשיית היין המקומית תשע"ו תיזכר כשנה שבה היינות האדומים המעניינים הם אלה שאומרים מקוריות, מקומיות ואופי. אלו הם 12 היינות האדומים שהכי אהבנו השנה | אבירם קץ

הזמן הזה בשנה - לפני החגים החשובים של ענף היין (ראש השנה ופסח) - מלמד לא מעט על התעשייה המקומית שלנו. אפשר לדבר, למשל, על התבגרות הקהל, בוודאי זה החי ב"בועה התל אביבית" רבתי, ולראיה פריחת היינות הלבנים של השנים האחרונות. אבל רוב היינות הנמכרים לחג נמכרים ברשתות השיווק הגדולות ודומני כי המחיר משמש כפרמטר החשוב ביותר. בשביל לקנות יין בסופר אתם לא צריכים אותנו; יתרה מכך, כואו נודה כאמת: רוב מה שמיוצר היום מסחרית בארץ ראוי וטוב, וקשה לדבר על הבדלים מהותיים בין יין כזה או אחר בז'אנר ה-4 ב"100. אז הפעם בחרתי אדומים מעניינים מעט יותר, ואפילו בלא כוונה תחילה יצאה רשימת המלצות (כמעט) ללא קברנה ומרלו, אלא יינות שכולם אומרים מקוריות, מקומיות ים תיכונית ואופי. ועוד משהו קטן אבל חשוב מאוד: עניין הטמפרטורה ביינות אדומים חשוב ביותר ויכול להשפיע על תוויית השתייה לאין שיעור. לכן גם אם אין לכם מקרר יין בבית (התביישו לכם, איזה מין שמאלנים תל אביבים אתם?), פשוט שימו את הבקבוק במקרר לאיזה רבע שעה, שיצטנן, והאמינו לי שיהיה הרבה יותר כיף לשתות אותו. גם פתיחה מראש של היין - כשעתיים מראש - תעשה חסד עם רובם המוחלט של היינות המזכרים כאן.

**1** **טופה**  
**טינוטו 2013**  
היקב הגלילי מתרכז בזנים ים תיכוניים, נעימים לשתיה, כאלו שלא מנסים להרשים בכוח אלא לגרום לך לסיים את הבקבוק בלי לשים לב. הטינוטו מורכב מטמפרניו וטוריהגה נסיונל, זנים שלא מרבים לפגוש כאן. אדום עם חמיצות מרעננת, אלכוהול נמוך ופרי עוצמתי שמחליק נהדר בגרון (75 ש"ח).

**5** **סומק**  
**קריניאן 2012**  
סומק הוא מהיקבים המשפחתיים הקטנים שיש בארץ, עם כרמים המעובדים בידי המשפחה מאז 1882. הקריניאן הזה מציג פרי בשל ובשרניות עסיסית, ויהיה מלווה נהדר למנת בשר עיקרית בתיכול ים תיכוני (115 ש"ח).

**9** **אמפורה**  
**Voyage 2012**  
אפילו באמפורה, יקב המוזהה עם יינות כבדים ובשלים מזנים בורדולויים, החליטו להפיק יין מזנים ים תיכוניים: קריניאן, גרנאש, מורברד ואליקנטה. ועדיין, האופי ה"אמפורה" נוכח כאן, בצורת פרי בשל שממלא את הפה. יין ים תיכוני לחובבי קברנה עצבני (175 ש"ח).

**2** **קסטל**  
**La Vie 2015**  
היין החדש של היקב, מסדרת לה וי הבסיסית (האח הלבן יצא לשוק כבר לפני כמה חודשים), הוא בדיוק מסוג האדומים שחסרים לנו כל כך בארץ: צעיר, רענן, פרי טרי, ללא נוכחות עץ, בול כמו שאדום קיצי ולא מחייב צריך להיות (85 ש"ח).

**6** **בר'מאור**  
**לילית 2014**  
75 אחוז קברנה סוביניון והשאר סירה (בכלל, השילוב הזה של קברנה-סירה צובר תאוצה בארץ ומפיק יופי של יינות). פרי רך עם הרבה אופי ועניין, כפי שאני מצפה לפגוש ביקב קטן ואינדיבידואלי. על הדרך גם מרוויחים את אחת התויות היפות והמקוריות ביותר על המדף (120 ש"ח).

**10** **טרברג, לגסי**  
**קברנה פרנק 2013**  
סדרת העל של טרברג מגיעה עם כל הגשעפט הלבאורה הכרחי ליינות "דגל" במחיר שכזה. הסגנון הוא עשיר ובשל, אבל בז'אנר המפלצות היין הזה מהמוצלחים - בניו היטב, עם מעט ירקות של הקברנה פרנק. היין הזה ישתבח היטב בשנים הבאות (195 ש"ח).