

**62 יין**  
העשירייה הפותחת.  
יינות לחג, רשימת  
המומלצים



**נכנס יין**  
← מה שותים



# 10

## המלצות לחג

אמנם לאורך השנה צריכת היין במקומותינו צנועה, אולי אפילו צנועה מדי, אבל קצת לפני הפסח מזנקות המכירות. ואלה המלצותינו ליינות ישראליים מצטיינים ← **חיליק גורפינקל**



**תבור, זהר 2014.** הבלנד הלבן האקספרסיבי של יקב תבור, מסדרת אדמה II, מכיל ענבי סוביניון בלאן, שרדונה, רוסאן ופרנץ' קולומבר. זהו יין לבן פירותי ובעל עוצמות ונוכחות בולטות, אבל לא בלי חן ועדינות, ומבלי להכביד על החך עם יותר מדי טעמי עץ. **75 שקלים. כשר**

**דלתון, וין גרי, עלמה 2015.** קטגוריית הרוזה החיור, או וין גרי בצרפתית, עושה את צעדיה הראשונים והמוצלחים בישראל. יקב דלתון עבר השנה מהפכה קטנה – נעמה סורקין הוותיקה עברה לבקשתה לטפל בכרמים, ואת מקומה תפס גיא אשל הצעיר. אחד מיינות הבכורה שלו הוא הבלנד המקסים הזה של ענבי גראנש עם מעט ברברה, שבדיוק כמו צבעו הספק לבן ספק ורוד, כך גם טעמו. מאופק, הססני כמעט, חומצי ומרענן להפליא. יופי של יין. **75 שקלים. כשר**

**ברקן - אלטיטיוד קברנה 585.** בתוך כל מהומת הזנים הים תיכוניים המתרגשת על עולם היין שלנו בשנים האחרונות, מהומה מברכת מאוד, קל לשכוח שה"לחם והחמאה" שלנו היו ונתרו יינות קברנה מצוינים. ברקן שומרים על מסורת הקברנה שלהם, המגובה בסוללה אין-סופית של יינות כאלה, עם עוד בציר בסדרת היוקרה אלטיטיוד. ה-585, על-שם גובהו של כרם מנרה שממנו מגיעים הענבים, הוא קברנה מקומי קלאסי, עתיר ניחוחות פרי אדום ושחור, עם לא יותר מדי טעמי עץ או כובד, וחומציות ואלגנטיות טובות, במגבלות הז'אנר. **120 שקלים. כשר**

**רקנאטי, קברנה סוביניון גליל עליון, 2015.** גם יקב רקנאטי, מנושאי הדגל של הזנים הים תיכוניים (גראנש, קריניאן ועוד) אינו זונח את הקלאסיקות הבורדולוזיות שלו, לא בסדרות הגבוהות ולא ביינות הפחות יקרים. סדרת גליל עליון כבר זכתה לשבחים רבים, והיא נסקרת כאן לראשונה. קברנה גלילי קלאסי, על כל עוצמות הפרי האדום והשחור המתבקש, בתוספת לא מעט עץ, אך עדיין מבלי להפריע את שלום הציבור. **62 שקלים. כשר**

**בנימינה, יהלום, סדרת אבני החושן, 2012.** יקב בנימינה עובר בשנים האחרונות סדרת טלטלות ניהוליות לא ברורות. גם בגזרת ייצור היין עצמו, ייבנים באים והולכים. בלנד היהלום מסדרת אבני החושן, המכיל ענבי קברנה סוביניון, מרלו ושיראז מכרמי הגליל העליון והגולן, מוכיח שלפחות לעת עתה, הדבר החשוב באמת, הלוא הוא היין, לא נפגע. זהו יין אדום עשיר, גדול גוף ומענג מאוד, עם איזו בת טעם מאובקת משהו, שאני לפחות, מאוד מחבב בינות כאלה. **100 שקלים. כשר**



עצמית, אחרי שהחלו את דרכם בעולם היין תחת מטריית ההפצה של שקד.

עוד מוקדם לדעת מה יוליד מהלך זה, אך הוא מעורר תהיות, לא חדשות בכלל, על הרמה האמיתית של צריכת היין במקומותינו. אולי זה מרמז שצריכת היין בארץ לא גדלה, כמו שאכן ידוע, עד כדי כך ששניים מהשחקנים הכי מרכזיים בשוק רוצים, ואולי נאלצים, לשלב, שוב, ידיים כדי לנצח, ואולי אפילו רק לשרוד. טוב שלפחות בחגים עולה צריכת היין באופן ניכר, ולהלן כמה יינות ישראלים מומלצים. חג שמח.

g@globes.co.il

← כמו בכל "חג יין" גדול, בעיקר פסח וראש השנה, אני בוחר עשרה יינות ישראלים ומנסה לחדש לעצמכם וגם לי, מבלי לגלוש אך ורק למחזות יקבי הבוטיק האלמוניים, וגם, על הדרך, לעשות מעין סיכום ביניים של התחום.

נדמה לי שהמהלך הררמטי ביותר של חצי השנה האחרונה בעולם היין המקומי היה חזרתם המתקשרת של אנשי יקבי רמת הגולן לחיק מערך השיווק של אנשי חברת שקד, בעלי רשת חנויות דרך היין ושותפים ביקב רקנאטי, כמו גם מפיצי יקב צרעה. זאת, אחרי שנים ארוכות של הפצה

**דומיין קוט דה גליילי, קטטה איב, רוזה 2015.**

היקב הכי חדש בטעימה הזו שיין לז'אק קפסוטו, מסעדן יהודי ניו יורקי שעושה בעזרת היין שלו ציונות מודל 2016. היינות שלו שווים מדור שלם, והם אכן יזכו לנחה בקרוב. בעזרת היין ערן ישראל, מוכיח קפסוטו שאפשר לייצר כאן לא רק יינות עזי מבע אלא גם כאלה שיתאימו לשתייה יומיומית קלה יחסית. הרוזה שלו, בלנד דרום צרפתי קלאסי של ענבי גראנש, מורבד וסינסו, הוא רוזה יבש מאוד, לא פירותי מדי, לא מתחנף, ובקיצור – אחד הטובים שיצא לי לטעום בארץ.

**88 שקלים. נכר**

**בר מאור, תמוז, 2013.**

הופעת בכורה משמחת במדור הזה ליינותיו של רמי בר מאור, היין המוכשר מיקב הבוטיק הנושא את שמו ושוכן כעת בבנימינה, כמה מטרים מהיקב של יאיר מרגלית, אבי יקבי הבוטיק בישראל. בר מאור מקבל את ענביו מגבעת נילי השכנה, מנרמים לא מושקים, ויוצר יינות מרתקים שעוד אשוב ואדרש אליהם. הבלנד שלפנינו – 70% קברנה פרנק, 20% מרלו ו-10% קברנה סוביניון – הוא יין בעל ניחוח מורכב וטעם עוצמתי במיוחד, רמז לריכוז שאליו הגיעו הענבים. תנו לו מספיק זמן בוס, ותקבלו יין מיוחד במינו.

**95 שקלים. נכר**

**שטרנבך, ג'נבא רזב, 2012.**

משק יין הנס שטרנבך הוא שמו המלא של יקב הבוטיק הצנוע והלא ממש חדש הזה, שבו יוצר גדי שטרנבך את יינותיו המפתיעים בעמק האלה. ג'נבה מורכב מ-100% ענבי קברנה סוביניון ומצליח להיות הכול חוץ מעוד קברנה ישראלי, טובים ככל שיהיו. אדמתי, כפרי, גם כמעט, אבל בצורה שאינה מוותרת על האלגנטיות, אם יכול להיות דבר כזה, ויכול. כיף אמיתי.

**110 שקלים. נכר**

**יפו, סירה - מרלו הומאד', 2014.**

אין לי שמץ של מושג מדוע לקח לי כל-כך הרבה זמן לכלול יין של יקב יפו במדור הזה. היקב של משה ואן צלינקר, מהנעימים שבאנשי היין שלנו, שכן באמת פעם ביפו, עבר לרמת החייל, ובשנים האחרונות מצא את ביתו בעמק האלה, כשסטפן, הבן שחזר מלימודי יין בצרפת, הוא היין האחראי. הבלנד שלפנינו הוא יין ישראלי קלאסי, עשיר ומעטיר, כשלטעם הפרי נוספת, כמו בכמה יינות אחרים בטעימה הזו, לא מספיק לטעמי, איזו לוויית חן מאובקת וכפרית משהו, שאני כאמור מאוד אוהב.

**89 שקלים. נכר**

**טפרברג, מלבק, סדרת אסנס, 2013.**

יקב טפרברג הגדול ממשיך לפלס את מקומו לצמרת היקבים המסחריים עם עוד ועוד יינות מעניינים וטעימים מבית היוצר של שיקי ראוכברגר, היין הראשי וצוותו. המלבק שלפנינו, אחד הזנים הקלאסיים של בורדו, שנדר בינתיים למחזות אחרים, כמו ארגנטינה וגם אלינו, הוא יין במיטב המסורת המקומית – כבד, עשיר ועתיר פרי, אבל הוא אינו עצי מדי, ויש לו חומציות טובה ואלגנטיות מבורכת. בחירה מצוינת לליל הסדר.

**100 שקלים. נכר**



צילומים: יח"צ, בועז לבניא, יגאל עמר