



**מבחן הטעימות הגדול לפסח:**  
היינות הכי מומלצים ומשתלמים לסדר  
- 8 -

# שעות נוספות +

מבחן טעימת היין הגדול של "24 שעות" לקראת הפסח | טל חוטינר



# הטובים לסדר

מבקר היין שלנו, טל חוטינר, וחבורת הטועמים שאסף במיוחד לפרויקט מסמנים את הבקבוקים הכי מומלצים לשולחן החג. התייחסו כמוזמן לטעם, אבל גם למחיר: כל היינות שמופיעים כאן עולים פחות מ-139 שקל לבקבוק. ויש גם רשימה מיוחדת של יינות טעימים שאפשר למצוא בכל סופרמרקט במחירים שנועים בין 20 ל-50 שקל

שוק היין הישראלי מוערך בכ-250 מיליון דולר בשנה, ויותר משליש מהסכום הזה עובר מיד ליד בשבועות שלפני חג הפסח, שלא ספק נחשב כחג היין הישראלי האולטימטיבי. בישראל פועלים כ-300 יקבים, כאשר עשרת היקבים הגדולים מייצרים 90 אחוז מסך הבקבוקים כחול-לבן. אגב, בזכות מהפכת היין השקטה שעוברת על הציבור הרחב והחרדי, ששוקה הרבה יותר יין, והרבה יותר יין טוב, רואגים יקבים רבים להכשיר את יינותיהם, וגם כאלה שבמשך שנים מיקרו את ייצור היין שלהם ביינות בסיסיים ובמיץ ענבים לקידוש עשו מהפך ומובילים קו של ייצור יינות איכות המיועדים גם לשוק הרחב. אז איזה יינות ישראליים וכשרים כדאי שיעלו על שולחן החג? הנה הרשימה שהרכבנו לפסח הנוכחי. מתוך מאות יינות שברקנו בחרנו עבורכם את הטובים והמשתלמים ביותר, כפי שעלה במבחן הטעימה שלנו. הרשימה אינה כוללת יינות מצטיינים שמחירים מעל 135 שקל. דירוג היינות היקרים יופיע בהמשך.



## יינות מצטיינים שאפשר לקנות בסופרמרקט

בסופו של דבר, רובנו נפגוש את היינות שנקנה לחג על המדף בסופרמרקט הקרוב. לכן, אם ידנו אינה משגת רכישת יינות יקרים, או פשוט רחינו הכל לרגע האחרון, הרי שבתקופה זו של השנה נצליח למצוא יינות טובים גם בסופרמרקט מתחת לבית.

### אדומים

**כרמל הסדרה האזורית קברנה סוביניון שיראז 2013.** בשנים האחרונות מוכיח היינן הראשי של יקב כרמל, ליאור לקס, שהוא יודע לעשות יינות טובים ומאופקים בכל רמת מחיה. היין הזה הוא שילוב של קברנה ושיראז מהגליל העליון, שהתיישנו בחביות צרפתיות 12 חודשים. שילוב מגניב של פרי טוב עם תיבול שמגיע מהשיראז ועץ טוב ברקע. כשר 40-50 שקל.

**הר חרמון אדום אינדיגו 2016.** בלנר של קברנה סוביניון ושיראז צעיר וטעים שמתאים פגו למנות הראשונות בחג או לכוסית לחיים בכל הרמת כוסית במשרה. לא מכביד מדי ולא מתוק, עם פרי יפה וקצת חיתיות של השיראז בגוון סגול ויפה. כשר 40 שקל או 4 ב-100 בחלק מהרשתות.

**דרך ארץ קברנה סוביניון 2016.** יין נעים וטוב עם פרי אדום, נעים באף וטיפונת עשבוניות, קליל ורענן אבל ממש לא מתחכם. אפשר אפילו לקרר מעט לפני השתייה. כשר 30 שקל.

### לבן ורוזה

**בנימינה טבע גרנאש בלאנש 2014.** יין רוזה חצי יבש עם צבע סמוק ורוח, ניחוחות של פרי הרר ותות. מתקתק שמתאים לאפריטיף או למי שלא ממש אוהב יינות יבשים. כשר 19.90 שקל.

**תבור הר שרדונה 2016.** שרדונה מאוד טרופי ללא עץ בכלל, זאת כדי לקבל מאפיינים זניים ללא התערבות. יין קליל ומאוזן שפשוט מסתיים כמה דקות לאחר פתיחתו. כשר 35 שקל.

**דלתון כנען שרדונה סוביניון 2016.** הציחצי בהרכב הזנים מכרמים בגליל. יין חד ונעים עם עשבוניות נהדרת ופרי טרופי עם קצת ניחוחות הררים ויופי של סיומת. כשר 39 שקל.

## אדומים, עד 80 שקל לבקבוק

**רקנאטי יונתן 2016.** בלנר של קברנה סוביניון ושיראז. מאוד מאוזן. חמור. שילוב נעים בין פרי אדום וטוב לעשבי תיבול, קליל, קצת ירקרק באף, אבל יין שווה לכל כיס באיכות טובה. כשר 39 שקל.

**ברקן אסמבלאז' הר איתן 2013.** סדרת הבלנרים האזוריים של ברקן הושקה החודש, עדיין ללא התערבות של היינן החדש עידו לוינסון שפשוט לא הספיק. היין המוצלח לטעמי משלושת יינות הסדרה הוא הר איתן מהרי ירושלים שהוא בעצם בלנר של קברנה מרלו וסירה. מרקם נעים מאוד עם ביטוי של פרחים לכיוון הסיגליות ופרי לכיוון השזיף עם סיומת ירקרקה שמזכירה מחטי אלון. כשר 79 שקל.

**אבידן מרסלאן 2014.** יין עם ניחוחות פרי נפלאים מהיקב שחודש על ידי משפחת שקר והמשיך את המורשת של צינה אבידן, ייננית ומייסדת היקב. יין עם המון ניחוחות פרי לכיוון השזיפים ומעט סיגליות ומשהו מלוח וארומת עץ ברקע. יין מענג ונעים של היקב ברמות נפתלי עם אלכוהול נמוך ומאוזן. כשר 80 שקל.

**יקב ירושלים שיראז קריניאן לימיטד אדישן 2016.** הקריניאן מיוצר מגפנים בוגרות מאוד מאזור זכרון-יעקב, והשיראז מאזור שילה. הם התיישנו בנפרד עם כפיטי עץ כדי לזרז את טעמי העץ ביין. יין עם חמיצות מעורגת ובשרניות מפתיעה יחד עם פרי סגול ומעט פרחוניות. רק 12% אלכוהול שמחמיאם לבלנר הזה. כשר 80 שקל.

## הפתעת הטעימה

### בנימינה אבני החושן

**כרם מירב 2014.** וואלה בנימינה! כבר חשבתי שהיקב הזה נעלם קצת והלך לכיוון המאסה, אבל הנה יוצאת שוב סדרת אבני החושן, והיין יפתח פרץ מוכיח שאפשר בחרתי ביין החדש שהוא בלנד של פטיט סירה, מרסלאן ושיראז מכרם מירב בהר מלכישוע שבגלבוע. שילוב של פרי יער עם שזיף יחד עם תיבול ים-תיכוני ופרחוניות שכאילו ממש צמחה על הגלובע, סיומת ארוכה ומרקם עדין. הפתעה. כשר 120 שקל.



צילומים: חגית גורן, קובי טל, אורי גרון, איה בן עזרי, עומרי מירון, אורי טאוב, אנוי סלבי, ענת לנדאו, שחר פליישמן, אריה יסמין, מאיה רו הלל, איל גרון, אייל קרן, אופיר סהן, גיא הכט יואב גורין איציק שפירא





## היין הכתום

יקב ירושלים, כתום ספיישל אדישן 2016

זהו יין לבן שמיוצר כמו יין אדום עם השריה ארוכה על הקליפות. עדין יותר מהכתומים הקלאסיים, אבל הולך ומשתנה כל רגע. בלנד של אמרלד ריזלינג וקולומבאר מכרם באזור זכרון יעקב שנבצרו מעט מאוחר, המון פרי בשל באף, קליפות תפוז, משמש, תפוח אפוי, ואפילו מעט שמריות יחד עם איזון נעים של חומציות טובה ורעננה ומרקם שהולך ומתעבה. הייתי מנסה לראות מה קורה איתו בחודש חודשיים הקרובים, אבל גמרתי כבר את הבקבוק. כשה 59 שקל.



## לבנים עד 70 שקל

**דלתון עלמה אייבורי 2015.** בלנד ארומטי שברובו סמיון עם שילוב של פיננו גרי ווינוניה שמצליחים ליצור יין כיפי, ארומטי עם קצת גוף ופרי מהוינוניה. מינרליות, רעננות וגוף טוב יחד עם יסמין ופרי לבן ועסיסי. יין מדויק וטוב. כשה 65 שקל.

**סוביניון בלאן השמורה גמלא 2015.** אולי הבאנץ' מארק של הבוסניון הישראלי. המון טרופיות עם פרחוניות לבנה ומבושמת ולימוניות נחמדה. יין שענביו מגיעים מצפון רמת הגולן, וזה בדיוק הזמן לשתות אותו קר ורענן וטוב לשולחן החג. כשה 55 שקל.

**טברג פמיטאז' 2016.** איזה יין מגניב! חד ונעים, ובעיקר נראה שמישהו חשב לפני שעשה אותו. בלנד של 50% ענבי רבוקי, שהוא במקורו זן מאכל מקומי כנעני עתיק שגרל בכרם בעל ופשוט נותן סוג של יסמין או פרחוניות, ופרי טעים שמשתלב נפלא עם הגוורצמינר הפירותי כל כך ועם הסוביניון בלאן שנותן את כל השאר. יין ארומטי פרחוני עם הרבה מינרליות ביטוח ופרי שפשוט הפתיע בגודל. כל הכבוד על היוזמה והזן המרתק. כשה 70 שקל.

**דומיין נטופה רוזה 2016.** היקב הזה פשוט הולך ומשתפר, ואם היה לי עוד מקום במדור הייתי ממליץ על עוד יינות שלו. בלנד מעניין של סירה, גרנאש ומורבאר שיוצרים רוזה יסתיכוני נעים ומאוזן עם טעמים שרק יכולים לעזור לנו לעבור את ארוחת החג. פרי נעים, מעט אשכולית אדומה, ורדים וחומציות שיוצרת רעננות. כיפי ובעל גוף. שווה לנסות עוד יינות מהיקב. כשה 59 שקל.

**זרעאל רוזה 2016.** ארגמן הוא סוג של זן ישראלי, והיקב הזה העלה את הארגמן לראש שמחתו בעיקר ביינות האדומים המורכבים שהוא מוציא. היין הוורוד הזה מורכב מסירה, קריניאן, ארגמן וגם קצת סוביניון בלאן. יופי של פרי עדין ורענן עם חומציות טובה וארומטיות נהדרת שיכולה ללוות כל מנה בליל הסדר וגם בצהריים שלמחרת. זנים וסגנון שמאוד מתאימים לאזורנו כשהאביב והקיץ מגיעים. כשה 70 שקל.



## אדומים, החל מ-100 שקל לבקבוק

**רמת הגולן ירדן מלבק 2013.** מלבק, הזן הבורדולוי שהשתמר והצליח בארגנטונה, גדל אצלנו ברמת הגולן בכרם עינות יונתן בגובה של 700 מטר. המון פרי כהה ובשל מאוד עם ניחוחות תה וקצת עשבים, אבל הכל מאוד בומבסטי ובשל יחד עם ארומת עץ (18 חודשים בחביות) חזקה ברקע. כשה 135 שקל.

**שאטו גולן קברנה סוביניון 2014.** היינן אורי חץ עושה יינות נפלאים כבר הרבה שנים. אישית, אני מאוד אוהב את הסירה שלו, אבל הקברנה סוביניון הוא ללא ספק הלחם והחמאה של היקב ואחד מהיינות הישראליים שאפשר להתגאות בהם. הענבים עצמם פשוט מרהיבים, והטיפול בהם לא פחות מגאוני. ליקב עשר חלקות של קברנה סוביניון, ורק הטובות שבהן נכנסות ליינן הזה ועוברות יישון של שנה בחביות צרפתיות ואמריקאיות שמעניקות לפרי תיבול ייחודי ומאוזן המותיר אותו עוצמתי אך מלטף, קריר ועם זאת רענן. 110 שקל.

**גבעות קברנה פרנק 2014.** איזה יופי של יין מהיקב הזה של הרוקטור שיבי דרורי, שמבוסס על כרמים מצוינים בגובה רב בהרי יהודה המזרחיים, עם שילוב של קצת מרלו לעידון הטעם הירוק של הקברנה פרנק. שנה בחביות צרפתיות יוצרת איזון טוב עם תיבול ייחודי וסיומת שלא עוזבת את הפה. כשה 139 שקל.

**ויתקין פטיט סירה 2011.** אסף פז היינן עושה עבודה נפלאה עם הזן הזה ומפיק יין כמעט שחור בעל מרקם כבד ומאסיבי של פרי עם נגיעת אוכמניות ותיבול נפלא של אגס וטיפונת קינמון באף. יין שיכול לסחוב כל ארוחת חג ולגרום לנו לסבול את אורכו של הסדר. לא כשה 125 שקל.

**מאיה נוסטרם 2014.** בלנד של קריניאן, מורבר, סירה ודוריף שמאוזנים ומעורבבים להם באופן נהדר. הענבים מגיעים מכרמים שונים ומגפנים בגילים שונים. התוצאה היא יין יסתיכוני, מתובל ומעניין, שיכול ללוות אוכל ולא להשתלט על הערב. פרי טוב עם עישון נעים ותיבול כייפי יוצרים יין שונה וטוב. כשה 135 שקל.

**טברג אסנס מרלו 2013.** היקב המשפחתי הזה, שמנוהל כיום על ידי מוטי טברג ובני הדור החמישי של המשפחה, עבר שינוי מדהים גם במיתוג, ובעיקר באיכות היינות. צוות הייננים של היקב עושה פשוט עבודת קודש, ולראיה - מרלו מסדרת אסנס הוא פשוט יין נהדר, עדין, עם טעם טוב ולא כבד או ריבתי מדי. איזון ואלגנטיות נהדרים. כשה 99 שקל.

## לבנים מעל 70 שקל

**דומיין דה קסטל לה וי לבן 2015.** בלנד נהדר וצעיר מהיקב הנפלא הזה שהחליט לדרת קצת אל העם. סוביניון בלאן, גוורצמינר ושרדונה יוצרים יין מורכב ונעים עם גוף לא רע ורעננות כאשר בקצה מורגשת הטרופיות של הגוורצ. כשה 85 שקל.

**רקנאטי ספיישל רזב לבן 2014.** בלנד מקסים של רוסאן ומרסאן, שני זנים לבנים קלאסיים של אזור עמק הרון בדרום צרפת שהתאקלמו נהדר פה באקלים שלנו. המרסאן נותן את הרקע והטון, והרוסאן את הפרי והבישום. ניחוח יסמיני עם פרי טרופי בקטנה ותיבול, כאשר הכל עטוף בעץ שמאזן ולא משתלט. כשה 150 שקל.

**פירסט פיג' ספרה 2016.** דורון רביהון, הבעלים והיינן, החליט שהוא עושה רק יינות לבנים, וכאשר אתה מתמקד בסגנון אחד, רוב הסיכויים שהתוצאה תהיה נפלאה. בלנד של פיננו גרי, סמיון וריזלינג, שיוצר יין כל כך ארומטי ורענן שפשוט בא לפתוח עוד בקבוק. לאוהבי היין הלבן שווה לטעום כל מה שהיקב הזה מוציא. לא כשה 99 שקל.

**ויתקין מסע ישראלי לבן 2016.** שוב יקב ויתקין, עם פרי נהדר הפעם. שילוב של קולומבאר מגפנים בוגרות עם גרנאש בלאן, רוסאן, ווינוניה וקצת גוורצמינר. כל זה יוצר יין מאוד ארומטי ורענן עם ניחוחות שפשוט מזכירים תפוח ירוק או אגס, ליים ומעט פרחוניות לבנה. כשה 75 שקל.

