

49489145-4	02/09/2015	ידיעות אחרונות - 24 שעות	עמוד 10	1/3	23.27x33.35
יקב טרברג - 277677					



אדום, לבן או רוזה?

עוד רגע ראש השנה: כתב האלכוהול שלנו גייס את חברת הטועמים הקבועה וביחד הם בדקו עשרות יינות שווים לכל כיס לארוחת החג. קבלו את רשימת היינות שזכו לציונים הכי גבוהים מחולקת לשלוש קטגוריות: לבן, רוזה ואדום. לגזור ולקחת אתכם לקניות

לבנים

מימין לשמאל: מאיה, דלתון, עמק האלה, רמת הגולן, תבור, רקנאטי, ויתקין



מאיה, מארה לבן 2014 - יקב טולפ יצא לפרויקט יס'תיכוני ויצר יין בשיתוף עם יינגים יוונים. יין קליל המורכב ברובו מענבי קולומברד, עם ניחוח לימוני, עשבוני ואפילו טיפונת מינרלי (סיומת לא מתוקה ואפילו קצת מלוחה...). יין נעים ומעניין שצריך לשתות קר מאוד. 79 שקל.

דלתון, עלמה לבן 2014 - בלנד של כמה זנים לבנים רעננים כמו סמיון, פיננו גרי ווינוניה בשביל הגוף. יין קל מאוד עם עשבוניות, קצת הדרים ותפוח ירוק עם חמיצות מאוזנת. 75 שקל.

עמק האלה, סוביניון בלאן 2014 - מסורת הסוביניון הטוב ממשיכה כאן עם יין שמזכיר יותר בקבוקים אירופיים. הטעם חד ועשבוני עם קצת פרי ירוק ואופי זני טוב. 70 שקל. **רמת הגולן, הר הרמוני לבן 2014** - שילוב כיפי ושווה לכל כיס של סוביניון, ויוניה ומוסקט המשאיר חמיצות נעימה ופרי טרופי קל. 40 שקל (חפשו מבצעים לפני החג). **תבור, זהר אדמה 2, 2014** - בתבור יודעים לייצר לבנים טובים שמתאימים לכולם. בלנד מאוזן של סוביניון בלאן עם שרדונה, קולומברד ורוסאן, עם ניחוחות מאוד טרופיים וסיומת מעט מתוקה. 79 שקל.

יקר אבל מומלץ

רקנאטי, ספיישל רוזב לבן 2013 - בלנד מוצלח מאוד של שני זנים יס'תיכוניים: 60% רוסאן ו-40% מרסאן שמתיישנים 8 חודשים בחביות אלון צרפתיות לא חדשות. המון פרי ברקע יחד עם תיבול נעים, חמיצות טובה ועץ שנותן גב ולא משתלט. 145 שקל. היין זכה בפרס בתחרות של 'זויין אינפוזיאסט'.

ויתקין, גרנאש בלאן 2014 - איזה יין יס'תיכוני מעניין וייחודי. אספ פז מיקב ויתקין מצליח לייצר יין טוב מוזן שכמעט אינו מוכר כאן, זן ספרדי שהוא בעצם הנגטיב של הגרנאש המוכר. יין מעניין ושווה עם פרי מאוד עדין, הדרים וקצת פרי צהבה עם עשבוניות מרעננת ונהדרת. 125 שקל.

ראש השנה מגיע מוקדם השנה, ממש באמצע ספטמבר, ומבחינת מזג האוויר זה נחשב עדיין באמצע הקיץ. החום הבלתי נסבל השנה השאיר אותנו בלי אוויר, שלא לדבר על הסיכוי להתאושש מהחופש הגדול לפני שצונחים לתוך הגפילטע פיש. אז למה בשם דיוניסוס, משדלים אותנו היקבים לקנות ולשתות יינות אדומים (בעיקר כבדים) סביב שולחן החג? ניצב על במה מכובדת זו, אני מפציר שוב ביקבים, אנא, תנו לנו יותר יינות לבנים טובים ויינות רוזה צוננים, ואם חייבים אדומים, אז שיהיו יותר קלילים בבקשה.

אבל מסורת זו מסורת וגם הפעם אספתי את חברת הטועמים הנכבדה שלי, ולמרות הקיטורים על החום והצבע, טעמנו עבורכם את מיטב היינות המצויים בשוק כרגע. מבין עשרות היינות שטעמנו (מעולם לא טענו שהחיים קלים), הנה הבקבוקים המומלצים. ולגבי המחירים הנקובים כאן, שימו לב, הם עוד יכולים לרדת בזכות מבצעים ברשתות השיווק, שכן ראש השנה, כידוע, הוא אחד משיאי צריכת היין.



18.87x31.48	3/3	עמוד 11	שעות 24	ידיעות אחרונות -	02/09/2015	49489189-2
יקב טרברג - 277677						



שני אדומים נהדרים לשתייה יומיומית, שנותנים תמורה אדירה למחיר

דרך ארץ, שיראז 2014 - יין קליל וכיפי (אפשר לקרר אותו מעט), צבע עמוק, פרי בשל, טיפה מפולפל עם גוף בינוני וסיומת נעימה. רק 30 שקל.
כרמל, פרייבט קלוקשן שיראז 2014 - גוון סגול, ניחוח תות או פרי יער, עם קצת עשן ופלפל שחור ברקע. 35 שקל.

אדומים יקרים

יער, יחד עם קפה וטאץ' קרמלי עם קלייה של עץ ברקע. האלכוהול הגבוה (15%) לא מודגש ומתחבר לטעמים. 108 שקל.
ברק, סופיריור פטיט ורדו 2010 - זה יין שמשלט על ליד לחלוטין. כבר מהפתיחה הניחוחות הכבדים של פרי בשל עם פלפל שחור מתפוצצים באוויר. ברקע תיבול מעניין, מתיקות וגוף של מרים משקולות עם אלכוהול מאוזן. כמעט יין לעיס. יחסית לז'אנר האלכוהול מאופק 13.5%. 225 שקל.

פטיט קסטל 2013 - משפחת בן זקן שבימים אלו מעבירה את היקב למתקן חדש ומודרני שתואם את מידותיה, היא ללא ספק מפורצות הדרך בתחום יינות האיכות בארץ. היין השני של יקב הקסטל הקטן הוא בלנד של זנים בורדולזיים כמו קברנה, מרלו, פטיט ורדו, קברנה פרנק ומבלק המיושנים יחדיו 16 חודשים. צבע סגלגל עדין ויפה עם גוף מלא וניחוחות מאוזנים מאוד בין פרי מלא, עץ, קצת קלייה או קפה וחמיצות קטנה שנמצאת ברקע ומאזנת את הטעמים. 124 שקל.

קצת מינרלי בטעימה. 18 חודשים חבית נותנים גם ניחוחות עץ וגוף מלא. 135 שקל.
רקנאטי, ספיישל רוזב אדום 2012 - כשיצא היין הזה לראשונה הוא הוגדר כבלנד בורדו מבחינת הרכב הזנים. מ-2009, כחלק מהמגמה אליה הולך היקב, שולבו בו גם זנים יותר יס-תיכוניים ואל הקברנה הצטרפו סירה, קריניאן ומרסלאן שנחו 18 חודשים בחביות. התוצאה נהדרת: המון תבלינים יס-תיכוניים, חלקם נותנים הרגשה קרירה, יחד עם פרי יער שחור וחמיצות דובדבן מרעננת עם טבק ברקע. 195 שקל. היין זכה בפרס בתחרות של 'וויין אינפוזיאסט'.

טוליס, סירה רוזב 2013 - סגנון היקב המתקתק והכבד בא לידי ביטוי בצורה מדויקת. יין מלא טעם, ממש לעיס, מענבי סירה מהכרם הצפוני של היקב ליד מטולה. פרי מאוד בשל עם תיבול דומיננטי מאוד ואחוז אלכוהול גבוה 15%. חייבים מזגן חזק או קצת גשם. 109 שקל.
הרי גליל, מירון 2011 - בלנד שרובו סירה, עם קצת פטיט ורדו וקברנה. הסירה נותן את הטון כאופי בעיקר באף עם פרי אדום ופרי

כרמל, סינגל וינארד סומקה קברנה סוביניון 2012 - שוב כרמל משחקים אותה ומראים שקברנה סובניון ישראלי לא חייב להיות מתוק וכבד. יין מאופק ומדויק עם פרי נהדר והמון טבק ועשבויות טובה. רק 13.5% אלכוהול. 120 שקל.

גבעות, מצדה 2012 - בלנד בורדו קלאסי של קברנה, מרלו ופטיט ורדו שהתבגר בחביות צרפתיות חדשות כ-22 חודש. יין שממלא ומפוצץ את הפה בהמון פרי אדום ושחור, תיבול של קפה, קינמון משהו קלוי וגוף של בריון. 200 שקל.

טריו, סיקרט 2012 - היקב של הדור השני של משפחת שקד ממשיך בקו השיפור וההתמקצעות הנהדר שלו. יין הרמוני עם פרי שחור וקצת עשבים מרעננים בגוף טוב ומלא. 100% קברנה סוביניון, שנה בחבית אלון צרפתי ותוצאה טובה ומדויקת. 14% אלכוהול. 115 שקל.

רמת הגולן, ירדן, מלבק 2012 - שוב הזן הבורדולי שמזוהה עם יינות ארגנטיניים. הפעם פרי שחור עם ניחוחות מפתיעים של משהו ירקרק (פלפל?) קצת טבק, תה ומשהו

מימין לשמאל:
כרמל, גבעות, טריו,
רמת הגולן, רקנאטי,
טוליס, הרי גליל,
ברק, פטיט קסטל



15.37x28.22	2/3	עמוד 10	ידיעות אחרונות - 24 שעות	02/09/2015	49489242-2
יקב טרברג - 277677					

רוזה



ברבדו

פלטר

פלטר, רוזה 2014 - בלנד כיפי של ענבי גרנאש, טמפרניו וקצת קברנה פרנך מצפון הגולן והרי ירושלים. היין שהה על הקליפות רק כ-12 שעות, כדי לקבל צבע ורדרד חיוור וניחוחות רעננים של אשכולית אדומה, וחמצמצות שמזכירה רימון כולל מרידות רעננה ברקע וסיומת קצת מתוקה. 85 שקל.

ברבדו, רוזה 2014 - שני הפרופסורים מוציאים רוזה טוב על טהרת ענבי המרלו. מגע קצר של כשעתיים על הקליפות יוצר המון פרי מודגש באף, גוף ומתיקות וארומטיות טובה. 90 שקל.

אדומים



מימין לשמאל:
טברברג, 1848,
בן חיים, יתיר

טברברג, אינספיייר דבוטאז' 2014 - איזה יין נהדר מטברברג. שילוב של שני זנים מרתקים - מלבק ומרסלן - צבע סגול ממש ובאף בשומת פרחים (סיגליות) פירות (שזיף) עם סיומת ארוכה ועוצמתית. 65 שקל.

1848, דור 5 קברנה פרנך 2012 - שם היין אמנם נשמע כמו סיסמת גיוס, אבל מדובר ביין נעים עם רמז לטבק, תיבול טוב, קצת אגוז ופרי שחור. 79 שקל.

בן חיים, סנה 2010 - היקב המשפחתי מרמת השרון מוציא בלנד בורדו שהתיישן כמעט שנה וחצי באלון ולא מצריך פריצת כספת. היין מעניין ומיושן, עגול עם גוף לא מכביד ונעים לשתיה, עם נגיעות פטל, טיפונת קפה וסיומת נעימה. 85 שקל.

יתיר, הר עמשא 2011 יתיר, הר עמשא 2011 - בלנד שלם ומצוין של קברנה, מרלו, שיראז, פטיט ורדו וקצת מלבק מכרמי היקב באזור יער יתיר, שבו הברדלי אקלים קיצוניים בין יום וליילה ובין קיץ לחורף. היין מסונן סינון גס כדי לשמר גיואנסים לאחר התיישנות של שנה בחביות אלון. זהו היתיר הנגיש ביותר עם פרי בשל ותבלינים וחמיצות מרעננת שמאזנת את היין. יין שלם ומצוין. 100 שקל.