

11.88x29.84	1	עמוד 75	ישראל היום! - שישיבת	07/04/2017	58024104-4
יקב ספרברג - 277677					

שותה הכפר יאיר גת



שמונה מי יודע

4 יינות לבנים ו-4 אדומים שיעשו לכם את החג

מנות עיקריות כבודות. היין יכול לשמש גם יופי של מתנה לחג, בתנאי שתצליחו לשכנע את המארחים לפתוח אותו השנה. **בשר. המחיר: 120 שקלים.**

עפרברג, אינספייה, דבוטאז' 2014

שילוב לא שגרתי בין מלבק – זן ענבים קלאסי שיקב ספרברג הוא בין הראשונים בישראל שהחליט לקחת ברצינות – למרס סלאן, זן צעיר, יליד שנות השישים, שהגיע לישראל לא מזמן. שניהם התיישנו כשמונה חודשים בחביות. ליין יש צבע כהה ואטום, ריחות מתפרצים של פירות אדומים בשלים ותבלינים, מרקם נעים, מבנה עסיסי וסיומת ארוכה. לפתוח עם העיקריות. **בשר. המחיר: 60 שקלים.**

יזרעאל, קריניאן 2014

ליין, שנעשה מענבי גפנים בוגרות מעמק שפיה והתיישן 22 חודשים בחביות, יש ריחות טובים של פירות שחורים, זיתים, עשבי תיבול, אדמה לחה, עשן ועץ קלוי. המבנה המורצק והחמיצות הטובה שלו תומכים יפה בטעמי הפרי העשירים והסיומת מתובלת ומהנה. יין חם, שיתמודד בקלות, ובהמון הנאה, גם עם תבשילי הבשר העשירים ביותר. **בשר. המחיר: 120 שקלים.**

מאיה, נוסטרום 2014

מארה נוסטרום הוא יין הדגל של יקב MAIA, הפרויקט הים-תיכוני של יקב טר-ליפ. הוא נעשה מענבי קריניאן, סירה, מורס בדר ופטיט סירה, התיישן שנה וחצי בחביות ומציג ריחות מורכבים ומהנים של פירות שחורים טריים, פרחים, אדמה, עשן, וניל ותבלינים. המבנה שלו מוצק מאוד, המרקם מחוספס מעט, הטעמים מאוזנים והסיומת חמצמצה-מתוקה ומתובלת. **בשר. המחיר: 130 שקלים.**

1848, מרלו רזרב 2012

מרלו של פעם, עם ריחות מורכבים של פירות כהים, עשבי תיבול, טבק, תבלינים מתוקים ועשן. מבחינת התחושה בפה היין, שהתיישן שנתיים בחביות, הוא צעיר מאוד, ולעומת זאת הטעמים שלו החלו להתפתח. הכי טוב יהיה לחכות איתו עוד שנה-שנתיים לפחות, או לאוורר אותו הרבה לפני הארוחה. **בשר. המחיר: 180 שקלים.**

yairgath@gmail.com

במקרה שעוד לא מצאתם זמן לקנות יין לארוחת החג, או שעדיין לא החלטתם איזה יין לקנות, קבלו רשימה אחרונה בהחלט לפסח תשע"ז, של ארבעה יינות לבנים וארבעה יינות אדומים שנעשו מזנים שונים, בסגנונות שונים, ופשוט אי אפשר ליפול איתם. כי גם מי ששותה יין פעמיים בשנה ראוי לחג שמח.

בנימינה, BIN שרדונה 2016

החדשות הטובות: תמורת 100 שקלים תוכלו לקחת הביתה ארבעה בקבוקים כאלה. החדשות העוד יותר טובות: מדובר ביין לא רע בכלל. הוא נעשה מענבי כרמים בגלבוץ, נעשה ללא מגע עם חביות, ומציע ריחות רעננים של פירות טרופיים, הדרים ותפוחים ירוקים, מבנה קליל וסיומת יבשה ורעננה. אפריטיף מעולה שאפשר להמשיך איתו בקלות לארוחה עצמה. **בשר. המחיר: 25 שקלים.**

הרי גליל, לבן 2016

היינות הוורודים והלבנים של יקב הרי גליל גיבשו בשנים האחרונות אופי ברור שמתבטא בעיקר בסיומות המוצקות שלהם. הרי גליל לבן, שנעשה ברובו מענבי ויונייה, בתוספת סובינון בלאן, הוא יין ישיר, נגיש ומהנה, עם ריחות רעננים של פירות לבנים ופרחים, מגע מלטף וחמיצות נעימה. קררו אותו לסביבות 10 מעלות ומיזגו אותו עם המנות הראשונות, לפני שארוחת החג מתחילה להתחמם. **בשר. המחיר: 38 שקלים.**

כרמל, הסדרה האזורית, גוורצטרמינר 2016

הסדרה האזורית של כרמל תמיד סיפקה את הסחורה, והיא ממשיכה לעשות את זה גם במראה החדש והקצת יותר יוקרתי שלה. הגוורצטרמינר, שהצטרף השנה לסדרה, הוא יין חצי יבש, ארומטי ורענן עם ריחות של פירות טרופיים, פרחים ופירות לבנים בשלים, מבנה רך, טעמים עשירים וחמיצות נעימה. גם למי שלא שותה יין כל השנה יהיה קשה מאוד לא לחבב אותו. **בשר. המחיר: 55 שקלים.**

ברקן, אלטיטיוד +780, סובינון בלאן, 2015

האם זו הקנייה הכי כלכלית שתוכלו לעשות? כנראה שלא. במחיר כזה אפשר למי צוא לא מעט יינות מעניינים יותר. מצד שני, מדובר ביין עשיר, מרשים ועשוי היטב, עם ריחות של פירות טרופיים בשלים ומבנה מוצק שיעזור לו להתמודד בקלות גם עם

