

19.04x27.07	1/2	142 עמוד	time out תל אביב	10/09/2015	49644285-2
יקב טרוברג - 277677					

אוכלים שותים

מסעדות / בתי קפה / יין / מתכונים / אוכל מהיר / שווקים

יין בכל מחיר

ראש השנה הוא הזדמנות מצוינת להצטייד ביירות ישראלים לא רק לשולחן החג אלא לכל השנה. תריסר יינות שתוצרו לשתות, מ־35 ש"ח עד 200 ש"ח // אברים כץ

ראש השנה ופסח הם החגים שמחזיקים, בגדול, את תעשיית היין המקומית. מדי שנה אני טועם אינספור יינות ומקווה לאיזו הפתעה או לאיזה גילוי מרעיש, אולם כרגיל, כמעט אין הפתעות. פה ושם צץ איזה יקב חדש ומשמח, איזה יין חדש שקצת חורג מהמסגרת המוכרת, אבל בגדול - אין חדש תחת השמש. זה לא דבר רע בהכרח לגלות שהיקבים הטובים ממשיכים עם העבודה המבורכת. מכל מקום, ובלי יותר מדי התחכמויות, אלו ההמלצות לשולחן החג הקרוב.

עד 65 ש"ח

תבור, סוביניון בלאן

2014 | 59 ש"ח

הסוביניון בלאן של תבור נחשב זה שנים לאחד הסוביניונים המוצלחים בארץ, והלבן האהוב עליי בפורטפוליו של היקב, עם כל הכבוד לשלל הלבנים החדשים והמרעננים שהצטרפו בשנים האחרונות. הענבים מגיעים מחלקה קטנה וותיקה ליד כפר תבור, הפירותיות מאופקת - קצת טרופי, קצת תפוח־אגס - החמיצות טובה ומרעננת, ועשבוניות עדינה נותנת טאץ' ירקרק ומענג.

רקנאטי, שיראז, גליל

עליון 2013 | 62 ש"ח

מכל סדרת גליל עליון, סדרת הביניים של רקנאטי, השיראז אהוב עליי במיוחד זה כמה שנים. יש כאן כל מאפייני הזן - מעט בשרניות, תיבול, פרחוניות ופרי עוצמתי. העץ תורם כאן אך לא משתלט, וזהו יין ים תיכוני שובה לב, לא מורכב במיוחד, אבל כזה שיעבוד מצוין עם בשרים טובים על האש למשל, ביחוד טלה. זהו יין שעושה היטב את מה שהוא צריך לעשות בקטגוריית המחיר שאליה הוא משתייך (וזה עוד לפני הנחות החג): לעורר תיאבון.

כרמל, Private Collection, שיראז

2014 | 35 ש"ח

הסדרה הפופולרית שעברה מהפך איכותי לפני כמה שנים לא מאכזבת. יין פשוט שאין משהו מיוחד לומר עליו, אבל הוא טעים להפליא, בדיוק כמו שיין שנמכר ב־100" בתקופת החגים צריך להיות: פירותי, מתובל מעט, מאוזן, קליל, פשוט ושובה לב.

דרך ארץ, שיראז

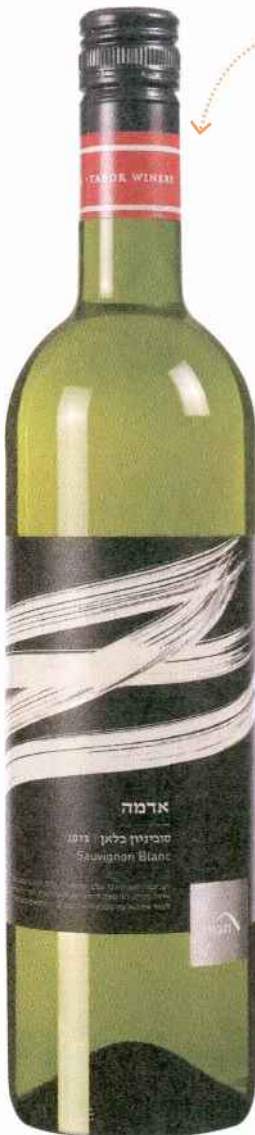
2014 | 29 ש"ח

דרך ארץ הוא מותג המיוצר ביקבי ברקן עבור רשת חנויות דרך היין. אחד היינות הזולים החינניים על המדפים בארץ. פירותי מאוד, עם תחושה כמעט

מאיה, מארה רוזה

2014 | 79 ש"ח

רוזה מענבי קריניאן (מכרם בוגר) ומורבדר, נאמן לסגנון היינות הים תיכוניים שעליו היקב מצהיר. רוזה יבש, חמיצות טובה, קלילות. רוזה שמזכיר את הסגנון של דרום צרפת, סקסי ומשובב נפש, בלי להציק או להיות מורכב מדי, כמו שרוזה צריך להיות.



מתקתקה על החך. יין שמכוון לטעם ישראלי רחב ועושה זאת בהצלחה.

עד 100 ש"ח

דלתון, עלמה 2014

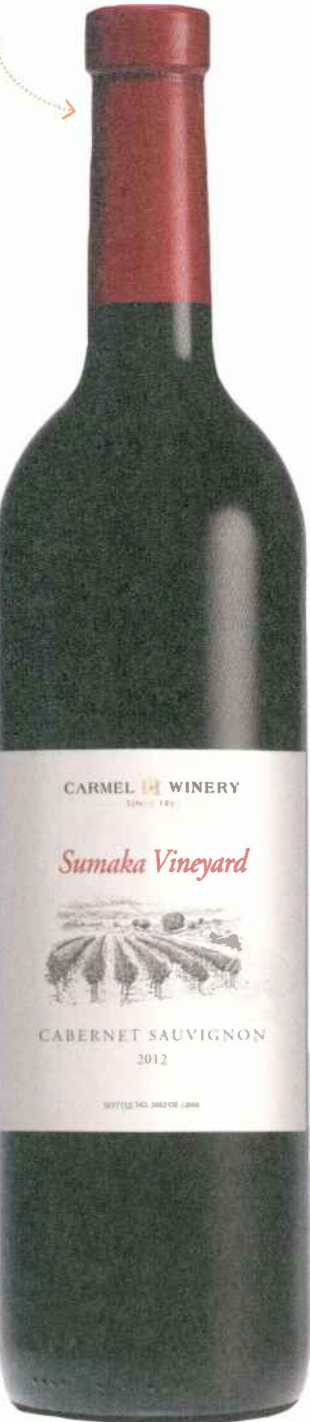
לבן | 75 ש"ח

ממסך יוצא דופן של סמיון, פינו גרי ווינונייה. חלק מהיין תסס בחביות וחלקו התיישן זמן קצר. יין ארומטי ופירותי שנותן הרבה ועדיין מצליח לשמור על מסגרת יבשה, רעננות ודיוק.



19.85x26.14	2/2	עמוד 144	תל אביב time out	10/09/2015	49644293-1
יקב טפרברג - 277677					

הוא הקברנה של כרמל שמגיע מכרם סומקה ברמת הגולן. קברנה ישראלי צפוני קלאסי, אם מותר לנו כבר לומר "קלאסי" בתעשייה הצעירה שלנו. פרי יער בשל, קצת שזיף, טבק ותבלינים הודות ליישון בחביות וירקרות מנטולית מרעננת. לא משהו שמחדש משהו, אבל עשוי לעילא, מהקברנה הטובים שאפשר למצוא על המדפים.



טפרברג, פטי ורדו, Legacy | 170 ש"ח
זה זמן מה שאני טוען, גם מעל דפי עיתון זה, שטפרברג הוא אחד היקבים עם מגמת השיפור המרשימה בארץ, ועם שלל יינות שחומקים מתחת לאפס של מרבית חובבי היין כאן. לאחרונה עבר היקב תהליך של מיתוג מחדש, והיה מעניין לגלות אם הנראות החדשה תעזור ליינות - שאין עוררין על איכותם - לזכות בכבוד הראוי להם. לפיכך אמליץ הפעם על יין מהסדרה הגבוהה של היקב, דבר שעד לפני זמן קצר - ויש שיגידו עד היום - עשוי להישמע מוזר: המלצה על יין שעולה יותר מ־150 ש"ח מיקב טפרברג. ובכל זאת, הפטי ורדו הזה הוא יין ברמה הגבוהה ביותר שפגשתי בארץ לאחרונה. פרי עסיסי, עץ שנוכח ומשתלב יפה, אלקהול שנעצר איפה שצריך ולא מאפיל על היין, שלל מורכבות ועניין ויין שעושה חשק לחכות איתו עוד כמה שנים ולגלות מה הוא באמת יודע לתת. כחלק מהמיתוג המחודש הלכו כאן על בקבוק כבד מאוד, אריזה בומבסטית ורבת רושם והרבה דאווין, וכמה נעים לגלות שמה שבבקבוק כל כך הפוך מזה: יין מהודק, מאופק, אלגנטי ומדויק.

רמת הגולן, מרלו, ירדן 2012

110 ש"ח |
בניגוד לכל מה שתיארתי לעצמי כשהגעתי לטעום את בציר 2012 ביקב רמת הגולן, דווקא המרלו - לכאורה הכי שחוק, הכי סתמי ומשעמם - שבה את לבי. יינות ירדן מגיעים לפרקם כמה שנים טובות לאחר הבציר, אבל דווקא המרלו נעים לשתיה גם כעת, בצעירותו. פרי בשל אך לא ריבתי מדי, מנטוליות מרעננת ותיכול. זהו יין מלא, כבד ועשיר שאמנם זקוק לעוד זמן אבל גם כעת הוא מעניק חוויית שתייה מורכבת ומענגת.

כרמל, קברנה סוביניון, כרם סומקה 2012 | 120 ש"ח

איך כמעט דבר משמים יותר מלהמליץ על קברנה סוביניון ישראלי מכרם יחיד. לכאורה יש לנו אינספור כאלו, והאינסטינקט של כל כותב הוא לחפש את הדברים האחרים, המיוחדים. אבל מה אפשר לעשות, לפעמים ה"משעמם" הוא הכי טוב, וכזה



הים תיכוני המתובל של הזן מקבל ביטוי נהדר. מעילית היינות הים תיכוניים המקומיים.

מעל 100 ש"ח

טולים, סוביניון בלאן Net 2014 | 109 ש"ח

אנחנו מדברים לא מעט על היעדר היינות הלבנים הישראליים ברמת הפרימיום. לא מעט יקבים ניסו לפרוץ את המחסום הזה. טוליס הוא אחד מהם, עם בציר ראשון ליין הזה שאמור להיות מעין "סופר פרימיום" לבן, ולגרד את המחירים שאליהם מגיעים היינות האדומים. היותו על טוהרת הסוביניון בלאן, והשם (Net) מעידים שהענבים הבשילו בצורה ייחודית, כאשר רשת סוככת עליהם מפני החום הכבד בארץ. התוצאה היא יין לבן בשל ומרוכז, הרבה פירות טרופיים מורגשים - אננס וגם פומלה - והו יין לבן שמצד אחד מנסה להיות מורכב ורציני, ומצד שני ובשורה התחתונה - פירותי ומתחנך. הימור בטוח וכיוון מוצלח מאוד של יינות לבנים מקומיים שלוקחים עצמם ברצינות. שתייה מורכבת ומענגת.



מונטיפיורי, אדום 2014 | 70 ש"ח

היין של משפחת מונטיפיורי, מאצולת היין המקומית, מורכב מפטיט סירה, שיראז ומלבק, ממסך מקורי למדי. אדום צעיר ופירותי, קליל יחסית, עם נפח שמגיע מהפרי העוצמתי. ללא עץ בכלל, ועדיין אפשר למצוא בו מורכבות ואופי ים תיכוני ורענן. נכון שבועולם מושלם יין כזה היה צריך להחזיר עורף מ־50, אבל ביחס למה שקורה בארץ המחיר סביר למדי והיין כף גדול.

ויתקין, קריניאן 2011 | 100 ש"ח

היקב המשפחתי המקסים אחראי במידה רבה לתחייתו המחדשת של הקריניאן בארץ בעשור האחרון. מאה אחוז ענבי קריניאן מגפנים בוגרות אשר גדלות ללא השקיה באזור זיכרון יעקב ובנימינה. יש כאן פרי עוצמתי, אבל כזה שמלטף את החך. העץ - 16 חודשי התיישנות - משולב יפה, והאופי