

שעות נוספות



אז איזה יין לקנות לליל הסדר? מבחן הטעימות הגדול של "24 שעות" לבסח

- 10 -



טעימת היין המסורתית של 24 שעות לבסח טל חוטינר

פסגת היין

מבקר היין שלנו אסף חבורת טועמים לדירוג המסורתי של בקבוקי היין לקראת חג הפסח. מבין עשרות הבקבוקים שנדגמו, קבלו את היינות שזכו לציונים הגבוהים ביותר, או שנמצאו משתלמים במיוחד ביחס בין טעם למחיר. חשוב: כל הבקבוקים שלפניכם כשרים

לבנים



רמת הגולן, מונטיפיורי, טפרברג, טוליס, דלתון, מוני, תבור, רקנאטי, גבעות, בנימינה, יפו

וסמיון. חמיצות גבוהה ופרי טרופי נעים וקליל עם ניחוחות של תפוח ומשהו הדרי. בוף להתחיל את הסדר עם יין בזה. 70 שקל.

● **טפרברג, שרדונה אסנס 2014**
100% שרדונה מכרמים בעמק אילון. שרדונה קלאסי עם עץ שמשיע ומבליט את טעמי הקלייה והחמאה אבל לא מכביר או מעלים את היין. פרי נהדר עם חמיצות טובה וגוף בינוני שייתן פייט למנות העיקריות. 70 שקל.

● **יקב יפו, הומאז' גוורצטרמינר 2015**
גוורצטרמינר קלאסי עם כל כובד הפרי הטרופי והליצי' עם כל הדבש והבושם. באף מורגש כל האופי של הזן ובפה עדין יותר עם מרידות רעננה ואשכולית ברקע. מתאים לכל הדורות שלא ממש אוהבות יינות יבשים. 80 שקל.

● **גבעות, שנין בלאן 2015**
יופי של יין מהזן המרתק הזה שמתחיל להופיע ביותר יקבים בזמן האחרון. כרמים מדרום הגולן ויקב מצפון יהודה. יופי של ארומטיות פרי טוב עשבונית והרבה מינרליות טובה ומאוזנת. יין מרשים. 90 שקל.

לרענן את שניהם. 55 שקל.

● **תבור, אדמה רוסאן 2015**
אחרי בציר רביעי של הזן הזה, בתבור הולכת ומשתפרת הבנת הזן הכל כך ארומטי. באף המון פרי טרופי, עם דבש ברקע, שילוב על גבול הפרוע. הבקבוק זכה בתחרות בסט וואליו ומעניק תמורה מעולה למחיר. 60 שקל.

● **דלתון, פינו גרי 2015**
הזן שמקורו בבורגון שבצרפת התחיל להתאקלם לא רע פה בכרם שליך משגב עם. מאוד ארומטי עם הדרים ומשהו שמזכיר אפרסקים וטיפונת עשבים. יין שונה ומעניין. 65 שקל.

● **טוליס, ווייט טוליס 2015**
בלנד לא ממש שגרת של גוורצטרמינר וסובינון בלאן. הטרופיות הכבדה של הגוורצטרמינר די משתלטת על הסובינון שעדיין מצליח לשמור על רעננות ואיזון. על גבול האוף דריי קצת עשבונית מהסובינון יחד עם כל הפרי של הגוורץ, ליצי' ואשכולית. 69 שקל.

● **מונטיפיורי, ירושלם 2015**
בבלנד ארומטי ומרענן של קולומבה, שרדונה

● **רקנאטי, יסמין לבן 2015**

בלנד של שרדונה וסובינון בלאן מהגליל העליון ואזור יהודה. פרי לבן ועסיסי יחד עם קצת ריחות של פריחה אביבית והרבה פרי הדר. תמורה נהדרת לבסוף. 42 שקל.

● **מוני, נחל שסק לבן 2015**

יין יבש עם ניחוחות פרי שממש מזכירים את שמו, כלומר שסק לבן עם קצת פרחוניות קלילה לכיוון יסמין. קל נחמד ושווה. 50 שקל.

● **בנימינה, רורב סמיון גליל 2014**

יין מגניב מ-90% סמיון והשאר סובינון בלאן מהגליל התחתון. כיפי, רענן וקריספי עם קצת טעמי פירות לכיוון של אפרסק, משמש ואפילו מלון עם נגיעה של מינרליות. אחלה קנייה מהיקב שעושה קאמבק. שני בקבוקים ב-100 שקל, לכבוד החג.

● **רמת הגולן, גמלא השמורה**

ויוניה שרדונה 2015

פרי בשל שמגיע מהווינה עם קצת דבשיות, יחד עם תפוח וטאץ' פרחוני. שילוב שמצליח למקסם שני זנים שלפעמים עלולים להכביר ומצליח



שוק היין הישראלי מוערך בכ-250 מיליון דולר בשנה, מתוכם מעל שליש מהבקבוקים נמכרים בשבועות שלפני חג הפסח, חג היין הישראלי האולטימטיבי (אם מחברים גם את יום העצמאות לפסח ומחשבים גם את חגי תשרי, הרי שבשלושת החגים האלה נמכרת שני שליש מכל ממות היינות השנתית). בהיעדר נתון רשמי מבוקר, ניתן לומר שבישראל פועלים כ-300 יקבים, בהם גם יקבים קטנטנים, כאשר בעשרת היקבים הגדולים מייצרים למעלה מ-90% מסה"כ היין הישראלי.

ועדיין, ענף היין הישראלי שוקט על הענבים כבר מספר שנים, הצריכה נפגש כמעט ולא עולה, ורק שני משתנים גורמים לתעשייה לשמור את הראש מעל לחבית: הגידול הטבעי באוכלוסייה והמהפכה השקטה שעוברת אצל הציבור הרחי וההדר, שלמד בשנים האחרונות לשתות הרבה יותר יין, והרבה יותר יין טוב, מה שהופך את חובשי הכיפות למנוע הצמיחה החשוב ביותר של הענף.

עובדה זו גרמה ליקבים רבים שלא נהגו כך בעבר, לעשות את החשבון המשתלם ולהיכשיר את יינותיהם, ובאותה נשימה, יקבים שבמשך שנים מיקדו את ייצור היין שלהם ביינות בסיסיים ובמיץ ענבים לקידוש, עשו מהפך ומובילים קו של ייצור יינות איכות עבור השוק הרחי.

או ברוח זו של ציבור שומר מסורת וציבור דתי הצמא ליינות טובים יותר, וכיוון שלפנינו תקופת חגים שמחייבת פתיחת בקבוקים, קבלו את מצעד היינות המומלצים שאפשר למצוא בחנויות וברשתות לקראת החג. זכרו שכל פקק שאתם חולצים מבקבוק ישראלי עוזרת לתעשייה המרתקת הזו לשרוד.

צילומים: קובי טל, אייל קרו, סטודיו אדוני סלבי, אסף שמע, איה בן עזרי, יגאל עמר, יואב גורין, דיאל לילה, קרן איחם, קית גלסמן, שחר פליישמן, עומרי מרון, יסמין ואריה, שלמה שוהם, דן לב, שאטרסטוק



79 שקל ומעלה

● **1848, דור 5 סירה 2012**

יקב שמפטיע כל פעם מחדש, יינות מיינסטרים טובים ונעימים מיקב שממשיך את מגמת השיפור של היקבים ה"דתיים". שילוב יפה של עץ עם הפרי הסגול והמפולפל כל כך של הסירה. מראה קלאסי של סירה ישראלי, מוב ולא מתחכם, 79 שקל.

● **ברקן, אכמבלאז' צפית 2012**

בלנד מקסים ולא שגרתי של מרסלן, קלדוק, פינטאז ומלבק מאזור השפלה שיצרו כאן יין מהנה במיוחד. נוחח מעט מעושן עם פרי שחור, קצת חציר קצוץ וטבק, יין לא מכביד, יס-תיכוני עם חמיצות טובה ורעננות נהדרת. מומליץ. 80 שקל.

● **היוצר, ליריקה GSM 2012**

בלנד קלאסי של גרנאש סירה ומורברד שמגיעים ברובם מכרם תלת-זוני באזור תבור. יין נעים עם פרי אדום בולט ובשל יחד עם עשבויות טובה ומעניינת. 24 חודש בחביות לא הפכו אותו לכבד מדי והיין אמנם בעל גוף, אבל קל לשתייה כבר עכשיו. 89 שקל.

● **רמת הגולן, ירדן פיננו נואר 2011**

כמה שאוהבים את הבציר הקר הזה ביקב רמת הגולן. היין יושן כ-16 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי ברובן חדשות. יין אלגנטי עם נוחחות אדמתיים מעט, עץ ופרי יער רגוע מעט עם טיפונת עשבי תיבול. פיננו נואר ישראלי, 90 שקל, בשר.

● **בן חיים, קברנה סוביניון 2012**

בלנד שרובו קברנה סוביניון עם נגיעות של מרלו וסירה שמאזנים ומוסיפים לזן החייתי הזה קצת עדינות. כשנה וחצי יישון בחבית אשר יצרו חיה אלגנטית ושיודעת להתנהג יפה עם הרבה עוצמה ותיבול ופרי עדין ונעים. יין מוב ומרשים. 99 שקל.

● **טריי, סיקרט 2013**

בלנד של קברנה, מרלו וטיפונת מרסלן מכרמים גבוהים מאוד באזור כריתא ובן זימרה. היין התבגר כ-12 חודשים בחביות אלון צרפתיות, הרבה פרי ותיבול טוב יחד עם עץ מאוזן ברקע עם אלכוהול גבוה יחסית שלא ממש מורגש בטעימה. יין מאוזן ונעים. 110 שקל.

● **יתיר, קברנה סוביניון 2011**

רובו קברנה סוביניון עם השלמה של פטי ורדו מכרמים שמגיעים רק מיער יתיר. היין התבגר כשנה, כל כרם בנפרד בחביות אלון עד לבלנד הסופי. איזה צבע משגע, כהה וארמוני, המון פירות יער בשלים אדומים וגם שחורים עם תיבול מעניין ואולי קצת פלפול בסיומת. האופי של היקב ממשיך להצדיק את עצמו. יין מצויין למי שרוצים להשקיע. 129 שקל.

כאן עבודה נהדרת ומוציא יופי של יינות. 85% מרסלן עם טיפונת מרלו ופטיט ורדו שמגיעים מהרי יהודה ואזור זכרון-יעקב. היין התיישן במשך 10 חודשים בחביות אלון והתוצאה קלה, רעננה עם פרי נהדר שמזכיר דוברבן ופרי יער, עם קצת וניל וטבק שמגיעים מהחביות. יין מוב ומאוזן במחיר נהדר של 50 שקל.

● **נטופה, דומיין 2013**

בלנד מרתק של 65% סירה ו-35% מורברד ששהה כחצי שנה בחביות צרפתיות. הנוחות המרתקים הטחובים של המורברד מקבלים את התיבול, הפרחים ופרי היער של הסירה באופן נהדר. יין כיפי ועמוק שאפשר פשוט להמשיך ולהמשיך לשותות, גם בגלל המחיר הנהדר של 65 שקל.

● **פסגות, מרלו 2011**

יין נינוח עם הרבה עץ ברקע, מעל 13 חודשים בחבית יצרו גוף עמוק יחד עם הפרי האיכותי. יין מתובל עם נוחחות דובדבנים מפתיעים וכימות ארובה. 79 שקל.

● **דרך ארץ, קברנה סוביניון 2015**

למי שיש פחות זמן או סבלנות להוציא על יינות יקרים או בינוניים יש כאן מציאה שמפילה אותנו הטועמים כל פעם בטעימות עיוורות. קברנה נעים ונחמד על גבול המתקוות, היין לא נגע בחבית אלא סיים את כל התסיסה בנירוסטה, מה ששמר על נוחחות וטעמי הפרי הכהה והנעים. שימו לב למחיר: 30 שקל.

● **כרמל פרייבט קולקשן, קברנה סוביניון 2014**

לא יין שיפיל אותכם מהרגליים אבל אחלה יין לארוחת ערב וכמובן לסדר. קברנה לא כבר אבל נותן מה שצריך מהזן הזה וכמו שכרמל יודעים באופן מדויק וטוב. פרי יער, שזיף וקצת וניל. יין נחמד ונעים ובמחיר ללא תחרות, 35 שקל.

● **ירושלים, מרסלן 2014**

היקב הוא חלק מהתנועה של יקבים שהתמקדו ביינות קידוש או תירוש ועכשיו החלו לעשות יינות טובים ומעניינים. היין סם סורוקה עושה

אדומים

