

25.07x32.79	1	45	עמוד	ישראל היום - כותרת	03/04/2012	31516181-6
יקב טפרברג 1870 - 84101						

קושיות וכוסות

מה נשתה הלילה הזה? • עשרת היינות הישראליים הבולטים שאפשר לסמוך עליהם • טעמנו



יאיר גת | חונץ פקקים

לא משנה עד כמה נתאמץ לשנות את זה, יין הוא עסק לא פשוט. זה מתחיל בשמות הצרפתיים של הזנים ונמשך בשמות שוברי שיניים לא פחות של אזורי הגידול ברחבי העולם. וכאלו לא די בכך, תמיד אפשר להוסיף ולשנן הגדרות נוספות, כמו רמות הסוכר בענבים בומן הבציר או שיטות גידול הגפנים. אחת הדרכים המשמשות את היקבים לעזור לנו להתמודד עם שפע המידע הזה היא לחלק את התוצרת שלהם לסדרות. מבחינת היקב, החלוקה נקבעת על פי איכות הענבים, ההשקעה בייצור והמטרות השיווקיות. מבחינתנו, זוהי דרך פשוטה לזכור את שם היקב והסידרה. והאמת, גם אם תתבלבלו ותקנו בטעות בקבוק מוזן אחר, אתם יכולים להיות כמעט בטוחים שהאיכות תהיה דומה. רגע לפני שאתם יוצאים לרשת השיווק או לחנות היין כדי להצטייד בבקבוקים לקראת החג, ערכתי רשימה של יינות ישראליים בולטים המייצגים את סדרות הביניים שאפשר לסמוך עליהן.



קצור וטעמים חדים וחמצמצים ומרע-גנים. כשר. המחיר: כ-65 שקלים

4. יקבי רמת הגולן, גמלא ברוט NV

היין היחיד בסידרת גמלא שאינו זני עשוי מענבי שרדונה ופינו נואר, בשיטה המסורתית שכוללת סחיטה של אשכולות שלמים ותסיסה שנייה בבקבוק. יש לו ריחות של הדריים, מעט פרי טרופי ושמרים, ומגע יבש ונקי עם החיך. נכון שמחירו גבוה ממחירה של הקאווה הממוצעת, אבל אין מה לעשות, הוא הרבה יותר טעים. כשר. המחיר: כ-70 שקלים

5. ססלוב, אביב, קברנה סוביניון 2010

סידרת אביב הוותיקה של יקב ססלוב קיבלה השנה תוויות חדשות, אבל העיקרון לא השתנה. היינות בסידרה עוברים יישון קצר במגע עם שבבי עץ שמע-שירים אותם בטעמים ובריחות. ביין הזה, לטעמי, השילוב המדובר עובד טוב יותר מאשר באחיו, וארומות הפרי השחור, האדמה והפרחים משתלבות עם אלו של העץ ולא נותנות להן להשתלט. המחיר: כ-90 שקלים

6. הרי גליל, גליל, פינו נואר 2010

סידרת גליל שהושקה השנה היא סידרת הביניים הסימפטית במיוחד של יקב הרי גליל. מבין שלושת היינות הראשונים שיצאו ממחסני היקב, התחברתי במיוחד לפינו נואר. במקום לנסות להיאבק בנתונים הב-סיסיים של אזור הגידול שלו ולעשות מאמץ פתטי להידמות ליינות בור-גון, הוא מצליח להיות נגיש, מורכב ומהנה. המחיר: כ-70 שקלים

7. ברקן, אסמבלאז', איתן 2008

אסמבלאז' של ברקן היא אולי הסיי-דרה המשמחת ביותר שהושקה השנה על ידי יקב מסחרי. שלושת היינות שבה אינם מחויבים להרכב זנים כל-שהו, אלא לביטוי מלא ככל האפשר של אזור הגידול שלהם. איתן הוא יין העשוי מענבי שיראז, מרלו וקב-רנה סוביניון שגדלו בהרי ירושלים. יין אלגנטי מורכב והרמוני. המחיר: כ-90 שקלים

8. טפרברג 1870, טרה, סוביניון בלאן 2011

טרה היא הסידרה השנייה של יקב טפרברג 1870, הממוקמת בין רורב, הסידרה הגבוהה של היקב, לסייד-רת סילבר. היינות הלבנים בסידרה

מתאפיינים בידידותיות ובנגישות, כמו היין הזה השופע ריחות מתוקים של הדריים ופירות טרופיים ומגע פירותי ונעים. יין שיכול לשנות את דעתם של אלה שלא אוהבים יינות לבנים. כשר. המחיר: כ-40 שקלים

9. יקבי נחל, הסידרה האזורית, קברנה פרנק 2008

הסידרה האזורית של יקבי כרמל אמורה להביא לידי ביטוי את אופיים של אזורי גידול הענבים. הקברנה פרנק שבסידרה נעשה מענבי הגליל העליון. יש לו ריחות עמוקים של שר-קולד, פירות אדומים ותבלינים, המגע שלו עם החיך רך וחלק והוא שופע טעמי פרי מתובלים. כשר. המחיר: כ-55 שקלים

10. בנימינה, רורב, קברנה סוביניון 2009

לפחות על פי היינות האדומים מב-ציר 2008, אפשר לומר שגם סידרת רורב של בנימינה עומדת להפוך לסיי-דרה ראויה בהחלט. הקברנה סוביניון, למשל, הוא יין עשיר ומורכב עם ריחות של פרי טרי, עשבי תיבול ומינרלים ובעל מבנה טוב. אחד היינות הישראליים המהנים ביותר שטעמתי לאחרונה. כשר. המחיר: כ-90 שקלים