

25.33x34.63	1	45	עמוד	ישראל היום - כותרת	18/03/2012	31274928-6
יקב טפרברג 1870 - 84101						

לייף סטייל
עשרת היינות הלבנים
שיסדרו לכם את ליל הסדר **45**



לבני ישראל

10 היינות הלבנים הישראליים החדשים ששום שולחן ליל סדר השנה לא יהיה שלם בלעדיהם • טעמנו

משאיר טיפ / יאיר גת

כך שותים יין לבן

- * יין לבן כדאי לרכוש משני הבצירים האחרונים **בחנות** ממוזגת שהתחלפה בה גדולה, ולשים לב שהצבע שלו צלול. רק חלק מהיינות הלבנים נועדו ליישון, את כל השאר מומלץ לשתות קרוב לזמן הרכישה.
- * טמפרטורת ההגשה של יין לבן צריכה לנוע בין 4 ל-6 מעלות ליינות מבעבעים וליינות קינוח, ועד 12 מעלות ליינות עשירי טעם דוגמת שרדונה. שעות ספורות במקרר הביתי לפני הארוחה יסיפיקו בהחלט. לא יותר. הטמפרטורה הנמוכה של המקרר עלולה לפגוע באיכות היין.
- * כדי שטמפרטורת היין תישמר בזמן הארוחה, כדאי לקחת כלי גדול, למלא אותו במים וקרח ולהניח בו את הבקבוק. המים הקרים באים במגע עם כל צידי הבקבוק ומקררים את היין שבו בצורה יעילה יותר מאשר בכלי עם קרח בלבד.
- * לבנים יבשים וחמצמצים כדאי להגיש עם מנות קלות - סלטים ודגים. לבנים עשירים יותר יתאימו למנות כמו עוף מתובל. יינות ארומטיים או מתוקים יכולים להשתלב עם מנות מתוקות או לשמש אפריטיף.
- * אל תסמכו על הטעם שלי או על זה של המוכר **בחנות**. לקראת החג ייערכו בלא מעט נקודות מכירה טעימות מקדימות. אם לא תנסו בעצמכם, אף פעם לא תדעו איזה יין לבן אתם אוהבים.

כתומים בשלים ורכש, תפוחים, מי ורדים ופרי הדר. הוא ממלא את הפה בטעמי פרי נעימים. יין שלא מנסה להתחכם, הולך על הצד הטעים והמהנה ולכן הוא יוכל למצוא חן גם בעיני מי שלא כל כך אוהב יין. כשר. המחיר: כ-50 שקלים.

8. דלתון, כנען לבן 2010 היין הלבן בסדרת כנען של דלתון הוא בלנדר חצי יבש של ענבי שרדונה, סוביניון בלאן ומוסקט אלכסנדרוני. יש לו ריחות של פירות לבנים מתוקים ומרקם עגלגל, שמנוני כמעט ומאוד נעים לשתיה. נראה שהוא לא יתנגד אם תערבבו אותו עם סודה ותוסיפו קרח. גם ככה הוא קרוב מאוד להיות משקה קל. כשר. המחיר: כ-40 שקלים.

9. רקנאטי, יסמין לבן 2011 סידרת יסמין של רקנאטי זכתה השנה לתוית חדשה ואלגנטית, שמטרתה לחבר בין היינות הצעירים המרכיבים אותה ליינות המרשימים מסידרת הספיישל רורב של היקב. ריחות הפרי המתקתקים מובילים ליין שלמרות הקלילות שומר על אישיות חמצמצה, ובמחיר כזה לקבל גם אישיות אינו עניין של מה בכך. כשר. המחיר: כ-35 שקלים.

10. כרמל, פרייבט קולקשן, שרדונה 2011 הוא מתחיל מרענן במיוחד עם ריחות חמצמצים של תפוח ירוק ולימון שמשולבים במעט ריחות כבדים יותר של וניל וחמאה. ההמשך מרענן ומשמח בהתאם, וטעמי הפרי נתמכים בחמיצות נעימה. הסיימת קצרה, נושכת ומתכתית מעט, אבל לגימה נוספת יכולה להתגבר על זה בקלות. יין חביב ועשוי היטב. כשר. המחיר: כ-40 שקלים.

חוק גדול והיינות ברשימה זכו בתחרות Best Value 2012 התערוכה, שנערכה השנה בפעם הרביעית על ידי היין Sommelier.co.il, נעדה לקבוע מה הם היינות הישראליים הטובים עד אחי של 79 שקלים. את היינות תוכלו לטעום במסיבה שתיערך בחובת הבר-תעודה "שישקו" בתל אביב ב-31 במרץ, 20:00-24:00, וחבת בית הכנסת הגרונ, וחוב הו סיני. המחיר: 50 שקלים לנעימות בל היינות. 30 שקלים החזר ברכישת בקבוק יין

שבשומרון נוצר יין אופייני מאוד לזן, עם ריחות טיפוסיים של פרי טרופי, הדרים ועשב קצור. הטעמים שלו נוטים לפירותיות מתפרצת על חשבון החמיצות וככל וזאת הוא נשאר מרענן ונעים, ובסיימת אפשר להרגיש שפע של טעמי אשכולית ולימון. כשר. המחיר: כ-50 שקלים.

4. דלתון, D, סוביניון בלאן פומה, 2010 תסיסה ספונטנית בחביות עץ גדולות הפכה אותו מלא ועגול מעט יותר מיינות סוביניון בלאן שלא ראו חבית. פרט לכך הוא יין קלאסי עם צבע בהיר, ריחות של פרי טרופי, עשב קצור ומעט מינרלים, וטעמי פרי חדים וחמצמצים עם מעט טעמי עץ קלוי בסיימת. למי שאינו מפחד מסוביניון בלאן. כשר. המחיר: כ-50 שקלים.

5. יקבי רמת הגולן, ירדן, הר חרמון לבן 2011 יינות הר חרמון ממשכיכים לתת תמורה מלאה לכל שקל ומציגים יין לבן טעים שמשלב בין ריחות רעננים ומפתים של הדרים ופירות טרופיים מתוקים לטעמי פרי מתקתקים לא פחות. היין הכי בסדר שיכול להיות, ושיהיה ברור: ברמות המחיר האלה, "בסדר" אמור להיחשב למחמאה. כשר. המחיר: כ-40 שקלים.

6. יקבי רמת הגולן, גמלא, שרדונה 2010 יין רציני במיוחד, לבוש בחליפה תפורה היטב של ריחות הדרים, פירות לבנים ומעט פרי טרופי, ועוגד עניבה תואמת של ריחות אגוזים, תבלינים ועץ חדש. המרקם העשיר נתמך בחמיצות טובה, וטעמי הפרי משולבים היטב בטעמי החביות. שרדונה מאופק למי שיוודע להעריך את חשיבותה של הרצינות. כשר. המחיר: כ-50 שקלים.

7. בנימינה, יוגב, ארומטי 2011 ענבי פרנץ' קולומבר, מוסקט אלכסנדרוני וגוורצטרמינר משולבים לבלנדר מתקתק ועשיר עם ריחות פירות

יאיר גת | חונץ פקקים

היינות הלבנים טרם תפסו את מקומם הראוי בסל הקניות שלנו, וחבל. יינות לבנים צורניים וחמצמצים מתאימים למוג האוויר ול-תפריט הישראלי הרבה יותר מאחיהם האדומים שופעי הפרי והאלכוהול. טעמי ההדרים והפירות הטרופיים וריחות האפרסק והעשב הקצור שאפשר למצוא ביינות כאלה מוכרים לרובנו יותר מאשר טעמיהם של ענבי שועל או דומדמניות, ולכן גם אמור להיות לנו קל יותר להתחבר אליהם. לכיבוד החג המתקרב הכנתי רשימה קצרה של יינות לבנים במחירים נוחים, בתקווה שתסכימו לשים לפחות אחד כזה על שולחן ליל הסדר.



1. תבואה, הר שרדונה 2011 הר הוא שמה החדש של סידרת תבור, הסידרה הבסיסית הוותיקה של היקב שזכתה גם במראה חדש ועדכני יותר. היין, העשוי 100 אחוזים ענבי שרדונה מאזור כפר תבור, הוא רענן מאוד עם ריחות פרחים, עשב ופירות טרופיים. המרקם העשיר שלו מלווה בתחושת תסיסה קלה על הלשון, והסיימת קצרה וחדה. כשר. המחיר: כ-45 שקלים.

2. טפרברג 1870, סילבה, שרדונה 2011 ריחות אשכולית, אפרסק ופרי טרופי ונגיעה קטנה של וניל, מורגשים כמו סוג של הצעת חברות. היין הזה רוצה שתאהבו אותו ומוכן לעשות הכל בשביל שזה יקרה. כשהוא מתחמם בכוס, הנוכחות של החבית גוברת לטובת מי שאוהב את הסגנון, אבל היא לא מאפילה על טעמי הפרי המתפרצים של השרדונה הכה ירדיתיה זוה. כשר. המחיר: כ-40 שקלים.

3. טפרברג 1870, טרה, סוביניון בלאן 2011 מי-100 אחוזי ענבי סוביניון בלאן מנחל שילה