

16.33x16.3	1	עמוד 12	ידיעות אחרונות - 24 שעות	30/08/2012	33500952-7
יקב טפרברג 1870 - 84101					

שעות נוספות לסופ"ש

יין | גיא גיסר

שתי המלצות לארוחת השבת

יקב פסגות עושה קסמים בקברנה פרנק; **טפרברג** מציגים מלבק טעים ונעים. שני יינות שישתלבו נהדר עם המנות הבשריות של ארוחת השבת



קברנה פרנק 2010, יקב פסגות. יקב פסגות, השוכן ביישוב פסגות שבחבל בנימין - כמה צעדים מחוץ לקו הירוק - השיק לפני כחודש יין אדום שכולו עשוי מענבי קברנה פרנק שנבצרו בכרמים שבהרי ירושלים. קברנה פרנק 2010 (90 ש"ח) של פסגות מציג יופי של התייחסות מקומית לזן ענבים לא כליכך פופולרי בישראל, המתהדר בעובדת היותו אחד מהוריו הגנטיים של הקברנה סוביניון הכל יכול (יחד עם סוביניון בלאן): צבע אדום בוהק, חמיצות בינונית שמרגיעה במקצת את הטעמים הפירותיים ומעט עשבוניים, ועפיצות (תחושת היובש בפה לאחר הלגימה) נעימה שהתקבלה אחרי קצת יותר משנה של שהייה בחביות עץ אלון. זהו יין טעים מאוד, שמציג תמורה נהדרת למחירו והולך נהדר עם מנות בשריות, כולל הניגוב של הרוטב עם חלה.

טרה מלבק 2010, יקב טפרברג. יקב טפרברג 1870, אחד היקבים הגדולים בישראל, שוכן צמוד לקיבוץ צרעה שבהרי ירושלים ומצליח בשנים האחרונות לצאת מהנישה של יינות קידוש לאוכלוסייה הרתית, בה היה תקוע במשך עשורים. אחד מזני הענבים שהחברים **טפרברג** מחככים במיוחד הוא מלבק, זן שעדיין נמצא בתהליך הסתגלות בארץ הקודש, ונמצא בעיקר כמרכיב ביינות בלבד מקומיים. טרה מלבק 2010 (70 ש"ח), מסדרת הביניים של היקב, הוא הבציר הרביעי של מלבק **טפרברג**, וגם הפעם, כמו בכל פעם מחדש, מצליח היין להציג משהו מיוחד במינו: גוון אדום כהה, ניהוחות מפולפלים המשולבים עם פירות יער אדומים, טעם מתקתק משהו וסיומת בינונית פלוס, שיחד מציגים (שוב) מלבק טעים ונעים, לתפארת תעשיית היין של ישראל.