

19.25x28.49	1/2	עמוד 64	תל אביב time out	21/05/2015	47951863-3
יקב טרברג - 277677					

אוכלים שותים

מסעדות / בתי קפה / יין / מתכונים / אוכל מהיר / שווקים עורכת תיקי גולן

הזמן הורדרד

אחרי שלמדנו לשתות יינות לבנים מגיע עכשיו תורו של הרוזה: היין הורדרד שירים לכם את הקיץ // אביבס נץ



מאוד. אין מה לחפש כאן פירותיות מתחנפת, וזו הסיבה שאני מחבב אותו כל כך.
צרפת, 70 ש"ח

דלתון | רוזה 2014

גם הרוזה של דלתון מיוצר מענבי קברנה סוביניון, אבל כאן הלכו על סגנון הרבה יותר מתחנף וייצרו רוזה חצי יבש, פרחוני ועמוס ריחות וטעמי תותים. לכאורה הסגנון של רוזה חצי יבש מאבד גובה, בוודאי בקרב "המבינים", אבל כשהבקבוק הזה קר כמו שצריך, בתוספת כמה קוביות קרח בכוס, מדובר במשקה קיצי שעושה מאוד נעים.
ישראל, 42 ש"ח

Les jamelles | Rose Cinsault 2013

היינות של יקב לה ז'אמל מדרום צרפת הם מהמשתלמים ביותר לקנייה בארץ ומעניקים תמורה פנומנלית ביחס למחיר. הרוזה שלהם לא יוצא מכלל זה. זהו רוזה רענן וחי (אפילו שעדיין מוכרים את בציר 2013), צנוע, דק ומדויק, יבש וחד - ובמחיר כזה פשע לא להחזיק שישיה במקרר.
צרפת, 49 ש"ח

גסטרונומיק

כאן אנחנו כבר מדברים על יינות שיודעים ללוות ארוחה ושמפקדים קונספטואלית כמו יינות לבנים "רציניים" יותר. בניגוד לרוב יינות הרוזה, שנועדו לשתייה עד שנה מהפצתם, יינות גסטרונומיק יודעים להתיישן כמה שנים (הטובים שבהם אפילו שנים רבות), ועל פי רוב הם בוגרים יותר מאשר יינות הרוזה.

כרם שבו | רוזה 2014

יין שמבוסס על ענבי ברברה, לצד מעט מורבדר שנוסף השנה לראשונה ובתוספת מעט יין רוזה מגרנאש של שאטו גולן (ככה זה כשהייננים חברים טובים, מדי פעם הם מחליפים נוזלים). יין רענן עם חמיצות בועטת ועם

וכבדים שנועדו ללוות ארוחה. השנה אנחנו עדים לפריחה עצומה של יינות רוזה. שלל יינות יבוא חדשים במגוון סגנונות נחת לאחרונה בארץ, וכמעט כל יקב מקומי כבר מתהדר ברוזה. כמה יקבים מקומיים משיקים השנה לראשונה את הנוזל הורדרד (יקבי כרמל, יתיר, תבור עם שינוי סגנוני מבורך, סוסון ים, מרגלית ועוד). לכבוד הקיץ וחג השבועות (מה יש? מי אמר שחייכים יין לבן בשבועות?) קיבצנו עבורכם המלצות על יינות רוזה בשלל סגנונות ומחירים.

במקום בירה על החוף

יינות רוזה קלילים, משמחים וזולים, שתמיד טוב להחזיק כמה בקבוקים מהם במקרר ולפתוח בלי לחשוב פעמיים.

טרברג | סילבר רוזה 2014

כבר נכתב כאן לא פעם כי יקב טרברג הוא הדבר הכי מעניין שקורה כרגע בארץ מתחת לרדאר של מרבית חובבי היין. אני מקווה שבשילב אנשי טרברג שישכילו ויצליחו בעבודת מיתוג חדשה להעלות את קרן היקב, ומקווה שבשילבנו שהדבר לא יגרור עליית מחירים. בכל אופן, הרוזה שלהם פשוט נפלא. לא מתיימר, לא מתאמץ וגם לא מאמץ את השותה. היין הזה, המבוסס על ענבי קברנה סוביניון עזי צבע, הוא פירותי מאוד, ואם מתעקשים אפשר למצוא עשבוניות נעימה. כיף גדול במחיר קטן.
43 ש"ח, ישראל



Domaine St. | Les Jerdins Antonin 2013

סינסאו, גרנאש ומורבדר מדרום צרפת, מהכפר פו'אר שבלנגדוק רוסיון. יין דק רוזה עם חמיצות גבוהה ומרעננת ואיזון מצוין של נפח פרי - נעים לשתיה ומשמח

דמה שסוף סוף כולם הבינו שלבן הוא הצבע הנכון למזג האוויר שלנו: הישראלים שותים יין לבן, ובחודשי הקיץ הארוכים אנחנו רואים את הנטייה הזאת גם במסעדות וכבדים ברחבי העיר. אבל עכשיו, לאחר שהפכת היינות הלבנים כבר מאחורינו, הגיע תורו של הרוזה. היין הורדרד הזה הולך וצובר תאוצה, ונדמה כי השנה הגיע לשיא חדש של פופולריות. יין רוזה, למי שנרדם בשיעורים הקודמים, מופק מענבים שחורים, באחת משתי דרכים (או בשילוב של שתייהן): השיטה הראשונה היא סנייה (Saignee), "דימום" בצרפתית; והשיטה השנייה היא סחיטה ישירה של הענבים השחורים. כיוון שפיימנט הצבע נמצא בזגים (קליפות הענבים), על הנוזל לבוא במגע קצר בלבד עם הקליפות ו"למשוך" מהן קצת צבע. לאחר מכן נפטרים מהקליפות ונשארים עם יין בצבע רוזה. למה לא לערבב קצת יין אדום לתוך יין לבן ולצבוע אותו בוורוד? פרקטיקה כזאת אכן מקובלת מאוד בתעשיית היינות המבועבעים (רוב שמפניות הרוזה שאנחנו שותים מיוצרות כך), אך לא בתעשיית יינות הרוזה. בקטגוריה של יינות רוזה אנחנו יכולים לפגוש מנעד רחב למדי של סגנונות: יש יצרני יין אדום שמייצרים רוזה "על הדרך" (כדי לקבל יותר צבע וריכוז ביין האדום), ויש מי שמלכתחילה מגדלים ובוצרים את הענבים כדי לייצר רוזה. יש יינות רוזה קלילים ופירותיים, ויש יינות מתקתקים (תשאלו את ההורים שלכם על רוזה מתיאוס, היין החצי יבש שמגיע מפורטוגל ולאחרונה חזר למדפים בארץ. זה יין שבשנות ה-80, בשיא הפופולריות שלו, הופץ בבקבוק אליפטי פחוס). יש יינות רוזה יבשים וחדים כתער; יש רוזה שהכי כיף ליהנות מהם על חוף הים, אפילו עם קרח; ויש יינות רוזה המכונים בצרפת "גסטרונומיק" - יינות מורכבים