

25.55x33.09	1	29	עמוד	ישראל היום - כותרת	22/05/2015	47973738-8
יקב טרברג - 277677						



# נכנס יין, יצא קיץ

**הרוזה נהנה מעדנה מחודשת בקרב הקהל הישראלי • בין שבלגימה לא מחייבת על המרפסת ובין שבארוחה קולינרית - הנה לכם יין קיצי מושלם**

## יאיר גת



עוד לפני כמה שנים היו יינות הרוזה הישראליים מוקצים מחמת מיאוס, בעיקר בגלל ההיסטוריה הבעייתית שלהם. ההבנה שהיינות הללו מתאימים לקיץ כמו מזגן לחדר שינה, לצד העלייה במספר תושבי צרפת שמגיעים לכאן ורוצים לשנות רוזה, כמו שהם רגילים מהבית, דוחפות מדי שנה יותר ויותר יקבים ישראליים להציע יינות ורודים משלהם. את יינות הרוזה אפשר לחלק באופן גס לשתי משפחות: יינות פירותיים בעלי ארומות מתקנות שמתאימות לאפריטיף או ללגימה לא מחייבת של אחר הצהריים על המרפסת, ויינות רוזה גסטרונומיים שיכולים ללוות ארוחות לא פחות טוב מאשר יינות לבנים או אדומים. לכבוד העונה החמה טעמי תי כמה יינות, משני הסוגים, שממש כדאי לנסות.

## בנימינה, טבע, גרנאש בלאש 2014

רוזה חצי יבש שנעשה מענבי גרנאש שגדלו ברמת הגולן. יש לו צבע ורוד וריחות מפתים של פירות מתוקים ופריים. כפה מתגלה יין מהנה ועשוי היטב,

עם חמיצות מאוזנת שמונעת מהפרי המתוק להשתלט, טעמי פרי רעננים וסיומת פירותית ומהנה. יין טעים ולא מתחכם שאפשר לשנות בכמויות עם אוכל או בלעדיו ולא רק בגלל המחיר. כשר. מחיר: כ"ס 30'

## טפרברג 1870, רוזה סילבר 2014

מענבי קברנה סוביניון שגדלו בכרם מבוא חורון נוצר יין בצבע ורוד כהה, עם ריחות מאופקים אדומים טריים ומעט פרי בוסר. טעמי הפרי העסיסיים שלו נתמכים היטב בחמיצות נעימה וביסיומת יבשה ומרעננת. יין רב שימושי שאפשר לשנות בפני עצמו, או לשרך למנות קלילות ולא מאוד מתובלות. כשר. המחיר כ"ס 40'

## לדתון, רוזה 2014

יין חצי יבש שנעשה מענבי שיראז, קברנה סוביניון וברברה שגדלו בגליל העליון. יש לו צבע ורוד-כתום בהיר וריחות מובהקים של פרחים, פירות אדומים מתוקים ומעט פרי הדר. הוא ממלא את החך בטעמי פרי מתקתקים, מלווים בחמיצות נעימה, והסיומת מל"טפת. מי שאוהב את היין שלו מתקנתק ופירותי, כזה שלא צריך לדבר עליו יותר מדי, ימצא אותו אפשרי בהחלט. כשר. מחיר: כ"ס 45'

## תשבי, רוזה 2014

מענבי קברנה סוביניון שגדלו בא"זור יהודה נעשה יין בצבע אדום בהיר עם ריחות של פרי אדום טרי ומתקתק ומעט פרי טרופי. המרקם שלו חלקלק והטעמים הבשלים שלו נתמכים בחמיצות בולטת, שילוב שמוזכר יותר מכל סוכריית פירות, והסיומת חמוצה מתוקה ולא מאוד ארוכה. כשר. מחיר: כ"ס 45'

## הרי גליל, רוזה 2014

הוא נעשה ברובו מענבי סנג'ובזה, עם תוספות של פיננו נואר וגרנאש. כולם מכרמי הגליל העליון. הצבע שלו ורוד כהה וריחות הפרי האדום, הפרחים, העשב הקצור וההדרים שלו בעל מתונים וחדים. כפה מתגלה יין בעל מרקם נעים, טעמי פרי רעננים וישרים וחמיצות טובה. המבנה המוצק יחסית שלו הופך אותו ליין שמתאים לליווי ארוחות קלות שמבוססות על דגים או על גבינות. כשר. מחיר: כ"ס 50'

## דומייין נטופה, רוזה 2014

דומייין נטופה הוא יקב צעיר יחסית שהכרמים הראשונים שלו ניטעו בגליל התחתון בשנת 2006. כמו יקבים רבים בתחילת הדרך, היינות שלו הולכים ומשתפרים משנה לשנה. לרוזה מבציר 2014 שנעשה מענבי

סירה ומורברד יש צבע נחושת וריחות מאופקים של פרי אדום בשל. המגע שלו עם החך נעים, המרקם חלקלק, הטעמים מאופקים והחמיצות הנעימה מתחדרת ככל שהוא מתחמם בכוס. מחיר: כ"ס 60'

## רקנאטי, רוזה 2014

כבר מהבצירים הראשונים שלו נחשב הרוזה של רקנאטי לאחת הקניות הבריוחות בישראל. לא רק בגלל הבקבוק היפה שלו. ליין שנעשה מענבי בריברה ומרלו מהגליל העליון יש צבע ורוד כהה וריחות מאופקים, מורכבים יחסית, של פירות אדומים טריים ופירות בוסר מלווים בעשבונות מעניינת. המרקם נעים, החמיצות טובה מאוד, והמבנה המוצק יאפשר לו להתמודד גם עם מנות מתובלות ועשירות. כשר. מחיר: כ"ס 70'

## יזרעאל, רוזה 2014

הרוזה של יזרעאל נעשה ברובו מענבי קריניאן מעמק שפיה שלידי זכרון יעקב, בתוספת ענבי גרנאש ממרחביה. יש לו צבע ורוד עמוק וריחות של פרי בשל מתקתק, מלווה במעט פרי בוסר. המתקתק נמשכת גם בחך, החמיצות נעימה והסיומת ארוכה ומתובלת. זהו יין קצת כבד מכדי להישנות בפני עצמו, ולכן כדאי לשרך אותו למנות

עשירות או לגבינות חריפות. כשר. מחיר: כ"ס 70'

## עבייה, רוזה 2014

היינן יוסי יודפת רוכש לעצמו מקום של כבוד באזור הפחות מסחרי של עשיית היין בישראל. הרוזה שלו, שנעשה מענבי קריניאן שגדלו בכרם ותיק באזור זכרון יעקב, תסס על שמרי בר בלבד, חלקו בחביות עץ. זהו יין אקספרסיבי עם ריחות פרי ומרקם שמנוני שמשאיר תחושת תסיסה קלה על הלשון. המרקם שלו מחוספס, המבנה עשיר, החמיצות טובה והסיומת מרירה מעט. ישתלב נהדר עם טחינה, חצילים ומנות יסתיכוניות נוספות. מחיר: כ"ס 85'

## קסטל, רוזה דו קסטל 2014

היין, שנעשה מענבי מרלו, מלבק וקברנה פרנק שגדלו בהרי ירושלים, הוא ורוד בהיר, שקוף כמעט. פרוי פיל הריחות שלו שייך בחלקו לעולם היינות הלבנים: מלון, פירות טרופיים, עשב הדרים קצור ומי ורדים, ובחלקו ליינות אדומים צעירים: בעיקר פרי אדום טרי. כפה הוא מגלה מרקם חלקק ומבנה עשיר יחסית, שנתמכים בחמיצות בולטת. רוזה דציני שיתאים לארוחת דגים או גבינות. כשר. המ"חיר כ"ס 100'