



טוילים בחו"ל ‣ טוילים בארץ ‣ מזון ומשקאות ‣ רכב ותעופה ‣ צרכנות בידור ופנאי ‣ על אודות ‣ Q

חג השבועות הוא חגיגת גבינות ויין לבן או רוזה

מנהג אכילת דברי חלב מקורו ככל הנראה בימי הביניים ביהדות אשכנז. יש המיחסים זאת למנהגי המהר"ם (דבש וחלב תחת לשונך), יש המיחסים את המנהג לערך המילה חלב בגימטריה (40) שהוא גם מספר הימים בו שהה משה על הר סיני לפני קבלת לוחות הברית. בכל מקרה מאכלי חלב מתאימים בהחלט לעונה זו של השנה.



גבינות ויין בגליל (צילום תקשורת-יעל שביט)

יין וגבינות שילוב מנצח

שילוב של יין לבן או יין רוזה, שהם יינות קייציים המתאימים לקיץ הישראלי בכלל ולחג השבועות בפרט, עם גבינות שהן גם מאכל קל וגם מאכל המזוהה כאמור, עם חג השבועות, הם שילוב מנצח. שילוב של טעמים וארומות של קיץ.

שאלת המפתח היא אילו יינות מתאימים לאילו גבינות? איזה שילוב ישאיר מספיק מקום לטעמי וארומות היין מבלי לדחוק הצידה את טעמי וארומות הגבינה.

המלצות התאמה ליין וגבינות

עולם הגבינות נחלק לגבינות רכות, חצי-קשות וקשות כאשר בכל קטגוריה יש סוגי גבינות שחלקן עדינות ואחרות עצמתיות בטעם ובריח.

באופן כללי ניתן לומר שלגבינות עדינות מתאימים יין עדין וקל ולגבינות עוצמתיות וחריפות מתאימים יינות עוצמתיים וארומתיים.



מבחר גבינות (צילום דני בר)

- גבינות ברי, קממבר וכדומה הן גבינות בעלות טקסטורה מאוד דומיננטית בחיך ואחוזי שומן גבוהים (30%-24% אחוזי שומן בדר"כ) המקשים על התאמת יין. לרוב יתאימו להן יינות אדומים עוצמתיים כמו קברנה סוביניון או מרלו אבל בעיקר יינות שרדונה לבנים.
- גבינות כחולות כמו רוקפור, גורגונזלה, דנאבלו בעלות חריפות ומליחות גבוהה, שמנות (25% שומן) ומהוות אתגר לא פשוט ליין. יין רוזה או סוביניון בלאן לבן יתאימו בהחלט וישתלבו בלי לגזול מהטעמים של האחד מהשני. יש המוצאים את הריזלינג כיין המתאים ביותר.
- גבינות קשות כמו פרמזן, גרוייה, פקורינא ואמנטל מתאימות מאד ליין אדום כמו סגנון הקיאנטי האיטלקי אולם בגזרת היינות הלבנים יש להעדיף את הסוביניון בלאן כשידוך הולם.
- גבינת מנצ'גו, גאודה (חאודה ההולנדית) מתאימה למרלו צעיר ועגול או רוזה מרענן.
- מוצרלה תשתלב היטב עם סוביניון בלאן.
- ריקוטה, אורדה, מוצרלה עם פינו גריו.

- צ'דאר תתאים לייך עוצמתי כמו קברנה סוביניון.



מבחר יינות לבנים (צילום דני בר)

יינות לבנים לשבועות ולחודשי הקיץ

בשנים האחרונות עולה בעקביות צריכת היין הלבן בקרב הישראלים וכך גם יקבים ויבואנים מזמנים לצרכן טעמים חדשים וזנים מעניינים ולפעמים פחות מוכרים. יין לבן יותר קשה לייצר מיין אדום וזאת עקב התהליכים המורכבים מהבציר ועד הבקבוק שעל היינן להקפיד בהם. בדר"כ מומלץ לשתות יינות לבנים בשנה הראשונה מהבציר אולם יש יינות לבנים ביכולים להתבגר גם 5 שנים ואפילו הרבה יותר.

יין אדום ניתן לייצר מענבים אדומים בלבד ואילו יין לבן ניתן לייצר מענבים לבנים/ירוקים וגם מענבים אדומים. יצור יין לבן נפוץ בעיקר במדינות מרכז אירופה כמו צפון צרפת, שווייץ, גרמניה ואוסטריה.

הגבעה גוורצטרמינר 2014 – יין זני 100% ענבי גוורצטרמינר מאזור כפר תבור. צבע זהוב בהיר, ארומה מתפרצת עם חמיצות באף. בפה מיד ממלא ומעורר עם חמיצות פירותית של פרי קיץ. סיומת ארוכה. לא כשר. 12.5% אלכוהול. מחיר 70 שקלים.

פסגות ויונייה 2014 – יין זני מכרם מטע בהרי ירושלים. הענבים לייך נבצרו בשני מועדים שונים שבועיים הפרש ביניהם. צבע זהוב קש. ארומה מתפרצת של פרי קיץ ותות. בפה עולה פירותיות וחמיצות מעוררת וסיומת בינונית. כשר. 14% אלכוהול. מחיר 70 שקלים.

פסגות מואב 2014 – יין מ- 69% ענבי סמיון ו-31% ענבי סוביניון בלאן מכרם צובה בהרי ירושלים. כ-1/3 מהיין תסס בחביות עץ אלון חדשות. צבע זהוב בהיר. ארומה של פרי טרופי ומעט תות. בפה מתיקות קלה שמיד עולה עליה חמיצות מעוררת ופירותית. כשר. 12.5% אלכוהול. מחיר 70 שקלים.

הרי גליל אביבים 2013 – בלנד של 87% ענבי ויונייה ו-13% ענבי שרדונה מכרמים בהרי הגליל העליון. היין תסס בחביות עץ אלון צרפתי חדשות והתיישן על משקעי השמרים במשך 5 חודשים נוספים. צבע זהוב, ארומה של תפוח ירוק ואגסים ונגיעות של דבש. בפה פירות נשירים, נגיעות דבש וחמיצות קלה ומרעננת. סיומת ארוכה ונמוגה אט אט. בתנאי אחסון נאותים, היין יתיישן היטב במשך שנתיים עד ארבע שנים ממועד הבציר. כשר. 14% אלכוהול. מחיר 74 שקלים.

הגבעה ויונייה/רוסאן 2014 – יין מ-50% ענבי רוסאן ו-50% ענבי ויונייה מעמק האלה, גבעת ישעיהו. צבע זהוב קש משהו. ארומה עדינה של תות שדה ותות עץ. בפה עדין ומתעגל ומעט חמיצות שנמוגה אט אט. לא כשר. 12.8% אלכוהול. מחיר 75 שקלים.

צובה מצודה סמיון/סוביניון בלאן 2014 – יין מ-50% ענבי סוביניון בלאן ו-50% ענבי סמיון מכרם צובה. היין התיישן במשך 4 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות. צבע זהוב בהיר ושמנוני. ארומה של פירות קיץ ותות. בפה חמיצות מעוררת משתלטת ואחר מרפה. סיומת ארוכה ונעימה. כשר. 13.5% אלכוהול. מחיר 79 שקלים.

אמפורה בלאן דה נואר 2014 – יין לבן העשוי מ-60% ענבי קברנה סוביניון, 33% ענבי מרלו ו-7% ענבי קברנה פרנק המגיעים מכרמים בשעל (רמת הגולן) ומנרה (גליל עליון). צבע כמעט שקוף נוטה לורוד, ארומה פירותית של דובדבנים טריים ובפה טעמי פירות קיץ עם סיומת ארוכה. לא כשר. 13.3% אלכוהול. מחיר 80 שקלים.

BRAVDO שרדונה 2014 – יין זני 100% ענבי שרדונה. צבע זהוב עמוק. ארומה של פרי עוצמתית עם נגיעות אשכולית, פירות טרופים ווניל. חומציות קלה עולה בטעימה ומיד מתרככת. היין צפוי להתפתח היטב בבקבוק במהלך שלוש עד שש שנים. כשר. 12.5% אלכוהול. מחיר 90 שקלים.

בן חיים שרדונה 2014 – יין מ-85% ענבי שרדונה ו-15% ענבי סוביניון בלאן מהר מירון. היין התיישן 5 חודשים בחבית עץ אלון צרפתית חדשה בנפח 600 ליטר המעניקה טעמים וארומות רכים. צבע זהוב קש, ארומה של פרי טרופי ובפה טעמים עם נגיעות אננס, קיווי ופמלה. סיומת נעימה וארוכה. כשר. 12.5% אלכוהול. מחיר 95 שקלים.

יקבי הרצוג ספיישל רזרב שרדונה 2012 Russian River – יין מענבי שרדונה בכרם עמק נחל רוסי. צבע זהוב בוהק נוטה לקש. ארומה של פרי קיץ ונגיעות הדר. בפה אגוזי ומאד מינרלי. פרי טרופי ונגיעות חמיצות קלה. סיומת ארוכה. כשר. 14% אלכוהול. מחיר 130 שקלים.

RUHLMAN גבורצטרמינר אלזס 2009 – יין זני מענבי גוורצטרמינר מכרם בת 30 שנה באלזס. צבע זהוב כהה כמעט צהוב. ארומה של אננס, תפוחים בשלים, אגסים ואפרסקים. בפה מורגשת חמיצות קלה אופיינית ובעל סיומת ארוכה ונעימה. למרות גילו יכול להתיישן עוד שנים רבות. כשר. 12.5% אלכוהול. מחיר 130 שקלים.



מבחר יינות רוזה (צילום דני בר)

יינות רוזה

טפרברג 1870 רוזה סילבר 2014 – יין זני 100% ענבי קברנה סוביניון מכרם מבוא חורון. יין צעיר ובמיטבו כעת. צבע ורוד בהיר. ארומה פירותית ופרחנית עם עצמה מלטפת. הטעימה יין מרענן עם חומציות עדינה הנמוגה מעבר לפרחוניות והפירותיות של היין. סיומת רכה, עשירה ומהנה. כשר. 11.5% אלכוהול. מחיר 39 שקלים.

הרי גליל רוזה 2014 – בלנד מ-74% ענבי סנג'ובזה, 23% ענבי פינו נואר ו-3% ענבי גרנאש מכרמים בהרי הגליל העליון. צבע ורוד בוהק, ארומה של תות עץ, תות שדה ופריחת הדורים. בפה מרענן עם חמיצות קלה וסיומת בינונית. היין בשיאו וישמר היטב כשנתיים נוספים. כשר. 12.5% אלכוהול. מחיר 50 שקלים.

הגבעה רוזה 2014 – יין מ-50% ענבי שירז ו-50% ענבי מרלו מעמק הגלבוע. צבע ורוד בהיר, ארומות פירותיות מתפרצות בעצמה ובפה הרבה פרי טרופי. לא כשר. 11.5% אלכוהול. מחיר 57 שקלים.

ברון הרצוג פינק פינו גריג'יו 2013 – יין זני מענבי זינפנדל מכרמים בקליפורניה. צבע ורוד בוהק עם ארומות פרחוניות, מעט הדורים ובפה פירות נשירים ואשכולית אדומה. סיומת קלילה ונעימה. כשר. 12.5% אלכוהול. מחיר 60 שקלים.

ברון הרצוג ג'נס (JEUNESSE) פינק מוסקטו 2012 – יין זני מענבי מוסקטו מכרמים בקליפורניה. צבע ורוד בהיר, ארומה של אפרסט בשל. בפה מאד פירותי ונגיעות מתוקות. סיומת קלה ונעימה. כשר. 8.5% אלכוהול. מחיר 60 שקלים.

יקבי כרמל, Carmel Vineyards רוזה עמק קדש 2014 – יין מענבי טמפרניו ושיראז שגדלו בכרמים הנטועים בעמק קדש שבגליל העליון. צבע ורוד בהיר וארומה של תותי-יער, פטל ומתובל. חומציות עולה לאט ונמוגה אט אט. כשר. 13% אלכוהול. מחיר 65 שקלים.

פסגות רוזה 2014 – בלנד מ- 35% ענבי מרלו, 23% קברנה סוביניון, 20% קברנה פרנק, 15% ענבי סנג'ובזה, 4% ענבי סירה ו-3% ענבי פטי וורדו, כולם מכרם יצהר בשומרון. צבע ורוד בוהק ובהיר. ארומה פירותית וחמיצות באף. בפה עדין וחלק עם סיומת ארוכה. כשר. 13% אלכוהול. מחיר 69 שקלים.

BRAVDO רוזה 2014 – יין זני 100% ענבי מרלו. צבע ורוד בוהק ומעט נחושתי. ארומה עוצמתית מתפרצת וטעמי פרי קיץ וטרופי עם חמיצות קלה מעוררת שאט אט נעלמת. כשר. 13% אלכוהול. מחיר 80 שקלים.

רוזה יתיר 2014 – יין מ-68% ענבי גרנאש ו-32% ענבי טמפרניו, משני כרמים שונים ביער יתיר הממוקמים בגובה של 780 ו-680 מטר מעל פני הים. צבע ורוד אפרסק בהיר. ארומה של פרי טרופי, אפרסק ופרחונית. ממלא חלל הפה בטעמי פרי קיץ מרענן. כשר. 12.5% אלכוהול. מחיר 90 שקלים.



רוזה דה קסטל 2014 (צילום יח"צ)

יקב קסטל 2014 Rosé du Castel – עשוי מבלנד של ענבי מרלו, מלבק וקברנה פרנק, שנבצרו טרם הבשלתם המלאה. צבע ורוד בהיר, ארומה של תות מתוק וליצי' עם אננס. בטעימה טעמי לימון, ליצי' ואשכולית אדומה. כשר. 13% אלכוהול. מחיר 100 שקלים.

בזלת הגולן רוזה 2013 – יין מ- 75% ענבי קברנה סוביניון מכרם שעל ו-25% ענבי איזבלה מכרם במתחם היקב. צבע אדמדם נוטה מעט לסגול. ארומה של תות שדה מעט ריבתי ופרי טרופי כמו קיווי ואף פסיפלורה. בפה פירותי מאד ומעט חמיצות נעימה ברקע. כשר. 13.5% אלכוהול. מחיר 100 שקלים.

מבחר גבינות מיוחדות



גבינת סנט מור- הגבנייה (צילום יח"צ)

הגבנייה, מושב ניצני עוז, גבינת סנט מור – לרגל חגיגות השנה לפעילותה משיקה מחלבת הגבנייה בניצני עוז את גרסתה לגבינת סנט מור הקלאסית. סנט מור היא גבינה בשלה בצורה גלילית העטופה בעובש לבן שמכסה ומעטר אותה, טעמה עדין ונימוח. וככל שהיא תתיישן טעמה יהיה חריף יותר ומרקמה נימוח יותר. כשר. מכילה 18% שומן. מחיר 100 גרם 10 שקלים. נימכר בחנות המחלבה, מושב ניצני עוז. אתר האינטרנט של הגבנייה www.agabaniya.co.il



גבינת גל, מחלבת מרקוביץ'-מושב נחלים (צילום הילה פישר מרקוביץ')

מחלבת מרקוביץ', מושב נחלים, גבינת גל זיתים – מחלבת מרקוביץ' הותיקה מתמחה בייצור גבינות הנעשות בעבודת יד ללא מכוונות ומכילות 100% חלב כבשים מפוסטר, הידוע בטעמו העשיר והמפנק ובערכיו התזונתיים והבריאותיים, תוך הקפדה בלתי מתפשרת על איכותם של חומרי הגלם. לרגל שבועות משיקה מחלבת מרקוביץ' את גל זיתים גבינה חדשה המצטרפת לסדרה קיימת של שבעת המינים יחד עם גל בירה, פלג תאנים ופלג יין. גל זיתים היא גבינת כבשים חצי קשה שבתוכה שזורים זיתי קלמנטה, שילוב המקנה לה את טעמה העשיר. כשר. מכילה 28% שומן. מחיר 100 גרם 16.9 שקלים. נימכר בחנות המחלבה "ארץ זבת חלב", מושב נחלים.



מורביה, מחלבה גלילית (צילום שרית רגב)

מחלבת גלילי, יער אבירים, גבינת מורבייה – המורבייה היא גבינה צרפתית מסורתית. במחלבת גלילי שומרים על הייצור המסורתי ובתהליך ייצור הגבינה מפרידים בין חלב שנחלב בבוקר לחלב שנחלב בערב ומפרידים בין חלקי הגבינה באמצעות שכבת אפר צמחי מעץ ערמונים המעניק לה נופך אחר וטעם יחודי. כשר. מכילה 28% שומן. מחיר 100 גרם 18.5 שקלים. נימכר בטיב טעם ועדן טבע מרקט, במעדניות נבחרות, ובכל יום שישי בשוק האיכרים בנמל תל אביב (במתחם הצפוני).



גאודה של המחלבה (צילום יח"צ)

המחלבה, מושב בית יצחק, גאודה מעושנת – גאודה היא גבינה הולנדית חצי קשה הקרויה על שם העיר גאודה שבדרום הולנד, שם יוצרה לראשונה. במחלבה מבית יצחק מיישנים את הגבינה מספר חודשים, עוטפים אותה בנייר מיוחד הספוג בטעמי עישון שנבחר בקפידה, ופורסים את הגאודה המעושנת כאשר היא בטעמה האידיאלי. הגבינה נארזת באריזה חדשנית ואטומה לשמירה על טריותה ומלוא חיי המדף. כשר. מכילה 30% שומן. מחיר מומלץ 150 גרם 23.4 שקלים. נימכרת ברשתות השיווק ובמרכולים.