

חוגגים ושותים: יינות מומלצים לראש השנה

אדום או לבן? פירותי או יבש? שוק היין שיערך בסוף השבוע הקרוב הוא הזדמנות מעולה לבחור את היין הכי נכון לראש השנה

ראש השנה מגיע ואיתו הדילמה הנצחית: מה להגיש לצד המנות והתבשילים של החג השמח? בחרנו עבורכם שבעה יינות נהדרים, שאפשר להגיש וגם להביא מתנה (ואם כבר לקנות שניים, לכם ולמארחים), כולם מיקבי בוטיק מקומיים.

את כל היינות המופיעים בכתבה תוכלו לטעום ללא הגבלה בשוק היין של WINEMARKET שיתקיים ביום שישי הקרוב (4.9), בביסטרו "אל וסינו" בתל אביב.

«שוק היין של - Winemarket לכל הפרטים» איך מזמינים יין ברשת «? יינות לבנים מומלצים לקיץ» לרכישת כרטיסים « לרשימת החינונים בסביבה

יינות לבנים

יונייה 2014, יקב מדבר* כשר למהדרין

אזור הנגב הוא אחת התגליות של עולם היין בארץ. מהמדבר יוצאים יינות יחודיים ומובהקים, ויקב מדבר הוא אחד היקבים שמוציאים פנינים מאזור חם זה. הוא גם הראשון לגדל באזור מצפה רמון את ענבי הויונייה, זן שמקורו בעמק הרון ומותאם היטב לאקלים ים תיכוני.

ביין תמצאו עולם שלם של ריחות: פירות מיובשים, ממתקים, ואפילו רמזים לדבש. יש לו אופי ואיזון טוב של חמיצות ומתיקות (היין חצי יבש), שהופכים אותו למלווה נהדר למנות דגים מכל העדות: לחריימה וגם לגפילטע פיש. מחיר 104 שקלים

חרב שרדונה 2014, מוני

יקב מוני הוא יקב משפחתי הממוקם באזור בית שמש. להכנתו שילבו ענבי שרדונה מכרמי היקב עם מעט סמיון, ובדרך לבקבוק תסס והתיישן היין מספר חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות על השמרים, תהליך שמעשיר את היין, הריחות וטעמים נוספים.

מתקבל יין רענן ופריך, עם טעמים וריחות שמזכירים תפוחים, אגסים, לחם קלוי ופריחת הדורים. הוא מאוזן ובעל סיומת עכורה - כלומר טעמיו נשארים בפה גם אחרי הלגימה. ילווה היטב קציצות מתובלות וממולאים שונים. **מחיר 79 שקלים.**

מאור גבעת אורחה לבן 2014

יקב מאור הוקם בשנת 2003 ומייצר יינות מכרמים באזור הגליל והגולן. יין זה הוא ממסך: שילוב של מספר זנים המאזנים זה את זה. הוא מורכב מ-60% סמיון והשאר סובינון בלאן, מכרם יחיד: תל פארס ברמת הגולן. היין תסס תסיסה ספונטנית, כלומר לא הוסיפו לו שמרים והוא הפך ליין רק בזכות שמרי הבר שנמצאים באופן טבעי בקליפות הענבים.

זהו יין רענן וכיפי, עם ריחות עדינים של אפרסק לבן ונקטרינות, תחושה קלילה בפה וסיומת נעימה. יין נהדר למזיגה בפתיחת הארוחה, או להגשה לצד תבשילי עוף ארומטיים. **מחיר 79 שקלים.**

יינות אדומים

עמק האלה קברנה פרנק 2011

יין אדום יבש המורכב רובו מקברנה פרנק, עם אחוזים בודדים של קברנה סובינון ופטי ורדו, מכרמי היקבים שבעמק האלה. לאחר ריסוק, השריה על הקליפות ותסיסה מבוקרת, התיישן היין תקופה של 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי.

כך מתקבל יין בעל צבע סגלגל, עם ניחוחות של תבלינים כמו פלפל לבן ופלפל אנגלי, ופירות כמו דובדבנים ופטל שחור. יש לו גוף מלא ועשיר והרבה עומק, שמתפתח בכוס לאחר המזיגה. יין נהדר להביא כמתנה, מומלץ להגשה ליד תבשילי טלה מתובלים. **מחיר 99 שקלים.**

פלם קלאסיקו 2013

הקלאסיקו של היקב של משפחת פלם הפך לקלאסיקה אמיתית בקרב חובבי יין רבים בארץ ובעולם. זהו יין ממסך המורכב מהענבים: מרלו (50%), קברנה סובינון (42%), פטי ורדו (5%) וקברנה פרנק (3%), כולם מכרם מטע שבאזור הרי יהודה. בדרך לבקבוק בילו כל היינות המרכיבים אותו כעשרה חודשים בחביות עץ אלון.

היין עשיר מאוד בטעמי פירות סגולים כמו שזיפים ופטל שחור, עם תבלון עדין של פלפל אנגלי ואגוז מוסקט, גוף מלא וסיומת טובה. עם כל אלה הוא מצליח לשמור על הרמוניה ולא להיות כבד מדי. שידוך נהדר למנות העיקריות של שולחן החג, בעיקר לתבשילים ארוכים של בקר. **מחיר 89 שקלים.**

שטרן רותם 2011

יקב שטרן, שהקים ג'וני שטרן, הצליח לצבור לאורך שנות פעילותו קהל מעריצים לא מבוטל. רותם הוא שמו של הבלנד הבורדולי (כלומר: יין המורכב מזנים

שבאופן מסורתי גדלים במחוז היין בורדו שבצרפת), שנרקח מ-61% קברנה סוביניון, 23% מרלו, 9% קברנה פרנק ו-7% פטיט ורדו, כולם מכרמים בגליל העליון. בדרך לבקבוק בילה היין 13 חודשים בחביות עץ אלון.

זהו יין אלגנטי ומורכב, כזה שממשיך לנדב ארומות נעימות לאחר המזיגה. חדי האף יוכלו לחוש בריחות של תאנים בשלות, תמרים ושזיף אדום, לצד תבלינים כמו אגוז מוסקט וקינמון. עם גוף מלא וסיומת ארוכה, הוא ישתדך היטב לטאג'ינים מתובלים או גולאש כבד וטוב. **מחיר 89**: שקלים.

בן חיים שיראז טרדישן 2008

יקב בן חיים הוא אחד מיקבי הבוטיק הותיקים בישראל, ובמרתפי היקב שברמת השרות, שמורות דגימות שהופקו לאורך 46 שנות יצירת יין. יין השיראז טרדישן הינו יין אדום יבש שמורכב ברובו (82%) מענבי שיראז, והשאר פטיט סירה וקברנה פרנק, כולם מכרמים באזור הר מירון שבגליל העליון. בדרך לבקבוק בילה היין 14 חודשים בחביות עץ אלון.

מדובר ביין שנמצא בשיאו: הריחות והטעמים שהוא יודע לתת עשירים, נעימים ומענגים, וטומנים בחובם רמזים לפירות קיץ שחורים ותבלינים ארומטיים, לצד גוף מלא וסיומת טובה. יין נהדר להעניק לבני משפחה שאוהבים, ולהגיש לצד נתחים מובחרים כמו אנטריקוט או סינטה. **מחיר 115**: שקלים.