

# מה תשתו?

אברים כץ עוזר להחליט אילו יינות ילכו את ארוחת החג, עם המלצות לכל השלבים לפי רמות מחיר, ובשם הסולידריות, כולם ישראלים

אברים כץ

החגים הם תקופות שאינן במכירת היין בארץ, ולפיכך מלוחים בהנחות ובמבצעים. ראש השנה הוא הדרגות טובה להצטייד בכמות נאה של יין לכל השנה במחירים טובים מהרגיל. עם זאת, ללא תנאים מתאימים לאחסון היין אל תצפו שהוא יחזיק מעמד עד לשנה הבאה. לפי שאין מקרר יינות מומלץ לשמור את היין במקום הכי קריר בבית, כמו בחלקו העליון של ארון בגדים או מתחת למיטה. עדיף לקנות יין בחנות מתמחה ולא ברשתות שיווק גדולות. המחיר יהיה בדרך כלל דומה, אך ההקפדה על תנאי האחסון והייצוג המקצועי עושים את ההבדל. עוד דבר חשוב הוא מטמפרטורת ההגשה. נכון שיש ארום שותים בטמפרטורת החדר, אבל הכוונה היא ליכ-20 מעלות. הכניסו את הבקבוק למקרר 20-15 דקות לפני שאתם שותים אותו.

## פתחה

היינות שנכדאי לקבל אינם את האורחים ולחות את המנות הראשונות

### הזול

**רקנאטי, יסמין לבן 2013**  
סדרת הבסיס של יקב רקנאטי מציעה יינות (לבן ואדום) קלילים, שופעי חן וטעימים מאוד. במחיר מנוחך למדי (במבצע החגים). היסמין הלבן מורכב משדרונה ומסובינון בלבן המגיעים מכרמים ברחבי הארץ. זהו יין מרענן ונעים לשתיה עם ארוז אלבוהול לא נבוה. מצויין בתור אפריטיף, הולך נהדר עם סלטים, ובמחיר כזה זה פשע לא להחזיק ארוז ששישה במקרר. מחיר: 36 ש"ח

### הביניים

**ויתקין, מסע ישראלי לבן 2013**  
היקב המשפחתי הקטן והגנוז מכפר ויתקין ממשיך עם הקו המוצלח של יינות מנוים פחות מוכרים. סדרת מסע ישראלי היא סדרת הבסיס של היקב, והיינות הם ממסכים של כמה נזים מאוחרים שונים בארץ, ומכאן שמה. המסע הלבן מרכיב מעובי פרג'ן קולומבאר, ויונינה ומעט וורדצטמינר - נזים שכבר לא נתקלים בפרצופים חשונים שמירי ברחובות וזהו אי השטח המוכר של השדרונה והסובינון בלבן. זהו יין יבש אך ארוטיט ופירותי מאוד, כך שהתחושה בפה היא מבטע של יין חצי יבש. הגוף בינוני ולא מורכב מדי, אבל בחולט לוכד את תרומת הלב, גם של שתייני יין מנוים, וגם שתיינים מתחילים יפיקו ממנו תנאה רכה. מחיר: 73 ש"ח

### היקר

**רמת הגולן, ירדן ברוט רוזה 2008**  
אין כמו יין מבעבע טוב לפתוח אותו את התיאבון, את החג ואת השנה. בסדרת הברוט של ירון מפיקים יינות מבעבעים בשיטה הצרפתית המסורתית, כלומר עם תסיסה שנייה בבקבוק. מדובר באחד היינות המבעבעים הטובים בארץ. הברוט רוזה הוא בעל צבע עושה שמט בלב, והטעם משלב נהדר בין פיר ארום שופע למתיקות גבוהה ורעננות

רכה. זהו יין מצויין לקבל אתו את פני האורחים, אבל אפשר בקלות לסחוב אותו אל תוך המנות הראשונות. מחיר: 140 ש"ח

## מנות עיקריות

בשלב הזה מדובר בדרך כלל במנות בשריות, עם נטייה לתבשילים נבדלים עם רטבים עשירים

### הזול

**כרמל פרייבט קולקשן, קברנה סובינון מרלו 2013**  
הסדרה הוותיקה של כרמל עבדה לאחזרונה מתחזק פנים עיצובית, והיא עדיין אחת הסדרות המעניקות את המורה הטובה ביותר למחיר. מרובי ביון בסיס, ממסך שפופירי של קברנה ומרלו, העץ קצת אגרסיבי, הפרי בוטע וממלא את הפה, ובמחיר הזה באמת שאי אפשר לבקש מעבר. יין נהדר לפסטה, לארוחת חג קלילה, ובכלל בקבוק שטוב שיש בבית כדי לפתוח מתי שמחושק. מחיר: 33 ש"ח

### הביניים

**דלתון, עלמה קברנה סובינון שירד 2012**  
סדרת עלמה של דלתון מתאפיינת ביחס נהדר של תמורה למחיר. היין הזה, ממסך שווה של קברנה סובינון ושירד, ילוה היטב מגוון רחב של מנות בשר, ומנגד הוא רענן יחסית, וממשי לא סוג האדומים שיגרמו לכם לנרץ על שולחן הארוחה. זהו יין מלוטש ומרדוק, דומר בטוח להביא כמתנה לשולחן החג - יין שמצליח להתחבב על כולם מבלי להיות משמסם. מחיר: 75 ש"ח

### תבור, להבה 2010

כתבור ההליתו ללכת על קונספט שונה: במקום להתהדר בתארים רבי משמעת וריבוי נבוה, שלא לומר פלצני, על יין, הם החליטו לדבר אל החושים ולהנגיש את היין לכולם. בסדרת ארמה 2 (הנמכרת בחנויות יין ובמסעדות כלברי) השם שניתן לכל יין בא לתאר את אופיו. להבה הוא אכן יין חם, עשיר ומפתה, ואל תתנו לקונספציות הנוכחיות שמעלה השם להביח להטעות אתכם. יש כאן מרלו ופטר רוז, ושנת היישון בחביות העץ בחולט הטבעיה את חותמה. זהו יין בשיל, עשיר, מלא וכבד. הוא ילך נהדר עם כמה שיותר בשר ותבשילים כבדים. מחיר: 95 ש"ח

### היקרים

**קסטל, שרדנה 2012**  
מי אמר שחייבים יין אדום עם המנות העיקריות? אפילו אם תבשילי בשר עסיקני, יש לא מעט יינות לבנים עשירים מספיק כדי ללוות אותם כמו שצריך. השרדנה הזה של קסטל, אחד היקבים הטובים והמסורתיים בארץ, הוא עשיר ומרוב. הוא התיימן במשך שנה בחביות עץ צרפתיות, דבר המורגש ביון ומעניק לו אופי ומחיר גבוה מלא ומאוזן. כל מנה עם רטב על בסיס המאה, מירקות ועד סטייקים, תתאים ליין הזה במיוחד. מחיר: 150 ש"ח

### בן חיים, קברנה סובינון גראן דרוב 2009

מהדורה מוגבלת של היקב חובב המוליות והתחרויות טרמט השירון, יש בו קברנה סובינון עם מעט טיפה סירה מכרמים בגליל העליון. העץ מאוד טוב כאן (אחרי 30 חודשי יישון) וקצת מאפיל על הפרי. חנו ליין להתאורר קצת ותתנו ממנו לצד ארוז נחב בשר אימנטי. מחיר: 220 ש"ח

## קינח

ארוחת חג הן אידיאליות כדי להשיק עוד טיפה ולסיים עם יין קינח טוב

### הזול

**טפזברג, סילבר, ריזלינג בציר מאוחז 2012**  
היין עשיר מעובי ריזלינג שנבצר מאוחז, מה שמספק ריכוז טוב גבוה יותר בענבים. בטעם מורגש פרי טרופי, ריחות רבש ולרד ושלל פירות הממלאים את חלל הפה. מדובר ביון מתוק ומצולח במחיר יוצא מן הכלל, שישדרג כל חגיגת ארוחה וישלה את כולם לישון עם טעם מתוק בפה. מחיר: 39 ש"ח

### היקר

**אמורה, אינה 2009**  
יין קינח במגנון יינות מרידה המרדוגנליים. ענבי הסובינון בלבן ביון זה חזקו באלבוהול ענבים שהפסיק את תסיסתם, כך שהוצאה היא יין מחוקק באלבוהול ותייין עם המתיקות הטבעית שלו והענבים. ישון של שלוש שנים בחבית גדולה תרם להתפתחות ולהעברתו של היין. הוא אגוזי, מתקק, קרמלי וגם מצונן עדין. החיסרון היחיד הוא הכמות המוגבלת, כך שצריך להתאמץ ולחפש אותו במיוחד. מחיר: 198 ש"ח

