

עודד בר יין

מאת: עו"ד אורי גלבוע



צילום: בוע

עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי ביקר בבר היין של עודד זיו וסיכם במשפט אחד: "בר יין שהתחיל מאהבה, מרעיף אהבה וקל להתאהב בו". כולם מוזמנים להתאהב

במבוא למדור "גלבוע ויין" הבטחתי כי חלק מהמדור יהיה "במסעדה ובבר היין" תוך שימת דגש על מרכיבי היין והגשתו בתפריט.

התופעה הברוכה של ברי היין שהולכת וצוברת תאוצה ראויה לעידוד שלנו חובבי היין וכדאי לשקול אופציה זו הן לנשנוש קל אגב כוס יין והן לבילוי של ערב יין מלווה בטעימת מנות שונות.

לא פלא שבחרתי לפתוח את ביקורתי בבר יין מקסים זה שידוע בקרב אוהביו כ"עודד בר יין" על שם **עודד זיו**, הבעלים השף והרוח החיה. הוא רק בן 32 אבל הספיק לעבור הרבה ...



עודד התחיל את הרומן שלו עם המטבח והיין בשנת 1999, עת עבד במסעדת "תמוז" הזכורה לטוב. אחריה הוא עבד ב"אורקה" המיתולוגית, בקייטרינג, כשף פרטי ובבישול לחברים. בין לבין עבד עודד בחנות היין "אבי בן" בירושלים, ביקב תבור וביקבי רמת הגולן, שם הגיע עד לניהול מחלקת ההדרכה. מכיוון שעודד אוהב לבשל אבל לא אוהב מסעדות, חיפש דרך "לחזור לשורשים" וכך הגיע לרעיון של מקום של יין, בו יוכל לשלב בין אהבתו ליין ולאוכל ובעיקר לגרום להנאה של אוהבי יין והאוכל מבלי לפשוט את עורם.

הדבר הראשון בו אתה חש עם כניסתך לבר הוא האווירה הנעימה והחברית והאהבה שמרעיף עליך הצוות.



תפריט היין והאוכל אינם גדולים מדי, אך בשניהם ניכר תמחור הוגן ביותר והקפדה על איכות וגיוון.

הקו המנחה בבחירת היינות של עודד הוא יינות שהוא אוהב לשתות, בשאיפה שמרביתם יתומחרו במחירים של 100-150 שקלים.

המנות והיינות

טעמתי מדגם ממנותיו וכמה יינות:

סביצה דג ים (49 שקלים) - נתחי דג ים טרי בלימון, בתערובת של עשבי תיבול-פטרוזיליה, כוסברה ונענע ומוגשת עם אגוזי מלך על פרוסות קולרבי - שילוב עדין, מנה מקסימה.

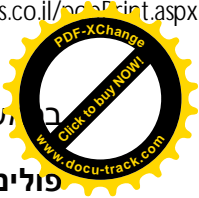
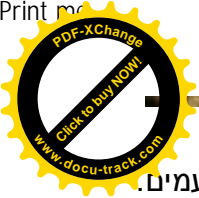
ברוסקטת תאנים וגבינת סנט מור (36 שקלים) - גבינה נפלאה זו שנחרכה קלות בברנר אוזנה נפלא עם מתיקות התאנים. מנה כיפית.



ניוקי פירות ים (54 שקלים) - שרימפס וקלמרי שהוקפצו קלות עם ניוקי, עגבניות שרי, זיתי קלמטה, כוסברה, נגיעת צ'ילי ושמן זית. מנה נהדרת.

שקדי טלה אורגנו וקלמטה (46 שקלים) - מנה נפלאה זו שמזכירה את המנות שמוגשות בברי ביין במרכז ספרד ובדרום יוון (קלמטה) קיבלה תוספת מעניינת של פטריית פורטובלו. מי שהתנסה בהכנת שקדי טלה יודע שהדיוק במנה חיוני כדי להימנע מצמיגיות. עודד הכין אותה בצורה מושלמת.

יחד עם המנות הנהדרות הזמנתי כמובן שתי כוסות של יינות ישראלים אדומים, אך לא עמדתי בפיתוי להזמין גם כוס יין לבן מבורגון שיילוה את הסביצה' והתאנים. כל הכוסות נמזגו במנות נדיבות ועלו בין 30-40 שקלים! המחירים



ישך הם לבקבוק.

פוליני מונראשה קלו דה שאטו 2006 (218 שקלים) - מינרלי ליים ותפוח ירוק, אגוזי, עם רבדים של טעמים. החומציות נפלאה. לא מהיינות הגדולים של בורגון, אך יחד עם זאת נפלא. אני מקווה שנזכה לשתות ינות שרדונה ישראליים ברמה דומה.

פלטר טריו 2007 (141 שקלים) - יין זה הופק מ-70% ענבי קברנה סוביניון, 15% ענבי מרלו ו-15% ענבי קברנה פרנק. בלנד בורדוליזי אך יחד עם זאת בסגנון עולם חדש במובן הטוב של המילה. היין בעל טעמי פרי שחור, פטל וקסיס, הפירותיות מודגשת עם טעמי שוקולד, קקאו וקינמון. היין בעל גוף בינוני עד מלא ובעל סיומת ארוכה ומהנה.



אבידן שיראז ריזרב 2006 (160 שקלים) - 100% שיראז (יחד עם זאת בבקבוק סירה בסגנון עמק הרון) ארומות וטעמים של פרי שחור דחוס ומרוכז, שוקולד, ציפורן וקינמון. ליין גוף מלא ועגול עם סיומת ארוכה ונדיבה. יופי של יין.

נושא	ציון
רמת האוכל	92
תמחור האוכל	93
גיוון תפריט היין	91
תמחור היין	93
מגוון בכוסות	93
יין ישראלי בתפריט	86
שרות יין	90
כוסות	87
חליצה	טעימה לצוות
איירה	95
חדר פרטי	10 מקומות
סיכום מילולי	כן ירבו
סיכום כללי (ולא ממוצע)	92

לסיכום - בר יין שהתחיל מאהבה, מרעיף אהבה וקל להתאהב בו .

"עודד בר יין". כתובת: רח' נחלת בנימין 36 תל אביב. טלפון: 03-5102923.

צילומים: בועז לביא.