

פסטיבל יקבי בוטיק במסעדת "קלואליס"

מאת: עו"ד אורי גלבע



מסעדת "קלואליס" בניצוחו של השף ויקטור גלוגר עורכת גם השנה פסטיבל יקבי בוטיק ישראליים. עו"ד אורי גלבע השתתף במסיבת העיתונאים, טעם ואף נתן ציונים, וחזר עם המלצה חמה: מדובר בעסקה משובחת של ארוחה מצוינת בליווי יינות מעולים במחיר הוגן. כן ירבו יוזמות כאלה

בשנים האחרונות החלה מסעדת "קלואליס" בניצוחו של השף ויקטור גלוגר, במסורת מבורכת של פסטיבל יקבי בוטיק ישראליים. במהלך חודש מאי ייערכו ערבי יינן במסעדה - בכל ערב יהיה נוכח יינן מאחד היקבים ויציג בעמדת טעימות מיוחדת בכניסה למסעדה את היינות של היקב שלו. אורחי המסעדה מוזמנים לפגוש את הייננים, לשוחח איתם על היין ולטעום אותו (פירוט המועדים בהם יופיעו הייננים מפורט בהמשך).



לכבוד הפסטיבל יצר השף הצבעוני ויקטור גלוגר תפריט טעימות מעניין בן שבע מנות, אשר מוגש בכל ערב במחיר הוגן של 199 שקלים לסועד. גם היינות שנבחרו על ידי הייננים מתומחרים בצורה הוגנת ביותר.

לכבוד הפסטיבל הוזמנו למסיבת עיתונאים שבמהלכה טעמנו את יינות הפסטיבל יחד עם ארוחת הטעימות שהכין השף.

המנות והיינות

בתחילת הארוחה הוגש לחם הבית עם חמאה זיתי סנטה ומלפפונים חמוצים תוצרת הבית. בארוחות כאלה אני מנסה לא להתמלא בלחם ולכן דילגתי עליו, ומלפפונים חמוצים לא נחשבים בעיני כמלווים אידאליים לארוחת גורמה.

מכאן ואילך ציפתה לנו ארוחה מרתקת: למנה ראשונה הוגש טרטור טונה משובח עם סורבה וסאבי בחריפות עדינה. יחד איתה הוגש רוזה 2008 של שאטו גולן שעשוי מקברנה פרנק אשר שהה כמה שעות עם הקליפות הצבע הורוד. היין מורכב וכבד מעט למקובל ביינות רוזה, עשוי היטב (ציון: 86).

אחריו הוגש היין של יקב המערה - בלנד בורדוליזי 65% קברנה סוביניון ו-35% מרלו - יין מצוין משנת בציר מצוינת, מורכב ואלגנטי (ציון: 88). למנה זו הייתי מתאים שרדונה בעל גוף בינוני עד כבד.



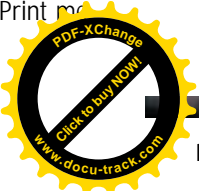
למנה שנייה הוגשה "עוגת" סרטנים ברוטב צ'יפוטלה - פלפל חלפניו מעושן, מנה מעניינת. החריפות של הרוטב אינה מלווה אידאלית ליין, אולי למעט יינות ארומטיים כריזלינג או גוורצטרמינר, אבל המנה נחמדה מאוד.

היינות שהוגשו עם המנה היו טריו-סיקרט קברנה סוביניון 2007. יקב טריו הוא יקב חדש וקטן שהוקם על ידי הדור הצעיר במשפחת שקד בעלי "דרך היין" קובי טל ואורן היינן, מתוך רצון להזדהות ולהבין טוב יותר את יצרני היין. בשנה הראשונה יצרו 4,000 בקבוקים, השנה ייצרו 9,000 ובשנה הבאה הכוונה להתייצב על 16,000 בקבוקים. היין מעניין והגישה הרצינית ניכרת בעשייתו. אין ספק שאם יטופל כפי שמטפלים ביינות ב"דרך היין", צפויה ליקב הצלחה גדולה. ביין היתה נוכחות בולטת מדי של עץ, על אף שאורן ציין שנעשו ניסיונות ריכוך באמצעות שימוש בחביות שחלקן ישנות (ציון: 86).

לאחר מכן הוגש מרלו שיראז קברנה 2005 של יקב יתיר - יין עוצמתי ומעט מוחצן, עשוי היטב, מתאים מאוד למנות בשר, פחות לדגים (ציון: 89).



הפתעת הטעימה מבחינתי היה מאור 2004 - בלנד של קברנה עם מעט מרלו, יין ששהה 24 חודשים בחביות ישנות ועוד שנתיים בבקבוק. הענבים מכרם שעל וקדמת צבי ברמת הגולן. יין אלגנטי בסגנון העולם הישן, בעל תפיסה ייננית מגובשת. שאפו! אין ספק שעוד נשמע על יקב מאור (ציון: 90).



הה השלישית היתה המנה הטובה בארוחה: שרימפס בשמן זית עם בייבי פרגוס, גבינת פטה, למון גראס, שום וצ'ילי. השרימפס עשוי בדיוק במידה וגבינת הפטה עם המרכיבים האחרים יצרו איזון טעמים מרתק, שבאופן מפתיע הלמו היטב את היינות: קברנה סוביניון 2006 של יקב מרגלית (ציון: 89) וקברנה סוביניון רזרב 2005 של יקב ססלוב (ציון: 88).

לאחר מכן הוגש סורבה קמפרי ואשכוליות, קלאסי ומרענן.

למנה החמישית הוגש פילה דניס עם עלי גפן ממולאים בגבינה בולגרית על מצע קולי של פלפל אדום ושמן פטרוזיליה - מנה עשויה היטב אך לא מרגשת.



עם המנה הוגשו קריניאן 2004 של יקב סומק - יין מצוין שמוכיח שהיה מוקדם להספיד את זן הקריניאן (ציון: 89). כמו כן, הוגש קברנה סוביניון 2006 של יקב פלם - יין שהשנה הוספו לו 10%מרלו ו-3% פטיט ורדו. היין מורכב מענבים מכרם דישון שנותן את העוצמה ומכרם בן זמרה שנותן את האלגנטיות - יין מצוין כבעבר (ציון: 89).

למנה שישית הוגשו צלעות טלה עדינות ומשובחות צליות בגריל עם בצל מעושן, שום אפוי וציר בשר בלוויית פירה. שלושה יינות ליוו מנה זו: קברנה סוביניון t selection 2006 של יקב פלטר - יין מודרני ומעט מוחצן (ציון: 88); הראל מרלו 2007 של יקב קלו דה גת - יין מצוין בתמחור הוגן, שזקוק למעט התיישנות (ציון: 89) ולאחריו גרנד וין 2006 של יקב קסטל - יין מצוין מתומחר מעט יקר לטעמי (ציון: 90).

לקינוח כל סועד יכול לבחור קינוח מתפריט הקינוחים של המסעדה .

לסיכום אין ספק שמדובר בעסקה משובחת - ארוחה מצוינת במחיר הוגן ויינות מצוינים במחירים סבירים, כן רבו יוזמות כאלה.

ההערה היחידה היא שביוזמה כזו כדאי לשלב גם כמה יינות לבנים.

תאריכי ערבי היינן:



- 05/05 – יקב פלטר – יינן טל פלטר
- 07/05 – יקב מאור – יינן דני מאור
- 11/05 – יקב ססלוב – יינן ברי ססלוב
- 12/05 – יקב קסטל – יינן אלי בן זקן
- 14/05 – יקב טריו – יינן אורן שקד
- 18/05 – יקב מרגלית – יינן אסף מרגלית
- 19/05 – יקב פלם – יינן גולן פלם
- 21/05 – יקב קלו דה גת – יינן אייל רותם
- 25/05 – יקב יתיר – יינן ערן גולדווסר
- 27/05 – יקב סומק – ייננית הילה בן גרא
- 03/06 – יקב המערה – יינן ששון בן אברהם
- 04/06 – יקב שאטו גולן – יינן אורי חץ