

הירוג מיוחד ליינות לחג

מאת: עו"ד אורי גלבוע



עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי, קיבל משימה קשה הפעם – לבחור את היינות המומלצים לפסח מתוך עשרות היינות החדשים שקיבל לטעימה לאחרונה. שנייה לפני שהתייאש מהמיון ומבחירת הרשימה הנבחרת, הבריק לו רעיון יצירתי – לחלק לקטיגוריות מחיר ולהוסיף סקלה נוספת לציון של כל יין, המדרגת את התמורה למחיר. גלבוע – התקבלת!

בחודשים האחרונים יצאו **יינות רבים מאוד לקראת פסח**. ניסיון למיין את כולם לרשימה מועילה וממצה נדון לכישלון, על כן הבאתי בפניכם לקט לא שיטתי של יינות, אלא שהפעם הדגשתי את ההתאמה שלהם לאוכל ונתתי ציון לתמורה למחיר, קרי שיקלול לא מדעי של גובה התמורה אל מול איכות היין וגם חילקתי לקטיגוריות מחיר.

יינות לבנים עד 50 שקלים

יקב ארזה קדנזה מוסקט 2009

מענבי מוסקט שנבצרו מכרמים באיזור בית שמש.

יין מרענן וכיפי. סדרה של יינות נעימים לשתייה. הסדרה מתאימה במיוחד לצעירים ולמחפשי יין קליל ותמורה טובה למחיר.

מתיקות מעודנת וארומה האופיינית לענבי מוסקט.

היין מתאים ללוות גבינות רכות בשלות, סלטים מגוונים או כיין קינוח.

יקב ארזה הפיק גם יין אדום בסדרת כריזמה בעלות של 29 שקלים. אטעם בהקדם ואדווח.

היין החדש מתהדר בפקק ייחודי קל ונוח לפתיחה וסגירה חוזרת תוך שמירה מיטבית על איכות היין.

מחיר: 23.00 שקלים.

ציון: 83.

תמורה למחיר: 8.

יקבי ברקן שרדונה רזרב 2008

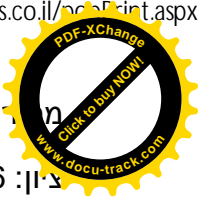
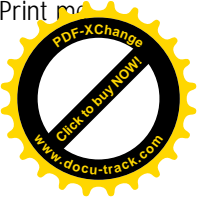
100% שרדונה מכרמים השוכנים בעיקר בקריית ענבים בגובה 680 מטרים.

כשני שליש מהיין תסס ויושן בחביות צרפתיות ואמריקאיות, רובן חדשות (1/3 משימוש שני). יתר היין תסס במיכלי נירוסטה.

הכרמים השונים נבצרו בעת שהפרי הראה איזון מיטבי על גבול הבשלת היתר, אך מבלי לחצותו. ליין טעמי אשכולית בשלה, תפוח וליים והוא בעל חמיצות טובה ואיזון.

היין זכה במדליית כסף בתחרות היין הבינלאומית Best Chardonnay du Monde 2010

היין יתאים למנות דגים, קישים ומאפי גבינה וירקות.



מחיר: 48 שקלים.

ציון: 86.

תמורה למחיר: 8.

יקבי רמת הגולן גמלא סוביניון בלאן 2009

היין מיוצר מ- 100% ענבי סוביניון בלאן הגדלים באקלים הקר ברמת הגולן. היין עבר תסיסה איטית וקרה לשימור הניחוח האופייני לזן זה.

יין לבן יבש המשלב ניחוחות של מנגו אננס ותפוח ירוק עם רמזים של פריחה ודשא.

חומציות מצוינת מעט מרירות נעימה, המזכירה אשכולית בגריל.

מומלץ להגישו עם מתאבנים, מאכלי ירקות ודגים.

מחיר: 37 שקלים.

ציון: 87.

תמורה למחיר: 8.5.

יקבי רמת הגולן גמלא ריזלינג לבן 2009

מיוצר מענבי יוהנסברג ריזלינג הגדלים בכרמים הקרירים אל רום ואודם שבצפון רמת הגולן.

יין חצי יבש גמלא ריזלינג לבן משולב ניחוחות הדרים ומעט פירות טרופיים ופרחים לבנים.

טוב לראות שהיינות החצי יבשים שלנו מפסיקים להיות חצי מתוקים. יופי של יין.

היין מלווה מצוין לארוחות מהמטבח האיטלי.

מחיר: 42 שקלים.

ציון: 88.

תמורה למחיר: 9.

יינות לבנים מעל 50 שקלים

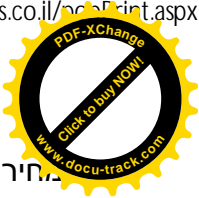
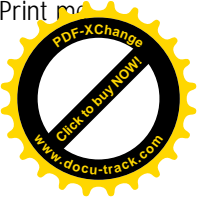
יקבי רמת הגולן גמלא ברוט N.V

יין מבעבע בסגנון מסורתי (שמפיין), 50% ענבי פינו נואר 50% ענבי שרדונה.

היין מבעבע מסורתי, הופק השנה גם בבקבוקים אישיים.

ליין ניחוחות פריחת תפוזים ותפוחים ירוקים, בשילוב רמיזות של פירות טרופיים, תותי בר ופרחים לבנים. בעבוע טוב ועדין, חסרה לי קצת חומציות.

גמלא ברוט מתאים לאפריטיף שלפני הארוחה וילווה היטב מנות דגים נאים ובמיוחד סושי.



מחיר: 70 שקלים (לבקבוק של 750 מ"ל), 40 שקלים (לבקבוק של 375 מ"ל).

ציון: 86.

תמורה למחיר: 8.

יקבי רמת הגולן ירדן גורצטרמינר 2009

ענבים מכרם קיבוץ אלרום בגובה 1100 מטר מעל פני הים, עם שלגים מדי חורף וקיץ מתון ואף קריר, ודאי במושגים ישראליים.

יין נעים וארומטי, בעל ניחוחות פרחוניים לצד ליצי' ותבלינים מתוקים (פירוש שמו "המתובל מטרמינר"). יין שלא עבר התיישנות בחביות, ומתאים באופן מושלם למאכלי ים ולדגים מכל הסוגים: מאכלים אסיאתיים מתובלים או עם פירות, מתאים להגשה ביום חם, בחצר או על מרפסת. מעט מתוק מדי לטעמי, אבל אני יודע שהקהל, בעיקר הצעיר מאוד אוהב אותו.

מחיר: 55 שקלים.

ציון: 86.

תמורה למחיר: 7.5.

יקבי בנימינה רזרב גורצטרמינר חצי יבש 2009

היין מורכב מ-100% ענבי גורצטרמינר שגדלו בכרם בכפר תבור.

היין מתאפיין בארומה אקזוטית עשירה המשולבת בניחוחות אשכולית אדומה, מי ורדים ופרי טרופי. היין בעל מתיקות קלה בלבד, מאוזנת היטב עם חמיצות מרעננת. מעט מרירות המאפיינת את הזן בבציר מדויק, כך שלדעתי צריך לטפל בזן בארץ.

מצוין עם מאכלי דגים ומנות אסיאתיות.

מחיר: 59 שקלים.

ציון: 88.

תמורה למחיר: 8.5.

פלאם סוביניון בלנק שרדונה 2008

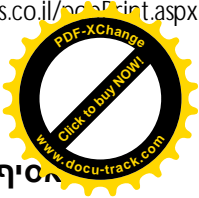
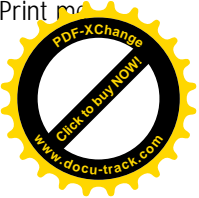
להרחבה על פלאם סוביניון בלנק שרדונה 2008

מצוין עם גבינות ארומטיות, פשטידות, פסטות ועוף קר.

מחיר: 80 שקלים.

ציון: 89.

תמורה למחיר: 8.



הסיף חבלי ארץ שרדונה 2008

יקב אסיף שהינן שלו יעקב אוריה שהבציר הראשון שלו היה בשנת 2006 מפיק השנה 25,00 בקבוקים בכישרון רב ובתמחור הוגן.

טעמי תפוחים ירוקים, אגסים, חבוש, אפרסק לבן, ליים חומציות טובה. שרדונה שלא יושן בחבית וללא תסיסה מלולאקטית, ממשיך את הז'אנר שהולך וצובר תאוצה אצלנו של יינות פריכים עם חומציות מצוינת מזכיר יינות שבלי. יופי.

מחיר: 70 שקלים.

ציון: 88.

תמורה למחיר: 8.

יקב אסיף חבלי ארץ בלנד לבן 2008

הבלנד הלבן מופק מ 64% סוביניון בלאן, 28% גוורצטרמינר, 8% ויונייה.

הסוביניון נותן ליין את הפריכות וטעמי תפוח ירוק, הגוורצטרמינר נותן ליין טעמי ורדים וליצי

והויונייה נותן את המורכבות והתיבול הבקבוק האלזסי רומז לכיוון העשייה. יין עוקצני עשוי מצוין, יופי של יין. היין יכול ללוות נפלא מנות דגים, בשרים קרים או גבינות קשות.

מחיר: 70 שקלים.

ציון: 89.

תמורה למחיר: 8.5.

יקבי בנימינה - גוורצטרמינר רזרב בציר מאוחר 2008

100% ענבי גוורצטרמינר מכרם הנטוע על אדמת בזלת בשולי רמת דלתון בגובה 800 מטרים מעל פני הים.

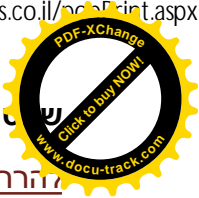
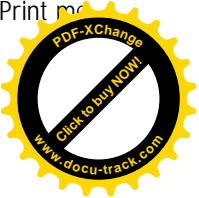
היין בסגנון יינות הקינוח באלזס, הענבים נבצרו בסוף עונת הבציר, ברמת הבשלה גבוהה כשהענב מצטמק, על חלק מהאשכולות היו נגועים בוטריטיס "ריקבון האציל". הפטרייה מזרזת את איבוד הנוזלים וריכוז מרכיבי הענב ויוצרת ארומות משניות ומורכבות טעמים..

היין בעל צבע זהב, מתאפיין בארומה מורכבת ועשירה של בעיקר ליצי, אפרסק מיובש, אשכולית אדומה וצוף פרחים עם מעט טימין. ביין איזון מצוין בין מתיקות לחמיצות והסיומת ארוכה ומענגת. היין יתאים היטב לליווי גבינות בשלות, פאי פירות וקינוחים לא מתוקים מדי וגם כבד אווז.

מחיר: 85 שקלים.

ציון: 89.

תמורה למחיר: 8.5.



שטט גולן סוביניון בלאן 2008

להרחבה על שטט גולן סוביניון בלאן 2008

נהדר עם דגים בתנור או בגריל ופירות ים

מחיר: 130 שקלים.

ציון: 90.

תמורה למחיר: 7.

יינות אדומים עד 75 שקלים

יקבי רמת הגולן גמלא סנג'ובזה קברנה סוביניון 2007

ענבים מכרמי אלרום ועין זיון. היין יושן שנה בחביות עץ אלון צרפתיות.

הסנג'ובזה הינו הזן המרכזי בטוסקנה שבאיטליה. ליין ניחוחות של פירות יער אדומים בשלים, פרחים מיובשים וגרדת תפוז. חומציות טובה וגוף בינוני.

היין ילך וישתפר כשנתיים ובתנאים נאותים יישמר כשש שנים.

היין ילווה היטב מנות פסטה עשירות, מנות בשר הודו מתובלות, פרגיות בגריל או בתנור.

מחיר: 68 שקלים.

ציון : 86.

תמורה למחיר: 8.

יקבי רמת הגולן גמלא קברנה סוביניון 2007

היין מורכב מענבי קברנה סוביניון עם תוספת קטנה של ענבי מרלו וקברנה פרנק. הפרי מגיע מכרמים ברמת הגולן ומכרם אחד בגליל העליון. היין יושן למשך שנה בחביות עץ אלון צרפתיות.

יין בעל גוף בינוני, מאופיין בניחוחות ארומטיים של אוכמניות, פטל ודובדבנים, המתמזגים עם תבלינים, רמזים של עשבוניות ורקע של עץ אלון.

הוא מהנה לשתייה כעת, ימשיך להשתפר במשך השנים וישמר במצב טוב 6 עד 8 שנים משנת הבציר.

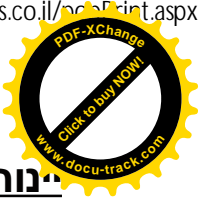
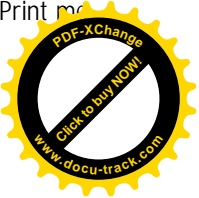
מלווה מצוין למגוון מנות בשרים בגריל תבשילי קדרה, נקניקיות ועופות.

כמו בכל שנה הקברנה של גמלא הוא "באנקר" בין אם מארחים מבינים ובין אם אנשים ששותים פחות יין, כולם מתחברים אליו.

מחיר: 75 שקלים.

ציון: 87.

תמורה למחיר: 9.



יינות אדומים בטווח מחירים 75-125 שקלים

עמק האלה פטיט סירה 2007

להרחבה על עמק האלה פטיט סירה 2007

מצוין עם מנות בשר מורכבות, צלעות טלה, כבש בתנור.

מחיר: 118 שקלים.

ציון: 90.

תמורה למחיר: 8.5.

יקבי רמת הגולן ירדן פינו נואר 2006

מיוצר מענבי פינו נואר מ-3 כרמים גבוהים הממוקמים בצפון הקר של רמת הגולן: עין זיוון, אל רום ומרום גולן. היין התיישן במשך 14 חודשים בחביות אלון צרפתי, 70% מהן חדשות. יין עשיר וארומטי המפגין ניחוחות פרי של דובדבן וגרגרי יער טריים מרוסקים, לצד מאפיינים פרחוניים חינניים ורמזים מפתים של שוקולד ווניל לצד ריחות רפת במובן הטוב של המילה האופייניים ליינות בורגון.

אני חייב לציין שאני מהסבורים שהפינו נואר לא מצליח מחוץ לבורגון וגם מיטב היינות מהזן שטעמתי בניו זילנד גרמניה וארה"ב לא הדהימו אותי בלשון המעטה.

הפינו נואר של רמת הגולן גרם לי "לאכול את הכובע". שאפו, יופי של יין. היין מתאים לתבשיל עוף ביין, מאכלי פטריות, ומאכלי בשר עם עשבי תיבולי.

מחיר: 95 שקלים.

ציון: 90.

תמורה למחיר: 9.

יינות אדומים מעל 125 שקלים

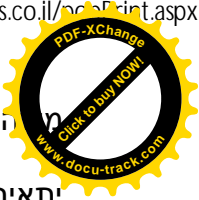
יקב כרמי יוסף BRAVDO קברנה סוביניון 2008

90% ענבי קברנה סוביניון ו 10% ענבי מרלו.

פרופ' בן עמי ברבדו, יו"ר ועדת המומחים של ארגון הגג העולמי לגפן ויין, יחד עם שותפו פרופ' עודד שוסויב מפיקים מדי שנה בכרמים שבבעלות משפחת ארקין ושוסיב בכרמי יוסף יינות מעניינים, עשויים בסגנון מודרני.

היין יושן במשך 12 חודשים בחביות עץ רובן מעץ אלון צרפתי ומיעוטן מעץ אלון אמריקאי,

ארומות של פרי בשל, גרגרי יער ושזיף, ריבת תותים בעל מתיקות ואלכוהוליות בולטת, חומציות טובה יין



מחיר: 129 שקלים.

ציון: 86.

תמורה למחיר: 7.

יקב כרמי יוסף BRAVDO שיראז 2008

100% ענבי שיראז, ייצור כמו הקברנה.

צבע אדום עז, טעמים פירותיים של שזיף ודובדבן שחור, ריח חם סגול, פירות אדומים שחורים, פלפל שחור, שוקולד פאדג', סיגליות, חומציות מצוינת. יין בעל סיומת ארוכה ונעימה.

היין יתאים לצלי כבש, בשר בגריל ותבשילי קדירה מורכבים.

מחיר: 129 שקלים.

ציון: 89.

תמורה למחיר: 7.5.

יקבי ברקן קברנה סוביניון אלטיטוד רזרב + 720

100% קברנה סוביניון מכרם דובב (הר גודרים) בגובה 720 מטרים.

היין יושן 14 חודשים בחביות, 100% חדשות מאלון צרפתי ואמריקאי:

ליין זה ניחוחות קאסיס, מנטה ואקליפטוס, עם רמזים לווניל ושרפי אלון, טעמי פרי מרוכז, אדום-שחור: פטל, קאסיס, דובדבן, בשלים עם נגיעה של עשבוניות ירקרקה וקפה. הסיומת ארוכה. יתאים לכל סוגי המאכלים המורכבים או הכבדים.

יין מעולה.

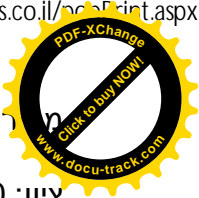
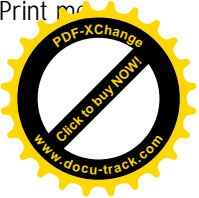
מחיר: 135 שקלים.

ציון: 90.

תמורה למחיר: 8.5.

סגל קברנה סוביניון לא מסונן 2005

[להרחבה על סגל קברנה סוביניון לא מסונן 2005](#)



מחיר: 225 שקלים.

ציון: 90.

תמורה: 8.

יקבי כרמל מדיטריניאן 2007

להרחבה על יקבי כרמל מדיטריניאן 2007

מחיר: 150 שקלים.

ציון: 91.

תמורה: 8.

פלאם קברנה סוביניון רזרב 2007

להרחבה על פלאם קברנה סוביניון רזרב 2007

מתאים לכל סוגי בשר ובעיקר בשר בגריל או צלי עשיר.

מחיר: 155 שקלים.

ציון: 91.

תמורה למחיר: 8.5.

יקב ויתקין שורשים 2006

להרחבה על יקב ויתקין שורשים 2006

מחיר: 220 שקלים.

ציון: 92.

תמורה למחיר: 8.