



10 יינות לחג

כמדי שנה, הרבה יינות הושקו, נמזגו, נטעמו ונדגמו לצורך הטעימה הגדולה של החג. **חיליק גורפינקל** בוחר את עשרת המצטיינים והכי מעניינים

הזמן עובר. ככה זה כנהגים. והנה, המדור הצנוע שלפניכם חוגג את יום הולדתו השביעי בהשגחתי. עולם היין הישראלי ממשיך להתקדם ולצבור מוניטין ויוקרה. אפילו מבקרת היין האנגלייה הנחשבת, ג'נסיס רובינסון, אולי בכירת כתבות היין בעולם בדור האחרון, ביקרה

g@globes.co.il

לבן 2017 יקב הרי גליל
על ה"מהפכה האקולוגית" כבר סיפרתי כאן בעבר, ונדמה לי שגם על העיצוב החדש של תוויות היקב. וכך נותרנו עם היין עצמו. הבלנד הלבן החדש של מיכה ועדיה, היינן הראשי הוותיק של יקב הרי גליל, הוא שילוב לא שגרתי ומעניין של מעט מאוד ענבי סוביניון בלאן, אולי הון הלבן החביב עליי (לפחות מבין הנפוצים) עם המון וינייה, אולי הון הלבן השנוא עליי ביותר. והנה, הפתעה: הסוביניון הקליל והחומצי גובר על מתיקותו וכובדו של הוינייה ומותר לו אפשרות מברכת לטעמי, לשמש רק כקישוט פירותי לעשבניות האהובה שלו. שוב, עליי. מי שחושב הפוך ממני, יבוא גם הוא על סיפוקו באותה מתיקות מרוממת שימצא אן. יופי של יין לבן ליומיום וגם לחג.

38 שקלים, כנר

קאסה נגב 2014, יקב גלאי
בהופעת בכורה מאוחרת מאוד מתארח בסקירת חג זו יקב גלאי מהנגב המערבי, שהוקם כבר ב-2002 על ידי סיגלית ואסף גלאי. ביקב הקטן שלהם בנר עקיבא שבצפון הנגב, הם מייצרים בסך הכול 8,000 בקבוקים בשנה - אדום, רוזה, לבן ויין קינוח בסגנון פורט, כולם מחלקת המשפחה הצמודה. היין האדום הבסיסי שלהם, קאסה נגב, הוא בלנד של 70% מרלו והשאר קברנה סוביניון והוא מיושן שנתיים בחביות עץ אלון צרפתיות ואמריקניות. יין עשיר, בעל גוף בינוני עד מלא, עם אפן ארומה כפרית קלה ומקסימה של חספוס מבוך מתחת ללטיפה. יופי-טופי.

125 שקלים

נהלל 2016, יקב עמק יזרעאל
לא תכננתי לחזור מהר כך כך ליקב הצעיר יחסית הזה. אלא שיקב עמק יזרעאל בהובלת היינן ארי ארל והמנכ"ל והיינן השותף יהודה נהר, הולך מחיל אל חיל. היצירה החדשה שלהם, הבלנד המקסים נהלל, הוא מחווה לישוב הוותיק שבצמק, ששמו מרכיב את אחת השורות האהובות עלי בזר העברי "מי יורה ומי זה שם נפל/ בין בית אלפא ונהלל", אלתרמן כמוכן. מה לעשות, כזה אני, מורבידי משהו, וגם קצת ציוני, בדיוק כמו מר נהר הצעיר. יש גם יין אלפא, לכבוד בית אלפא. הנהלל הוא בלנד של קרינאן, גראנש וסירה, זנים דרומיים החביבים מאד על אנשי היקב. יין מרתק, מקומי מאד, מתובל ובעיקר טעים להפליא.

80 שקלים

ספשייל רורב לבן 2016, יקב רקנאטי
אף פעם לא חיבבתי במיוחד את יין הדגל הלבן של רקנאטי. זכותי. אלא שיש, כידוע, הוא עניין של זמן. ואולי גם של מצב רוח. ואכן, בציור 2016 של הבלנד הבכיר של רקנאטי, 60% רוסאן ו-40% מרסאן, זנים דרום-צרפתיים שעדיין אינם מוכרים במיוחד אצלנו ומככבים כאן ביקב שביינות הלבנים של היקב. התוצאה השנה הרבה פחות בומבסטית, עצית וחמאתית מבעבר, והרבה יותר רעננה ופרחנית. אם תתנו לה כמה שנים במקום חשוך וקריר, תקבלו משהו שידמה כנראה לבצירים המוקדמים יותר של היין הזה, המוכיחים שגם יין לבן ישראלי יודע להזדקן בכבוד, ואף למעלה מזה.

150 שקלים, כנר

רוזה אורטל 2017
הרוזה המקסים הזה הוא הסנונית הראשונה המבשרת את חזרתה של נעמה סורקין המוכשרת לעיסוק מלא ביינות. אחרי שבעה את משרתה המכובדת כיניית יקב דלתון, "התחבאה" סורקין כמה שנים בכרמים, ועכשיו היא "נכנעת" ושוב יוצרת את היינות הנהדרים שלה. הרוזה העדין והחברותי הזה מורכב מענבי סירה וקברנה, המגיעים מכרם תל שיפון בגובה 900 מטרים ברמת הגולן. חלקו תסט בחביות עץ והשאר במכלי כירוסטה. התוצאה מרנינה. רוזה פרחונית ופירותית במידה, חומצי, מרענן ונהדר.

68 שקלים

קרקע 2014, יקב עגור
לקרקע - איזה שם עברי יפה - של שקוי ישוב, הג'ינג'י הסוער מייקב עגור, יש סיפור מקסים. ערן פיק מיקב צרעה השכן נטע כרם של ענבי אוזלטה, זן איטלקי נידח למדי מאזור רונה, ולא היה מרוצה מהתוצאות. דלתון, "התחבאה" סורקין כמה שנים בכרמים, ועכשיו היא "נכנעת" ושוב יוצרת את היינות הנהדרים שלה. הרוזה העדין והחברותי הזה מורכב מענבי סירה וקברנה, המגיעים מכרם תל שיפון בגובה 900 מטרים ברמת הגולן. חלקו תסט בחביות עץ והשאר במכלי כירוסטה. התוצאה מרנינה. רוזה פרחונית ופירותית במידה, חומצי, מרענן ונהדר.

105 שקלים, כנר

קברנה פרנק 2015, יקב יתקין
בלהט הדיבור האופנתי על זנים מתאימים לארצנו החמה, נשכח לא פעם תפקידו ההיסטורי כמעט של אסף פז מיקב יתקין, מי ששרט על דגלו ניסוי, טעייה ותהייה בזנים שאינם קברנה או מרלו, שדרונה או סוביניון, הרבה לפני שזה הפך למקובל ונחשק. הקברנה פרנק (עם מעט פטי ורדו) הוא יופי של עודפת. בדיוק כמו שאני אוהב. עוד יין אישי ומקומי מבית היוצר המרתק של האישה המיוחדת הזו, שאינה זוכה לחשיפה המגיעה לו, לטעמי.

120 שקלים, כנר

בלאק טוליפ 2015, יקב טוליפ
לפני מספר שנים הקימו אנשי יקב טוליפ, היקב החברתי המעסיק בעלי מוגבלויות בכפר תקווה, את יקב מאיה, המוקדש ליינות ים-תיכוניים קלילים יותר מאלו של יקב האם. אלא שזה, מתברר, לא הספיק למשפחת יצחקי הפעלתנית, ועתה הם מכריזים על מהלך בו "קלילו" גם את יינות טוליפ עצמם. הסנונית הראשונה היא דווקא אחד היינות הכי נבדלים של היקב, הבלאק טוליפ, בלנד בורדוליזי קלאסי של קברנה סוביניון, מרלו, קברנה פרנק ופטי ורדו. התוצאה משמחת מאוד. אכן קל יותר, גם אם לא יין קליל כמוכן. אמנם פירותי כדבעי אבל על עצי אלגנטי ומאוזן. יופי. רק המחיר מקלקל מעט את החגיגה.

240 שקלים, כנר

סירה-מובודר, וינארדס 2014, יקבי כרמל
הזה, עוד הוכחה שיון הסירה כאן בכדי להישאר ולהשפיע, כפי שכתבתי לפני שבועות מספר, הוא כנראה שירת הפרידה של המדור הזה מליאור לקסר, היינן הראשי הפורש של כרמל. אחרי 12 שנה בתפקיד, משאיר אחריו לקסר יקב היסטורי עם יינות משודרגים ומעודכנים, ובעיקר טעימים מאד. הסירה החדש, עם קצת מרורודר (8%), מגיע ממרום הגליל, ומציג פרשנות מופתית לון הקלאסי הזה. בשרני, מתובל, קצת חייתי ומרתק. כפיים, כמו שאומרת כבוד השרה.

79 שקלים, כנר

לבן בן אדום 2017 יקב מישר
זה שלא כתבתי עד היום על יינות יקב מישר של חיה וזאב סמילנסקי, יקב בוסיק ותיק מאוד, זו פשוט שערורייה, שתתוקן בקרוב מאוד. הסיפתח יהיה היציאה המקסימה הבאה" יין לבן מענבי אדומים, יש דבר כזה, מענבי קברנה ומרלו, ואם זה לא מספיק, אז בקופסת קרטון בת שלושה ליטרים ובמחיר שווה לכל נפש. היין הזורם מהברז הקטן בתחתית השקית שבקרטון, הוא יותר ורוד מלבן, אבל בעיקר יותר טעים ומקסים מכל דבר אחר.

190 שקלים (לשלושה ליטרים, כאמור).

