



יין | טל חוטינר

בקבוקים לאנשים שאוהבים

היינות האלה אמנם יקרים מעט, אבל מעניקים תמורה לכל שקל. מומלץ לקנות אותם לארוחות החג המצומצמות, כאשר אתם נמצאים סביב השולחן עם האנשים שאתם באמת אוהבים

וברירת המחדל המכובדת ביותר. הרבה פרי ומתיקות, סיומת מאוד ארוכה וכבדה וטיפות ירקרות באף. כשר, 120 שקל.

רקנאטי, קברנה סוביניון רובר 2011 כרם לבנון. יין טוב מאוד וקלאסי עם שילוב טעמים טוב של פרי מלא יחד עם גוף טוב ועשיר וחמיצות נהדרת. סיומת מתובלת. היין בוקבק לאחר 16 חודשים באלון צרפתי וסונן בסנן גס, שמשאיר בו קצת משקעים. כשר, 110 שקל.

כרמל, קברנה סוביניון כרם קאיומי סינגל וייניארד 2011. שוב קברנה סוביניון מצוין מכרמל, הפעם מכרם קאיומי ליד מירון. הרבה פרי טוב (קסיס, שזיף בשל) עם איוון טוב של חמיצות טובה וקצת עישון. סיומת ארוכה מאוד וגוף מלא. עם זאת, היין לא מכביד ומאוד אלגנטי. כשר, 129 שקל.

פלאם, קברנה סוביניון רובר 2011. קברנה סוביניון מלא וטוב עם קצת מרלו, קברנה פרנק ופטיט ורדר. כל זן עבר תסיסה ויישון נפרדים למשך 14 חודשים לפני הבלנד הסופי ואז נח בבקבוק כעשרה חודשים נוספים. עוצמה לא נורמלית של פרי, קצת ירקרות ואיוון טוב עם חומציות טבעית של הפרי. כשר, 169 שקל.

בן חיים, מרלו רובר 2006. מרלו עוצמתי מאוד יחסית לזן, מפוצץ בעוצמה של עץ ופרי בזכות 23 חודשי יישון בחביות. שילוב של פרי ועשן טוב עם עץ ברקע וטנינים טובים. כשר, 160 שקל.

רמת נגב, קברנה פרנק רמון 2011. אחד היקבים הדרומיים ביותר שיש לנו, ממש על הגבול עם מצרים ובאזור שגיאוגרפית אפילו שייך לסיני. 100% קברנה פרנק שנבצר בכרם יחידני בחולות חלוצה שברמת הנגב. יין עדין יחסית למרות יישונו הארוך, מרקם מלא וסיומת פרי כינונית. כשר, 129 שקל.

רמת הגולן, T2 קינוח 2009. יין קינוח, הפעם על הצד הכבד והפורטי יותר ואכן הוא עשוי משני זנים פורטוגליים. טוב גם בתור אפריטיף לפני הארוחה, אך ללא ספק יתן עבודה לקראת הקפה בסוף האירוע הקשה הזה. כשר, 100 שקל.

לפנינו ארבעה ימים של בליסה אינסופית במסגרת ראש השנה המתחבר עם הסופ"ש. ארוחות על ארוחות שאינן נגמרות, ומה יותר טוב מיינ איכותי כדי לתפוס קצת ראש? קבלו את רשימת היינות היקרים והמעניקים תמורה לכל שקל (וגם ראש טוב לכבוד החג). נכון, הם יעלו כסף, אבל ישאירו אתכם עם חיוך מעל לצלחת של המנה העיקרית.

לבנים עם נוכחות ואופי

מטר, שנין בלאן 2013. יין עשיר ונהדר מהיקב מבית פלטר שחטף פגז סורי לפני חודש. הענבים מגיעים ממצפה רמון. שליש מהיין שהה בחבית ארבעה חודשים, ושני שליש לא עברו בכלל בחבית. יין עדין, עשיר בטעמי הדריים, חמוציות ודוברבן. בעל סיומת נעימה. כשר, 110 שקל.

סגל, שרדונה רכסים, כרם בן זמרה 2013. שרדונה טוב ללא מגע עץ לחלוטין, מה שנותן לפרי להתבטא. התוצאה קלילה עם פרי רענן ולימוני ואיוון חומצי טוב. כשר, 90 שקל.

קסטל, שרדונה 2012 C. מלא ועוצמתי מאוד על גבול הכבד מדי, יין עמוס מאוד בטעמים ובעץ ממש מזכיר יין אדום במרקם. עדיף לשמור אותו עוד זמן או לפתוח הרבה לפני הארוחה. כשר, 149 שקל.

אדומים כבדים ומנוסים

ברקן סופירייור קברנה סוביניון 2010. יין בומבסטי וכבד עם כל מה שקברנה ישראלי נותן: המון המון פרי, עץ קלוי, אגוזים, עשבים והרבה מתיקות של פרי. ענבים מכל חלקה הותססו בנפרד בכמה סוגי חביות. 9% מרלו נועדו לרכך קצת את החבילה. כשר, 220 שקל.

גבעות, מצדה 2011. יין כבד מאוד עם הרבה פרי ועץ, לא כל כך מתאים למזג האוויר אבל יעזור לסבול את המשפחה ועושה רושם נהדר בארוחת חג. כשר, 215 שקל.

יראון, 2011 הרי גליל. אחלה מתנה לעשות פווה על החותן. המיינסטרים הגדול מכולם

האדומים

מימין לשמאל: פלאם, רמת הגולן, בן חיים, הרי גליל, ברקן, רמת נגב, כרמל, גבעות, רקנאטי



הלבנים

מימין לשמאל: קסטל, סגל, מטר

