מה נמזוג ל-Decanter?

לקראת השנה החדשה, מציגים יקבים ישראלים את יצירותיהם, פרי אדמת הארץ, גאווה ישראלית, פירותית, עם גוף מלא ומאוזן

יובל בן משה | צילום יח"צ

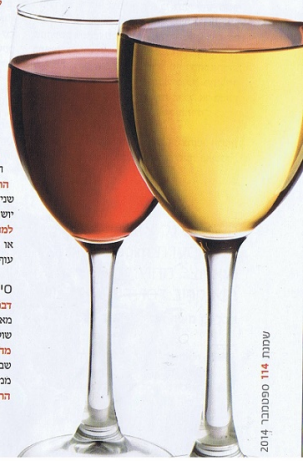
פנים סירה Old Vines 2010, יקבי כרמל

דבר היינן: יין בעל גוון ארגמן עמוק וכהה, עם ניחוחות עשיריים של פטל שחור בשל ורמזים של קריץ. לצד טאנינים ברורים ולעיסים. יין נקי, בעל גוף מלא, גדוש ומרוכז ובעל סיומת ארוכה ומאוזנת. אחוז אלכוהול - 14.5%.

מהיקב: היין הופק מענבים שגדלו בכרמים באזור עדולם שבהרי יהודה. אזור עדולם משופע בבציעות, עם עמקים פנימיים יבשים וקרירים, בגובה כ-250 מטר מעל פני הים.

התהליך: לאחר תסיסה והשרייה על הקליפות, החל היין את תהליך ההתבגרות, שבסופו שהה בחביות עץ אלון צרפתי במשך 15 חודשים, והמשיך להתיישן בבקבוקים במרתפי היקב.

למה מתאים: בשרים צלויים, ובעיקר אומצות, בשר ציד ותבשילי קדירה עשירים.



טללים 2012, יקב תבור

דבר היינן: יין לבן מרגש ומהפנט, עטוף ברעננות ניצמה וצלולה של טעמים מעודנים ומורכבים. יין הרמוני, המשלב טעמי פירות קיץ והדרים עם רמזים לעץ קלוי וחמאה. ליין צבע זהוב בהיר, גוף עשיר וקרמי וחמיצות מינרלית עדינה, המובילים לסיומת מפתה ושופעת.

מהיקב: עשוי מענבים שגדלו על אדמות בולת בכרם היקב ברמת סירין.

התהליך: היין הופק מענבי שרדונה, ועבר תסיסה שנייה על השמרים בחביות עץ אלון צרפתיות, בהן יושן למשך 4 חודשים.

למה מתאים: מנות ים בחטב עשיר על בסיס חמאה או שמנת, דגים בשרניים. מנות בשר מעודנות כמו עוף בגריל או פילה בקר.

סירה רזרב 2012, יקב טוליפ

דבר היינן: יין מרשים בצבע בורדו-שחור עמוק וצפוף, מאופיין בארומה של פירות יער בשלים ומלווה בטעמי שוקולד וקפה. ליין סיומת ארוכה וגמישה.

מהיקב: היין יוצר מ-95% ענבי סירה. מהכרם הצפוני שבכפר יובל ליד מטולה, בתוספת 5% סטיט ורדו ממושב מסיג.

התהליך: התיישן כשנה וחצי בחביות עץ אלון צרפתי להתבגרות עדינה והשתבחות. בבציר 2012, זמן היישון בחביות התקצר לעומת שנים קודמות, כדי להדגיש את פירותיות היין. טרם הביקבוק עבר היין סינון גס בלבד, לשימור טעמיו.

למה מתאים: מנות מודרכבות, כמו גם בגיבות עשיירות ובשרים צלויים.

מארה וויינס MARE WHITE 2013, יקב מאיה

דבר היינן: ליין ארומה פירותית ורעננות, גוף קל עד בינוני וסיומת חמצמצה-מרירה וגעימה.

מהיקב: היין הינו שילוב בין ענבי מרסן מהגלבוע וענבי פרנץ' קולומבר מגפנים בוגרות באזור בנימינה.

התהליך: לאחר השקוקע, מופרד המיץ הנקי מהמשקעים ונכנס לתהליך תסיסה קרה של כ-40 יום. לאחריהם מופרד היין מהמשקעים הכבדים וממשיך להתיישן בריסוסה לתקופה של כ-5 חודשים נוספים. לכל אורך התהליך, הענבים והיין קיבלו השגחה צמודה וקפדנית, כדי למצות ולהביא את מלוא אופיים של זנים אלו, את השילוב יוצא הדופן ביניהם ואת התבטאות אזור הגידול הים תיכוני.

למה מתאים: מאכלי ים ומאכלים קלים.

דור 5 קברנה פרנק 2011, יקב 1848

דבר היינן: יין סגול כהה עם רמזים של פלפל שחור, טבק, ליקריץ, אגוז קלוי ושוקולד מריר. היין בעל גוף מלא וקטיפתי, עם סיומת תיבולית ארוכה.

מהיקב: הענבים נבצרו מכרם כוכב השחר אשר במורדות המזרחיים של הרי ירושלים, בגובה של כ-600 מטר. אדמת הכרם, מסוג טרה רוסה עם אבני בולת, היינה קרקע מנוקזת, שמפתחת את השורשים ומעצימה את כוחם של הגפנים.

התהליך: לאחר תום התסיסה, היין התיישן בחביות צרפתיות ואמריקאיות למשך 14 חודשים, בסיומם התקבל יין אופייני לזן, מתובל ועוצמתי.

למה מתאים: בשרים עם טעם מודגש, כמו סטייק בקר בפלפל, בשרים על האש כמו צלעות כבש, עגל בתנור ועוד.

קברנה פרנק 2011, יקב רמת נגב

דבר היינן: יין בעל צבע סגול אדמדם עז ועמוק, המתקבל על ידי סינון גס, ייצוב ושמירה קפדנית ממוגע עם חמצן. ליין גוף מלא וטאנינים רכים.

מהיקב: מענבי קברנה פרנק ממחלקה בכרם חלוצה, אשר ניטעה לפני רעשור. הכרם נהנה מהפרשי טמפרטורות קיצוניים ויובש. המאפיינים את האזור המדברי.

התהליך: התסיסה מתבצעת במיכלי נירוסטה בטמפרטורה קרה, על מנת לשמר את ניחוחות וטעמי הפרי. עם תום התסיסה, היין עובר השרייה קרה על קליפות הענבים למשך כשבועיים, כדי למצות את מירב הארומה הטעמים מהקליפה. היישון נמשך 16 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי חדשות.

למה מתאים: מנות בשר דלות שומן, כמו סינטה ופילה, וכמו כן מתאים לגבינת סנט מור או גבינת קממבר בשלה.

רדבלנד 2012, יקב עמק יזרעאל

דבר היינן: יין פירותי ואלגנטי בצבע אדום עמוק, בעל גוף מלא ומאוזן וסיומת ארוכה. ניחון בעוצמה ונוכחות, אך נעים וקל לשתייה. עם ארומה בולטת של פירות שחורים ותבלינים ורמיזה של עץ קלוי.

מהיקב: היין יוצר מ-3 זנים שונים, שנבצרו בגליל העליון, בגבעת גילי ובבנימינה.

התהליך: עבר תהליך עדין של השרייה קרה למיצוי ארומה וצבע, תסיסה מבוקרת וסחיטה עדינה, שלאחריה יושן כל זן בנפרד למשך 14 חודשים. לאחר הערבוב, נח בחביות למשך חודשיים נוספים.

למה מתאים: מגוון בשרים, דגים וארוחות חגיגיות.

רזרב שרדונה 2013, יקב טפרברג 1870

דבר היינן: יין בצבע זהוב, עדין וגלול, מלווה בארומה נקייה של פירות טרופיים, בשילוב עם חמאה ועץ אלון אלגנטי. היין פירותי, מאוזן, בעל חמיצות עדינה וגוף מלא, שמנוני, עם סיומת עגולה וארוכה.

מהיקב: מקורם של ענבי השרדונה בכרם שרדונה הנטוע בעמק איילון.

התהליך: לאחר בשלשה ימי תסיסה במיכל, הועבר היין הלבן התוסס לחביות עץ אלון צרפתיות חדשות לסיום התסיסה האלכוהולית ולהתבגרות בחביות. בסיום התסיסה, היין התיישן על שמרים בשיטת ה"sur lie" למשך כ-8 חודשים.

למה מתאים: דגים צלויים ומבושלים או מנות עוף עשיירות (רצוי שיוגש בטמפרטורה של 14 מעלות).

שיראז טרדישן 2009, יקב בן חיים

דבר היינן: יין אדום יבש, עם ארומה מעודנת של פרי, טעמים זניים מלוטשים וטנינים מרוכבים על רקע עץ אלון יוקרתי.

מהיקב: הענבים נבצרו מכרמי היקב בהר מירון שבגליל העליון.

התהליך: התיישן במשך 14 חודשים בחביות עץ אלון מובחרות.

למה מתאים: בשרים, דגים ותבשילים.