



נכנס יין מה שותים

סעימה בדגש סירה-שיראז



• **יקב שאטו גולן - סירה**
2007. זה למעלה מעשור שהיקב היפהפה הזה, המייצר יינות יוקרתיים באיכות בינלאומית, מצליח להמציא את עצמו מחדש, תוך שימוש בזנים חדשים ובטכנולוגיות מתקדמות מצד אחד ובתסיסות עם שמרי בר מצד שני. היקב, שהיה לחביב מסעדות היוקרה, משיק כמה יינות חדשים, ביניהם יין שהפך לאייקון ישראלי, אליעד. הפעם בחרתי להמליץ דווקא על יין הסירה של היקב.

היין עשוי 95% סירה ו-5% מורבדר, שנבצרו ידנית ועברו תהליך של תסיסה ספונטנית. התיישן במשך שנה בחביות עץ אלון צרפתי בטרם עורבב ובוקבק. צבעו סגול-שחור סמיך עם ארומות פרחוניות וגם פירותיות של אוכמניות, של שזיפים בשלים ושל דובדבנים שחורים. חמיצות גבוהה עם טעמים אדמתיים ומתובלים.

145 שקלים.

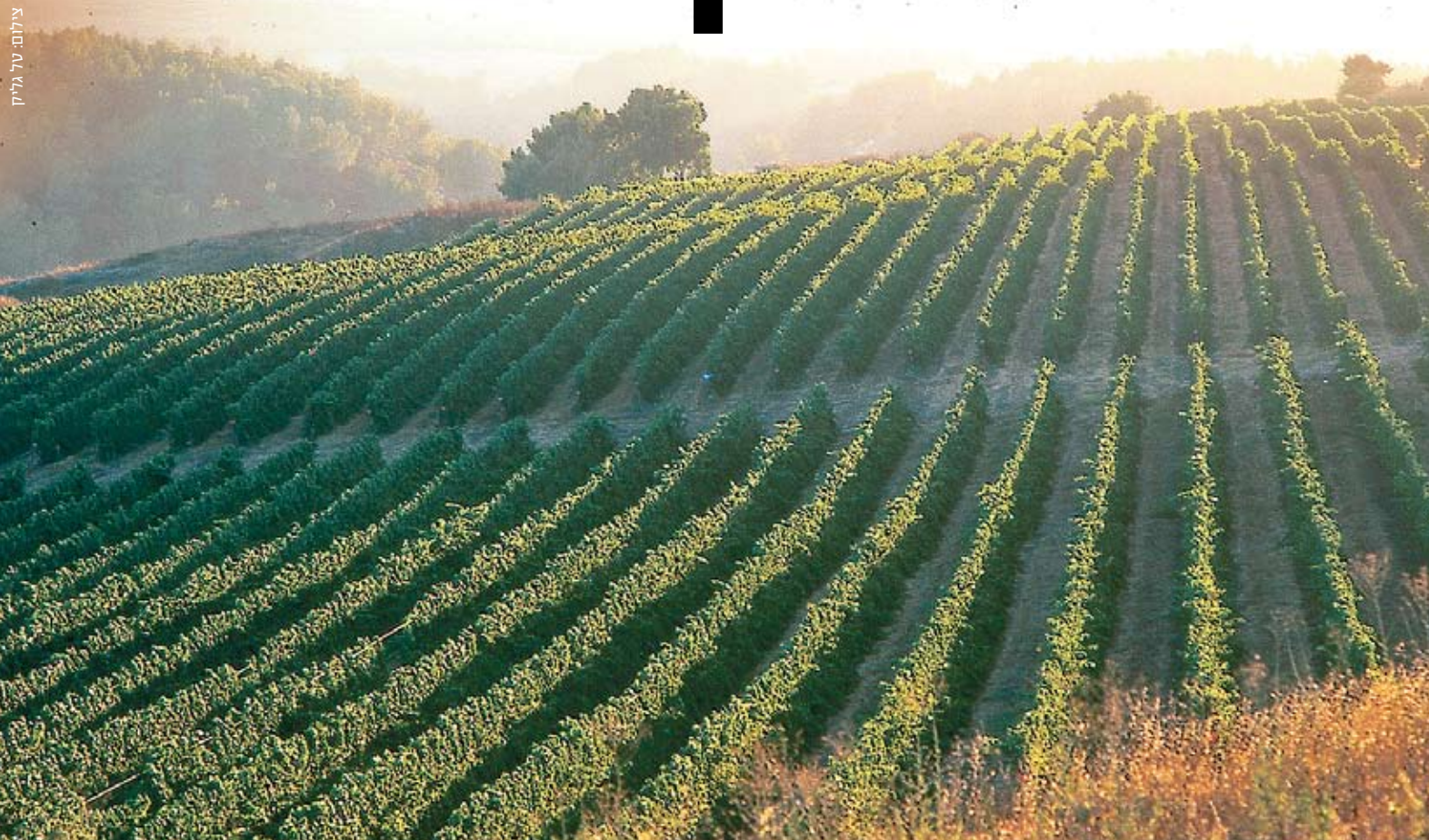


• **יקב פסגות - פסגות שיראז**
2008. יקב הבוטיק הסימפטי הזה החל את דרכו לפני שבע שנים ביקב גראז', וייצר בשנתו הראשונה כ-4,000 בקבוקים בלבד. כיום כבר חצה את רף המאה אלף בקבוקים בשנה, כשחלק ניכר מהיינות מופנה ליצוא. היין יושן במשך 13 חודשים בחביות עץ אלון, ויש לו צבע סגול-כחול, ניחוח אופייני לפרי בשל של שזיף ושל דובדבן שחור עם קלייה עדינה. בפה מתקבל טעם סמיך מאוד ומתובל בפלפל שחור, בציפורן ובקפה. 105 שקלים.



• **יקב טוליה - סירה רובר 2008.**
הייתה אחת משנות הבציר הטובות יותר של העשור, עם איכויות יבולת משובחות. לפניו יין בעל עוצמות ריה וטעמים. רק מהצבע האפל, הכחול-שחור, אפשר להתהפנט. היין, שהתיישן 18 חודשים בחביות עץ אלון, משחרר ניחוחות פרי בשלים. הפה מתמלא טעמים מורכבים הנעים מפירות יער, דרך פירות מיובשים ועד טעמי קפה ושוקולד. אחד מיינות הסירה הטובים שלגמתי לאחרונה. 98 שקלים.

צילום: טל גליל



נכמי יקב הרי גליל. טיול באזורי יין הוא חלק בלתי נפרד מתרבות היין, כמו בצרפת, באיטליה או בארצות הברית

תרמיל, מקל וכוס יין

בשנים האחרונות נעשה פופולרי לשלב בטיול גם ביקור ביקב. איך לתכנן את הסיור נכון, למה לצפות, ואיך להימנע מלהביך את עצמכם ואת היינן? **טל גל כהן**

לאט-לאט מתחילים להיארג בארץ אזורי יין משלנו, מן הגולן והגליל ועד הנגב, בדומה לאזורי היין בצרפת, באיטליה, באוסטרליה ובארצות הברית. עם יותר מ-250 יקבים ברחבי הארץ, מצפון ועד דרום, אין בעיה לשלב ביקור ביקב אחד או יותר כמעט בכל טיול, נתיב או מסלול. סיור ביקב הוא חוויה מהנה, מסקרנת, וכמובן אחרי טעימה או שתיים גם חיך גדול נמרח על הפנים. עם זאת, גם לביקור לכאורה ספונטני יש כללים, שאם פועלים על-פיהם, חוויית הביקור מועצמת.

למה לצפות: לרוב, הביקור יתחיל בסיור קטן שמציג בפניכם את עשיית היין ביקב. סיור וטעימות כרוכים בדרך כלל בתשלום סמלי, בין 15 ל-50 שקלים. ביקבים רבים סכום זה יורד מהחשבון הכללי אם רכשתם מיינות היקב. אם היקב תחת פיקוח כשרות, אין לגעת באף מכל, חבית או צינור, גם אם הוא מונח על רצפת היקב. סביר להניח שלא ייתנו לכם להיכנס לכל אזורי ייצור היין.

יקב קטן, שאין לו תעודת כשרות, יהיה גמיש יותר. יראו לכם כיצד מגיעים הענבים מהכרם, את מכלי התסיסה, את מכונות הסחיטה, וכמובן את חביות ההתיישנות, המהוות את עיקר קסמו של כל יקב. ביקבים הגדולים תוכלו לצפות גם בשרשרת הביקבוק המכנית, הפועלת אוטומטית עד שלב הדבקת התוויות והאריזה ללא מגע יד אדם. לאחר מכן יובילו אתכם אחר כבוד לדלפק הטעימות. נהוג להתחיל לטעום מהיינות הלבנים והקלים, עוברים לאדומים, ולבסוף - יינות הקינוח המתוקים.

הודיעו או תאמו מראש: כמו שאנו לא אוהבים ספונטניות יתר של אורחים שקופצים ללא הודעה מוקדמת, כך גם היקבים. 99% מהיקבים בישראל הם יקבים קטנים ומשפחתיים. יש להם חיים פרטיים, והשבתות חשובות להם לא פחות מאשר לנו.

גם ביקבים הגדולים שאינם פתוחים בסופי השבוע (מטעמי כשרות) יש תוכניות קבועות מראש לאירוח מבקרים וקבוצות תיירים. לא נעים להגיע למקום ולראות שהדלת סגורה או שהיין או מדרוך הסיור אינו פנוי לקבל אותנו. הפתרון: תאמו מראש, הודיעו על הגעה. גם אם אתם כבר בדרכים, בררו את מספר הטלפון והתקשרו לברר נכונות ואפשרות אירוח.

כמה יקבים וכמה זמן: יש להביא בחשבון שכל יקב מייצר

כמה סוגי יינות, ומעבר להסברים על כל יין, ירצו להכיר גם אתכם. הסיור והטעימות אורכים זמן מה. פנו לכל יקב משך של שעה עד שעה וחצי בערך. אין טעם לבקר ביותר משלושה יקבים ביום. הפקת היין היא אוניברסלית; לאחר שני הסברים תבינו את התהליך. עכשיו רצוי להתעמק בהכרת היינות וההבדלים בהם. קחו את הזמן, אבל אם המקום מכיל עוד מטיילים או מבקרים, קצרו, ואפשרו למארחים להתפנות לשאר הטועמים.

איך טועמים וכיצד מגיבים: סיור ביקב אינו מהווה תחליף לקורס יין. חפשו באינטרנט והגיעו עם ידע מוקדם. הביאו בחשבון שביקב ייתנו לכם לטעום כמה וכמה סוגי יינות; אין צורך לטעום מהכול ואין צורך לבלוע. בכל דלפק ישנה מרקקה, המיועדת לירוק את היין שנטעם, פעילות זו אינה מעידה על חוסר נימוס. אל תדאגו, היינן לא ייעלב, כי כך הוא עצמו טועם את היין.

היין הוא יצירת האמנות של היינן. אם אהבתם - הראו זאת, ושחכו את היין. אם לא אהבתם, מצאו את הדרך הטקטית ביותר לומר זאת, והימנעו מלפגוע ברגשות היינן. לא כל היינות דומים ושווים, כמו שבמשפחה לא כל הילדים אותו הרבר. בין לבין שתו הרבה מים.

אם טועמים לא נוהגים: אמנם אם יורקים את היין הגוף סופג פחות אלכוהול, אבל אם נסעתם כמה חברים במכונית אחת, רצוי שינהג זה שפחות אוהב יין ולא טעם הרבה. בכל מקרה, שתו הרבה מים לפני הטעימה, ורצוי גם קפה לפני הנסיעה חזרה.

רכשו לפחות בקבוק אחד: למרבית היקבים אין צינורות שיווק והפצה מחוץ ליקב. אולי תוכלו למצוא את היינות הללו בכמה מסעדות שבהן המסעדרנים התלהבו מהיין, אבל ערוץ השיווק העיקרי הוא מרכז המבקרים ביקב. אהבתם יין? קנו אותו הביתה ולו כמחווה של הכרת תודה.

g@globes.co.il

טיפה

אמנות על בקבוק

לורי רקנאטי, אמנית מוזאיקה מוכרת ומוערכת (ולא רק אשתו לשעבר של הבעלים), וזו שעיצבה את הלוגו של היקב, יצרה עבודות מוזאיקה לעשרים בקבוקי מגנום של יין רקנאטי מרלו רובר 2007. כל אחד מהבקבוקים הוא יחיד במינו (One of a kind) ויוצע למכירה ב-1,500 שקלים. הראשון נמכר במכירה פומבית בניו יורק ב-1,100 דולרים.

ניתן לרכוש בחנות היקב באזור התעשייה עמק חפר ובסניפי רשת דרך היין.
אינטרנט: www.recanati-winery.com

