



נכנס יין

מה שותים



מקומות שעושים כבוד ליין: במגוון, באיכות, באחסון ובידע - טל גל כהן

אחד הדברים שמעניינים אותי כשאני הולך למסעדות הוא כמובן נושא היין. מה המגוון, עד כמה נותנים שם במה ליין ישראלי, באילו כוסות מגישים את היין, האם האחסון נאות, האם יש במקום איש מקצוע שירע למכור את כל האוצר הזה, ולא פחות חשוב - להתאים את היין לארוחה.

אין ספק שהחירה הקולנירית בישראל השתפרה פלאים בשנים האחרונות. כיום יש הרבה מקומות שאפשר לאכול בהם טוב, כמעט בכל כיתובי. ומה קורה בתחום היין? האם גם בו עברנו את

g@globes.co.il

כיתוב. הנסטה



סעימה

עוד יינות מומלצים לפסח

חג הפסח היווה שיא במכירת יינות, ומובן שלא יכולנו להכניס את כל היינות שיצאו לרשימת היינות המומלצים לחג. הנה עוד שלושה יינות ראויים, שרק בשל קוצר היריעה לא נכנסו לרשימה הראשונית.

יין המערה - גפנים בוגרות 2007. יין המערה הפך ליין אייקון מהרגע הראשון שבו יצא אל השוק. הבקבוק הכבד והמרשים, התווית המצוירת והיין המרגש גרמו להרבה אנשים להתאהב ביין הזה. ממש לאחרונה נולד ליין אחר. לכאורה אחר צעיר, אך כזה שנוצר מגפנים בוגרות, שמקנות לו המון מורכבות, עוצמה ועושר ארומטי. יין בסגנון עולם חדש, המבוסס רק על קברנה סובינוון המיושן 24 חודשים בחביות עץ אלון. יין עוצמתי עם סל ארומות פירותיות, עשיר בפרי שחור ובארומה של צמחי תבלין וכן ניחוח עץ אלון קלוי המושלב בניחוחות קפה ושוקולד קלים. חובה לתת ליין לשמש לפחות שעה לפני השתייה, ואז - הנהה מושלמת. **280 שקלים**

יקב ציון - קברנה סובינוון - ארו ויניארד סלקשן 2007. יקבי ציון פונים בתקופה האחרונה לקהל של צרכני יינות שולחן איכותיים. מוליד את המגמה יין מסדרת ארו, סדרת הביניים של היקב, עם כיתוב של כרמים נבחרים, ויניארד סלקשן, אולי בתנופה על הגל האופנתי של סינגל ויניארד (כרם יחידני). הכרמים מאזור כפר תבור הפיקו יין פירותי מאוד, עם אופי של עולם חדש - כלומר, דומיננטי בטעמי הפירותיים. חפשו ניחוחות של דובדבנים, פטל שחור, שזיף מיושב, עץ אלון קלוי, וניל, שורשים, ואדמה מינרלית בשילוב עץ אלון אמריקאי נוכח. **79 שקלים**

יקב פלטו - פלטו, קברנה שיראז 2008. טל פלטו, היינן המוכשר של היקב, רכש את השכלתו ואת תפיסת עולמו הייננית באוסטרליה, לכן לא מפליא שהבלנד האוסטרלי הקלאסי הזה מצא עצמו גם בשערי היקב. היין מורכב חצי-חצי קברנה סובינוון ושיראז. יין מאוד מוחזן ופירותי עם ניחוחות של תותים, של פלפל שחור ושל אגוזים קלויים. היין התיישן 18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי ויכול להמשיך לחיות בבקבוק עוד שנים ארוכות. מצוין לברביקיו של סופי שבוע, או פשוט להמתין עמו ליום העצמאות. **99 שקלים**



כיתוב. מטה



כיתוב. פיקולה פסטו



כיתוב. טשרניחובסקי 6



כיתוב. מול ים



מסעדת מול ים, אוסף יינות פרטי.

המסעדה המהוללת קיימת למעלה מ-15 שנה, ומצליחה, גם בתקופות הכי קשות, לשמור על מיקומה כאחת המסעדות הטובות בישראל. אין אחד שלא שמע עליה, אפילו אם לא אכל בה. אך בניגוד לשף הידוע ולבעלים המפורסם, אוסף היינות הפרטי די מצומצם, וחבל. לא רבים יודעים שאפשר גם לרכוש ממנו הביתה, במחירים הוגנים לחלוטין. מול ים מתדרת במרתף יינות נדיר ובאוצרת יין, דנה רביד, שמתאימה כיד נאמנה ובוטחת את היינות למנות הסוערים. תפריט היינות מציע 500 סוגי יינות, אך קל להסתדר ולמצוא את היין עליפי ארץ הייצור, הסגנון או המחיר.

האנר 24, מתחם נמל תל אביב, טל' 03-5469920



טשרניחובסקי 6, מבחר יינות צרפתיים

בביטרו קטן, שממוקם בפינה שלווה של רחוב טשרניחובסקי (רוקא בכית מספר 6) התל אביבי, ושייך לבני הזוג אייל מרון ודליה לוגסי, נמצא מחבוא איכותי של יינות נבחרים ומיוחדים. לא רק ישראליים, אלא במיוחד יינות צרפתיים מחבל בורגון, שנבחרו יחד עם יבואן הבוטיק של יינות מהחבל הנחשב והנחשק. והאוכל? מתאים כמו כפפה ליד ליין שמוגש. זה כשמונה שנים מגישים שם מנות מוקפדות ומלאות טעם, המושפעות מהמטבחים הצרפתיים, האיטלקיים והים תיכוניים, תוך שימת דגש על חומרי גלם עונתיים וטריים. נכון, זו לא מסעדת יוקרה נוצצת בסגנון ניו יורקי. אם כבר, אז מקום אונטי שמזכיר את הרובע האיטלקי. והשף הוא גם מבין גדולי ביי, וישמח לספר ככל שולחן את סיפורי היקבים ואנקדוטות על-הכרמים.

השומר 4 שוק הכרמל תל אביב, טל' 03-5169234



הבסטו, מזיגה נדיבה בכוסות

בסוף רחוב השומר, בקצה הקרוב לשוק הכרמל, בחדר קטן עם בר לארבעה אנשים, ניצבת כוננית מסיבית מעץ, מרשימה ואיתנה, ובה מרפדים עמוסים לעיפה בבקבוקי יין. לידה שולחן חגיגי לשישה, ומעליו "נברשת" בצורת גלגל עץ ענק, עם בקבוקי יין ריקים במקום מנורות. האווירה המגניבה לא מגלה לנו שזהו היכל קולינרי עם מגוון מקסים של בקבוקי יין. להיכל מנהג מבורך של הגשת יינות בכוס, שלא הייתה מביישת ברי יין בעולם הרחב. בכל יום וככל רגע מוצעים במקום 25 בקבוקי יין פתוחים למזיגה בכוסות. ל-25 הלוקחות יכול לבחור מהמבחר הפתוח. נגמר בקבוק, פותחים אחד חרש, לפי רצונו של הלוקח הבא. האוכל? דליקטסים, אבל יקר.



פיקולה פסטו, מגוון גראפנות

לפעמים אני מתמלא כעס על כך שמסעדה משבחת כל-כך, שמכינה לטעמי את הפסטות הטובות בארץ, לא מוצאת עצמה בראש רשימת המסעדות הטובות בישראל. גם חובבים גדולים של מסעדות איטלקיות לא שמעו דאז על פיקולה פסטו. קרוב לעשר שנים פועלת המסעדה - ובכל זאת דבר קיומה אינו ידוע ברבים. היא לא מפרסמת את עצמה, אין לה אתר אינטרנט, ואפילו כשחולפים לידה לא תמיד מבחינים בקיומה. ממש סוד קולינרי. מסעדה אינטימית עם שירות קשוב, אוכל טעים טעמים ומגוון מטורף של יינות איטליה וישראל, עם בר עזר יותר מטורף של גראפנות. אי-אפשר שלא להתקנא. כל זה נשלט בקנאות על-ידי נטע בשן על תקן משדלת השתייה הטובה במקום, שמגישה את היינות ואת הגראפנות בכוסות המתאימות ועם הרבה תשומת לב.

בניהודה 53 תל אביב, טל' 03-5290643



מטה, מרתף יינות משודרג

בעיניי זוהי אחת המסעדות היפות שנוצרו בארץ, והשף סלב המוכשר אביב משה מתייחס למקום כאל חוות ניסיונות איכותיות לשירותים הקולינריים שהוא בורא חרשות לבקרים. ראוי להגיע למקום גם בגלל מרתף היינות המשודרג. שם באמת נותנים ליין מקום של כבוד, עם תנאי אחסון מעולים ועם אוצרת יין שרמנטית שעונה לשם אלה סקר. גם תפריט יינות ישראליים וגם מגוון מטובי היינות בעולם. ואם חשקה נפשכם ברג'סטיף לקינוח הארוחה, תמיד אפשר לסור לחדר הסמוך, שבו שוכן בר המסעדה, ללגימה אחרונה לפני שמזמינים את המונית או את הנהג הפרטי שיאסוף אותנו.

הארבעה 19 תל אביב, טל' 03-6856859

סיפה

כרמים ליינות ישראליים

הצלחה ליינות ישראליים בתחרות Internationales Vinales שהתקיימה בפריז מטעם איגוד, ליקב סגל (90%) וליקב הר אודס (אזר 90%). **לאתר התחרות: http://alturl.com/dw9b3**