

מתחממים

3 משקאות חדשים שמתאימים לנו בול לחורף



קוניאק של מלאכים

פייר פראן (Pierre Ferrand) הוא אחד מבתי הקוניאק המוערכים בעולם. מייצרים בו קוניאק אך ורק מענבים הגדלים באזור גראן שמפן (האיזור המבוחר לקוניאק). הבקבוקים נראים אחרת מבקבוקי הקוניאק שהתרגלנו לראות, וגם לא תמצאו עליהם את ציוני ה-xo-1 vs, vsop-1 וגם הנוזל שבפנים בעל הרבה יותר אופי ואישיות מרוב הקוניאקים המסחריים הגדולים. ועכשיו הקוניאק הזה הגיע גם לישראל – טעמתי כמה סוגים, אבל הצטיין במיוחד ה-Selection des Anges ("בחירת המלאכים" בתרגום חופשי) – קוניאק עם ממוצע של 30 שנות יישון, שניכרים היטב בניחוחות ובטעמי פירות יבשים ושוקולד, ושמצליח לשמור על רעננות מסוימת על אף הזמן הארוך ששהה בעץ. **איך שותים?** קוניאק זה קוניאק, שותים בכוס סניפטר מול אח מבושרת ובטמפי' החדר כמובן. **קוניאק Pierre Ferrand, 600 שקל**

וניל, קינמון וזעפרן

בכל חורף משחררת ייגרמיסטר גרסה חורפית של המשקה למספר מצומצם של מדינות בעולם. השנה נחת אצלנו ייגר מיוחד עמוס בתבלינים – ובראשם וניל, קינמון וזעפרן. הגרסה הזו מכילה פחות אלכוהול מהגרסה הרגילה (25% לעומת 40%), ועל הדרך מרגישים פחות מתיקות. **איך שותים?** אם את הייגר הרגיל מוזגים לשוט קפוא, כאן עדיף לשתות את המשקה בטמפרטורת החדר, בשלוקים קטנים, שמחממים את הבטן מבפנים, אחרי ארוחה כבדה. **ייגרמיסטר Spice, 105 שקל**

כשקוניאק פוגש וודקה

מזקקת הוודקה גרייגוס שוכנת בלב אזור קוניאק, אבל עד עכשיו אי אפשר היה ממש להצביע על קשר בין הוודקה (הנהדרת כשלעצמה) ובין הסביבה בה היא מיוצרת. כעת השיקה המזקקה מוצר חדש – גרייגוס vx – אותה וודקה אבל עם תוספת קטנה (5% בערך) של קוניאק שמיוצר במקום. לפי החוק אסור לקרוא לתוצאה וודקה, והיא גם מגיעה בבקבוק שיותר דומה לבקבוקי הקוניאק vx, אך טעמו של המשקה הוא עדיין כשל וודקה, רק עם יותר מורכבות ומשקל על הדרך. **איך שותים?** זו לא וודקה לשלוק מהמקפיא ולהוריד בצייסר, אלא כזו שמוגזים בטמפרטורת החדר ולנומים בנחת. **גרייגוס vx, 450 שקל**

של רב הון. היין בהחלט מצדיק את מעמדו בתור פאר היצירה של היקב – ארומטי ושופע פרי, אך ארוז היטב במסגרת אלגנטית ומאופקת.

חורף של סתיו מאוחר

צרעה < הרי יהודה לבן 2014 < 100 שקל
לכאורה מדובר בסדרה הבסיסית של היקב, אבל בצרעה אין דבר שהוא "פשוט" או "בסיסי". ענבי שרדונה (86%) וסובינון בלאן נבצרו מכרמי היקב בהרי יהודה, הותסו והתיישנו על שמריהם – חלק מהיין בחביות, חלק במיכלי נירוסטה. בסופו של דבר מתקבל יין עם מרקם שממלא את הפה ויחד עם זאת שומר על רעננות, איזון ומינרליות. אולי זהו יותר יין סתווי מאשר חורפי, אבל איך שלא יהיה **מדובר באחד הלבנים המקומיים המוצלחים שאפשר למצוא על המדפים.**

יין מבית טוב

Weissburgunder < Donhoff 2013 < גרמניה, יבוא: גיאקונדה < 130 שקל
ניגשתי קצת בחשש לפינו בלאן (או וויסבורגונדר כמו שקוראים לו בגרמניה) – זן פירוטי וארומטי שאני לא נמנה עם חסידיו. לטעמי כמעט תמיד חסרה בו איזו חמיצות. מה גם שדונוהוף הוא אחד היצרנים הטובים של גרמניה ואשף ריזלינג, אז למה לי להסתכן עם יין שעלול לא להיות לי טעים, מיקב שנמנה עם האהובים עלי בעולם? אבל **שלוה אחד הספיק לי כדי להתאהב.** היין תסס והתיישן בחביות גדולות (וישנות כמובן), מה שהעניק לו מרקם קרמי הממלא את הפה. מנעד ריחות פרחוני ופירותי לצד משהו אגוזי ומעושן וגם חמיצות טובה לא חסרה כאן. אי אפשר לטעות, זהו פינו בלאן שעשה יצרן של ריזלינג.

הלבן שרצה להיות אדום

Cordero di Montezemolo < Chardonnay Elioro 2011 < איטליה, יבוא: הכרם < 158 שקל
חבל פיימונטה שבצפון איטליה מזוהה עם יינות נביולו האדומים והעשירים. הלבנים המופלאים שלו הרבה פחות מוכרים, וחבל. השרדונה הזה, המגיע מהכפר לנגה (Langhe), הוא דוגמה מצוינת **ליין לבן שמתנהג כמעט כמו יין אדום** הוא כבד למדי, והעץ, תוצאה של שמונה חודשי התיישנות בחביות צרפתיות, מורגש בהחלט. לצד החמאתיות וניחוח וניל נעים יש פרי טרופי בשל וקונטרה רעננה של חמיצות. הגיל כבר נותן אותותיו: היין בוגר ומפותח עם מעט חמצון חינני המתנגב לכוס.

אסנת דוברונסקי
זכתה בארגז של נובמבר

רוצים לקחת הביתה את הארגז של ינואר?

היכנסו לפייסבוק של "על השולחן" והשתתפו באתגר היין

אז החורף כבר כאן. מצד שני אנחנו עדיין בישראל. אין צורך לצאת לחטוב עצים בשביל האח ואצלי לפחות המעילים עדיין תקועים עמוק בארון. ובכל זאת הימים והלילות הקרירים הם זמן טוב לשינויים בהרגלי השתייה. כבר אפשר לשתות וויסקי וקוניאק בנחת ולהתמסר ליינות אדומים כבדים ועשירים שמלטפים את החרך. אבל את זה אתם יודעים גם בלי שנגיד לכם. השאלה היא מה עם יינות לבנים. נשכח מהם עד יולי? ממש לא. בוודאי לא בחורף הדמיקולו שלנו. לא חסרים לבנים שמתאימים בול למזג האוויר של ינואר – יותר "שמנמנים" ומלאי גוף, פחות חדים וחומציים, יינות שנותנים להם כמה דקות מחוץ למקרר כי נעים יותר לשתות אותם בטמפרטורה של 10-12 מעלות. רוצים עוד סיבה לשתות לבנים דווקא בחורף? בבקשה: האוכל החורפי נוטה להיות כבד, שומני למדי ולפעמים מתקתק מעט. זהו בדיוק סוג האוכל שיכול ליהנות מאוד מזריקת רעננות חמצמצה מכיוון היין.

רוחק מהבית

כרם שבו < שנין בלאן 2012 < 95 שקל
אם יש זן חורפי מושלם, הרי זה שנין בלאן. אצל גבי סדן מ"כרם שבו" הוא התאקלם נהדר ונראה שהוא לא מתגעגע לעמק הלואר, מולדתו. היין תוסס ארוכות ועובר יישון ממושך בחביות, אך לא חדשות, כך ששום טעמי עץ אנרסיביים לא דבקים בו. **התוצאה שמנמנה, עשירה וממלאת את הפה.** זהו יין שכבר פיתח מורכבות מסוימת של יישון בבקבוק – בכל זאת מדובר ביין לבן מבציר 2012. לצד פרי (אפרסק, משמש) תבחינו במינרליות מגניבה, כאילו מישוה הכניס קצת אבק שריפה לבקבוק. בריון לבן, שנראה כי יתיישן היטב עוד שנים.

בן יחיד

להט < לבן 2013 < 120 שקל
איתי להט הוא יינן-יועץ מן העסוקים בארצנו. רוב הזמן הוא מטייל בין כרמים ויקבים ותורם מהידע שלו ליינות ששמו לא יתנוסס עליהם. על יין אחד הוא חתום בעצמו: להט לבן עם התווית הפרטית של איתי. את בנו יחידו הוא רקח מבלנד של יונייה ורוסאן, שני זנים דעתניים המזוהים עם עמק הרון. הוא יצר מהם יין עשיר ומלא עם שילוב מעודן של עץ – **מן לבן מאוד רציני שכזה,** מעט מינרלי ועם נפח טוב של פרי לבן, בלי להיות מכביד או אנרסיבי.

לבן בן לבנים

Sphera < White Signature 2013 < 140 שקל
ספֶרה של דורון רב הון הוא יקב יחיד בימינו בארץ (וגם בעולם אין הרבה כמוהו) המוקדש ליינות לבנים. ל"חתימה לבנה", יין הדגל שלו, הוא בחר בלנד לא שגרתי של שרדונה וסמיון – זנים שבדרך כלל לא מתערבבים, אבל נראה שהם מאוד מבוססים בחביות



בחורף הזה תלגמו לבן

כל הקיץ הפצרנו בכם לזנוח את היינות האדומים לטובת הלבנים המרעננים. החורף הגיע ואנחנו בשלנו: לפני שאתם חולצים פקק מעוד בקבוק קברנה תנו צ'אנס ללבן. הנה שבעה בקבוקים שישנו לכם את הדעות הקדומות

| אבירים כץ | צילום: אסף אמברם |