



## כבודו האבוד של היין הלבן

בתקופה האחרונה ראינו בישראל עלייה ניכרת בדרישה ליין לבן. הביקוש ליינות לבנים עולה על הייצור, והכורמים והיקבים נוטעים יותר ויותר כרמים של ענבים לבנים. שגיאה קופר מנסה להסביר מדוע יינות לבנים סובלים מתדמית נמוכה, שלא בצדק / שגיאה קופר

אותו. חשבו על סטייק בטוסקנה: האיטלקים מגישים את הפיורנטינה שלהם עם פלח לימון. יינות רוזה קלים, סוביניון בלאן, פינור גרי, שרדונה ללא עץ ויינות מבעבעים רצוי להגיש קרים.

יינות שרדונה (בעיקר) שעברו תסיסה והתבגרות בחביות יהיו מלאים יותר, חמאתיים וכבדים. נהוג להגיש את היינות האלה מעט פחות קרים - 12 מעלות - והם מתאימים למנות חמאתיות ולבשרים לבנים; לאדומים פחות. חלק מהיינות האלה מתאימים גם לקינוחים שיש בהם שמנת, למשל.

ויינות רוזה? "אלה הם יינות ורודים המיוצרים לרוב בשיטת ייצור של יינות לבנים. התוצאה היא יינות עם מעט

לתופעות של הנגאובר כמו יינות אדומים, וזאת בקרב חלקים גדולים של האוכלוסייה.

**האם יינות לבנים יתאימו לכל סוגי האוכל?**

"לא. כמו שיינות אדומים לא מתאימים לכל סוגי המנות. העניין הוא שיינות לבנים יתאימו למגוון גדול יותר של מנות ממה שנהוג לחשוב. יש יינות לבנים - סוביניון בלאן או שרדונה שלא עבר התיישנות בעץ, למשל - שאפשר להתייחס אליהם כמו שמתייחסים למיץ לימון. הם בעלי חמיצות גבוהה ולכן יתאימו למנות שבהן יש חמיצות כזו, כמו סלטים למשל.

מצד שני, אלה בדיוק היינות שיתאימו למנות שומניות וכבדות; היין ינקה את הפה מהשומן וירענן

אומרים שהיינות הלבנים מתיישנים לא טוב, שהם מוגבלים בטעמים שלהם ושאורך החיים שלהם קצר. אני מכיר עשרות יינות לבנים בעלי מורכבות טעמים גדולה משל יינות אדומים מקבילים (במחירם), והאמת היא שליינות לבנים מסוגים רבים יש כושר התיישנות טוב מזה של יינות אדומים. מדובר לרוב ביינות לבנים מתוקים, שבהם הסוכר והחומצה משמרים את היין למשך עשרות שנים ויותר. יינות לבנים יבשים רבים עשויים להתבגר בחן רב ולהיות טובים לשתייה חמש וגם שש שנים אחרי הבציר, אם יישמרו כהלכה.

הסיבה העיקרית השנייה שבעטייה יינות לבנים סובלים בארץ, היא הסיבה הרתית, למרבה הפלא: אף שיותר לקדש עם יינות לבנים, נהוג להדר במצווה ולקדש עם יינות אדומים. לצערי, זה לא מפריע לרבים לערוך קידוש עם יין פטישים נחות, כל עוד הוא אדום, והיינות הלבנים סובלים.

לכבוד פסח שמגיע, החלטתי לתת פייט לאדומים, ולהציע לכם סדר פסח לבן. אציע גם בקבוק יין אדום אחד או שניים, אבל בגדול תוכלו ללוות את כל הסדר ביינות לבנים וביינות רוזה, להוציא פחות כסף ולצאת עם הרבה פחות כאב ראש. כן, זה נכון: יינות לבנים אינם גורמים



### יקב ירושלים

המיתוג הייחודי של יקב ירושלים, שפעל ופועל גם כיום בהפצת הרעיון כי ייצור יין איכותי באזור הרי ירושלים הוא המשך טבעי של ההיסטוריה בת אלפי שנים של המקום. גובה פני השטח הנע בין 600-800 מ', האקלים והאדמה הסלעית באזור זה מעניקים לענבים טעמים וארומות ייחודיים התורמים ליצירת יין איכותי, בעל גוף מלא ומאוזן. הבציר הראשון של היקב היה בשנת 2002, ובשנתיים הראשונות יועדו כל סדרות היקב ליצוא בלבד, במיוחד לשוק האירופאי, לשוק היהודי ולשוק הנוצרי אוהד ישראל. בשנת 2004 הגדיל היקב את היקף הייצור שלו והחל בשיווק מוצריו גם בשוק המקומי. היקב מודרני ובעל טכנולוגיות חדישות לייצור יין, החל מקליטת הענבים ועד לבקבוק היין. יינות היקב מתיישנים בחביות עץ אלון צרפתי ואמריקאי בין 3 ל-15 חודשים. היקב מייצר כ-300 אלף בקבוקים בשנה, כש-80% מהתוצרת מיועדת ליצוא. היקב מייצר יינות אדומים מזני קברנה סוביניון, מרלו ושירד, וכן יינות לבנים מזני אמרלד ריזלינג, שרדונה, מוסקט אלכסנדרוני ומוסקט המבורג.





בשרים קלים. (פ) 120 ש"ח

**קסטל 2013 C**

מבריק, בעל ניחוחות של עץ קלוי, מעט שמנוני, מעט מינרלי. הסיומת מתובלת ב"קריצה" - ממש בפינה - ונעימה מאוד. לדגים ולמנות חמאתיות, ללא ספק. (פ) 145 ש"ח

**SPHERA White Concepts ריזולינג 2013**

מעט מתקתק. יין שיתאים גם למנות בשר קלות, אבל עדיף לדגים ולסלטים. היות וקשה למצוא אותו בשוק, נסו את ה־SPHERA White 2012 Signature: יין מורכב ומלא ניגודים. 145 ש"ח.

**בלי אדומים אי אפשר:** סומק קריניאן 2011 הוא יין עם סיפור של משפחת כורמים בכנימינה עם אהבה גדולה לאדמה: זהו יין עשיר טעמים, מלא פרי, טאנינים ורעננות. קנו אחד להשתא ואחד להשתא הבאה. חדררו את הראשון והגישו עם המנות העיקרית, ואת השני שמרו לשנתיים-שלוש. 100 ש"ח. אדום שני הוא המדיטרניאן 2009 של יקבי כרמל: זהו בלנד של הרבה זנים, שיוצרים יחד יין מלא, עשיר ועסיסי עם פוטנציאל התיישנות. הוא יתאים למנות עיקריות כבדות וטובות.

(פ) 140 ש"ח

**רקנאטי רוזה גרי דה מרסלאן 2014**

רוזה חדש של רקנאטי מענבים אדומים בשם מרסלאן. גם ה"רגיל" טוב, אבל זה יין מעודן ואלגנטי מאוד. כמו משהו שיש לאחוז רק בקצות האצבעות. יתאים בעיקר ל"לפני" האוכל, כשמגיעים המסובין. (פ) 90 ש"ח

**סוסן ים גרסיה 2014**

רוזה עדין מאוד, נעים ועדיין יש בו חמיצות טובה ורעננה. יין בוטיק חריג, כמו כל היינות של היקב. לשותות קר, אפשר עם סלטים או עם מנות לא כבדות ומתובלות.

**ירדן בלאן דה בלאן 2008 או ברוט רוזה 2009**

שני יינות מבעבעים אלה יתאימו לכל אורך הארוחה, מקבלת הפנים ועד (כמעט) לקינוח. אלה שני יינות רעננים ומרעננים באיכות בינלאומית של ממש. למעשה הברוט רוזה יתחרה בשמפניות ורודות רבות שמגיעות לישראל - וינצח. החיסרון היחיד של היין הזה הוא בתווית הלא חגיגית שלו. (פ) 95 ש"ח

**להט לבן 2013**

מיוצר בכמויות מזעריות. יופי של יין, רחב ונדיב - פשוט מקסים. אפשר לשתות לאורך הערב, בוודאי שעם מנות דגים עשירות וגם עם

יותר 'גוף', פחות או יותר אותה רמת רעננות של יין לבן שעשוי מסוביניון בלאן. אלה יתאימו לסלטים, לבשרים בצורות מגוונות של עשייה - כולל סטייקים - ולקינוחים כמו סלט פירות ועוגות".

**מוני קולומברד 2014**

יין חמוד, שמחירו כ־40 ש"ח בלבד. מסוג היינות שטעמים לכולם ויהיו חביבים גם עם מנות קינוח כמו סלט פירות או עוגת אגוזים, למשל. (פ)

**רמת נגב נווה מדבר 2014**

יין ארומטי, היישר מכרמי הנגב. בלנד של שרדונה וסוביניון בלאן שיתאים לשלל מנות ראשונות, כולל לדגים ממולאים ולסלטים. 70 ש"ח (פ)

**גוש עציון סוביניון בלאן 2014**

למנות הראשונות וגם למנות בשר כבדות יחסית ואפילו שמנות כמו בשר טלה. זה בדיוק סוג היינות שאני שותה ליד סטייק אדום, כבד או צ'ולנט. לרענון ולהנאה. 70 ש"ח

**ברברו שרדונה 2014**

שרדונה מצוין, בעל חמיצות טובה מאוד וקצת תיבול. לדגים ולמנות ראשונות וגם למנות עוף או לבשרים קלים אחרים. לא לקרר יותר מדי! (פ) 90 ש"ח

**יקב רמת חברון**

בלב איזור יהודה, בגובה של 1,000 מטר מעל פני הים, מוקפת הרים, שוכנת העיר חברון. ההשקעה להקמת יקב חדש בחברון נעשתה ביוזמה של קבוצת צרפתים אוהדי ארץ ישראל. היקב הוקם על בסיס מודל צרפתי המשלב טכנולוגיות מתקדמות ביותר לייצור יין עם מסורת של יינות צרפתיים. כל הציוד ביקב החל ממערך קליטת הענבים, מכלי התסיסה ושיומור היין עשוי נירוסטה מהאיכות הגבוהה ביותר. המכלים מצוידים במערכות ממוחשבות לבקרה ושמירה על טמפרטורה רצויה. במרתף היקב כ-350 חביות עץ אלון צרפתי, אמריקאי והונגרי ובהן מתיישן היין. פעילות היקב החלה בבציר 2001 ומטרתו יצוא מרבית התוצרת. כיום היקב מייצא לארה"ב, צרפת, בלגיה, הולנד, איטליה, ספרד, מקסיקו וסין. יינות היקב אינם נמכרים רק לקהל יהודי אלא גם לקהל לא יהודי שמעריך את היין האיכותי המגיע מיקב רמת חברון.

