



נכנס יין מה שותים

טעימה טעמי המהפכה של טרברג

יקב אפרת עובר בשנים האחרונות מהפכה. היקב העתיק את מקומו לקיבוץ צרעה כדי להתקרב לטרמיים, שכלל, מחשב ושדרג את הציוד, החליף את השם המיתולוגי "יקבי אפרת" ב"יקב טרברג 1870" (שנת הייסוד של היקב), והיין שיקי ראובן החל לייצר יינות איכות. ביקרתי באתר היקב וטעמתי ממגוון הסדרות החדשות: טרה, סילבר וסדרת טרברג. להלן התרשמותי.

קברנה סוביניון טרברג זרוב 2005

הענבים נבצרו מכרם הנמצא במדרון הררי וסלעי בהרי יהודה, בגובה של כ-730 מטר. הכרם נטוע על-גבי טרסות בקרקע לא עמוקה, המחייבת את הגפנים למאמץ יתר. הדבר בא לידי ביטוי בגודל הענב, כגרגיר קטן, שעשיר בריכוז של טעמים ושל ארומות. יחד עם ההתיישנות בחביות יצר היין קברנה אלגנטי מאוד, כמעט נשי באופיו, מאוזן, עשיר מאוד, ובעל מבנה מלא ועוצמתי. הטונינים רכים ומוצקים, והסיומת ארוכה וחלקה. השימוש המושכל בהתיישנות היין בבקבוק ייצר יין קלאסי. 100 שקל.



שרדונה טרברג זרוב 2005

יין בסגנון עולם חדש, עם ארומות וטעמים בולטים. צבע היין הזהב וצלול, ליין ארומות נקיות של פרי טרופי, אונס, והדרים בשילוב עם חמאה, ובוקה עץ אלון אלגנטי. בפה היין פירותי, בעל חמיצות עדינה, אולי עדינה מדי. גוף מלא ושמנוני, עם סיומת עגולה וארוכה. 50 שקל.



צילום: istockphoto



7 רגעים של מבוכה

איך לא להיראות אידיוט כשמזמינים יין במסעדה ← טל גל כהן

בתקופה האחרונה יותר ויותר מסעדות מתהדרות בתפריטי יין מעוצבים ומפורטים, עם מבחר נרחב של יינות - צרפתיים, איטלקיים, ישראליים ורבים אחרים. במסעדות שיש בהן סומלייה (מלצר יינות) הוא ימתין לסימן מצד האורחים כדי לגשת אליכם. לא מעט אנשים חוששים מהמפגש הזה ומכל מה שעתיד לבוא אחריו - טקסי הבחירה, הזיהוי והמזיגה של היין, שעלולים להיות מרתיעים ומביכים למי שלא ברור לו איך הוא אמור להתנהג ומה מצפים ממנו לעשות שם. להלן עצות אחרות כדי לעבור את המעמד זה ברוגע ובהנאה.

1. איך לבחור - מחקרים מראים שאנשים בוחרים בדרך כלל את היין על-פי המחיר. חלקנו בוחר אותו ברגע שזיהינו יין מוכר, שכבר טעמנו בעבר. אחרים יבחרו ביין היקר ביותר, כדי לעשות רושם על שאר היושבים בשולחן, או מתוך אמונה כי זה באמת היין הטוב ביותר במסעדה. אך רוב הבאים למסעדות יישמעו לעצת המלצר. אם במסעדה יש סומלייה, אתם בידיים טובות - וכדאי להיעזר בו.

2. איך לזהות - המלצר חוזר עם הבקבוק שבחרתם, ומציג אותו לאדם שבחר את היין מהתפריט. תפקידכם בשלב זה הוא לוודא כי המלצר לא טעה - לא בבחירת היין ולא בבציר שהתכוונתם אליו. אם אכן זה היין הנכון, עליכם לאשר שזהו זה (הנהון ראש יסיפק), ואז יחלוץ המלצר את פקק השעם ויניח אותו מול מי שהזמין את היין. כל מה שצריך לעשות הוא לחכות לשלב הבא של המלצר. אנשים רבים לוקחים את הפקק ומריחים אותו. עזבו, זה מביך. ראייתם יותר מדי סרטים. רק מעטים יזהו את איכות היין מהרחת הפקק.

3. איך לאשר - המלצר מוזג מעט מהיין אל הכוס, וממתין לאישור. לצער זה יש מטרה אחת בלבד: לוודא שהיין אינו פגום, מחומצן או מקולקל. אם איכות היין טובה ותקינה, אך בכל זאת הוא אינו לטעמכם, זו לא סיבה להחזירו, והמסעדה אינה אמורה להחליף אותו, כי אתם אמורים לדעת את טעמו של היין שהזמנתם. כמילים אחרות, בניגוד למנה ממתכה המסעדה, "לא טעים" אינו עילה מוצדקת להחזרת היין. לעומת זאת, "לא תקין" הוא עילה מוצדקת ב-100% לעשות זאת, ובמקרה כזה חובה על המסעדה להחליף את היין בלי קשר למחירו.

4. למי מוזגים קודם - לאחר שאושרה תקינות היין, מתחיל המלצר למוזג את היין לגביעים לפי סדר קבוע. ראשית - לנשים,

ואז ואזי אם ייגש היישר אל המבוגרת ביותר. זה מעליב. אחר כך גברים, ולבסוף הטועם - יהיה מינו אשר יהיה. תופעה מוכרת במסעדות ישראליות היא גבר מנופף בגביעו אל המלצר, שכביכול חלף על פניו ושכח למוזג לו יין. כדאי ללמוד את סדר המזיגה הנכון ולחסוך מבוכות.

5. כמה יין בכוס - מלצרים מיומנים ידאגו לכך שהיין יספיק לכל האורחים בשולחן. אם המלצר לא חישב נכון את כמות היין בבקבוק, עליו להזמין את הלקוח לאותו היין בדיוק. המלצר אמור למוזג לגביעי היין כמות משקה שתגיע לכל היותר עד לשליש מגובה הגביע, כדי שתוכלו ליהנות מניחוחות היין בעת לגימתו.

6. איך לסמן למלצר - במסעדות המכבדות את הלקוח ימשיכו למלא את הגביעים המתרוקנים, ויחסכו מכם את המזיגה אל הגביע. אם אינכם מעוניינים בעוד יין, הניחו את היד מעל הגביע בזמן המזיגה, והמלצר יבין שהספיק לכם. אם ניצב לידכם בקבוק מצונן בשמפניירה (כלי עם קרח ומים המקרר במהירות את היין) וסיימתם את תכולת המשקה שבו, כל שעליכם לעשות הוא לטבול את ראש הבקבוק בשמפניירה. ברגע שהמלצר יבחין בכך, הוא ידע שעליו לדאוג לפינוי השמפניירה והבקבוק הריק.

7. איך להזמין עוד - יין אינו משקה מרווה. אם צמאים, שותים משקה קל כמו מים או סודה. יין משמש כמעין רוטב לליווי המנה, ולכן ראוי להזמין יינות שונים למנות השונות בארוחה. מקובל להזמין יין קל עם המנות הראשונות הפותחות את הארוחה, ויין כבד יותר לליווי המנות העיקריות, ולא, בניגוד למה שחושבים רבים, זה לא חייב להיות יין אדום. גם שרדונה עוצמתי או ויונייה בעל נפח עשויים להתאים מאוד. ומה יותר מתאים לסיום הארוחה אם לא לפנק את עצמכם בכוסית של יין קינוח. יינות הקינוח מוגשים בכוסיות, ולא חייבים להזמין בקבוק שלם. ואחרי כל היינות האלה, אם יש חשד סביר ששתיתם קצת יותר מדי, תנו למי ששתה פחות את מפתחות המכונית, או בקשו מהמארח במסעדה להזמין בשבילכם מוניית. לא שווה להיהרג או להרוג בגלל יין, טוב ככל שיהיה.

eshkolot@bezeqint.net

טיפה

אירוע טעימות

לקראת יום ולנטיין (חג האהבה) שיחול בשבוע הבא נערכות חנויות היין למבצעי שיווק של יין ושמפניה. חנות המשקאות של ג'ורג' חינואוי ביפו, Wine&More, חוגגת "ימים של אהבה" ליין הישראלי ועורכת טעימות של יינות ישראליים מהיקבים הטובים בארץ. לצדן יוגשו גם מנות קוקטייל ותושמע הרבה מוזיקה טובה. בין היקבים המשתתפים: ברבדו, סוליפ, סלוב, יתיר, פלם, בזלת הגולן, צובה, פסגות, עמק האלה, רימון, אמפורה ומוני. 12.2, החל ב-19:00. כניסה: 15 שקל (כולל אוכל וכוס יין לטעימות מתנה). נחום גולדמן 8, כיכר השעון יפו. טל' 03-6831538.