



המלצות תכנון תפריט יין

• לקבלת הפנים:

לבנים: סוביינון בלאן גיר אדמיה יקב תבור 2006 (55 שקלים), סוביינון בלאן פומה 2006 (39 שקלים), אפשר גם רוזה. האחרון של יקב רקנאטי (69 שקלים) משמש מוצלח, וכך גם גם רוזה גליל עליון של יקיי כרמל (52 שקלים).

אדומים: פינו נואר 2005 הרי גליל 65 (שקלים), סגל מזור גליל, סיג'ג'ירה 2005 (54 שקלים), פינוטאי'ו' רוזבד של ברקן (65 שקלים).

• מתחת לחופה:

קצרין אדם בציג 2003, של יקיי רמת הנול (300 שקלים); לימייד אדיישן בציג 2004, של יקיי כרמל 2004, 175 (שקלים); גראנד וו' בציג קברנה של יקב קסטל (220 שקלים); קברנה סוביינון סופיריר 2003, של יקב ברקן 160 (שקלים); יין המערה 155 (שקלים); תרשיש 2004, של יקיי בנימינה 130 (שקלים).

למתחרנים בקרפירים או בית ואינט'ס בגולים בחוקי הקשרות נמלץ על: קבנה סוביינון ספרישל רוזב 2004, של יקב מרגלית 195 (שקלים); שיירז T-selection 2005, של יקב פלטר 160 (שקלים); אמפורה רוזב 2003 175 (שקלים).

• עם האוכל:

לבנים: יווניה דלטונו, יווניה Special Reserve 2006 של בנימינה, במחיד מצוין של 45 שקלים; שרדונה וקנאטי 59 (שקלים), למי שמחפש שרدونה בעל גוף גדול אלמץ על שרدونה רידן 2005.

אדומים: פיטט סירה זינפנדל 2005, רקנאטי 79 (שקלים); שיראון פריבט' קולקشن, יקיי כרמל (55 שקלים); קברנה סוביינון רוזב 2004, דלטונו 105 (שקלים).

הערה: לא להיבהל מהמחדרים. אלה שמצוינים כאן הם המחריים המומליצים לצורכי בחינות היין. לרוב המכיד נמנע יותר, ולחברות הקיטירוניים מצטמצם המכיד אף יותר. כדי לסייע עם החבורה על מכיר קנייה + מכיר שירות יין גובל.

טיפול

וודקה בשופורת

GO WODKA מובהק של מיסיות ושל מודוניות: פותחים את השופורת, מוצצים קצפת וודקה, מחלקיים לכיס וממסיכים לركוד, מודעים היטב לוושם שנעשה על אגרומים הרלננסים. מעבר לגמייק, המשקה פונה לאוכלוסייה הבילינית, ובעיר הבילינית, מכיוון שגם: דוח משקה איש ונטום, שאיפשר להדריך לתוכו "סמי מסבבה", מהסוג שוגרם לך להטעור בבקור נטולת זכרון לבני אירופי תלה. השופורת מכילה משקה בנפח של 190 מ"ל, היא קומפקטיבית ומגיעה בשלושה טעם: energy, lemon ו-cranberry.

לשיג בORTH טיב טעם, בפיצוציות, בחופים ובידיים פרי. 20 שקל

אלא... asap

רוב הרבנים אוהבים
לקಡש עם יין פשוטים
גם בגל מיזר הננו
וגם בגל ההרגל



עד החתונה

למה מתחת לחופה תמיד שותים יין גרווע, במקום להנות ארגז יין משובח וללאם ממנו מדי שנה ביום הנישואים? הצעה לתיקון ← על גל כהן

לקಡש עם היין זה גם בגל מהיר הנמרק וגם בגל ההרגל. במרקמים רכים נצפית עווית קלה בקצת הפה בזמן שהחocos עוברת מאם הכליה ליפה בלבב. כן, מתוק מרדי, מלא סוכר ויישר דופק לנו את נקבוביות טעםם לפני המנה הראשונה. למה, בעצם? למה לא ללגום מתחת לחופה את היין הכי איכותי שיש? אדים יבש, כמושן. זה חוקי, וזה טעם יותר.

ועוד הצעה: לפני החתונה נרכוש ארגז מהיין הזה, ובכל שנה, ביום הנישואין, נרים כסותית אותו יין חתונה, כאשר שנת הבציר ההייא מלאה אותנו. מעבר לромנטיקה ולשוחר הרגע, הייןillard ישיביח עם השנים. לאחר מכן יגע לשיאו אחריו המש עד תשע שנים, ולאחר מכן יגע לשון, וויליך אותנו לקראת שנת הרביעית של הז'אנר. ברוך שפטרנו מעונשו של זה ושל זה.

ליד השולחן: איזה יין?

עם הגעת המנות העיקריות עליה חשבתו של היין המלווה את הארוחה. לבוחרים במנות דגים או פטהה, עדיף להתמיד בין לבון, כדוגמת שרדונה או יווניה. מי שהולך על מגוון מנות הבשר, עדיף לו לבחור בינוין אדרומיים מרכיבים ובועל גוף, כדוגמת זני הקברנה סוביינון והשיראד.

היהתי שמה להוסיף ולספר כאן, בשחבי יינות הקינוח המופלאים שלנו, אך שם שאני מכיר את ענף החתונות, אני יודע שהוא יהיה בוכוoso בסוף להשקייע במרקם גווער צטמינר קינוח מיקב שעיל כרמל, או במרקם המשובח של יקיי רמת האגולן, עובט אוותך משטויות, אחוי, ו吞 לו בראש עם יגרידרבול עד א/or הבקור. שייהיה במלול טוב.

eshkolot@bezeqint.net

המקום היה כי שאפשר: חותות אירופים במרכו הארץ, הקיטירינג היה של שף ידווע, 80 דולר למנה, השמלה של הכליה והחליפה של החתן עלו כמו אופנאות חדש, הבהיר שליווה את האירוע הציג משקאות היישר מהדריshi פרי. אבל על השולגות חיכו לנו יינות בינויים מסדרת תחתית של יקב כשר. בקבוק הין הלבן כבר הוי, נטף טיפות ושכח מתי יצא מהמרק. האודם, לעומתו, כבר היה בטemptatorה תה פושר. הסתכלתי על זוגתי ורצתי להביא מיץ אשכולות אדרומות קר לגברת, ולי כוס בירה צוננת. הילך הכך מארחות מלכימ.

קבלת פנים: מה שתשתנו?

זה יכול להיות גם אחרה: אורחי החתונה מגיעים לאירופה, ניגשים לבן ומבקשים יין לבן. ה;breman מתענין אם הם רוצים לבן יבש או חצי יבש, אין קליל כמו סוביינון אלא או משחו רציני יותר כמו שרדונה. אולי בכלל בא לכלם מבצעי? חלום אחרית הימים. באופן כללי, במוחלט קבלת הפנים של החתונה מומלץ להגיש דוקואין לבן, מധיד בקייז' וביעיר בחתונות יום שיש בצהרים. אנשים מגיעים לחתונה בדרך כלל לאחר יום עבורה מתיישב וברצוננו להריגעים ולהכינס אותם לאוירת האירוע. הרבה יותר קל להבחור הקיטירינג להניה שמי בקבוקים על השולחן. אחד לבן ואחד אודם. עד סוף האירוע שני הבקוקים יהיו באחת טפטרורה. יין ציריך להיות חלק עלייר מלץ' ייידיש' והוא בין השולחנות, בתחלת האירוע, עם המנות הראשונות ועם יין תואם, קליל ולא מכבי. הלבן קרייר וצונן, עדיף מזנים כמו סוביינון בלאן או גווער צטמינר יבש. אדרומים עדיף לחלק יינות קלילים, ללא התישנות בחבויות או עם התישנות קזירה של כמה חודשים - מולו או יין המערבב כמה זנים ללא יומרות של מרכיבות או עצמה.

חופה: هلאה יין הפטישים

ברוב המקרים לוגמים החתן והכליה באחד הרגעים הכי משמעותיים בחיהם יין פטישים מסווג נחות. רוב הרבנים אוהבים