



30/03/2015 ישראלי יין, יין

# המלצות יינות אדומים פסח 2015



פסח מגיע, חג היין השנתי ובערך החג שכל שנה משאיר את תעשיית היין הישראלית עם מרווח נשימה קטן לקראת השנה הבאה. אחרי עליות מחירים של השנים האחרונות ברוב היקבים בחצי שנה האחרונה חלה מיעיגמ מימעפל מיעצבמב תוחפל מיריחמה תוינוחב דא, ירידה מסוימת או התייצבות. המחיר הרשמי נותר עד 03% מהמחיר הרשמי או המומלץ. זה לא שמדד המחירים לצרכן לפתע ירד, פשוט ההבנה שעדיף למכור בפחות אך למכור יותר מאשר לא למכור בכלל. יש יקבים בינוניים במונחים ישראליים שיש להם מלאים

ן לרוקן אותם. אני עדיין בדעה שאנחנו שותים יותר מדי אדום ופחות מדי של בצירים קודמים ופסח זהו הזמ  
מרלו. ההמלצות מעט הצידה אבל לא רחוק מדי מהמרכז של היין -לבן ורוזה ובאופן כללי יותר מדי קברנה  
הישראלי, חלקן אפילו בדיוק במרכז היין הישראלי.

נות במחירי הביניים עם מטרה אחת לא לעבור את אני מודע לפיתוי לכתוב על היינות היקרים, הפעם רוב היי  
הבוגב תותשל תוניי מישפחמה מישנא, הרקמ לכב מתוא ואצמי מירקי תוניי מישפחמה מישנא. ש. 100  
העיניים מקווה שימצאו אותן בהמלצות שלי לפסח 5102.

**4102** בוניות מרעננת גדול פירות יער בשלים, יחדיו עם מעט עש-נטק ניי והו, **יקבי בנימינה, טבע מרלו**  
וטאנינים וחומציות טובה. לא מורכב, ועם ניואנסים של קליית עץ. פרי עסיסי ומתקתק מעט מעטפת עץ קלוי  
אך ממש טעים. בשביל 5 בקבוקים ב 001 ש. זאת בהחלט המלצה

נור הד טוק שמ שיגרמ. דסממ לש יפוי, רדברומו הריס לש דסממ, **יקב נטופה, דומיינ נטופה אדום 3102**.  
ן עם פרחוניות, בשרניות, תיבול, פרי בשל בגוון אדום, קליית חבית עדינה וחומציות נפלאה. קחו את כל קט  
זאת עם אחוז אלכוהול נמוך וזה יין אדום המשתלב עם אוכל וגם עם מזג האוויר הישראלי. המחיר 56 ש.

יער בשלים ועסיסיים עם תוריפ תוילגיס, בוטר רוע, תוינרשב, תוינוחרפ, **יקב טפרברג, טרה מלבק 3102**  
מלא, פרי בשל המביא מורכבות טובה, בשרניות, לעיס, מעט טאני, חבית-תיבול ירקרק ומרענן. גוף בינוני  
נוכחת וחומציות טובה. המלבק הזה נהדר משלב בין פרי עשיר לבין ההנאה בכל לגימה, שימו אותו בגביע  
ר 96 ש. יין או בכוס זכוכית והוא יהיה טעים בכל מקרה. המחיר

רישע ירפ מע, אלמ פוג. ריחמהו מעטה תניחבמ ילארשיה סונגה תא חציפש ניה, **יקב הרי גליל, אלון 2102**  
עסיסי ושופע, לא מעט חבית וכן לא מעט אלכוהול על התווית, אך שזה לא יפריע לכם הוא משולב ומאוזן.  
ימה. בשולחן החג או לא בשולחן החג יש בו מעט עשבוניות מרעננת, טאנינים עדינים, בשרניות ומורכבות נע  
כולם ייהנו ממנו. המחיר 07 ש.



סיסבה ניי אוה מודא ילארשיה עסמה דא, נאינירקה לע רבוד תובר, **יקב ויתקין, מסע ישראלי אדום 3102**  
כחולים בשלים, עשבוניות ירקרקה מרעננת, חבית-לרעיון של יינות אגן הים התיכון. פירות יער אדומים  
חומציות גבוהה. מסוג היינות הים תיכוניים שמכניסים למקרר ושותים תוך כדי שהוא מתחמם משולבת ו

בקיץ, ברוב הפעמים הוא היין החביב עליי מויתקין עם הרעננות האינסופית הזאת. לפתוח ולשתות ותמיד טעים, המחיר 57 ₪.

**רטמן הצנוע הוציא לא מכבר את וו על אותה הסקאלה של יין ים תיכוני, ביקב, יקב וורטמן, שמבור 2102** השמבור הטוב ביותר לדעתי. פרי אדום בוהק, שפע של פירות יער, תיבול ירקרק מרענן, חומציות נהדרת והחבית משמשת כמעטפת ולא דומיננטית ביין. שוב, מסוג היינות שתמיד טובים ונעימים לשתייה, לקרר מעט וליהנות הרבה. המחיר 08 ₪.

**חב שיגרמו חירמש רשכו ידרפס ויי לבקל הפצמ היה ים המיעטה תעתפה, Elvi Wines Adar 2008**, כמו יין ספרדי מן השורה. שפע של פירות יער בשלים, מעטפת של חבית קלויה, פרחוני, בשרני, עור רטוב, עשבי תיבול ומינרליות. כל זאת בגוף בינוני, מעט מתקתקות, פרי מורכב וחומציות מופלאה. המחיר 97 ₪ יין מתיישן הנמצא בשיאו, לא להאמין כמה זה זול, יין ישראלי ברמתו מלפני 6 בצירים היה עולה פי שניים ל פלוס.

**כבר שנים אני חושב שזהו אחד משני היינות המוצלחים ביותר של יקב אדיר, שיראז כרם בן זמרה 3102**, לא מבוטלת. כיאה לסגנון יש קליית היקב, כן הוא מודרני שופע פרי בשל, בשרני וגם עם תיבול ופרחוניות חבית מודגשת, אך כאן יש פרי היודע להתמודד עמה היטב. כשרוצים שיראז מודרני, עסיסי ומתקתק שלא מחפש להיות משהו אחר, זהו היין. המחיר 09 ₪.

**התעו מגמג טעמ וייה הנש טעמכ ינפל ותוא וקיששהשכ, יקבי כרמל, פטיט סירה seniV dIO עדולם 0102** פטיט סירה כהלכתו. פירות יער שחורים בעיקר פטל, אך גם דובדבן שחור, בשרניות, פרחוניות שופע זה תיבול. ליקריץ, קקאו, קליית חבית, טבק, קינמון ועוד. שופע עסיסיות בחך, לעיס, טאנינים מעט מייבשים, חובבי היינות השופעים שנתיים יעשו עמו חסד, אך כבר עתה ל-מתקתקות נעימה וחומציות טובה. עוד כשנה גוף ומתקתקות הוא נהדר. בחודשים האחרונים הוא ממש נפתח. המחיר 09 ₪.

**הז הרופמאב בושו בוש יתוא הבושש והשמ שי מאש הדומ ינא, יקב אמפורה, מרלו כרם אורגני 2102** היין הכי מלא, חומציות טובה וכנראה -איכות הפרי ביינות. פירות יער בשלים, מורכבים עם גוף בינוני קטיפתי שפגשתי בארץ. אני אוהב את הטאנינים המעט מייבשים, מורכבות הפרי וההרגשה בחך של יין אירופאי. אני פחות מתחבר לשימוש בחביות שאומנם לא דומיננטי כמו ביינות אחרים של היקב, אך עדיין מורגש. זה עדיין יין מרתק ופחות בשל מיינות אחרים של היקב. המחיר 001 ₪.

המון תודה לאיל קרן על שילוב כל הבקבוקים לתמונה אחת.