

טועמים עם קורן



יינות לשבועות (1)

אייר קורן

פרסום ראשון:

16:53 ,09.05.15

| עדכון אחרון:

17:13 ,09.05.15

כמו בכל תחומי החיים גם בהתאמת יין לגבינות נדרשים שלושה מרכיבים - איזון, איזון, איזון. אל תבחרו יין רק משום שהוא עשוי להתאים - בחרו יין שאתם אוהבים. הביאו בחשבון את המרקם והעושר של היין לעומת אלה של המנה וכוונו אל המרכיב הבולט ביותר שלה, לאו דווקא אל המרכיב העיקרי (כתבה ראשונה בסדרה)

לקראת מעמד הר סיני נשלח משה להכין את העם לאירוע המכונן של קבלת התורה: "וירד משה מן ההר אל העם ויקדש את העם ויכבסו שמלתם" (שמות פרק י"ט יד). בשבועות, חג מתן תורה, נהוג ללבוש בגדים לבנים, ומדברי שלמה המלך אנו קוראים: "לך אכל בשמחה לחמך ושטה בלב טוב יינך כי כבר רצה האלהים את מעשיך. בכל עת יהיו בגדיך לבנים ושמן על ראשך אל יחסר" (קהלת ט' ז-ח). אכן במקורות בגדים לבנים מסמלים טוהר, ובעניין המנהג לאכול בחג מוצרי חלב יש המסבירים כי ביום ההוא, עם קבלת התורה ודיני הכשרות, האפשרות היחידה שנתרה לבני ישראל הייתה לאכול מאכלי חלב משום שאינם דורשים הכשרה מיוחדת. וגם: התורה נמשלה לחלב: "דבש וחלב תחת לשונך" (שיר השירים ד', יא).

עד כאן הכול טוב ויפה, אבל לי לא ברור מדוע לקראת שבועות, חג הגבינות ומוצרי החלב, היח"צנים של היקבים מנסים לקדם דווקא יינות לבנים אף על פי שגבינות רבות ישתדרגו דווקא עם יינות אדומים. הכלל הראשון הוא "טעים, לא טעים", אך כדאי להימנע משילובים שבהם היין יאפיל על הגבינה או להפך. לטעמי רצוי לשדך יינות מתקתקים לגבינות טריות לא מלוחות, ויינות אדומים צעירים לגבינות טריות מלוחות. עם גבינות קשות נסו יינות אדומים – אם הגבינה צעירה, שדכו לה יין צעיר ופירותי, וככל שהגבינה בוגרת יותר – יינות אדומים מרוכזים. גבינות כחולות עזות טעם יאהבו יינות מתוקים או יינות מחוזקים כמו פורט או מרסלה.

החידושים בשוק היין המקומי כוללים בימים אלה בעיקר יינות לבנים וסמוקים, ז'אנר העשוי להתאים לקשת רחבה של גבינות וגם להפתיע:

יקבי כרמל

גורצטרמינר מרום הגליל 2014, סדרת כרמל ויניארדס
לבן ארומטי חצי יבש מכרמים גבוהים בגליל העליון, ארומות וטעמים של ליצי, ורדים ופסיפלורה. איזון
מצוין בין חמיצות למתיקות.

Masi Agricola

2013Masianico
בלנד ארומטי מענג של Pino Grigio ו-Verduzzo מחבל פריולי בצפון מזרחה של איטליה, שופע פרי,
ניחוחות וטעמים של פרי הדר, דבש, אפרסק ומשמש, ליווי מעולה למגוון של מנות או כאפריטיף.

יקב טוליפ

2014White Franc
לבן חצי יבש מענבי קברנה פרנק וסוביניון בלאן מכרמים במטע ובכרם בן זמרה, ניחוחות של פרחים,
תות ותפוח. חמיצות נהדרת, מאזנת היטב את המתיקות, גבינות צעירות ומנות ממזרח אסיה יאהבו את
ווייט פרנק.

יקב טפרברג 1870

רוזה 2014, סדרת סילבר
רוזה יבש מעודן מענבי קברנה סוביניון, שופע ארומות של פרי ושל פרחים, חמיצות נעימה וטעם מסיים
נקי ורענן.

יקב דלתון

רוזה 2014
בלנד ארומטי חצי יבש של שיראז, קברנה סוביניון וברברה, ניחוחות וטעמים של תות, פרחים ופרי הדר,
מתובל ומאוזן, שדרוג טוב לגבינות לבנות וסלטים.

שרדונה גליל 2014, סדרת דלתון
שרדונה שופע פרי מאזור התבור, ארומות של פרי הדר ותפוח, איזון טוב, סיומת נקייה ורעננה.

פינו גרי גליל 2014, סדרת דלתון
לבן יבש וארומטי מכרם צעיר וגבוה באזור משגב עם, ארומות של פרחים, של מלון ושל אפרסק, קל
לשתייה, ייחודי בשוק המקומי, שידוך טוב לגבינות טריות ומנות ראשונות.