



September 09, 2015

# יינות בלנד לראש השנה

בלנד או ממסך של זנים בבקבוק אחד ||| יינות לשולחן החג ממגוון בלנדים של ייננים מעניינים ||| מין קל ב-25 שקלים ועד יצירות יין של 100 שקלים ויותר ||| הרוב מישראל אבל גם מספרד וקליפורניה ||| לחצו על התמונה להמשך הסקירה לחד >>>



מגוון יינות בלנד לראש השנה (צילום דני בר)

## ממסך או בלנד ומה שביניהם

בלנד בעולם היין הוא יין ממסך. זהו יין המבוסס על שילוב של מספר זני ענבים (בניגוד ליין זני המבוסס בעיקר על זן ענבים אחד). יין בלנד נפוץ ביותר בעולם והוא מאפשר ליינן חופש פעולה ויצירתיות נוספת ביצירת היין. בבלנד נהוג להשתמש בזנים שונים המשלימים האחד את

<http://www.danybar.co.il/%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA-%D7%91%D7%9C%D7%A0%D7%93-%D7%9C%D7%A8%D7%90%D7%A9-%D7%94%D7%A9%D7%A0%D7%94>



השני וכך גם יחפו על נקודות חולשה של האחד על השני להעצמת צבע, ארומה ו/או טעם. כמו כן בבלנד ניתן לעדן או להעצים אופי של זנים שונים.

בסקירת יינות ראש השנה 2015 בחרתי מגוון רחב של יינות בלנד וחילקתי אותם לפי צבע ומחיר.

### יינות אדומים

**סנגריה 2014 של ELVI** (ע"י ש.ע.ל רובין)



סנגריה (צילום יח"צ)

<http://www.danybar.co.il/%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA-%D7%91%D7%9C%D7%A0%D7%93-%D7%9C%D7%A8%D7%90%D7%A9-%D7%94%D7%A9%D7%A0%D7%94>



יין מענבי טמפרניניו מאזור לה מנצ'ה, ספרד. יין קל ומתוק עם טעמי פירות קיץ והדרים. 7% אלכוהול. כשר. מחיר 25 שקלים.

## ציון ארז שירז מרלו 2013



ציון ארז שירז מרלו 2013 (צילום יח"צ)

בלנד של ענבי שירז ומרלו שהתבגר מספר חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. צבע סגול עם ארומה של פלפל שחור, שזיף. בפה הרבה פרי שחור בשל וסיומת ארוכה. 15% אלכוהול. כשר. מחיר 35 שקלים.

### וינשטוק W אדום 2012 (ע"י צור סוכנויות)

בלנד של ענבי סירה, זינפנדל ומוסקט שחור מכרמים בקליפורניה ארה"ב. צבע אדום. ארומה קלילה ונעימה של רימונים ובפה הרבה אוכמניות, פטל ורימונים. 13% אלכוהול, כשר. מחיר 39 שקלים.

<http://www.danybar.co.il/%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA-%D7%91%D7%9C%D7%A0%D7%93-%D7%9C%D7%A8%D7%90%D7%A9-%D7%94%D7%A9%D7%A0%D7%94>



## עמק האלה EverRed 2013



עמק האלה EverRed 2013 (צילום יח"צ)

בלנד של 82% ענבי מרלו, 15% ענבי קברנה סוביניון ו-3% ענבי פטי ורדו. צבע אדום בורדו אטום. ארומה של של פרי אדום, תבלינים מתקתקים ושוקולד מריר. בפה עוטף הפה ומתעתע. מעט מחוספס. סיומת ארוכה. 14.5% אלכוהול. כשר. מחיר: 49 שקלים.

### מוני נחל קלרט 2013

<http://www.danybar.co.il/%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA-%D7%91%D7%9C%D7%A0%D7%93-%D7%9C%D7%A8%D7%90%D7%A9-%D7%94%D7%A9%D7%A0%D7%94>



בלנד של 60% ענבי קברנה סוביניון, 20% ענבי פטי ורדו ו-20% ענבי מרלו. היין התישן 6 חודשים בחביות עץ אלון. צבע אדום כהה בוהק, ארומה של פירות יער ובטעם פטל שחור, אוכמניות, נגיעות של קסיס עם סיומת בינונית. 13% אלכוהול. כשר. מחיר: 55 שקלים.



יינות לראש השנה (צילום דני בר)

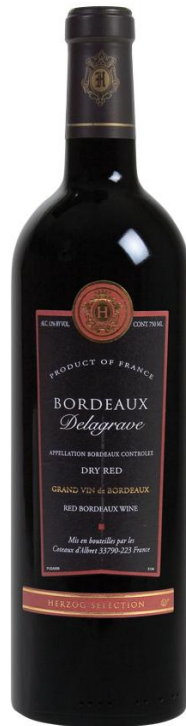
### 1848 דור 2 קברנה סוביניון מרלו 2013

בלנד של 57% ענבי קברנה סוביניון, 40% ענבי מרלו ו-3% ענבי פטי סירה. היין התישן 10 חודשים בחביות עץ אלון. צבע אדום ארגמן, ארומה של פרי יער בשל ובטעם פטל ושזיף שחורים ובשלים, נגיעות פלפל ירוק. סיומת ארוכה ודועכת אט אט. 15% אלכוהול. כשר. מחיר 60 שקלים.

<http://www.danybar.co.il/%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA-%D7%91%D7%9C%D7%A0%D7%93-%D7%9C%D7%A8%D7%90%D7%A9-%D7%94%D7%A9%D7%A0%D7%94>



## הרצוג סלקשן דלגרב אדום 2010 (ע"י צור סוכנויות)



הרצוג סלקשן בורדו (צילום יח"צ חו"ל)

בלנד בורדולזי של קברנה סוביניון ומרלו מכרמים באזור בורדו, צרפת. צבע אדום כהה ומבריק. ארומה של פרי יער ושזיף שחור מצומק. בפה בעל נוכחות מידית והרבה פרי יער בשל. סיומת בינונית. 11.5% אלכוהול, כשר. מחיר 79 שקלים.

### ציון נטורה 2013

בלנד של 40% מרסלן, 40% מרלו ו-20% מלבק. היין ללא ביסולפיט. צבע אדום עמוק עם שוליים בהירים, ארומה פרחונית ופרי שחור בשל עם נגיעות ציפורן. בפה מתעגל ומלטף. סיומת בינונית ונעימה. 14.5% אלכוהול. כשר. מחיר 79 שקלים.

### 2008 ADAR של ELVI (ע"י ש.ע.ל רובין)

<http://www.danybar.co.il/%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA-%D7%91%D7%9C%D7%A0%D7%93-%D7%9C%D7%A8%D7%90%D7%A9-%D7%94%D7%A9%D7%A0%D7%94>



בלנד של 37% ענבי קברנה סוביניון, 35% ענבי פטי וורדו ו-28% ענבי סירה מכרמים בריביירה דל חוקאר, ספרד. צבע כהה אטום. ארומה מעט חלשה. בפה מיד תופס ולא מרפה לאורך זמן ארוך. בעל יכולת התיישנות לעוד 5-7 שנים. 13.5% אלכוהול. כשר. מחיר 79 שקלים.

### **קדמא לירה 2013**

יין המורכב 50% קברנה סוביניון ו-50% מרלו מכרמים בכפר אוריה ונס הרים. התסיסה המלולקטית התבצעה בכדי החרס הגאורגים האופיינים ליקב קדמא, ונמשכה 4 חודשים. לאחריהם הועבר היין לחביות עץ אלון צרפתיות להתיישנות של 14 חודשים נוספים. צבע בורדו עמוק עם גוון סגלגל. ארומה של פרחים סגלגלים ופירות אדומים, מנטה וניחוח עדין של וניל. בפה מתעגל ומעט חמיצות מורגשת בין טעמי דובדבן בשל וגרגרי יער שחורים. סיומת רכה ונעימה. ישתבח בתנאי אחסון נאותים גם 10-7 שנים. 15.5% אלכוהול. לא כשר. מחיר 80 שקלים.

### **טורא הרטלנד 2013**

בלנד של 43% פטי ורדו, 29% ענבי קברנה סוביניון ו-28% מרלו מכרם הר ברכה. היין התבגר 12 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. צבע אדום כהה ובוהק. ארומה של פרי יער ועץ תות. בפה מתעגל ועוטף את חלל הפה. סיומת בינונית נעימה. 14.5% אלכוהול. כשר. מחיר 89 שקלים.

### **רמת נגב נווה מדבר אדום 2012**



רמת נגב נווה מדבר אדום 2012 (צילום יח"צ)

בלנד של 50% ענבי קברנה סוביניון מכרם עבדת, 35% ענבי פטי וורדו מכרם חלוצה ו-15% ענבי מרלו מכרם ניצנה. היין התבגר 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי ואמריקאי, בהמשך, היין עובר סינון גס על מנת לשמר את מירב הארומה והטעמים. לסיום, ביקבוק היין ושמירתו ביקב לתקופה של כשישה חודשים לפני צאתו לשיווק. צבע סגול עמוק כמעט שחור. ארומה מתפרצת ועוצמתית של פרי יער בשל, שזיף שחור ומצומק ונגיעות דומדמניות. בפה מיד תופס ולא מרפה לאורך זמן עם סיומת ארוכה מאד. 14% אלכוהול, כשר. מחיר: 89 שקלים.

### קדמא קופיה 2013

יין המורכב מ-60% ענבי קברנה סוביניון, 30% ענבי מרלו ו-10% ענבי סנג'ובזה מכרמים בכפר אוריה, נס הרים ואלון הגליל. התסיסה

<http://www.danybar.co.il/%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA-%D7%91%D7%9C%D7%A0%D7%93-%D7%9C%D7%A8%D7%90%D7%A9-%D7%94%D7%A9%D7%A0%D7%94>





המלולקטית התבצעה בכדי החרס הגאורגים האופיינים ליקב קדמא, ונמשכה 4 חודשים. לאחריהם הועבר היין לחביות עץ אלון צרפתיות להתיישנות של 14 חודשים נוספים. צבע ארגמן עמוק עם שובל בצבע חרס. ארומה של שזיף בשל, דומדמנים ונגיעות ציפורן. בפה פירותי עם חמיצות רעננה ועדינה. סיומת ארוכה ודועכת אט אט. היין יכול להתיישן בתנאים נאותים עוד 5 – 7 שנים נוספות. 14.7% אלכוהול. לא כשר. מחיר 90 שקלים.

### **קדמא ג'מינו 2013**

יין מ-50% ענבי מרלו ו-50% ענבי סנג'ובזה מכרמים באלון הגליל ונס הרים. היין עבר שתי תסיסות בכדי חרס גאורגיים ואח"כ התבגר 8 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. צבע אדום ככה אטום, ארומה של דומדמניות שחורות ותיבול פלפלי. בפה מתעגל ומלטף בפה עם סיומת בינונית. 13.7% אלכוהול. לא כשר. מחיר 90 שקלים.

### **בזלת הגולן מאגמה 2012**

בלנד של 75% ענבי קברנה סוביניון מכרם יחיד בקדמת צבי ומכרם בצפון הגולן ו-25% ענבי מרלו מצפון הגולן. היין התבגר בחביות עץ אלון בין 8-20 חודשים. צבע אדום כהה אטום, ארומה דומיננטית של פרי יער. הפה הרבה פרי יער שחור, דומדמניות שחורות ושזיף מיובש בשל. רצוי לחדר את היין לפחות 90 דקות. 15% אלכוהול. כשר. מחיר: 95 שקלים.

### **בן חיים SENNA קברנה סוביניון מרלו 2010**

<http://www.danybar.co.il/%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA-%D7%91%D7%9C%D7%A0%D7%93-%D7%9C%D7%A8%D7%90%D7%A9-%D7%94%D7%A9%D7%A0%D7%94>



בלנד של 75% ענבי קברנה סוביניון, 15% ענבי מרלו ו-10% קברנה פרנק. היין התבגר 16 חודשים בחביות עץ אלון. צבע אדום כהה כמעט שחור. ארומה מתפרצת של פרי יער בשל ומעט מנטה. בפה תוקף ותופס כמו קברנה סוביניון זני. סיומת ארוכה ונמוגה אט אט. 13.4% אלכוהול. כשר. מחיר 99 שקלים.

### **גבעות מחול הכרמים 2012**

בלנד של 35% ענבי פטי ורדו, 30% ענבי קברנה סוביניון, 30% ענבי מרלו ו-5% ענבי מלבק מכרמים בפרוזדור ירושלים ובשומרון. היין התיישן 12 חודשים בחביות עץ אלון (50% עץ אמריקאי ו-50% עץ צרפתי). צבע אדום בוהק עם דמעות יפות על הכוס. ארומה של פטל, תפוח עץ וליקיריץ. בפה מתעגל ועוטף עם סיומת ארוכה. 14.5% אלכוהול. כשר. מחיר 99 שקלים.

### **אמפורה רייטון 2012**

בלנד של 85% ענבי קברנה סוביניון, 10% ענבי סירה ו-5% ענבי מרלו מכרמים במנרה וכרם בן זמרה. היין התבגר 24 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי בגדלים שונים. לאחר הביקבוק התיישן היין עוד 10 חודשים לפני הוצאתו לשוק. צבע אדום כהה ובוהק. ארומה מתפרצת של פירות יער שחורים ומעט נגיעות מנטה. בפה עוטף ומיד תוקף ולא מרפה לאורך זמן. ברקע עולה מתיקות נעימה שמתעטעת. סיומת ארוכה ומלטפת. 16.2% אלכוהול. לא כשר. מחיר 100 שקלים.

### **גיו 48 אביבים 2013**



גיו 48 אביבים (צילום יח"צ)

בלנד של 50% ענבי מרלו, 40% ענבי קברנה סוביניון ו-10% ענבי פטי וורדו מכרמים ברמת הגולן ונחל הראל. היין התבגר 18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי חדשות. צבע אדום בוהק עם עגלי שומן יפים. ארומה של פרי יער בשל, דמדמנים ותות עץ. בפה תופס ומיד מרפה ומתעגל כמו מרלו. סיומת ארוכה מאד. היין ימשיך וישתבח ב 4 השנים הקרובות. 13.5% אלכוהול. לא כשר. מחיר 105 שקלים

### הרי גליל מירון 2011

בלנד של 79% ענבי סירה, 15% פטי ורדו ו-6% ענבי קברנה סוביניון מכרמים בגליל העליון. היין התבגר 16 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. צבע סגול כהה עם שובל בהיר ובוהק. ארומה של שזיף סגול, פירות יער

<http://www.danybar.co.il/%D7%99%D7%99%D7%A0%D7%95%D7%AA-%D7%91%D7%9C%D7%A0%D7%93-%D7%9C%D7%A8%D7%90%D7%A9-%D7%94%D7%A9%D7%A0%D7%94>



טריים וריבת דובדבנים ובטעם חמאתי עם שזיף מיובש, דובדבנים ופטל. סיומת ארוכה שדועכת אט אט. יתיישן היטב במשך חמש עד שבע שנים ממועד הבציר. 15% אלכוהול. כשר. מחיר 108 שקלים.

### **ציון ערמון 2010**

בלנד של 45% קברנה סוביניון, 24% מרלו ו-18% פטי סירה ו-13% קברנה פרנק. היין התבגר 22 חודשים בחביות עץ אלון. צבע אדום כמעט שחור ואטום. ארומה מתובלת של פלפל שחור ומנטה והרבה פרי יער שחור בשל. בפה דובדבן שחור, שוקולד, קסיס. סיומת ארוכה ועוצמתית לאורך זמן. 14.4% אלכוהול. כשר. מחיר 109 שקלים.

### **דלתון שירז רזרב 2012**

יין מענבים מכרם אחד בשדמות דבורה. היין התבגר 14 חודשים בחביות עץ אלון אמריקאי. צבע אדום סגול אטום. ארומה מתפרצת של פרי ונגיעות הדורים. בפה מתעגל ומשחק בחלל הפה. סיומת ארוכה ונעימה. 14.6% אלכוהול. כשר. מחיר 109 שקלים.

### **ירדן 2T בציר 2012**

בלנד משני זני ענבים פורטוגזיים קלאסיים, טוריגה נסיונל וטינטה קאן, המפורסמים בפורטוגל ביצירת יינות מצויינים מעמק הדואורו (Douro). הענבים מכרמים בעינות יונתן וכרם גשור. היין התבגר במשך 18 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. צבע אדום כהה ובוהק. ארומה של דובדבן ודומדמניות, נגיעות קקאו ומעט עץ. ירדן 2012T2 מוכן לשתייה כעת וימשיך להשתבח בבקבוק. היין יישמר בתנאי שתייה מעולים במשך שנים רבות מהבציר. 15% אלכוהול. כשר. מחיר 115 שקלים.

### **אדיר r/a 2012**

בלנד של 60% ענבי שירז, 30% ענבי קברנה סוביניון ו-10% קברנה פרנק. 612 יום בחביות עץ אלון ( צרפתי 85% ואמריקאי 15% ). צבע



סגול ואטום, ארומה עוצמתית של פרי יער בשל, דומדמניות ומעט מנטה. טעם עשיר בפרי בשל ונגיעות מתוקות. סיומת ארוכה ועוצמתית. בעל יכולת השתבחות של 6-8 שנים נוספות. 14.5% אלכוהול. כשר. מחיר: 120 שקלים.

### **פסגות אדום 2013**

בלנד של 63% ענבי מרלון, 16% ענבי קברנה סוביניון, 11% ענבי פטי ורדו ו-10% ענבי קברנה פרנק. מרכיבי היין התבגרו 6 חודשים בחביות עץ אלון ולאחר בניית הממסך, התבגר היין 6 חודשים נוספים באותן חביות. צבע אדום כהה ובוהק. ארומה מתפרצת של פרי יער שחור ושזיף בשל עם נגיעות ליקריץ. בפה מתעגל ומלטף בעוצמה עם עליות ומורדות של טעמי פרי יער, דומדמנים ואוכמניות בשלות. חמיצות קלילה ברקע. סיומת ארוכה ונעימה. 14.8% אלכוהול. כשר. מחיר 120 שקלים.

### **קדמא רזרב 2011**

יין המורכב מ-50% קברנה סוביניון ו-50% ענבי מרלון מכרמים בעמק האלה ובנס הרים. התסיסה המלולקטית התבצעה בכדי החרס הגאורגים האופייניים ליקב קדמא, ונמשכה 5 חודשים. לאחר ההעבר היין לחביות עץ אלון צרפתיות להתבגרות של 29 חודשים. לאחר הביקבוק נשמר היין שנה נוספת במרתפי היקב לפני יציאתו לשוק. צבע אדום בורדו ובעל שוליים בצבע חרס. ארומה של עץ קלוי, וניל, קסיס, עלי טבק, פירות אדומים מצומקים, שוקולד מריר ותבלינים. בפה היין מפגין גוף מלא ורך עם חמיצות עדינה. טעמי עץ קלוי ופירות בשלים מלווים את החך לסיומת ארוכה ומרשימה. בעל יכולת להתיישן בתנאים נאותים 10-15 שנים נוספות ממועד הבציר. 15.5% אלכוהול. לא כשר. מחיר 150 שקלים.

### **נטופה דור 2013**



יין מענבי סירה מכרמים באזור הגליל התחתון. היין התבגר 15 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. צבע אדום עמוק ובוהק. ארומה עצורה של פרי ונגיעות ליקריץ. בפה מתעגל ומלטף. סיומת ארוכה ונעימה. יין שעוד הרבה שנים ייטיבו עימו. לשמור היטב במקרר היין. 13.5% אלכוהול. כשר. מחיר 180 שקלים.

## יינות לבנים

### **עמק האלה EverRed Blanc 2014**

בלנד של 67% סוביניון בלאן, 23% ויונייה ו-10% שרדונה. עיקר הבלנד התיישן בנירוסטה עם נגיעת עץ חדש. צבע קש זהוב. ארומה פרחונית ומרעננת עם הדרים. בפה פירותיות מהולה בחמיצות מרעננת. סיומת בינונית וקלילה. 13% אלכוהול. כשר. מחיר: 49 שקלים.

### **קדמא שנין בלאן 2012**

מיוצר על טהרת ענבי שנין בלאן, שנבצרו לאחר שהגיעו לרמת הבשלה גבוהה במיוחד, מכרם בן 29 שנים בהרי יהודה. היין התבגר 9 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. צבע זהוב קל וצלול. ארומה של פריחת הדורים, מלון אפרסק ודבש. בפה פרי נשיר כמו אגס ומעט משמש. סיומת בינונית ונעימה. 11.2% אלכוהול. כשר. מחיר 90 שקלים.



אדיר w/a בציר 2013 (צילום יח"צ)

## אדיר w/a 2013

בלנד של 90% ענבי שרדונה ו-10% סוביניון בלאן. 357 יום בחביות עץ אלון צרפתי. צבע זהוב בהיר. ארומה פרחונית עם אשכולית אדומה, לימון ולחם קלוי. בפה מלטף עם חמיצות קלה ונגיעות של הדורים. 14% אלכוהול. כשר. מחיר: 120 שקלים.