



האורח המלכותי

ההכנות לפסח בעיצומן ועמן התכנונים לארוחת החג וההתלבטויות לגבי האורח המלכותי שמתלווה אליה - היין. ייננים של כמה יקבי בוטיק נבחרים בארץ עושים לנו סדר לקראת הסדר

במחסן של אבא

בשנת 2007 הקימו אמנון ועידו לוינסון, אב ובנו, את **יקב לוינסון**, הנקרא גם "גראז' דה פאפא". היקב המשפחתי קרם עור וגידים במחסן של לוינסון האב, שם החל תהליך הייצור הראשון ומכאן גם שמו. מאז, בבית המשפחה בהוד השרון, מייצרים בקפדנות שני יינות - גראז' דה פאפא לבן, שמופק משרדונה; וגראז' דה פאפא אדום, יין אדום פירותי ומתובל שמופק מזנים ים-תיכוניים כגון פטיט סירה, סירה וקרניאן.

איזה יין ישתלב נהדר בארוחת החג?

"לכל מנה מתאים יין ספציפי", משיב לוינסון הבן, בוגר מגמת יינות וכורמות באוניברסיטת מילאנו, שעבד גם ביקבים בצרפת, באיטליה ובאוסטרליה. "יין פירותי ומתובל הולך מצוין עם בשר ובעיקר עם בשר מתובל כגון קדירות ובשר טלה. לצד קינוחים, לעומת זאת, אמליץ על יין קינוח ריזלינג מתוק או חצי יבש מגרמניה או מאלזס או על יין סוטרן מצרפת".

אילו מאפיינים בתהליך הגידול הופכים את

היין שלכם לאיכותי? "אנחנו משתמשים בענבים שגדלים בכמה קרקעות שונות. חשוב לנו מאוד מזג האוויר - אנחנו מחפשים את אזורי הגידול הקרירים ביותר, שם נמצאות התוצאות הטובות ביותר, ולכן אנחנו מרכזים את המאמצים שלנו בהרי הגליל הגבוהים. מבחינת קרקעות - אנחנו מחפשים אדמות מאווררות ולא עשירות במיוחד, שיודעות 'להחזיק מים' ושיש בהן 'שלד' טוב - כלומר, אבנים בעומק הקרקע שסייעו בהעמקת שורשי הגפן עם הזמן".

Lewinsohnwinery.com

הטובים ליין

לפני שנים רבות, בטיול בטוסקנה, אכלו בני הזוג דני וטל מאור ארוחת ערב במסעדה מקומית. את מנת הסטייק ליווה כמיטב המסורת בקבוק יין קיאנטי קלסיקו ריזרב של יצרן מקומי. "זו הייתה חוויית היין

דובדבן), בשילוב חמיצות מרעננת. יינות רוזה מתאימים למגוון רחב של מאכלים - פירות, גבינות חריפות ומנות בשר קלות כגון טרטור, קרפצ'ו וסביצ'ה".
www.maorwinery.com

יקב ירוק

משנת 2000, בלב הכרמל המערבי, בחוות מקורה שבכרם מהר"ל, שוכן **יקב אמפורה**, היום בבעלות ולדימיר דובוב. אזור ייצור היין שוכן במבנה אבן מרשים והחוה ממוקמת בתוך לוע הר געש שקט, מוקף חורש ים-תיכוני פסטורלי.

כרמי היקב ניטעו בצפון רמת הגולן, בגליל העליון ובהרי יהודה, ובזכות גובהם הרב הם נהנים מאקלים קריר. כך, באמצעות הקפדה על איכות, על ידע, על טכנולוגיה ועל צוות מקצועי בראשותם של היין ד"ר ארקדי פפיקיאן ויועץ היינות מישל רולאן, מייצרים ביקב ארבע סדרות של יינות (מקורה, ריטון, ים-תיכוני ומהדורה מוגבלת).

אילו יינות יתאימו למאכלי בשר, גבינות

וירקות? "יינות עוצמתיים, מורכבים ומאוזנים, בעלי שפע טעמים וניחוחות, מתאימים למאכלי בשר דומיננטיים ולגבינות מיושנות", מסביר ד"ר פפיקיאן. "שרדונה מתאים לגבינות ולפירות ים. בלאן דה נואר, יין בחצי הדרך בין לבן לרוזה, מיוצר מבלנד ענבים אדומים בלבד - קברנה סוביניון ומרלו המעודנים קלות במעט קברנה פרנק. הוא מאופיין בטעמי פירות מרעננים ובעל גוף מלא ורך, ולכן מתאים לאוכל אסייתי, לגבינות, למאכלי ירקות, לסלטים עשירים ולסושי".

אילו יינות תמליץ לשלב בבישול? "שרדונה

יתאים מאוד לפסטה עם חמאה ויין לבן וגם לדגי ים. מד רד, יין פירותי המאופיין במתיקות וחמיצות, יתאים לתבשיל עוף ביין צרפתי קלאסי. ריטון, יין בעל מרקם קטיפתי, חם וים-תיכוני, שמאופיין באיזון נהדר בין בשלות הפרי לחמצמצות היין, יתאים לביף בורגיניון".

מה מייחד את דרך העבודה ביקב?

"אמפורה נחשב ליקב 'ירוק' שמקפיד על הדדיות אקולוגית עם הסביבה ופועל בהתאם לערכים של שייכות לסביבה, התערבות מינימלית ומניעת זיהום סביבתי. מערכת אנרגיה סולרית מספקת את מרבית

החיובית ביותר שהתנסיתי בה בחיי", מספר דני, טייס במקצועו. "איני בטוח שהיין נמנה עם עשרת היינות הטובים שטעמתי בחיי, אבל הוא היה מותאם באופן מוחלט ומושלם למקום. כשקירבתי את האף לכוס ועצמתי עיניים, קיבלתי תמונה של כל מה שראיתי וחווייתי במהלך היום. הטעם, העפירות, הניחוחות והאיזון של היין התחברו בדיוק למה שהיה מונח על הצלחת והשלימו את הארוחה בצורה נפלאה. ההחלטה שלי להיות יינן נפלה בערב ההוא".

כך, בשנת 2003, ייסדו בני הזוג את **יקב מאור** במושב רמות. לאחר שנים של ניסיונות ניטע הכרם שלהם באזור הגידול תל פארס. "רצינו להגיע לאיכות ענבים חסרת פשרות. לאחר שייצרנו, יישנו, לגמנו וטעמנו

ממגוון זני הענבים הפרושים במגוון תתי-אזורים ברמת הגולן ובגליל, בחרנו בחלקת תל פארס כטרואר המועדף עלינו". **מהו המוטו המוביל אותך כיינן?** "לשמור בקנאות על מה שנתן לנו הטבע באמצעות עבודה מקצועית, יסודית ונקייה. חשוב לא לפחד לנסות ולטעות, אבל ללמוד מהטעויות. אחד הסודות החשובים הוא סבלנות - לתת לכל שלב להסתיים באופן טבעי ולא לעשות שום דבר בחופזה".

אילו זני ענבים נטועים בכרם? "סירה, קברנה סוביניון ופטי ורדו, סוביניון בלאן וסמיון, שנמכרים בשתי סדרות עיקריות, גבעת אורחה ומאור".

איזה יין מתאים לאביב ולקיץ? "יין רוזה.

אם זמן ההשריה של יינות אדומים נע בין עשרה ימים לחודש, ביינות רוזה זמן המגע של הנוזל עם הקליפות נע בין כמה שעות ליומיים-שלושה. גם הענבים נבצרים ברמת בשלות נמוכה במעט מיתר היינות אדומים, כדי להוסיף חמיצות ורעננות, בדומה ליינ לבן. שאר תהליך הייצור דומה מאוד ליינ לבן. האלמנטים האלה יוצרים יין עשיר בניחוחות פירותיים מארסנל היינות הלבנים (מלון, ליצי) והאדומים (תות,



יקב קלו דה גת

מעולה למנות דגים ופירות ים, אבל מעולה גם לבד, בערב אביבי".
מהו לדעתך הקשר בין יין לבריאות?
 "מחקרים מוכיחים כי יין משמח, בריא וטוב לנשמה. אני נוטה להאמין למה שנקרא 'הפרדוקס הצרפתי' - אכילת מאכלים איכותיים ושתיית יין, ששומר על הגוף ומפרק את הכולסטרול. כך נהנים מכל העולמות".
www.closdegat.com

מעטה בלבד בהליכי הייצור. אלה מעניקים ליינות אופי ייחודי".
איזה יין מומלץ ליום שלאחר ארוחת החג, בשעת בין ערביים, לצד ארוחה קלה?
 "הסירה הוא זן שמשגשג באקלים הישראלי ומתאפיין בפירותיות נעימה ובחריפות רעננה שמתלווה למאכלים ים-תיכוניים".
איזה יין מומלץ לצד מנות דגים? "שנסון לבן. זהו יין קליל, מרענן ומלא בניחוחות של פריחת הדרים ופירות אקזוטיים. הוא מלווה

צריכת החשמל של היקב, ובעתיד תתווסף לה מערכת קירור אקולוגית. מערכת המים מבוססת על שיטת טיהור מים הנקראת 'אגן ירוק'. מי השופכין של בית הבד והיקב עוברים טיהור ביולוגי בעזרת שלוש בריכות צמחים כגון גומא וקנה, ונהפכים למים נקיים. בנוסף, משמשות הבריכות כמקום קינון ושהייה לציפורים".
amphoraewines.com

יקב עם היסטוריה

בקיבוץ הראל, על חלקת אדמה עתיקה הממוקמת במורדות הרי יהודה, שוכן **יקב קלו דה גת** ובו גת עתיקה ששימשה לעשיית יין כבר לפני כ-3,000 שנה. בין הכרמים שוכן מבנה אבן משופץ, שבמלחמת השחרור שימש לימן קצר כמפקדתו של יצחק רבין. בשנת 1998 נשתלו שוב גפני היקב על ידי איל רותם בשיתוף עם קיבוץ הראל, וב-2001 נערך הבציר הראשון.

מה אופייה של הקרקע שעליה גדלים הגפנים? "הקרקע, שמורכבת מסלע גיר המכוסה בקליפה דקה, ומיקרו אקלים ייחודי הופכים את האדמה למשובחת לגידול גפנים, לכוז המפיקה ענבי יין יוצאי דופן", מסביר גידי וויט, מנהל היקב.
 "רותם, היינן ובעל היקב, למד את רזי ייצור היין באוסטרליה", מספר וויט. "הוא החליט להפעיל את היקב על פי תפיסות העולם הישן - שילוב של ענבים איכותיים הגדלים אך ורק בחלקות השונות סביב היקב, כך שהיין הוא 'Estate Winery', והתערבות

סגולות היין האדום (בצריכה מתונה)

- שומר על בריאות העורקים והלב.
- מגן על תפקוד המוח ומסייע בהפחתת הסיכון לאלצהיימר באמצעות מניעת ייצור בטא-אמילואיד, שגורם לפגיעה בתאי המוח.
- עשיר בפוליפנולים (נוגדי חמצון) בזכות קליפות הענבים.
- מסייע במניעת טרשת עורקים.
- מסייע במניעת חמצון הכולסטרול הרע LDL ובהעלאת רמות הכולסטרול הטוב HDL.
- מסייע בהפחתת קרישיות הדם.
- השריית בשר ביין אדום תורמת להפחתת היווצרות רכיבים מזיקים בשם "אמינים הטרוציקליים", שנוצרים בבישול ובצליית בשר, עוף ודגים.
- צריכת יין אדום עם הארוחה מפחיתה את ספיגתם של תוצרי חמצון בקיבה, שעלולים לגרום להתפתחות מחלות לב וסרטן, וכך מדכאת שגשוג תאים סרטניים.
- צריכה מעטה של יין יכולה לתרום לשיפור ברגישות לאינסולין ולהפחתת הסיכון לפתח סוכרת.
- נוגד חמצון בשם "רסברטרול", שנמצא בקליפות ענבים אדומים, מאט את הידלדלות העצם ואת אובדן מסת השריר וכך צריכת יין מתונה עשויה לסייע במניעת אוסטיאופורוזיס ושברים.
- העלאת ריכוז חומצת השומן אומגה 3, שלה השפעות חיוביות ביותר על פעילות התאים.

יינות קלאסיים מומלצים לחג האביב

קברנה סוביניון רזב 2013, יקב פלם

הרכב היין: 85% קברנה סוביניון בשילוב 5% פטי ורדו, 4% מרלו, 4% סירה ו-2% קברנה פרנק; אלכוהול: 14%. יין בעל ניחוח פרי טרי, חמיצות רעננה ורמיזת תיבול נעימה. אלגנטי, מאוזן ומאופק. התיישנות בת 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתיות חדשות (50%) ובחביות בנות שנה ושנתיים (50%). לאחר הבקבוק, היין עובר למרתפי היקב ומתיישן עשרה חודשים נוספים. ענבי הקברנה סוביניון גדלים בכרמים דישון ובן זמרה שבגליל העליון, שמאופיינים ביבולים נמוכים לדונם ובאיכויות פרי גבוהות. היבול הנמוך מאפשר לכל אשכול לקבל את מרב התזונה מהקרקע. היקב ממוקם בלב הרי יהודה ומתפקד כ-Family Estate קלאסי במודל האירופי.



צילום: שחר מליישמן

שאנין בלאן 2014, יקב מטר

הרכב היין: 100% ענבי שאנין בלאן; אלכוהול: 13.2%. יין עדין העשיר בארומה של הדרים, משמש וחמאה. בעל סיומת חדה ומרעננת. שליש מהכמות התיישנה בחביות עץ למשך שלושה חודשים. הענבים גדלו בכרם ננה שבמצפה רמון, על אדמת לס המורכבת מטיין ומכמויות קטנות של חרסית וחול. זוהי אדמה הומוגנית ונקבובית. הטמפרטורות הגבוהות והיובש המדברי גורמים להבשלה ארוכה, וכך ממצים את טעמיו האיכותיים של הזן. זהו היקב הכשר של יקב פלטר. מלבד יין זה, היקב מייצר עוד שמונה סוגי יינות. רוב הענבים נבצרים מכרם הרוח במרם גולן.



צילום: מוטי פישטיין

אדום 2012, כרם שבו

הרכב היין: 35% סירה, 25% מורבדר, 25% גרנאש ו-15% ברברה; אלכוהול: 14.5%. יין יס-תיכוני עשיר ומורכב מאוד, אבל קל לשתייה, רך ומאוזן. הברי ידני, התסיסה ספונטנית (ללא תוספת שמרים) במכלי תסיסה פתוחים והיישון נמשך 12 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. הקרקע חרסיתית-חולית ובה אחוזים גבוהים של חצץ. היא מאוזנת, דלה יחסית, מחלחלת, ומתאימה מאוד לגידול ענבי יין איכותיים. הכרם מעובד על פי עקרונות חקלאות בת-קיימא, אגב יישום שיטות מתקדמות של הדברה ביולוגית ושימוש מושכל בחומרים ידידותיים לסביבה. מיקומו בגבולו המערבי של הגליל העליון מעניק לו אקלים נוח והשפעה ממוזגת של רוחות מערביות מהים.



צילום: כרם שבו

טרוי סיקרט 2013, טרוי

הרכב היין: 63% קברנה סוביניון, 27% מרלו ו-10% מרסלן; אלכוהול: 15%. יין הרמוני, פירוטי ומאוזן. הענבים נבצרו ידנית ולאחר מיון קפדני הותססו במכלי נירוסטה והתיישנו בחביות אלון צרפתי במשך 12 חודשים. היקב שוכן ברמות נפתלי שבגליל העליון. הקברנה והמרלו מגיעים מכרמים בקדיא וכרם בן זמרה, וענבי המרסלן מגיעים מעמק יזרעאל. ביקב מקפידים על שימוש בצידוד מודרני ובשיטות ייצור מתקדמות.



צילום: שחר מליישמן



צילום: יל צמורין

מתכונים צמחוניים חגיגיים סלט סלקים על יוגורט עזים מתכון של שף אייל דיין, מסעדת מטבח לילה

החומרים לשתי מנות

- 500 גרם סלקים קטנים
- 2 כפות סוכר
- 1/3 גביע יוגורט עזים
- 1 כפית קליפת לימון מגוררת
- 1 חופן עלי זעתר טריים, קצוצים
- 1 חופן פטרוזיליה, קצוצה
- מלח ופלפל
- שמן זית
- מיץ מ-1/2 לימון
- 1 כפית סילאן
- 30 גרם אגוזי מלך, קלויים
- 50 גרם גבינת טולום

אופן ההכנה

- 1 מבשלים בסיר את הסלקים במים עם הסוכר במשך כשעה, עד לריכוך, מקלפים וחותרים לקוביות.
- 2 מערבבים בקערה את היוגורט וקליפת הלימון ו-1/3 מכמות העשבים הקצוצים.
- 3 מניחים בקערה את קוביות הסלק, מתבלים במלח ופלפל, בשמן זית, במיץ הלימון ובסילאן. מוסיפים את יתר העשבים הקצוצים ואת האגוזים ומערבבים.
- 4 מניחים על צלחת את היוגורט המתובל ומעליו את סלט הסלקים המתובלים. מפזרים מעל את גבינת הטולום וכמה שברי אגוזים.



פאייה טבעונית

מתכון של שף יניב פרטוש תמיר, מרכז החוויה הטבעונית

אופן ההכנה

- 1 מבשלים את האורז בסיר עם 3 כוסות מים בטמפרטורת החדר, 1 כף שמן זית ו-1 כף מלח במשך 30-40 דקות עד שהאורז מוכן. מצננים.
- 2 מכינים מרינדה מהסויה ואצות הוואקמה, פורסים את הטופו לקוביות ומשרים אותו במשך כשעה במרינדה.
- 3 פורסים את הבצל לרצועות, מאדים במחבת עם 1 כף שמן זית, מוסיפים את הפטריות ומקפיצים במשך כחמש דקות.
- 4 מסננים את קוביות הטופו מהמרינדה, מוסיפים אותן למחבת, מערבבים ומוסיפים את השעועית. מקפיצים כשש דקות ומתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט.
- 5 במחבת ברזל שמתאימה לאפייה מערבבים את האורז ואת הירקות המוקפצים. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות חמש עד עשר דקות. אפשר להוסיף מהמרינדה שהכנו לטופו.

החומרים לחמש מנות

- 2 כוסות אורז אדום
- שמן זית
- מלח
- 5 כפות סויה
- 1 חופן אצות וואקמה
- 300 גרם טופו
- 1 בצל סגול
- 1 סלסילת פטריות שמפיניון, קצוצות
- 3 כוסות שעועית ירוקה קפואה
- פלפל
- אגוז מוסקט

פנקוטה חלב שקדים-לבנדר וקונסומה תות שדה

מתכון של שף עובד אלפיה, מסעדת הירקון 99 במלון דן תל אביב

אופן ההכנה

- 1 משרים את הג'לטין ב-1/2 כוס מים.
- 2 מחממים בסיר את השמנת, 1 1/2 כוסות מים, הסוכר והלבנדר, מסירים מהאש ומניחים בצד לחצי שעה לספיגת טעמים.
- 3 מוסיפים לסיר את הג'לטין המומס, מסננים ומוסיפים את חלב השקדים. מוזגים לתבנית סיליקון עגולה ומקפיאים או מוזגים לכלים אישיים ומצננים במקרר.
- 4 שוטפים את תות השדה היטב, מניחים בקערה ועוטפים בניילון נצמד, מניחים על גבי סיר עם מים רותחים (בן מארי) במשך כחצי שעה, מסננים ומצננים.
- 5 מוזגים לצלחות אישיות קונסומה תות ומניחים שלושה כדורי פנקוטה.

החומרים ל-12 מנות

- 15 גרם ג'לטין
- מים
- 800 מ"ל שמנת פרווה או 1,000 מ"ל
- שמנת מתוקה
- 1 כוס סוכר
- 1/4 כפית לבנדר יבש
- 200 מ"ל חלב שקדים
- 1 1/2 קילוגרם תות שדה