

ומה עם איזו כוס רוזה?

בשנים האחרונות יין הרוזה פקבל את הכבוד הראוי לו: צונן, קליל, מתאים לאקלים הים תיכוני. פהו בעצם יין רוזה ואיזה בקבוק כדאי לכם לפתוח בבית? הפלצת השף



3. מהו רוזה בעצם? ההבדל בין יין אדום לבין ברור לכרי לם. יכול ענב שחור לתת גם יין אדום וגם יין לבן, הסוד הוא בקליפות. זוכרים כשהיינו ילדים, וקילפנו ענב שחור מקליפתו ומה חיכה בפנים? ג'וק, בשר לבן, או כל ההבדל בייצור היין בעצם, זה אם התירוש יתסוס עם הקליפות או לא. ביין לבן, קורם כל מפרידים את הקליפות ואו מתסיי סיסם באדום - מתסיסים עם הקליפות ומכאן בא הצבע. ברורה, או שהקליפות ביקרו לפחות זמן בתירוש או שהלק חסם עם והלק חסם בלי. אחרי ההקדמה המפרכת, אגליץ לכם על מגוון מיצג של רוזי ארצנו, מקצתם של יקבים מסחריים גדולים, מקצתם של יקבי בוטיק מקומיים. מה שכנות, כולם טעימים ומתאי מים לעונה זו בדיוק.

2. לפני כשנתיים נסעתי עם חברתי דייגה לכסע צלילות ודיג בדרום צרפת. אני מצירי ושתרומתי לטיול הסתכמה בלשבת על הסירה עם בקבוק יין טוב ולבשל את הרגים) ניסיתי להכניס כמה שיותר תוכן קלינארי לטיול, ופה וסם נרדתי אותם לבקר יקב או חנות יין טובה. כל יקב התנהא במספר הככר בר של ינות רוזה שוא מייצר, תפריטי היין במסעדות שונים לננדי מאלו שבירסדאל, ובחנות היין כל המדפים היו וודדים כששאלתי את אנשי הקצווע באזור מה פשר דרבר, ענו לי: "מה יותר מתאים לאקלים ים תיכוני שכזה מאשר רוזה?". הם צדקו במאה אחוז, מה יותר מתאים למדינתנו הקפחת לפחות 300 יום בשנה מאשר רוזה קר ליד האוכל? טוב, אז עדיין, יש רוזה יבש, רוזה חצי יבש, מן כזה ומן אחר, אבל עדיין, כל התורה שנרלנו עליה בנוגע ליין האדום האצילי, מתקיימת גם ככבי הרוזה.

1. כמו שדמתי בשבוע שעבר, המהפכה הודודה כמש כבר כאן, לא, אני לא מתכוון לקהילה הלהט"בית, או משהו כזה, אלא לעובדה שיותר ויותר יקבים ישראלים החלו ליצר יין רוזה, או בעברית תקינה, יין סכוק. בעבר במסעדות שלי וכל אחרים, היה תפריט עם 20 ינות אדומים, ואחר לבן, שרק עיטר את התפריט, ולא משנה אם המסעדה היתה בשדית, הלבית או מסעדת דנימ. לאט לאט הגיעו הקאות המבעבעות מספרד, וגם הלבנרסוכך מיטליה, שבעולם נחשבים נחותים יחסית, אבל אצלנו היוו מן עסקת היכרות ליין לבן ורוזה. דווקא דרך התחית הבנו שגם לבן ורוזה הם ינות. אולי זו הברואמה שנרלנו עליה, שייין רוזה הוא משהו שעושים אותו קודש בעדב שבת, או כזה שמככר על טולוח הסדר בפסח, לא טסוד טספיק נברי לצבר המודספס, שגם ככה אינו הובב יין, בטח שלא יין רוזה.

הרי גליל רוזה 2013

עוד יקב שאני אוהב באופן אישי, גם מבחינת העשייה, וגם מבחינת האנשים. הרוזה נגישה במיוחד, 70 אחוזים סגנונו, עם רמיזות של תות שדה, דובדבן, ואפילו רימון, רוזה יבש, אכזבי וארומטי, בעל חמיצות רעננה.

צילום: יקב הרי גליל

רמת הגולן, ירדן, רוזה שבעבע

היין מפגין ניוחחות בהקים של לימון ופרחים, יחר עם מאפיינים של ליים, תפוח ירוק, גניעה של מינרליות ורמוזים לבגט קלוי. היין מורכב, פריך וטעים, בעל טקסטורה מעט קרמית. נפלא כשלעצמו כאפריטיף או כליווי למתאבנים מלוחים ומנות פתיחה עשירות. נסו אותו עם סלמון בר ממימי האקיינוס השטקף, פורל צלוי במחבת ולצדו רוכב והלנריון לימוני, או טארט פטריות בר.

צילום: יקב רמת הגולן

רוזה סילבר, ספרברג

אחד הרוזאים המפנקים בשוק, כמה פשוט - ככה טעים. היין מתאפיין בארומות פירותיות ופרחוניות עדינות ונעימות מאוד. בפה היין רענן, בעל גוף בינוני ופריך וחמיצות מאוונת, הסימט רכה, עשירה ומהנה. ענבי הקברנה סוביניון הגיעו ליקב בשעות הבוקר המוקדמות לאחר הבציר הידני. כניסום ההשריה הקצרה, הענבים נכסחו בצורה עדינה ואיטית על מנת לקבל תירוש ענבים מעט אדמדם איכותי. לאחר קידור של המיץ ושהייה של כ-24 שעות לשיקוע של המשקעים במכל נירוסטה מקורר ומבודד, נעשתה שפייה למיץ הנקי אל מכל נוסף לתסיסה האלכוהולית שערכה כ-15 ימים במטפריטורה של 12 מעלות. תסיסה בטמפריטורה זו נבחרה בכדי לשמר את ארומות הענבים.

צילום: יקב ספרברג

שין תאנה רוזה 2012

יקב בוטיק קטנטן, המייצר כ-6000 בקבוקים בשנה, הממוקם ברמת הגולן, הייצור נעשה על ידי אנשים נאמרים, אשר ממש מיישבים את הרמה, רועי צאן, ועל הדרך מפיקים יין טוב. רוזה ייחודי המבוסס על ענבי גרנאש נבילול וסגנונו, בצירוף אחוים בודדים של מספר זנים אדומים ולבנים ביניהם: גורז, אליקנט רוזה ויוגיה מוסקט ופטי ודרו.

צילום: יקב שין תאנה

לוריא רוזה לוריא 2013

מיוצר מענבי ברברה, קברנה סוביניון ומרלו, מהלקות הכרם המוכרות והייחודיות של יוסף סירא במושב ספסופה. היין השרה מספרי שעות על הקליפות וחסם בטמפריטורות של 10-12 מעלות, בעל צבע רוזה מרתק עם ריחות פרחניים ופירותיים, נוף היין בינוני, בעל רעננות עשירה ומאוננת, טעמי פירות, תות, פסל, דובדבן, אפרסק ורדים, עם סימט ארוכה ומאוננת.

צילום: יקב לוריא

רוזה 2013 של רקנאטי

יין פירותי, מלא חיים ומרענן המופק מענבי ברברה ומרלו מכרם מרנה שבגליל העליון. היין שופע ארומה בנני תות שדה טרי, הדרים ואפרסק. כרם זה, הממרי קם בנובה של 800 מטרים מעל פני הים, נהנה מתנאי האקלים הקר השורר באזור ומהבדלי טמפריטורה גדולים בין יום ללילה, הנורמים לקבלת פרי מאוון ועשיר בארומות.

צילום: יקב רקנאטי

יקב כישור, רוזה 2013

גם ליין וגם ליקב סיפור מיוחד. הכרמים והיקב כנעלות כפר כישורית, כפר לאנשים בעלי צרכים מיוחדים. הכרם הכפר שותפים להפקת היין ונידול הכרמים. היין כשלעצמו מפנק מאוד, מתאים לקשת רחבה של מאכלים, עברי יישון של חצי שנה בחביות עץ אלון ננרדי בתחום דרווה, עם סימט עדינה וטובה מומלך בחם.

צילום: יקב כישור

עגור רוזה 2013

יקב שאני עדיין לא מכיר לעומק, אולי בגלל שאני בגליל, והוא אי שם באזור בית שמש, הידוע באיכות ענביו. הוא מורכב מ-70 אחוזים קברנה פרנק, 20 אחוזים מורברר ו-10 אחוזים קברנה סוביניון. יין רוזה עתיר עבודה ומוקפד ביותר. ריחות מתובלים, טעמים חמצמצים מתוקים ורעננים, ביניהם תפוח, משמש ופרי הדר. גוף היין מלא ועשיר, עם סימט מתקתקה וארוכה. בן לוויה ראוי למגוון רחב של מנות. מינו של היין כבדיריות.

צילום: יקב עגור רוזה

יפתחאל ספוק 2012

עשוי מענבי סגנונובה ומרלו. יש ביין מתיקות מרומה והוא מתנהג כיין חצי יבש. המרלו נותן לו מעט גוף, אם שותים אותו מקורר, הוא די מתנהג לחיך. אני חוותי אותו על מרפסת, עם בריוה אביבית וחברה טובה, היה תענוג. מורגם שעשוי בארהב.

צילום: יקב יפתחאל