

CARMEL EDITION

גיליון 11 • חדשות, ידיעות וטעימות • קיץ 2011

חידת הכרם

מהו הסגול המתהולל? איך רוחש מתח הצמיחה ולמה השלכת מכשפת?
על החיים המסתוריים של כרם עלמה זכרם קאיומי / עמ' 8

חמש בלוגריות פוגשות יין

הן הרפתקניות, נהנתניות, מנשנשות ולוגמות. מסעות האוכל והיין
של חברות "מועדון הטועמות של יקבי כרמל" / עמ' 12

תשעה סוגים, 22 טועמים

טעימת ברנדי נדירה ואירועים נוספים במרכז תרבות היין / עמ' 7

יין ואמנות עם תומר שרון ✨
היינות הנחשקים בעולם ✨
מתכון פנזרוטי ריקוטה ✨



יקבי כרמל בוועידת ישראל 2011
כבוד ליקבי כרמל ויתיר בוועידה / עמ' 3



מדליית זהב בתחרות IWSC
לגורצטרמינר בציר מאוחר 2009 / עמ' 4



טעימת ברנדי נדירה
ועוד מאירועי מרכז תרבות היין / עמ' 7

מחזור חיי הגפן
כל התקופות, כל הצבעים / עמ' 8

מועדון הטועמות של יקבי כרמל
הכול על מסעות היין של חברות המועדון / עמ' 12



טוסקנה בים סוף
היינות והאוכל במסעדת לה קוצ'ינה / עמ' 14

מתכון

פנזרוטי ריקוטה / עמ' 15



קוראים יקרים,

גיליון הקיץ שלנו רואה אור בין תקופת הבוחל לתקופת ההבשלה של הכרם, העומד בימים אלה בשיא יופיו והדרו. בחרנו הפעם לשתף אתכם בהנאה מהצילומים המרהיבים, המתעדים את מחזור חיי הגפן בכרם קאימי וכרם עלמה בגליל העליון, כל אלה גם כמחווה לגפן וליון.

אנו משיקים יינות חדשים כמו ברוט רוזה מסדרת פרייבט קולקשן, וכמו כן, אנו מחדשים את סדרת העל Carmel Single Vineyard. בין ההשקות, תוכלו להתרשם גם מכמה דוגמאות של הפעילות המתפתחת ותוססת במרכז תרבות היין. "מועדון הטועמות של יקבי כרמל" הוא מיזם חדש של יקבי כרמל בשיתוף עם אתר Saloona, לקידום תרבות היין בקרב נשים. תוכלו לקרוא הכול על מסעותיהן של חברות המועדון, על הזווית הנשים בטעימת היין, וכמובן על הבילויים והכיף... האורח שלנו הפעם לטעימת יין ושיחה על אמנות ושתיה הוא האמן והשחקן המוכשר תומר שרון וכדי להמליץ לכם על אוכל טוב ויין משובח הדרמנו הפעם עד אילת, להיכרות עם מסעדת "לה קוצ'ינה".

קריאה נעימה!

יפעת רוזנברג-מושון
מנהלת מחלקת שיווק

עיתון יקבי כרמל, גיליון מס' 11 • עורכת ראשית: יפעת רוזנברג מושון • עורכת: עין-יה גבע • עריכה: נעמה כהן, דנה ישר
כתבים: עמוס רביד, מירה איתן • עיצוב גרפי והפקה: שרונה סגול • צילום השער: יקיס קדרון • לוחות והדפסה: דפוס פאר
יקבי כרמל, רחוב הכרמל 25 ראשון לציון, ת.ד. 2, מיקוד 75100, טלפון: 03-9488888

www.carmelwines.co.il

יקבי כרמל ויקב יתיר, מודל למהפכת היין בישראל

ישראל איבצן, יו"ר ומנכ"ל יקבי כרמל, השתתף בפאנל מיוחד בוועידת ישראל 2011 בלוס אנג'לס

בהצלחת חברות ישראליות בתחומים השונים והשתתפו בו, בין השאר, חיים סבן, יו"ר ומנכ"ל קבוצת סבן קפיטל, קיוואן קאוואן, נשיא בורסת טורנטו, דייוויד בלומברג מנהל שותף בבלומברג קפיטל, ג'ונתן סאקס, מנהל שותף בקרן ג'נטסי פרטנרס, ד"ר יוסי ורדי ועוד.

ישראל איבצן, יו"ר אגודת הכורמים ומנכ"ל יקבי כרמל, נטל חלק בפאנל שעסק במוצרי צריכה יצירתיים.

בפאנל השתתפו גם מנכ"ל אופני סגל ומנכ"ל חברת אהבה בצפון אמריקה.

ישראל איבצן דיבר על מהפכת היין בישראל באספקט החדשנות של יקבי כרמל, וכמו כן הדגיש את הפיתוח הייחודי של יקב יתיר.



במרכז, ישראל איבצן על בימת ועידת ישראל 2011

תעשיית היין בישראל יוצגה לראשונה בוועידת ישראל 2011 בלוס אנג'לס, קליפורניה.

בוועידה, המתקיימת זו השנה השלישית ברציפות, משתתפים יזמים, משקיעים, ראשי חברות ומנכ"לים ומטרתה להציג את הישגי התעשייה בישראל וכן לקיים דיון בהתפתחות ענפי ההייטק, הביוטק, מוצרי הצריכה, טכנולוגיה ירוקה, ביטחון ועוד, כל אלה באמצעות פאנלים ושיח מקצועי.

בין המשתתפים בלטו כאלה שלהם עסקים ענפים עם

ישראל, הפועלים בתחומי המחקר והפיתוח בישראל או מייצגים משקיעים בחברות ישראליות. הכנס הכלכלי בוועידה עסק

טעימת יינות יקבי כרמל ויתיר ב-City Winery בניו יורק

65 מוזמנים השתתפו בסדרת טעימות מכל אזורי היין החשובים בישראל



מימין: ארנון גבע, אדם מונטיפיורי ומיכאל דורף הבעלים של City Winery

סעודת יין מיוחדת ליקבי כרמל ויקב יתיר נערכה ב-City Winery, אחד ממקומות המפגש היוקרתיים ליצרני יין, אוכל ומוסיקה במרכז מנהטן.

האירוע נערך בחסותו של מיכאל דורף, הבעלים של City Winery, והשתתפו בו, בין היתר, גארי לנדסמן, מנהל השיווק של Royal Wine וארנון גבע, מנהל היצוא של יקבי כרמל ויתיר. אדם מונטיפיורי, מנהל המחלקה המקצועית של יקבי כרמל, נשא דברים. הארוחה עצמה הוגשה על רקע מכלי הנירוסטה המרשימים של היקב והמנות היו מעוררות השראה.

65 המוזמנים השתתפו בסדרת טעימות של יקבי כרמל מכל אזורי היין החשובים בישראל, מהגליל העליון ועד לנגב.

היינות שנטעמו היו כרמל רכס לבן 2009, יתיר סובינון בלאן 2009, יתיר ויונייה 2009, כרמל הסדרה האזורית קריניאן גפנים בוגרות 2007, כרמל הסדרה האזורית פטיט סירה גפנים בוגרות 2006, כרמל לימיטד אדישן 2005, יער יתיר 2006, כרמל כרם שעל גורצטרמינר בציר מאוחר וברנדי כרמל 120.



יקבי כרמל באירוע KFE לשנת 2011

האירוע הבינלאומי למזון וליינות כשרים התקיים במנהטן

בקליפורניה, יקב קדם בצפון ניו יורק וחברת המזון קדם, המתמחה בשוק המוצרים הכשרים הבינלאומיים. הארגון מייצג יצרני יינות כשרים מרחבי העולם, וכמובן מיקבים איכותיים בישראל ובראשם יקבי כרמל, היקב הגדול והוותיק בישראל. בטעימת היינות נטלו חלק מנהלים, יצרני יין ומומחים שהשיבו לשאלות המשתתפים. נציגי יקבי כרמל באירוע היו אדם מונטיפיורי, מנהל המחלקה המקצועית ליין וארנון גבע, מנהל היצוא.



מימין: ארנון גבע, דיוד הרצוג ואדם מונטיפיורי מרימים כוסית ב-KFE

אירוע הגורמה והיין הגדול ביותר בתחום המזון הכשר של העולם היהודי, לשנת 2011, KFE - Kosher Food & Wine Experience נערך לאחרונה במנהטן. באירוע מוצגים מידי שנה יינות ומוצרים כשרים מרחבי העולם, לקניינים, מפיצים וכמובן לקהל אניני טעם, הרוכשים כרטיסים במיוחד לאירוע, שכולל גם טעימות יין. האירוע מאורגן על ידי The Royal Wine Corporation of Bayonne New Jersey הארגון הגדול בעולם למוצרי מזון כשר, בבעלות משפחת הרצוג, הבעלים של יקבי הרצוג

מדליית זהב לכרמל גורצטרמינר בציר מאוחר כרם שעל בתחרות IWSC

היין הישראלי היחיד שזכה במדליית הזהב בתחרות

יין הקינוח כרמל גורצטרמינר בציר מאוחר כרם שעל 2009 של יקבי כרמל הוא היין הישראלי היחיד שזכה במדליית הזהב הבינלאומית בתחרות היין היוקרתית IWSC - International Wines & Spirits Competition 2011 שנערכה בלונדון. IWSC היא התחרות הוותיקה ביותר בין תחרויות היין הנחשבות בעולם. התחרות נפתחה לראשונה בשנת 1969 והיא היחידה בין התחרויות הגדולות, במסגרתה נערכות בדיקות מעבדה לכל היינות המתחרים. ל-IWSC שותפות עם מגזין הסחר במשקאות The Spirits Business. כרמל גורצטרמינר בציר מאוחר כרם שעל הוא אחד מהיינות הישראליים הזוכים באופן קבוע בפרסים בתחרויות בארץ ובעולם. היין מורכב מ-100% ענבי גורצטרמינר, הגדלים בכרם שעל שבצפון רמת הגולן. הענבים נבצרו בבציר מאוחר, בסוף חודש אוקטובר. זהו יין טעים ומהנה, בעל ארומה עשירה ומרוכזת עם חמיצות מרעננת.

Private Collection ברוט רוזה, יין מבעבע חדש ומרענן של יקבי כרמל

מחלקות כרם בהרי יהודה והגליל תשובה לטרנד היינות המבעבעים

יין ברוט רוזה מסדרת P.C מורכב מ-55% ענבי שרדונה, 42% ענבי פרנץ קולמברד ו-3% סירה, שנבצרו מוקדם בסוף חודש יולי ותחילת חודש אוגוסט 2010, מחלקות כרם בהרי יהודה והגליל. לאחר סחיטה עדינה היין תסס במכלי נירוסטה בטמפרטורה נמוכה לשמירת האופי הארומאטי של הענבים ובחביות צרפתיות חדשות להוספת מורכבות ומבנה ליין. בציר 2010 החל מוקדם ביחס לשנים קודמות, בעיקר בזנים הלבנים הבכירים, והביא ליצירת יינות מאוזנים ובעלי מאפיינים זניים בולטים. ברוט רוזה מתאפיין בבשומת של ליים, תות שדה ולחם קלוי, בעל גוף בינוני, חמיצות מאוזנת וסיימת ארוכה. הוא ילווה היטב מנות כגון, סלמון מעושן, סושי וטארט פירות יער.



Carmel Single Vineyard סדרת העל המחודשת, ממיטב יינות היקב

יקבי כרמל והיין הראשי ליאור לקסר גאים להציג את יינות הכרם היחידני לראשונה עם יין ריזלינג כרם קאיומי



ועקבית בענבי הריזלינג, אשר אף התעצמה בבציר 2010. יינות הסדרה הם כרמל קברנה סוביניון כרם קאיומי 2008, כרמל שיראז כרם קאיומי 2008, כרמל מרלו כרם שעל 2009 (יצא בקרוב) כרמל ריזלינג כרם קאיומי 2010 וכרמל גורצטרמינר בציר מאוחר כרם שעל 2009. יינות Carmel Single Vineyard מופקים מכרמים המניבים ענבים באיכות גבוהה במיוחד ומבטאים את התכונות והאופי יוצאי הדופן של הטרואר הייחודי של הכרם. הכרמים זוכים לטיפוח ייחודי ומעקב צמוד, התורם למימוש הפוטנציאל הגלום בהם. תהליך הפקת יינות הכרם היחידני מוקפד ביותר, כולל שמירה על הסטנדרטים הגבוהים ביותר בייצור היין וזהות חלקות הכרם.

סדרת העל המחודשת של יינות הכרם היחידני Carmel Single Vineyard כוללת עיצוב חדש של התוויות, המשך את הקו של יין הדגל Carmel Limited Edition ושל Carmel Mediterranean. המהלך מחבר את כל סדרת יינות העל של היקב תחת השם "כרמל", עם המסורת של 120 שנות בציר. העיצוב, בסגנון צרפתי-מסורתי, מתקשר לשורשיות היקב ולחזונו של הברון רוטשילד. איורי יינות Carmel Single Vineyard מתבססים על צילום החלקה בה נבצרו הענבים, על החיבור לקרקע, למקורות ולאזור. לראשונה בסדרה גם יין לבן - ריזלינג כרם קאיומי, שנכנס באופן טבעי לסדרת העל, לאחר שנמצאה איכות מיוחדת

**הכרמים האלו זוכים
לטיפוח ייחודי ומעקב צמוד
הגורם לאימון הפוטנציאל
השקוף בהם**





מקהלת מורן בבוקר אביבי של שירה ויין במרתפי יקבי כרמל

במסגרת אירועי מוסיקה ויין של מרכז תרבות היין ובמלאות 25 שנה למקהלה

קרוב ל-200 איש הגיעו למופע "בוקר אביבי של שירה ויין" עם מקהלת מורן, שהחל עם יין וארוחת בוקר במסעדת היקב ביסטרו דה כרמל, והמשיך בקונצרט שנערך במרתפים ההיסטוריים של יקבי כרמל בזכרון יעקב.



צילום: אורי איתן

פניני אופרות ומיטב השירה הישראלית. זמרי מורן

מקהלת מורן, בניצוחה של נעמי פארן, מופיעה זו הפעם השנייה במסגרת אירועי המוסיקה והיין, המתקיימים בקביעות במרכז תרבות היין.

המופע נערך במיוחד עבור לקוחות וחברי היקב וכן יידי ועמיתי מקהלת מורן, הפעם, לכבוד חגיגות 25 שנה למקהלה, וכתרומה להמשך פעילותה.

בקונצרט הושמעו פניני אופרות ומיטב מהשירה הישראלית, בביצועים ייחודיים ומרגשים, בליווי הפסנתרנים אייל באט ואולג יקירביץ.

בסיום הקונצרט הוזמנו האורחים לטעימת ינות, בחנות של מרכז תרבות היין.

שופטי התחרות ע"ש ארתור רובינשטיין במרכז תרבות היין

השופטים סיירו ביקב, השתתפו בטעימת יין וסיימו בארוחת ערב עם ינות משובחים של יקבי כרמל ויתיר



צילום: יואב איתיאל

חבר השופטים הבינלאומי עם ישראל איבצן ואדם מונטיפיורי

הקשר בין מוסיקה ליין היה רק אחד נושאים שעלו בביקור שערך חבר השופטים הבינלאומי של התחרות הבינלאומית לפסנתר ע"ש ארתור רובינשטיין, במרכז תרבות היין של יקבי כרמל בזכרון יעקב. את השופטים אירח ישראל איבצן, יו"ר אגודת הכורמים ומנכ"ל יקבי כרמל.

בין האורחים היו אריה ורדי, יו"ר חבר השופטים, עדית צבי, המנהלת האמנותית של התחרות וג'ון רובינשטיין, בנו של ארתור רובינשטיין, ובעצמו מלחין, שחקן ובמאי.

לאחר שהתמודדו עם 37 פסנתרנים מחוננים מ-16 ארצות ולאחר שהוכרזו שלושת הזוכים (הפרס השני הוענק לישראלי בוריס גילסבורג), החליטו השופטים לקחת לעצמם פסק זמן ולנוח מעט. הם נהנו מסיור ביקב, בהדרכת רותי בן ישראל, מנהלת מרכז תרבות היין, ולאחר מכן מטעימת ינות בהדרכתו ובהנחייתו של אדם מונטיפיורי, מנהל המחלקה המקצועית ליין של יקבי כרמל. הסיור הסתיים בארוחת ערב במסעדת היקב ביסטרו דה כרמל, בליווי ינות משובחים של יקבי כרמל ויקב יתיר.

טעימת ברנדי נדירה במספר סדרות בחדר הטעימות ביקבי כרמל

המשתתפים טעמו תשע כוסות
ברנדי ממוספרות, האזינו להרצאה
וביקרו במרתף הברנדי

טעימת ברנדי נדירה וייחודית נערכה לאחרונה בחדר הטעימות על שם הברון אדמונד דה רוטשילד, ביקבי כרמל שבזכרון יעקב. בטעימה השתתפו 22 איש שטעמו תשעה סוגי ברנדי בתשע כוסות ממוספרות. בשלב הראשון נטעמו כרמל ברנדי אקסטרה פיין, שיקבי כרמל מייצרים כבר 110 שנים, כרמל ברנדי 777, המיוצר כבר 55 שנה ואשר זכה במדליות זהב בינלאומיות בשנות ה-90, ברנדי מוסקט דוגמת חבית, כרמל ברנדי 100 בן תשע שנים, שהופק לראשונה לכבוד 100 שנים ליקבי כרמל וזכה ב-98 בגביע "הברנדי הטוב ביותר בעולם" בתחרות היין הבינלאומית של Wine & Spirits בלונדון. רק ארבעה בקבוקים כאלה נשארו ביקב ואחד מהם נפתח לכבוד הטעימה.

בהמשך נטעמו כרמל ברנדי XO, בן 15 שנים, שזכה גם הוא בזמנו במדליית זהב בתחרות היין הבינלאומית IWSC בלונדון, כרמל ברנדי 100 החדש, כרמל ברנדי 120 - ברנדי נדיר שהופק לרגל חגיגות 120 שנות בציר ליקבי כרמל ואשר זכה לציון 95 ממבקר היין ישראל רוגב, שגם הכתיר אותו בתואר "הברנדי הישראלי הטוב ביותר שנטעם אי פעם".

הארמניאק סמפה VS נטעם כדי להמחיש את ההבדל בין קוניאק ארמניאק והברנדי הישראלי ולסיום נטעם קוניאק קורוויייה VS. הטעימה נערכה במספר סדרות של מיני טעימה: ברנדי אקסטרה פיין נטעם לצד ברנדי 777. ברנדי מוסקט דוגמת חבית נטעם לבדו. כרמל ברנדי 100, בן תשע שנים, נטעם עם כרמל ברנדי XO בן 15 שנה, ברנדי כרמל 100 החדש וברנדי כרמל 120 נטעמו יחדיו ולבסוף נטעמו ארמניאק סמפה וקוניאק קורוויייה זה לצד זה. לאחר מכן התבקשו המשתתפים לחזור ולטעום את כל סוגי הברנדי שנית. כמו כן, נערכה טעימה עיוורת, להשוואה בין כוסות טעימה מקצועיות מאורכות לבין כוסות הבלון המסורתיות של הברנדי. על האירוע ניצחו אדם מונטיפיורי, מנהל המחלקה המקצועית ליין, מירה איתן גם היא מהמחלקה המקצועית ליין ורותי בן ישראל, מנהלת מרכז תרבות היין.

מסע מוסיקלי מרתק מהנרי פרסל ועד לאונרד כהן

קלאסיקה מכל התקופות, מהבארוק ועד
החיפושיות עם טעימת יינות מתיישנים,
במרתפי היקב



מוסיקה אנגלית חוצה זמנים. רויטל רביב במופע

מרכז תרבות היין אירח את לקוחות וחברי היקב לקונצרט מיוחד עם זמרת הסופרן רויטל רביב והנגנים ראובנה הוד (חליליות וחליל צד), עמית טיפנבורן (ויולה דה גמבה וגיטרה) ויקי ראובן (מנדולינה) במסע מרתק, חוצה זמנים במוסיקה האנגלית, במרתפים ההיסטוריים של היקב.

רויטל רביב היא בוגרת בית הספר המלכותי למוסיקה בלונדון והאקדמיה למוסיקה בירושלים. גילמה תפקידים רבים בארץ ובעולם, שרה עם טובי המנצחים, והופיעה עם האופרה הישראלית, התזמורת הקאמרית הישראלית, התזמורת היסמפונית ירושלים, תזמורת הבארוק ירושלים בפסטיבל ישראל, בכפר בלום, באבו גוש ובאירופה ועוד.

במופע "מפרסל ועד לאונרד כהן" הושמעו יצירות קלאסיות מתקופת הברוק ותקופות אחרות, שירי עם אנגליים, איריים ואמריקניים, כולל גם שירים של החיפושיות. את הקונצרט חתמה טעימת יינות מתיישנים של ארכיון היקב, מבקבוקי מגנום (1.5 ליטר) ודאבל מגנום (3 ליטר), שנערכה בחנות מרכז תרבות היין.

סודות מחיי הגפן

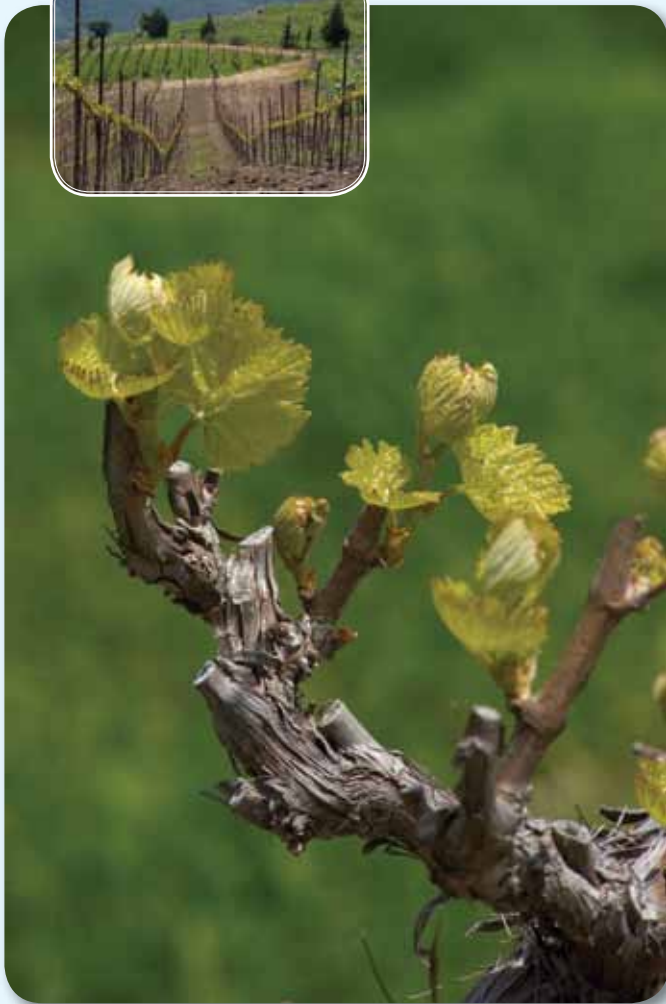
עמוס רביד / צילומים: יקיס קדרון

בואו להציץ ביופיו המשכר של הכרם, היופי העולה מההתעוררות האיטית לאחר תרדמת החורף ועד לבציר הענבים בקיץ, מהצבע הירוק העמוק, השובה את העין, עם הדריכות והמתח העדין של הצמיחה החדשה, המפתיעה, יום אחר יום, ועד לשלכת הקשישה, המכשפת, המסנוורת בצבעי אדום וזהב, ומי יכול להתאפק מול הסגול המתפרץ, המתהולל, של אשכול אחד עסיסי ובשל? ואיזה לב לא נחמץ מעט ומתעצב מול שורות הגפנים המאפירות בשלב הזמירה?

אנשי יקבי כרמל ביחד עם הצלם יקיס קדרון עקבו במשך שנה שלמה אחרי מחזור חיי הגפן וניסו לחשוף מעט מהסודות והמסתורין, תיעדו שלב אחר שלב, כל עונה וכל גוון, בכרם עלמה ובכרם קאיומי בגליל העליון. התוצאה, שיר הלל לגפן. כמה ברור, כאשר מתבוננים בצילומים המרהיבים, מדוע אנו נוהגים לומר שאת היין עושים בכרם...

לבלוב, אפריל

הטבע מתחיל להתעורר. הגפנים יוצאות מתרדמת החורף הארוכה. אביב. הקרקע כבר ירוקה וגם הנוף מסביב. הגפן עדיין לא, לה יש קצב משלה. הפקעים מתחילים לבלב והשריגים החדשים מתחילים לצמוח. בהתחלה לאט, בהמשך הקצב מתגבר. שנת גפן חדשה יוצאת לדרך.



פריחה, מאי

הופעת התפרחות הקטנות והעדינות מסמלת את סוף האביב ואת אשכולות הענבים שבדרך. הכרם מתמלא חיים וצבע. מתחיל להיות חם, עוד מעט מגיע קיץ.



חנטה, יוני

כשבועיים אחרי תחילת הפריחה נולדים כמעשה קסם הענבים. גרגרים קטנטנים בגודל של אפונים, ירוקים וקשים, כמו תינוקות בני יומם. מכאן הם ימשיכו לגדול ולהתפתח. צימוח שריגי הגפן הוא כעת מהיר. צריך כבר להרים חוטים.



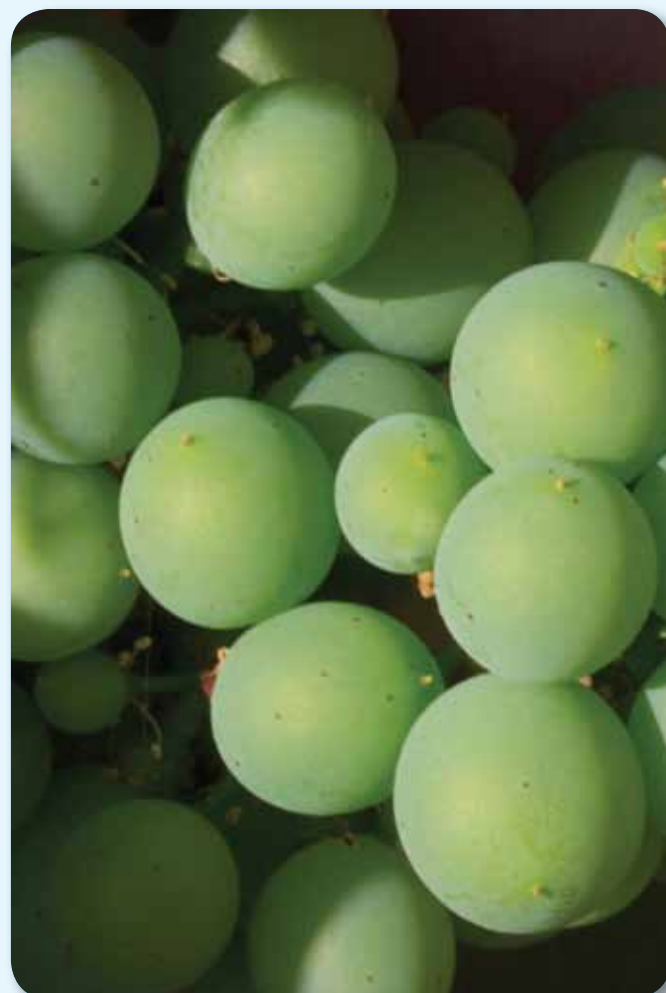
בוחל, יולי

הכרם ירוק והשריגים הגיעו כמעט לשיא הצימוח. ברקע הנוף כבר צהוב, חם. הענבים גדלים וכבר מתחילים לשנות צבע. לא כולם עדיין. מרגישים את הקיץ.



הבשלה, אוגוסט

משאבי הגפן מופנים כעת למען מטרה אחת - הבשלה. הענבים מגיעים לשיא הגודל וצוברים צבע, סוכר, טעמים וריחות, אבני הבניין של היין שבדרך. הענבים כבר טעימים, מאוד טעימים. יש התרגשות באוויר, מתחילים לחשוב על הבציר.





שלכת, דצמבר

זהו זה, הבציר עבר בהצלחה והיינות האחרונים כבר מסיימים תסיסה ביקב. הגפן יכולה להתחיל להתכונן לחורף. העלים נצבעים בצבעי סתיו ומתחילים לנשור. הכל קצת יותר נינוח עכשיו. בערב כבר מתחיל להיות קריר.



טרומ זמירה (תרדמת חורף), ינואר

הגפן עדיין נחה, אבל הכורמים בהחלט לא. עוד מעט הכל מתחיל מהתחלה וצריך להתכונן. זמירה. בדייקנות ואהבה עוברת כל גפן בכרם את התספורת החורפית שלה, לרמוז לה שעוד מעט צריך להתעורר. לא היה שלג השנה אבל ירד גשם טוב.

אחרי זמירה, פברואר

חורף, רטוב ואפור. בוץ, הרבה בוץ. וקר בגליל, מאוד קר. אבל בדיוק את זה הגפנים דווקא אוהבות, ככה הן ישנות יותר טוב. יש כעת יופי מיוחד, אחר.



תקופה בשנה	שלבי מחזוריות הגפן
אפריל	לבלוב
מאי	פריחה
יוני	חנטה
יולי	בוחל
אוגוסט	הבשלה
דצמבר	שלכת
ינואר	טרומ זמירה (תרדמת חורף)
פברואר	אחרי זמירה

אני נהיה נחמד,

רגשן ומדקלם שירה

תומר "תומש" שרון, בדרך לדיסק חדש, בודק את השילוב בין יין, ציירה ונהנתנות, ומספר איך, תוך לגימה, הרגש צף והקול יוצא חם יותר

מירה איתן



מצדיע ליינות סדרת סינגל ויניארד החדשה. תומש ביקבי כרמל בזכרון יעקב

את הדוא"ל הזה קיבלתי למחרת הראיון עם תומר (תומש) שרון: "למה אני אוהב יין? בכמה שעות קסומות שביליתי עם נשים קסומות במרתף הקריר של יקבי כרמל, קיבלתי תשובה. בקבוק היין הוא מכונת זמן קטנה. הענבים מנחיתים את השותה בזמן אחד. הזמן מתערסל ומתעקל, המילים הופכות יפות ומצועפות, הכוונות הופכות כנות וילדותיות. תשוקה ממלאת את האוויר, וזו תשוקה לכל דבר - לאוכל, למגע, לידע, לבדיחה, לאנשים וחפצים וזבובונים קטנים (של יין).

"כל זה, הוא גם נוגד חמצון, וככה, גם המשורר וגם הרופא מרוצים, בדיוק כמו שאמר בודלר, המשורר הצרפתי ששיריו הם תרופות נוגדות זקנה: "זו השעה להשתכר/כדי לא להיות עבדי זמן מעונים/השתכרו! השתכרו בלי הפסק/מיין, משירה או ממוסר/כטוב בעיניכם..."

תומש, 41, יליד תל אביב הוא שחקן, קומיקאי וזמר. בחודשים הקרובים יצא הדיסק השני שלו, "שירים לבלאגוש" ובימים אלה הוא יוצא במופע חדש עם שירי הדיסק.

כששאלתי את תומש כיצד הוא מגדיר את עצמו, תשובתו האופיינית הייתה "אדום חצי יבש"... וביתר רצינות, הוא אומר, "פעם הייתי משיב שאני קומיקאי, כי זה בטבע שלי, אבל מאז שהתפרשתי לכיוונים שונים, אני לא משתמש בהגדרה הזו יותר", והוא קובע: "אני אמין", ונשמע נבוך מעט מההגדרה שלו עצמו.

בכל זאת, אנחנו נשארים עם ה"אדום חצי יבש", כי אנחנו ביקב ועם טעימות מיינות סדרת סינגל ויניארד החדשה. "התחלתי בשנים האחרונות לשתות יין עם הארוחה וזה כזה כייף. זה לא קורה מספיק בארץ, כי משהו "יהודי" לא נותן לנו ליהנות יותר מדי. היהודי הרי צריך לסבול, ולא מרשה לעצמו להיות נהנתן".

לרגע, ואחרי עוד לגימה, הוא תוהה האם להיות נהנתן זה שטחי. "יש עומק בסבל", הוא אומר, "יש עומק בהנאה. הכול עניין של גבולות, וגם להנאה יש גבול, והגבול הוא כשאתה מגיע לחזירות".

יין, לדבריו, מתקשר אצלו מיד עם הנאה גדולה. "אין כמו היין. אני מאוד אוהב יין. יין לא מפיל אותך, אני לא נרדם מיין. הוא בעיני מעורר התשוקה, במונח הכללי של האהבה. הוא מעורר אצלי את הרגשות החיוביים, אני נהיה נחמד, רגשן מאד, לעתים אפילו פתטי, אני מדקלם שירה... המשקה הפשוט הזה מוציא את כל מה שהייתי רוצה שיהיה כל הזמן בין אנשים".

האם היין משתלב בעבודה שלך? "בעבודה אני לא אוהב לשתות, אבל כשאני עושה לרגע, ואחרי עוד לגימה, הוא תוהה האם להיות נהנתן זה שטחי. "יש עומק בסבל", הוא אומר, "יש עומק בהנאה. הכול עניין של גבולות, וגם להנאה יש גבול, והגבול הוא כשאתה מגיע לחזירות".

יין, לדבריו, מתקשר אצלו מיד עם הנאה גדולה. "אין כמו היין. אני מאוד אוהב יין. יין לא מפיל אותך, אני לא נרדם מיין. הוא בעיני מעורר התשוקה, במונח הכללי של האהבה. הוא מעורר אצלי את הרגשות החיוביים, אני נהיה נחמד, רגשן מאד, לעתים אפילו פתטי, אני מדקלם שירה... המשקה הפשוט הזה מוציא את כל מה שהייתי רוצה שיהיה כל הזמן בין אנשים".

האם היין משתלב בעבודה שלך? "בעבודה אני לא אוהב לשתות, אבל כשאני עושה לרגע, ואחרי עוד לגימה, הוא תוהה האם להיות נהנתן זה שטחי. "יש עומק בסבל", הוא אומר, "יש עומק בהנאה. הכול עניין של גבולות, וגם להנאה יש גבול, והגבול הוא כשאתה מגיע לחזירות".



מועדון הטועמות של יקבי כרמל

”מועדון הטועמות” הוא מיזם חדש ומיוחד של יקבי כרמל, לקידום תרבות היין בקרב נשים, שהוקם בשיתוף עם אתר התוכן לנשים Saloona. חמש בלוגריות חברות המועדון, הרפתקניות, נהנתניות ובעיקר אנינות טעם מובילות כיום את השיח המרכזי הנוגע לנשים ויין בישראל. הן עושות זאת באמצעות החוויה האישית-הישירה ובעיקר הכיפית והעליזה של כל אחת מהן

צילומים: מרב שדה

הידעתם כי על פי מחקרים, נשים הן טועמות יין רגישות וחדות, בעלות תחושת חך וחוש טעם מפותחים מאלה של הגברים? ולא רק, אלא שבשנים האחרונות, יותר נשים עוסקות ביין, טועמות ומבינות ביין ואפילו מייצרות יין. לא פלא שגם בישראל חל גידול משמעותי במספר הנשים המתעניינות בעולם היין.

”מועדון הטועמות של יקבי כרמל” הוא מיזם חדש ומיוחד לנשים של יקבי כרמל, המובילים את תרבות היין בישראל, שהוקם במטרה לקדם את תרבות היין בקרב נשים ובשיתוף עם Saloona, אתר התוכן המוביל לנשים. חברות המועדון, ענת שתיין, הדס לוז, ”הגרגרנית”, מרב שדה ולימור שיפוני הן חמש בלוגריות של אתר Saloona היוצאות למסעות חודשיים בעקבות היין, ברחבי הארץ. מדובר על חמש נשים אנינות טעם, הרפתקניות ונהנתניות, המחברות לעולם האוכל,



Screaming Eagle

היקב מסוקם באזור נאפה שבקליפורניה ומדגים את הצמיחה והעלייה של היינות האמריקניים בכלל ויינות קליפורניה, בפרט, ואת מקומם המכובד בשוק אספנות היין. יינות היקב נחשבים לאיכותיים במיוחד, בעיקר יינות בציר 1997, הנמכרים כיום במחיר של 12 אלף שקל לבלקבוק. היקב מייצר כמות יין מזערית, רשימת ההמתנה לרכישת יינות סגורה ואנשים ממתינים שנים לרכוש יין





טועמות, לוגמות, מנשנות ו...כך... אפילו משתכרות. כשהן מתפכחות, הן משתפות את גולשות Saloona ואהבות היין בחוויותיהן, החושניות לעיתים, בהשראת נופי הכרמים הקסומים, סיפורים ואגדות מההיסטוריה ותרבות היין של ישראל, טעימות



היין וההיכרות עם מגוון יינות זנים, הכול באמצעות החוויה האישית-הישירה והעליזה, המאפיינת אותן. בין לבין, "מועדון הטועמות של יקבי כרמל" כבר הרחיב את פעילותו, ולפחות שש בלוגריות כבר מדווחות על חוויות היין שלהן. חברות המועדון נפגשות באופן קבוע לטעימות יין מקצועיות,



לנשים בלבד, בין היתר, במרכז תרבות היין ביקבי כרמל שבזכרון יעקב, לומדות על יין ומקבלות כלים מקצועיים להבנה ולשליטה בתחום.

רוצים לקרוא עוד על מסעות היין והכיף?
היכנסו ל"מועדון הטועמות" באתר Saloona
<http://Saloona.co.il>

מטבח פתוח, סלון פרטי ואווירה רומנטית

אל תתנו לים סוף לכלבל אתכם, מסעדת "לה קוצ'ינה" באילת היא בית איטלקי אותנטי עם תפריט גורמה טוסקני ויינות מעולים של יקבי כרמל ויתיר

עין-יה גבע

מחולק לחדרים, כאשר כל חדר עוצב באופן ייחודי. היסלון, למשל, הוגדר כאזור אינטימי לכל מי שמחפש פרטיות ושקט, שם אפשר למצוא אורות מעומעמים מעט, אח חמים בחורף ואווירה רומנטית. זה המקום המבוקש ביותר במסעדה.

בלה קוצ'ינה יש גם חדר פרטי, יפהפה, עם ציורי קיר, מפות ומפיות בגווני זהב, אותו ניתן לשכור בעלות נוספת, לבילוי איכותי, הכולל גם שני מלצרים אישיים לערב שלם.

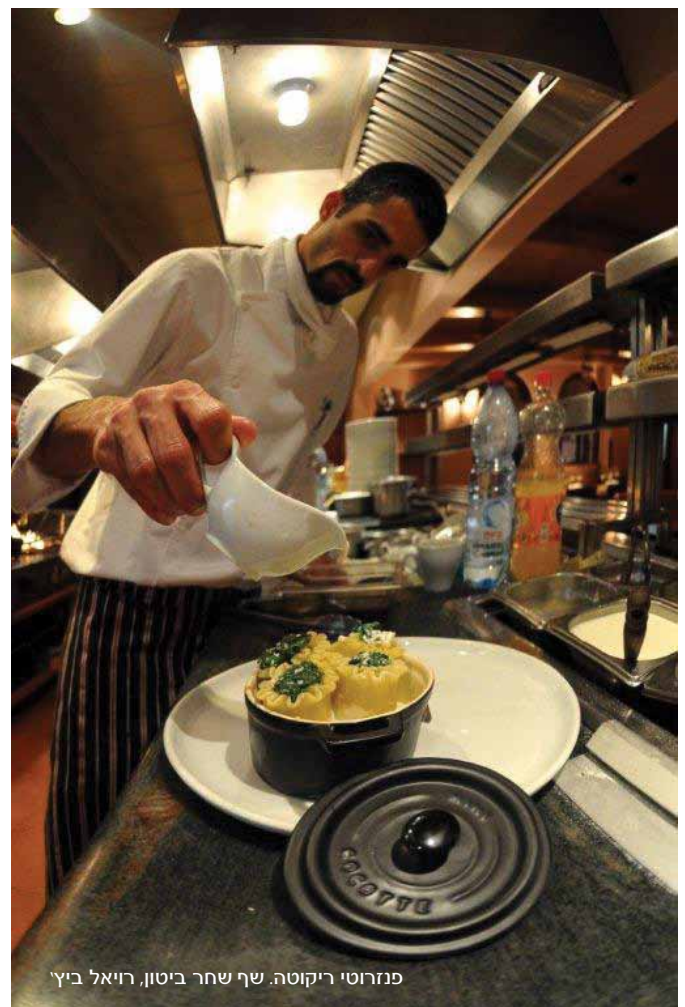
*"אנחנו מגישים אל יינג כראל
למיטצ' אזילן, מדיטרניאן וקברנה סובינון
מסדרה האזורי. גם ליינג יג'י מאלו
קברנה שיראז וילר יג'י, יש ביקוש רב"*

המטבח של לה קוצ'ינה הוא חלל פתוח, שמתקרתו משתלשלים גבעולי שום ופלפלים וניתן לצפות כל העת בשף המסעדה, אלירן דאי, המכין את הפנזרוטי אלה ריקוטה או את הרביולי קוואטרו פורמזי, ולמי שמעוניין לדעת את מסתורי המנות הללו, מומלץ לעלות על מטוס דרומה ולהזמין מקום בלה קוצ'ינה, רצוי מראש. את המסעדה מקיף DECK הנושק לשפת הים, ויש בה לא פחות מ-220 מקומות ישיבה.

זה הזמן לבדוק את יינות המסעדה ולגלות שבין 80 סוגי היין מכל רחבי העולם מככבים יינות מעולים של יקבי כרמל ויקב יתיר. "אנחנו מגישים את יינות כרמל לימיטד אדישן, מדיטרניאן וקברנה סובינון מהסדרה האזורית. גם ליינות יתיר מרלו קברנה שיראז ויער יתיר, יש ביקוש רב". כל מלצר בלה קוצ'ינה, לדברי נועם, הוא מלצר יין וסומליה, שעבר הכשרה מקצועית, עם רקע מקצועי וידע עשיר.

"אנחנו מקיימים במסעדה תחרויות יין ובכלל מוכרים הכי הרבה בקבוקי יין באילת". את ההכשרה בתחום היין רכש נועם, בין היתר, בסמינרים הנערכים באופן קבוע במרכז תרבות היין ביקבי כרמל שבזכרון יעקב. "מאוד נהייתי ולמדתי הרבה מאדם מונטיפיורי וליאור לקסר". המסעדה מצטיינת במגוון לקוחותיה. מצד אחד, לדברי נועם, מתארחים כאן מנהיגים וראשי מדינות, אצולת הכלכלה הישראלית, וכמובן, תיירים, מצד שני, משפחות עם ילדים. "מגוון האוכל שלנו רחב, יש כאן יוקרה וגם חמימות עממית, וכל אלה יוצרים את האווירה המיוחדת שגורמת לאנשים לחזור ולהגיע אלינו".

"לה קוצ'ינה", באיטלקית "המטבח", היא בית אוכל איטלקי הממוקם בטיילת ישרוטל, בקומת הקרקע של מלון היוקרה רויאל ביץ', באילת. מדובר במסעדת גורמה טוסקנית, שזה אומר בדרך כלל הרבה בשרים ותבלינים טוסקניים, כמובן גם פיצות ופסטות, וכאן, בהשראת המקום, הוסיפו להם גם דגים. הכניסה ללה קוצ'ינה היא דרך חצר מקורה, מתוחמת בעציצי תפוז סיני ושולחנות עם מפות לבנות עליהם מוצבים נרות חרס. נועם אור, מנהל המסעדות של רויאל ביץ', מספר על הקונספט הייחודי של לה קוצ'ינה, שנבנתה, מעוצבת ונושמת כמו בית איטלקי אותנטי עם ריהוט עץ, צלחות פורצלן, שטיחים ומפות לבנות ואפילו תמונות משפחתיות מחוסגרות על הקיר. "הבית



פנזרוטי ריקוטה. שף שחר ביטון, רויאל ביץ'

למיטצ' Shipwrecked Heidsieck לבקבוקי השמפניה משנת 1907 שנרכשו מיקב היידיסקי, לקח יותר מ-80 שנה להגיע לידיה. מעל 200 בקבוקים שנשלחו לרוסיה אבדו בלב ים בשנת 1916, והתגלו שוב רק ב-1997. כיום, היינות הללו נמכרים ללקוחות העשירים של מלון ריץ' קרלטון במוסקבה. כל בקבוק של היידיסקי עולה 275 אלף דולר

זכיות ומדליות

תחרות IWSC לונדון
מדליית זהב



גורצטרמינר בציר מאוחר כרם שעל 2009

תחרות אשכול הזהב 2011 - מדליות זהב



שרדונה הסדרה האזורית 2010
יוהנסברג ריזלינג הסדרה האזורית 2009

תחרות Best Value 2011 - מדליות זהב



יוהנסברג ריזלינג הסדרה האזורית 2009
שרדונה פרייבט קולקשן 2010
ספרקלינג סלקטד רוזה 2010

ציוני מבקר היין דניאל רוגוב ליינות כרמל ויתיר:

- יער יתיר 2008 - 95 נקודות
- יתיר פטי וורדו 2008 - 93 נקודות
- כרמל שיראז כרם קאיומי 2008 - 93 נקודות
- כרמל קברנה סוביניון כרם קאיומי 2008 - 93 נקודות
- כרמל מדיטרניאן 2008 - 93 נקודות
- כרמל גורצטרמינר בציר מאוחר
- כרם שעל 2009 - 93 נקודות

ציוני מגזין Wine Enthusiast:

- כרמל מדיטרניאן 2007 - 90 נקודות



פנזרוטי ריקוטה

מאפה ריקוטה ותרד איטלקי
מתכון השף שחר ביטון, רויאל ביץ'

קרפ

- 11 ביצים
- 3 ליטר חלב
- 1.5 ק"ג קמח
- 1 כף מלח, פלפל
- קורט מוסקט
- 1 כף שמן זית

הכנת הקרפ

מערבבים את כל המצרכים יחד, מסננים ומצננים, מכינים קרפים במחבת מתאימה.

מילוי

- 3 ק"ג תרד
- 7 ביצים
- 2 חבילות ריקוטה (1.800 ק"ג)
- 250 גרם פרמזן
- מלח, פלפל, מוסקט
- 300 גרם חמאה

רוטב אלפרדו עשבי תיכול

- 1 בצל קוביות
- 4 שיני שום פרוסות
- חופן טימין
- 500 גרם שמפיניון
- 1 כוס יין לבן
- 3 ליטר שמנת
- מלח, פלפל, אגוז מוסקט

הכנת הרוטב

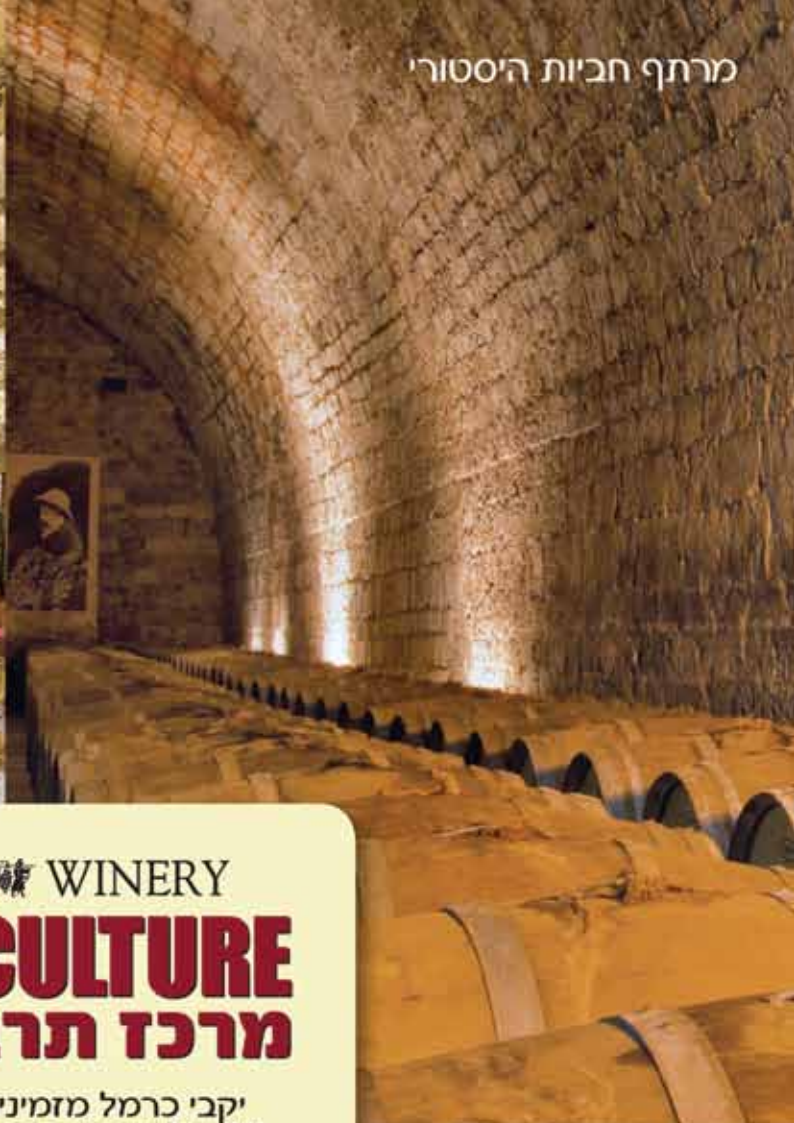
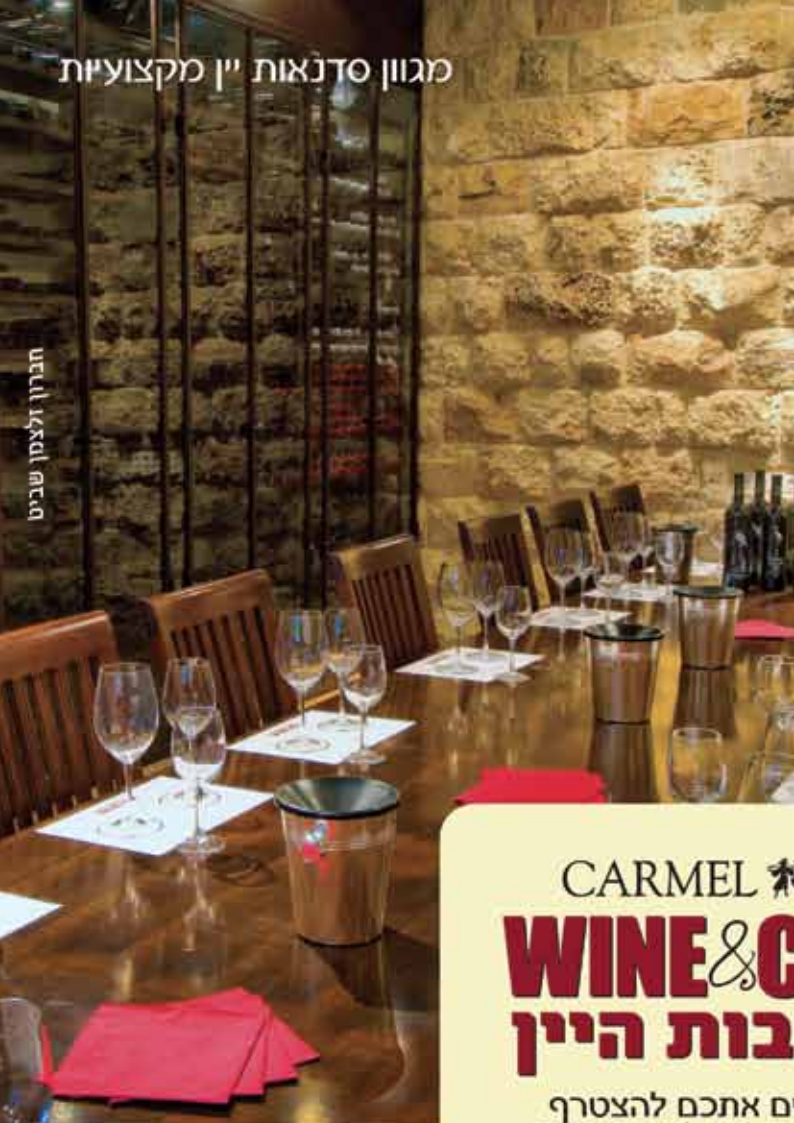
מחממים בסיר מעט שמן זית ומאדים את הבצל מוסיפים שום וטימין ממשיכים באידי מוסיפים את הפטריות, מטגנים מעט, יוצקים יין לבן, מצמצמים, מוסיפים את השמנת, מתבלים ומצמצמים.

ההכנה

מאדים בסיר את החמאה והתרד ומקררים. מערבבים עם שאר המרכיבים ומתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט. ממלאים את הקרפים, מגלגלים בניילון נצמד ומקפיאים פורסים למנות, מסדרים שלוש חתיכות בכלי יוצקים רוטב.

בתאבון !

תברון זלצמן שביט



CARMEL  WINERY

WINE & CULTURE

מרכז תרבות היין

יקבי כרמל מזמינים אתכם להצטרף למעגל שוחרי תרבות היין. בואו ליהנות ממגוון חוויות ייחודיות שכולן סובבות יין.

מרכז תרבות היין, דרך היקב, זכרון יעקב
 ביקור בתיאום מראש: 04-6391788
wineculture@carmelwines.co.il

מסעדת Carmel בisto
 להזמנות: 04-6290977

