

שישבת

קליפורניקיישן

טעמנו יינות כשרים מקליפורניה, ויינות ישראליים בהשראתם

- **יאיר גת**

02.09.2016 00:54: עודכן ב 02.09.2016 00:51: פורסם ב

שתפו

-



צוות היקב. שואפים לעשות את היין הכשר הטוב ביותר ב-5,000 השנים האחרונות

צילום:

גבריאל לורי

בשנת 2002 נערכה בנאפה, קליפורניה, טעימת יינות שנעשו על ידי הייננים היהודים של האזור. רק אחד מהם עשה יין כשר. גם אלי בן זקן מיקב קסטל הוזמן להציג את היינות שלו, והיין ג'ף מורגן, שהגיע לטעימה עם יינות הרוזה שעשה ביקב "סולו רוסה", טעם אותם ולא האמין שיין כשר יכול להיות כל כך טוב. הוא פנה למארח, לסלי ראד, שבעלותו כרמים איכותיים בנאפה ויקב הנושא את שמו, והציע לו להשתמש בענבים שהוא מגדל כדי לעשות את "היין הכשר הטוב ביותר בחמשת אלפים השנים האחרונות". "יצאת מדעתך?" השיב לו לסלי, "אם לא נצליח, "זה יהיה היין הכשר הגרוע ביותר בחמשת אלפים השנים האחרונות... מכרם ראד

ישראל היום

שנה מאוחר יותר החליטו השניים לנסות את הרעיון, ויקב קובננט יצא לדרך. ראד לא רצה להשחית את הפירות היקרים מאוד שהוא מגדל בשביל הרפתקה, לכן אותרו כרמים חליפיים בעמק נאפה, וכדי לשמור על כשרות, היין יוצר במתקנים של יקב הרצוג, בעיר אוקסנארד. ב-2008 עבר קובננט לאתר משלו בנאפה, שם נעשה לראשונה יין כשר מהכרמים של ראד, ובשנת 2014 הוא עבר למיקומו הנוכחי בברקלי.

הקשר של מורגן ליהדות, שהתחזק בעקבות העיסוק בעשיית יין כשר, הביא אותו להקים את "קובננט ישראל", השלוחה המקומית של קובננט, שהשיקה את יין הבכורה שלה, סירה 2013, לפני כשנה. בהשוואה ליקב בקליפורניה, שבו הוא מייצר 18 ינות שונים, התוכניות לגבי קובננט ישראל צנועות. בבציר הנוכחי הוא מייצר, במתקנים של יקב זרעאל, ארבעה ינות בלבד: ויונייה, רוזה, סירה ובלנד. לרגל השקת "קובננט ישראל", סירה 2014, פגשתי את מורגן לטעימה של כמה ינות מרשימים במיוחד מקליפורניה ושני ינות ישראלים בהשראה קליפורנית, שלא תמיד עובדת לטובתם.

סוביניון בלאן Red C, 2014, קובננט

[Sponsored Links](#)

קראו גם ב - nrg

**סערה בפולין: שימוש ציני בתמונת ילדים מאשוויץ
עלייתו ונפילתו: סוד הקסם של פואד והדרך לסוף העגום**

by Taboola

היין נעשה מענבי כרם יחיד שגדל ממזרח לעיר הילדסברג בסונומה. יש לו ריחות בשלים של פירות טרופיים ואשכוליות, מבנה מוצק וסימט יבשה וחמצמצה. יין עשיר, שהאיזון וההרמוניה שלו מחפים היטב על חולשה קלה במחלקת הרעננות. כשר. המחיר: כ-150 שקלים.

אדום Red C 2012, קובננט

בלנד של קברנה סוביניון ופטיט סירה מסונומה, שהתיישן כשנה וחצי בחביות. יש לו ריחות של פירות שחורים בשלים, עשבי תיבול, שוקולד מריר, אניס, טבק ותבלינים מתוקים. המגע שלו עם החך רך ונעים, והסימט ארוכה ומורכבת. יין נהדר, שעל פי השמועות נותרו עוד כמה ארגזים שלו בחנויות. כשר. המחיר: כ-310 שקלים.

קובננט, קברנה סוביניון 2013

קברנה סוביניון מרשים שנעשה מענבי כרם יחיד, הממוקם מצפון לסנט הלנה בנאפה. יישון של כעשרים חודשים בחביות עץ תרם לתיבול המעודן ולניחוחות השוקולד והקלייה, המתלווים לטעמי הפרי ומוסיפים להם המון עניין. במפגש עם החך מתגלה יין בשל ועגול ששומר על אלגנטיות יחסית הודות לחמיצות הטובה. כשר. המחיר: כ-600 שקלים.

קובננט ישראל, רוזה 2015

היין, שנעשה מענבי סירה מרמת הגולן, תסס בחביות עץ משומשות, כדי להעניק לו יותר נפח. האם רוזה זקוק ליותר נפח? אני לא בטוח. יחסית לרוזה ים-תיכוני הוא עסיסי, מתובל וקצת כבד מדי. כשר. המחיר: כ-99 שקלים.

קובננט ישראל, סירה 2014

ישראל היום

הסירה הישראלית של קובננט נעשה מענבי סירה מרמת הגולן בתוספת מעט קברנה פרנק מהגליל, והתיישן שנה וחצי בחביות. במפגש שלו עם האף עולים ריחות נקיים של פירות אדומים בשלים, פירות בוסר ושוקולד חלב. המבנה שלו מאסיבי, הטעמים בשלים ומאוזנים, והסיומת מתקתקה וארוכה. יין שנעשה בגליל התחתון, אבל הלב שלו נשאר בקליפורניה. כשר. המחיר: כ-280 שקלים.

yairgath@gmail.com