



- תירות
- ספרי בישול
- כתבות אורח
- אוכל טבעוני
- ברים
- בתי קפה
- חדש על המדף
- יין
- מסעדות
- מתכונים
- עמוד הבית

חיפוש ... [19 במרץ 2017] פסטה בלרינה נפוליטנה ▶ מתכונים פסטה > **חדש באתר**

בית > כתבות > יין > השבוע בענף היין 50: Wine Spectator עושה סדר לפני ראש השנה

השבוע בענף היין 50: Wine Spectator עושה סדר לפני ראש השנה

30 בספטמבר 2016 מערכת אכול ושאטו



עוד שבוע של סיפורים שלא תמיד שומעים עליהם, קצת יינות שלא תמיד כותבים עליהם, קצת רכילות מעניינת. השבוע: Wine Spectator עושה קצת סדר, סאגת הפסטיבלים נמשכת, היקב אמריקאי הייצור ישראלי, לגעת בחביות ביקב טורא, לשתות יין על קברו של מני.



1: Wine Spectator עושה קצת סדר

לפני מספר חודשים הגיע קים מרוקס, עורך המגזין Wine Spectator (בתמונה מימין), עם ג'יי בוקסבאום מ-Royal Wine, לביקור בישראל. מטרת הביקור הייתה להכיר יקבים ישראליים, לטעום יינות, ולהיפגש עם עיתונאי יין (הקדשנו לכך שתי כתבות. אתם מוזמנים להיזכר בראשונה

ובשנייה).

קים מרוקס דיבר על אתיקה עיתונאית, ועל איך צריך לדרג יין על מנת לתת לו ציון כזה או אחר. לשאלתי מה הוא חושב על ציוני ה-90 פלוס שמבקר יין אהבים לתת ויקבים אהבים לקבל, היה צליל של גיחוך בתשובתו: אין הרבה יינות שראויים לציון 90 פלוס; זה לא הוגן כלפי הלקוחות ולא הוגן מבחינת היקב, להעניק ציון שיכול להרים יקב, אבל זה בדרך כלל לא מחזיק מים. היקבים הישראליים מאוד צעירים, ויקב צריך אורך נשימה והמוון מוטיבציה כדי להיות עקבי.

אכן, רוב הייננים נפגעים עד עמקי נשמתם אם היין שלהם לא מקבל ציון המתחיל בספרה 9 – ציון שמונים פלוס נראה להם סוג של כישלון. יקבים למדו לקבל ציונים גבוהים ממבקר יין שבררך כלל היה להם אינטרס עסקי לתת את הציון הזה ליקב. מישהו יכול לומר לי מה ההבדל הגדול בין ציון 87 ל-88, ולמה לא מספק ולא מרגש את היינן? נוצרה כאן תופעה מאוד לא נכונה, שלא משקפת באמת את היין הישראלי. יקבים גדולים מסוגלים להשפיע או לאיים על עיתונאי כדי שישתן ציון גבוה. יקב חייב להבין שגם אם הוא שולח יין או מזמין להשקה גדולה, העיתונאי חייב לכתוב את האמת שלו. היום היין הספציפי הזה קיבל 82 ומחר יין אחר יקבל 89. ככה זה עובד, וככה זה צריך לעבוד.

תעשיית הציונים משגשגת בארץ, ואם עוברים על הציונים במדריכים או באתרי יין שנתנים ציונים, כולל מדרגי יין אלה ואחרים שאינם מישראל (גילוי נאות: אני לא נתן ציונים אף פעם), ומשווים אותם לאלה של Wine Spectator, המבוכה רבה מאוד.

הנה לינק לצינוי היינות

הקורא מאיר קינן הגיב:

תודה על הכתבות הביקורתיות, שעושות קצת סדר בעולם היין הישראלי, בעיקר כשגוף בינלאומי מפרגן ובא להכיר את עולם היין הישראלי, ולמקם אותו במדרג העולמי. הציונים ליינות בארץ דומים לכוכבים שמחלקים המלונאים בארץ למלונות שלהם. אני מציע לדרג יין בארץ לפי מספר פרמטרים, לרבות גיל הכרמים והיקבים, וממוצע הציונים של מספר שנים לאחור, כמו גם מחיר, וליצור ממוצע לציונים. יתכן וכך נראה יותר יינות בציון שפוי. מציע שמדרג הציונים יהיה בין 75 ל-95. כמו כן, שיקום אתר של חכמת המונים שישתן על אותו פורמט ציון, וכך נקבל ציון בלתי תלוי של אלפי אהובי יין, ליינות הישראליים.

2: סאגת הפסטיבלים נמשכת

אחרי הכתבה שלי **בשבוע שעבר** על הפסטיבלים בירושלים ובתל אביב, קיבלתי טלפונים מבעלי יקבי בוטיק, שהפנו את תשומת ליבי לעוד כמה דברים הזויים שהתעשייה הזו סופגת בלי שום בושא.

כבר כתבתי את דעת על מבול הפסטיבלים שיש בתקופות ראש השנה ופסח, ואת העושה של היקבים בלי כל בושא, כשפעם אחר פעם הם נדרשים לשלם עבור ביתן טעימה, וכמובן מזיגת יין לאלפי אנשים חינם אין כסף.

הפעם נפלו לידי שני הסכמים של "מפיקים" של פסטיבלים חדשים, שמבקשים מיקבי בוטיק ויקבים כשרים לקחת חלק בעוד פסטיבלים – אחד בתל אביב והשני בירושלים. אביא רק חלקים עיקריים מההסכמים שנשלחו ליקבים, על מנת לסבר את האוזן בעניין העושה, החוצפה ועזות המצח.

פסטיבל יין כשר בירושלים (בקניון הסינמה סיטי): חברת "חמש מערכות ייזום והפקות" בראשות המנכ"ל יונה מזרחי, מציעה לראשונה בתולדותיה (ראו במה החברה עוסקת) ליקבים כשרים, להשתתף בפסטיבל היין הכשר שיערך בתאריכים 13-15.9 בקומת

for free with pay-per-
ng
upfront costs, pay commission for
h booking.

List now >

foodis.co.il אכול ושאטו
5,463 סימוני 'אהבתי'

קבלי מידע נוסף | אהבי את הדף

6 חברים אהבים את זה

חדש באתר

ה-Imperial זכה בתואר בר הקוקטיילים הטוב בישראל
190 במרץ 2017

פסטה בלרינה נפוליטנה
190 במרץ 2017

סל הקניות של שחר 764
190 במרץ 2017

לאכול למען הקהילה עם חברת ההסעדה Sodexo On-Site
180 במרץ 2017

יקב דלתון עם יינות חדשים ומיתוג מחדש
180 במרץ 2017



הכניסה של היסמנה סיטי. תמורת דונן בשטח 9 מ"ר תתבקשו לשלם 5,750 שקלים. תמורת דונן גדול יותר המחיר יהיה 6,900 שקלים. זה כולל גם שילוט שתוכלו לקחת אתכם לאחר הפסטיבל. בהסכם שנשלח ליקבים נאמר בין היתר, כי היקבים יטעימו ללא תשלום כל מי שיש לו צמיד שנמכר על ידי חמש מערכות יזום, אסור ליקב להפסיק את ההטעמה עד הסגירה, היקב חייב לשאת בהוצאות הביטוח של עובדיו במתחם, ידוע ומוסכם על היקב כי המפיקים לא מתחייבים לכמות מבקרים כל שהיא, ועד כמה סעיפים משפטיים בהם היקב (לא המארגן, חס וחלילה) מתחייב לעמוד בתנאי ההסכם.

רק לציין כי שבוע לפני כן מתקיים פסטיבל גדול במוזיאון ישראל בירושלים, וחמש מערכות מקיימים פסטיבל כשר בדומה לפסטיבל הכשר שכבר מתקיים סמוך לפסח (אין קשר בין שתי חברות ההפקה). אז נשאלת השאלה למה עוד פסטיבל כל כך סמוך? האם באמת יש דרישה, או שמא חברת ההפקה אמרה לעצמה: אוקיי, יש לנו קניון, יש אנשים, בואו נמלא אותו באוכל ויין, וניתן לעם שעשועים. היקב משלם על הדוכן, משלם על העובדים שלו, ומשלם על מאות בקבוקי היין שימזגו בחינם. אחלה דיל. השאלה שאני שואל את עצמי: האם היה איזה בעל יקב שבאמת ישתתף בדבר הזה? ואם יש, אז מגיע לכם לשלם כל כך הרבה כסף ולהיות שוב ושוב פראירים.

והנה גם תל אביב מככבת, ושוב עם שחקן ישן שכבר חשבתי שמיצה את עצמו. הפעם זה יריד יקבי בוטיק, שזכה לכינוי "יריד היין הדיגיטלי והמתקדם ביותר מבחינה טכנולוגית בישראל".



היריד מתוכנן להתקיים ב-28-29 בספטמבר במרכז הכנסים של ישראל יפה בפארק הירקון, והמארגן הוא עדי אבישר מאתר winet, שהחליף את מגזין "יין וגרמה" שלו. ההצהרה שהתערוכה היא המתקדמת ביותר מבחינה דיגיטלית, נשמעת כבדה ומפתה, אז ישר הרמתי טלפון לכמה חברים ב-8,200 כדי שסיבירו לי האם יש המצאת הגלגל בהצעה זו: "יקבי בוטיק אשר ישתתפו ביריד יזכו בעמוד אינטרנט עשיר ומלא בפרטים אודות היקב באתר winet. בנוסף, ניתן לפתוח דפי יינן מפורטים לכל היינות שיוצגו בתערוכה, כך שאורחי היריד יוכלו לסרוק באמצעות הטלפון הנייד קוד QR בעמדת היקב ביריד, ולקבל בזמן אמת את כל המידע על היין".

דמי ההשתתפות בתערוכה: 1,800 שקלים (+מע"מ), ובתמורה תקבלו במתנה מודעת פרסום (בשווי 2,000 שקלים) באתר של אבישר. להזכירכם, 28-29 בספטמבר זה שבועיים אחרי התערוכה במתחם התחנה. צפוף כאן. אני לא צריך להוסיף כמה זה מגוון? בעיניי להמציא משפטים של איש פרסום, כמו "יריד היין הדיגיטלי הראשון". מה הראשוניות פה? מה השימוש במילה טכנולוגי?

הטכנולוגיה היחידה שתהיה בתערוכה זו היא כוח הגרביטציה של הנזל שנשפך כמים לכוסות היין של הקהל ששילם כסף למארגנים ולא ליקבים. אתם תמזגו את היין חינם, אתם תשלמו על כוח האדם, ובעצם שוב תצאו פראירים. אה כן תקבלו דף פרסום חינם. הגיע הזמן שיקום המארגן, המפיק, היזם, ויגיד ליקבים: 'אני מפיק תערוכה, אני קונה מראש מכס יין ב-10,000 שקל, ומוכר אותו בחנות היין לצד הפסטיבל, אני גם גובה כסף עבור הכניסה, אז אתם לא צריכים לשלם עבור הדוכן'. נראה לי שזו הצעה הוגנת ביותר, וכולם ירוויחו בה מרוויחים, ולא כמו תמיד רק היקבים יוצאים פראירים.

מקס הרצברג מיקב הרצברג הגיב:

יקב בוטיק לא יכול כלכלית להשתתף ביותר מתארוכה אחת או שתיים לשנה. אם הוא לא משתתף באף אחת, הסיכוי שלו להישדך שיווקית יורד - כן יש עוד מקום לירידה - ואז חייבים לבחור. האפקטיביות של אותן התערוכות נמוכה ביותר, חוץ מ'סומלייה' שמפגיש עם אנשי היין באמת. אבל ללא נכחות באף תערוכה "עסקית כללית", היקב בבעיה תדמיתית. בגלל שאין הבדל בין הפסטיבלים השונים, אז יקב הרצברג החלטנו: 'סומלייה' פעם בשנתיים, והפסטיבל שעולה פחות יחסית באזור תל אביב, גם פעם בשנתיים: פשרה מאפיינית שכזאת.

3: יקב חדש נולד: Covenant

היין ג'ף מורגן (העורך לשעבר של Wine Spectator), מתגורר בקליפורניה ומייצר יין ביקב זרעאל שבקיבוץ חיתנות. על בקבוק הרחזה תתנוססו ארץ ישראל השלמה, אך ללא עזה. שם היין בתרגום מאנגלית הוא "ברית". שוחחתי עם ג'ף מורגן ושאלתי לפשר השם. הוא אומר כי השם מכוון לברית בין אחים, בין דעות, בין אמונות; והכוונה במפת ארץ ישראל השלמה ללא אזכור ערים וגבולות, היא שיש כאן אנשים שיש ביניהם ברית, והם צריכים לזכור זאת ולחיות יחד. בתו של ג'ף מתגוררת בישראל, וכיהודי שמבקר בארץ לא מעט פעמים, ייצור היין בשבילו מכרמים שלו ברמת הגולן, זו הדרך שלו לזכות ברית עם מדינת ישראל. כרגע הוא מייצר יין רחזה, ובקרוב ייצא לשוק יין אדום.

Covenant Israel Rosé 2015

היין שעשוי מענבי סירה בשיטת הבלידינג, שהה 6 חודשים בחביות. הצבע, כיאה ליין קליפורני שג'ף מעדיף, הוא פטל אדמדם. ריחות נקיים של אשכולית, המון פטל נוקשה ותות שדה חמוץ. היין מאוזן להפליא, ואף על פי שהיה בחבית 6 חודשים, זו כמעט ולא מורגשת, והעניקה מעט מרירות מקסימה באפטר טייסט. מהרחה יוצרו רק כמה אלפי בקבוקים, ואפשר למצוא אותו רק בטייטסינג רום אצל רוני סולוב. **המחיר 99-110 שקלים.**

4: יקב טורא: לגעת בחביות ביקב כשר

ליקב של היינרים ורד וארן בן סעדון מהישוב רחלים, יש מרכז מבקרים מרשים ומטופח. זה היקב הכשר היחיד בארץ בו אפשר לגעת בחביות יין מלאות, מה שהתאפשר כחלק מהבנה של רבני הישוב, ובניית חוץ שני שצריך על פי ההלכה. לכן יקב טורא הופך לאטרקטיבי מאוד למבקרי הרבים, שבאמת באים ומלטים את החביות. המקום ערוך קייטרינג כשר וטעמויות יין "מצאת החמה ועד צאת הנשמה", כפי שורד אומרת. היקב נמצא בשנים האחרונות במגמת גידול, וכנון להיום הם מייצרים בסביבות 70,000 בקבוקי יין בשנה.





רוזה 2015

עשוי מענבי קברנה פרנק ומרלו. חצי יבש. הוורוד הזה הוא יין נפלא, מתוק, עם ניחוחות בולטים של מנדרינה כתומה ואפרסק. איזון של טעמי פירות אדומים כמו פטל ודובדבן עם גוף בינוני וגימור פריך. רוזה חצי יבש מאוד מפתיע.

המחיר 70-80 שקלים

גורצטרמינר 2015

יין חצי יבש. הצבע צהבהב עם פסים זהובים בהירים. ארומות ארומטיות, עם פיצוץ של פירות כמו ליצי, אננס ומנגו ירוק. כשהיין טיפה מתחמם, אפשר ליהנות גם מריח של קליפת תפוז עסיסית, ותבלינים כמו מנטה וציפורן. בפה היין מאוד עשיר, ולא מאוד מתוק כפי שחשבתי שיהיה. חומציות טובה, מינרליות בקצוות. יין שמתאים למגוון גדול של מאכלים, ואני הייתי מעדיף איתו אוכל סיני. גורצ משמח.

המחיר 70-80 שקלים

בלנד קברנה סוביניון ומרלו 2014

12 חודשי חבית. יין עדיין צעיר, וככה הוא מתנהג: תוקפני, בועט, ומשתולל בפה. יין שיוצר סערת טעמים בפה. פטל צעיר עם עשבי תיבול טריים, מעט קפה ואז הרבה קפה. שד רציני שמעלה חיוך על הפנים. לחובבי הצעירים – זה הזמן לשנות אותן, ולחובבי המתיישנים – זה יין שייתן לכם המון אושר עוד שנה. יין צעיר, חצוף ושמח. שאפו.

המחיר 110 שקלים

שיראז 2014

התוויות מודבקות בימים אלה, הוא יהיה בשווקים לקראת החג, וזה אכן יין לפתוח איתו את השנה. המון פלפל שחור וירוק. טעמי שיראז קלאסיים של עולם חדש. יין קריר שמתאים לאוכל ורוצה אוכל. ריחות נקיים, מאוזן להפליא חרף היותו צעיר. אפטר טייסט מענג.

המחיר 129 שקלים



5: שנתיים לפטירתו בטרם עת של חברנו מני פאר

לפעמים, כשאני פותח את הטלוויזיה בשעות מזרחות בערוץ הראשון, פתאום אני רואה את מני מנחה את 'סיבה למסיבה', והקול שלו כמעט ולא השתנה במהלך השנים. לפני שנה נפגשנו על קברו בחלקת האמנים בבית העלמין ירקונים, ושתינו יין אדום. גם בשבוע הבא נעשה זאת: יום שלישי 6 בספטמבר בשעה 18.00.

קרני פאר, רעייתו של מני חברנו, הגיבה:

אלון המקסים המדהים, אין עליך. אוהבים אותך מאוד, כל הפארים

מיון לפי הישנות ביותר

0 תגובות

הוסיף תגובה...



Facebook Comments Plugin





Powered by Google

השבוע בענף היין 73:
כיסאות מוזיקליים...

foodis.co.il

חולם על אירוע בלתי
נשכח?

triola.co.il מודעה

השבוע בענף היין 74:
ביטול תחרות...

foodis.co.il

לימודי יין באוניברסיטת
אריאל - תואר...

ariel.ac.il מודעה

יום ישראל השני
בפסטיבל גורמה ויין...

foodis.co.il

תחרות BEST VALUE
2017 בחרה יינות עד...

foodis.co.il

סדרת אסמבלאז' 2013
של יקב ברקן -...

foodis.co.il

(Free) Printable
Coupons

CouponXplorer מודעה



היו הראשונים להגיב...

כתבו תגובה

לכתוב תגובה...

תנאי שימוש פרסמו איתנו צור קשר

כל הזכויות שמורות © copyright | דורן תקשורת