

[57]

שישבת | 27.09.13 | כ"ג בתשרי תשע"ד



שותה הכפר

יאיר גת

רות? סוף!

היינו של יקב רות החלו כמעט במקרה • והנה עבר עשור של פרסים, עשייה צנועה ויין משובח עם סגנון ברור



הכרמים של יקב רות. "רציני" להמשיך בהיקף קטן, אמר מאור טל בעל היקב

שלבם כולל בשר ציר ושנת צהריים ארוכה. יש לו ריחות עשירים של פרי בשל, תבלינים, עץ ישן ורמונים לריחות פורט. הגוף שלו מרוכז מאוד, עשיר בטעמי פרי מתוקים והסימנים ארוכה. כשה המחיר: 80 שקלים

רות, אלגנט 2010

היין, העשוי מענבי קברנה סוביניון, מרלו ושיראז התיישן שמונה עשר חודשים בחביות, והוא מתחיל בריחות פורט ואבק. אחרי כמה דקות בכוס הוא נפתח ומגלה ריחות עשירי רים של פרי בשל, ליקריץ, שוקולד עקום. בדומה לקורמו, גם המגע שלו עם החרך עשיר ורחוט, אבל החמיצות הטובה שלו מונעת ממנו להתרסק. כשה המחיר: 100 שקלים

רות, רוזב 2010

מצד אחד, יין בשל מאוד עם ריחות פרי מתוקים ולא מעט נוכחות עץ. מצד שני יש בו המון עניין, בעיקר בזכות ריחות הארומה והחמיצות הטובה שלו. הוא נעשה מענבי קברנה סוביניון ומרלו והתיישן שנתיים בחביות עץ. יין בשל ועמוס מאוד, לטעמי אפילו עמוס מדי, אבל מי שאוהב את הסגנון ייהנה ממנו מאוד. כשה המחיר: 120 שקלים

רות, אוז 2009

היין עשוי ממאה אחוזי ענבי קברנה סוביניון שגרלו בחלקה נבחרת ונבצרו בהגייסה לרמת הבשלות הנכונה. הוא התיישן שלוש שנים בחביות עץ שעמדו בשמש, יש לו ריחות של עץ ישן ושל פירות בשלים, המגע שמגונן, האלכוהול עוקצני והטעמים הלא מאוד מתוקים שלו הופכים אותו למוצלח מאוד בסוגו. כשה המחיר: 130 שקלים

חשוב לדעת:

ביום ה, 3 באוקטובר, יתקיים ביקב אירוע סיום הבציר. הורמנות חגיגית לפגוש מקורב את היינות ואת מי שעושה אותם, לשמוע מוסיקה חיה ולטעום עוד כמה דברים טובים. מחיר כניסה: 70 שקלים. <http://www.ruth-vineyard.co.il>. מספר המקומות מוגבל, מומלץ להזמין מראש.

yairgath@gmail.com



הוותיקים וחברים אולי את ערב הכרות הור כים בתחרות אשכול הזהב 2005. אחת ההפתעות הגדולות של אותה תחרות היה יקב צעיר מכפר רות שלייר מודיעין. היין והבעלים, טל מאור, שלח לתחרות את שלושת היינות המסחריים הראשונים שעשה ושלושתם, בלי יוצא מן הכלל, זכו במדליות זהב: קברנה סוביניון 2003, שיראז-מרלו 2003 ויין בסגנון פורט. מאור, בן לאחת המשפחות הראשונות של הכפר התחיל לעשות יין בכמויות קטנות. הוא קרא ספרות מקצועית, נסע לכרם בן זמרה שבגליל העליון כדי לקנות ענבים, שכר את הציור המתאים ובבציר 2001 ייצר כאלף בקבוקים. מבנה שהתפתח במשך איפר שר לו להגדיל את הכמות והכרמים האכיר תיים שהוא איתר בהרי ירושלים איפשרו לו לשפר את האיכות. "רציני" להמשיך בהיקף קטן, הוא נוכח אבל הוכיח באשכול הזהב גרמה לשינוי בתוכנית.

חברת שיווק לקחה את הכובע החרש תחת חסותה והחלה להפיץ את היין של יקב רות למסעדות ולחנויות יין. הביקוש עלה מאוד, עורך דין במקצועו שרק רצה לעשות קצת יין, מצא את עצמו מייצר כעשרת אלפים בקבוקי יין בשנה. לאחר ארבע שנות עבודה משותפת, נפרד מאור מחברת השיווק והחל למכור את היין ישירות ביקב. כך הוא חוסך את עלויות ההובלה ועמלות התייוון ומרוויח משוב מיידי מהצרכנים. הקהל שקונה יין ביקב אמר את דברו ומאור מקשיב. "אני לא יודע מה הסגנון שלי", הוא אומר, "אני מנסה הכל, שומע את התגובות ובעוד כמה שנים אולי ארע". לטעמי יש ליינות של יקב רות סגנון מאוד ברור. היינות היבשים, שנים שים ברובם מענבים שגרלו בצובה ובכנס הרים שבהרי ירושלים, הם עשירים מאוד ועושים רושם של בוגרים יותר ממה שהם באמת. למרות שאישיית אני לא משתגע על הסגנון הזה, לא יכולתי לא להתרשם מהעשייה הרצינית והצנועה.

רות, קו'אל 2011

בלגר של קברנה סוביניון, מרלו, שיראז ומלכך שהתיישן 12 חודשים בחביות עץ. בניגוד למה שאפשר לצפות מהשם שלו, לא מרובר ביין יוסיימו. אלא אם התפריט היום יומי



עונת שמרים ופר. ביש שמזכיר את העונות של סבתא

מכנים את מלית הווגיל: מרתחים חלב, ונילין וחצי מכמות הסוכר. בקערה נפרדת מערבבים ביצה, את יתרת הסוכר ואת הקורנפלו, עושים השוואת טמפרטורות, שופכים לטיר ומערבבים מיד עד לקבלת תערובת אחידה. מכבים את האש, מכסים ומקרים לטמפרטורת החדר. מחלקים את הבצק לשלושה חלקים שווים ומרדדים כל אחד מהם למלבן במידות 40X25 ס"מ. מורחים על כל אחד שכבה ממלית הווגיל ומפזרים שברי גשיקות ואגוזי לוח. חוצים לרובך כך שמתקבלים שני מלבנים במידות 12.5X40 ס"מ, מגלגלים כל אחד מהם לגליל ומום קולעים צמה. מניחים בתבנית אינגליש קייק באורך 30 ס"מ וחוזרים על הפעולה עם יתרת הבצק והמלית. מתפחים 45 דקות, מכירים בביצה ומים ואופים ב-175 מעלות 35 דקות עד להזהבה.

shemot@bezeqint.net

בניתיים מכנים את תערובת הקיפול: מערבלים חמאה וקמח במיקסר עם וו ליש עד לקבלת תערובת אחידה. מניחים את התערובת על נייר אפייה, מכסים בנייר אפייה נוסף ומרדדים במעורר לריבוע בגודל 20 ס"מ. מעבירים למקרר. מקפלים: מרדדים את הבצק על משטח מקומח למלבן בגודל 20X30 ס"מ. מניחים על שני שליש ממנו את ריבוע החמאה, כך שגותר צד אחד ללא חמאה. מקפלים את שליש הבצק ללא החמאה על הבצק עם החמאה, לקבלת ריבוע בגודל 20 ס"מ. מקפלים מהצר השני את שליש הבצק עם החמאה לקבלת מלבן בגודל 10X20 ס"מ. מכסים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לחצי שעה. מרדדים ומקפלים כמו בשלב הקודם, הפעם ללא חמאה, ומעבירים למקרר לשעה. מוציאים מהמקרר, חוזרים בשלישית על פעולת הרדוד והקיפול ומעבירים למקרר לשש שעות או ללילה.