

## כללים ביין

### מתי שותים יין אדום, מתי לבן ?

- **לבן** - מנות ראשונות (בדרך כלל), מאפים על בסיס בצק עלים, סלמון מעושן, פטה כבד אווז, פסטות בשמנת או עם פירות ים, דגים, עוף מבושל, מאודה או אפוי עם רוטב.
- **אדום** - פסטות ברוטב עגבניות, מנות המבוססות על פטריות, עוף צלוי או מבושל ביין אדום, בשר אדום, סטייק טונה.

### לשון מספר כללים פשוטים

כדי להקל עליכם במעט את הבחירה, הנה כמה כללי יסוד שאפשר לשנן:

- מרקים באופן כללי אינם סובלים יין.

הטמפרטורה הגבוהה יחסית של המרק אינה טובה לשתייית יין, ומפריעה בדרך כלל להגיע לטעמיו וניחוחותיו האמיתיים. אפשר לחבר לפעמים מרקים קטיפתיים מועשרים בשמנת לבין יין מבעבע.

- מנות ראשונות בדרך כלל מקיימות יחסים טובים עם יינות לבנים, כאשר עוצמתם משתנה בהתאם לעוצמת המנה. מאפים על בסיס בצק עלים עם מילוי ירקות או דגים קרים, למשל, ישבעו **נחת מיין לבן קל ומעט פירותי**. סלמון מעושן, לעומת זאת, יעדיף לשחות נגד הזרם של יין לבן עז טעם, מתובל וארומטי מאוד, כמו גם פטה כבד אווז. סרטנים ושאר פירות ים יעדיפו לבנים יבשים מאוד. לעומת זאת, מנות המבוססות על פטריות, במיוחד מטוגנות, יהיו נוחות בהרבה לציבור בליווי צמוד של יין אדום קל עד בינוני.
- בכל הנוגע לפסטות, העדיפות ההגיונית ביותר ניתנת כאן ליינות איטלקיים. כאשר הפסטות הן על בסיס רטבים עם שמנת או עם פירות ים, יינות לבנים מרוכזים וארומטיים יעשו את העבודה. **כאשר הרטבים הם ממשפחת העגבניות, יינות אדומים קלים מומלצים.**
- דגים בעלי מרקם רך ורפה, כמו סול או פורל, יעדיפו יין לבן קל. בעלי המרקם הקשה והחזק, סטייק טונה למשל, יקיימו יחסי גומלין טובים עם יינות לבנים בעלי גוף ועוצמה (או אפילו אדום!). סלמון טרי נחשב בעיני רבים בן זוג אידיאלי ל**יינות ריזלינג או שרדונה**.

■ מה עם עופות?

כאשר הם צלויים או מבושלים ביין אדום, הם בני זוג טובים ליין אדום. כאשר מכינים אותם מבושלים או מאודים, או אפויים ומוגשים תחת מיני רטבים, הם מתאימים יותר לליווי של יינות לבנים עשירים וארומטיים. לבשר אדום **מתאים יין אדום**, וככל שהבשר משובח יותר והרטבים עשירים יותר, כך ראוי לו יין כבד ועשיר, שיכול להעניק לו קונטרה אמיתית על החך.

### 3. להתעמק בתפריט היינות

מגיע לכל אחד מאיתנו לקבל במסעדה תפריט יינות הגון, המציג שקיפות מוחלטת וחלוקה ברורה. המידע שמתקבל מתפריט עשוי-היטב מסדר את החיים. אם מדובר בתפריט בינלאומי, על יינות כל מדינה ומדינה להופיע בנפרד, תחת שמה, ורצוי לנהוג כך גם לגבי אזורי יין באותה מדינה.

למשל, בפרק צרפת, חלוקה ליינות בורדו, בורגונייה, אלזס וכו'.

כאשר יגיע המשיח או ההכרה בחשיבות השירות הזה (הראשון מביניהם), גם במסעדות המציעות יין ישראלי תתקיים חלוקה ליינות גליל, הרי יהודה, אזור הכרמל, וכו'.

חלוקה פנימית נוספת בתפריט צריכה להיעשות בין כלל היינות האדומים, הלבנים, יינות רוזה, יינות מבעבעים וכו'. תערובות שונות בנידון אמורות להדליק נורית אדומה אצל הלקוח בכל הקשור למיומנות של המסעדן בתחום היין.

לגבי כל בקבוק יין על התפריט למסור מידע בסיסי, לפחות, תעודת זהות זוטא. רשימת האפשרויות היא: סוג היין, מוצאו הגיאוגרפי, הזן או הזנים המרכיבים אותו, שמו של היקב, או של בעל היקב, או של החברה המבקבת ושנת הבציר, וכמובן הכמות – בקבוק, חצי בקבוק, כוס, והמחיר. מרגע זה מול התפריט, עם כל המידע הנ"ל, הבחירה יכולה להיעשות על פי ניסיון נרכש, כלומר שתייה של יין, וברירה טבעית. את זה אוהבים, את זה פחות.

דרך נוספת לצבור מידע היא להושיב את עצמכם מול מדורי היין בעיתונות. תוכלו לבחור מבקר יין שטעמו מתאים לטעמכם וללכת איתו לאורך דרך הבקבוקים.

### 4. לבדוק את יין הבית

יש שתי דרכים להתחמק באלגנטיות מן הצורך לבחור בקבוק מן התפריט – ובכל זאת לצאת גדול. הראשונה: במסעדות רבות בעולם – והתחלה מבטיחה צומחת גם אצלנו פה ושם – מופיע בראש תפריט היינות "יין הבית", או ה"יין של הפטרוני". הוא מוגש בכוס, או בכד, בתור "אדום", או "לבן", ללא ציון מוצאו, ומחירו נמוך בהרבה מהיין בבקבוקים. כדאי? תלוי. מדובר ביין אשר נרכש ברוב

המקרים ישירות מן היקב, ואם מדובר במסעדה מחוץ לעיר, באזורי יין, הרי שסביר כי מדובר ביקב מן הסביבה. לגבי רמתו של יין זה, הניסיון מלמד דבר אחד בטוח – יין הבית הוא הדמות המשתקפת בראי המסעדה. אם המוסד הוא טוב והגון, יהיה היין טוב והגון, וההיפך בהתאם.

השנייה, מסעדות רבות בארץ ובעולם, מאפשרות לסועדים להביא בקבוק מהבית על מנת ללוות את הארוחה. בדרך כלל הן גובות דמי חליצה עבור הטיפול ביין של הלקוח (גם התוספת הזאת תשאיר עדיין את המחיר לטובתך, ברוב המקרים). יש, והמסעדה מציבה תנאי, שיהיה זה אך ורק יין שאינו מצוי במרתפו של המוסד. רצוי תמיד לצלצל ולשאול, ואז להצטייד בבקבוק משובח שקיבלנו מתנה לחגים, או לעבור בחנות יינות בלוויית חבר שמבין עניין.