



איתי גלייטמן
ומתן שופן מכינים
ארוחת חב.
מסלונקי לפיליון
צילום: דודו בכר

יין: אותו הים

אף שארוחת הערב שואבת השראה מהמטבח היווני, את היינות שילוו אותה בחרתי מההיצע המקומי שלנו, כפי שנוהגים לעשות ברוב הבתים בישראל בימות החג. ובכל זאת ניסיתי, לפחות מבחינה סגנונית, לכוון ליינות שניחוחותיהם וטעמיהם תואמים את העדפותיהם של שכנינו לאגן הים התיכון. היוונים רוחשים חיבה ליינות לבנים מזנים ארומטיים מקומיים (אתירי, מאלאגוזיה ומוסקט למשל), מה שהוביל לבחירה במוסקט היבש המענג של יקב סוסון ים וב"מסע ישראלי לבן" של יקב ויתקין, שמשלב ארומטיות עם חמיצות נהדרת ורעננות. שני יינות איכותיים שמצד אחד מתאימים באופיים לעונת השנה ומצד שני עתידים להתחבב כמעט על כל חך, כך שהם מצוינים לערב שבו מסובים לשולחן מגוון של אורחים. למנה העיקרית בחרתי ביין אדום גסטרונומי ועשוי לעילא, "פרדיגמה" של יקב מרגלית, במטרה ליצור הרמוניה עם טעמיה העזים והמתובלים של מנת הטלה.

איתי גלייטמן



למנה עיקרית: מרגלית, פרדיגמה 2015

זו הפעם הראשונה שיקב מרגלית מייצר את היין הזה שהוא בלנד של זני גרנאש, סירה ומורוודר (מכונה GSM בעולם היין) מכרם חדש יחסית שנטע היקב. זהו ביצוע בכורה מרשים, קל וחומר לנוכח בציר 2015 שסבל מתנאי פתיחה קשים של חום כבד וענני אבק, שמצליח להביא את האיכויות המוכרות של מרגלית מהעבודה מרובת השנים עם זני בורדו, בתפנית מעט מחוספסת וכפרית. הצבע בהיר ויפהפה, מיצוי הפרי מדויק, התיבול תומך את המרקם שעשיר במידה מדויקת והלגימה מרגישה מאוזנת ועתירת רבדים. הגישו את היין הזה לצד קדרת הטלה ותיווכחו עד כמה שני המרכיבים משלימים זה את זה.