



אלופת פיקוד הצפון

ביסטרו מיכאל שבלימן, מִכָּה של הצימריסטים הישראלים, היא מסעדה ששווה להרחיק עד הגליל במיוחד בשבילה - חיליק גורפינקל

מדרוך המסעדות מישלן מחלק את כוכביו לפי המפתח הבא - כוכב אחד מציין "מסעדה טובה מאוד ברמתה", 2 כוכבים הם כבר מסעדה בעלת "בישול מצוי, ראוייה לעיקוף בדרך" ואילו 3 כוכבים, הדרגה הכי גבוהה, מציינים מסעדה עם "מטבח יוצא מן הכלל, ראוייה לנסיעה מיוחדת". בישראל, כידוע, לא מחולקים (עדיין) כוכבי מישלן. לעיתים עולה הסוגיה מדוע, כאילו לא התחלנו לבשל ברצינות רק אתמול. לא משנה. נשאיר את הדין הלא ממש חשוב הזה לפעם אחרת. ומדוע נזכרתי בו בכל זאת, אתם וראי שואלים. אז טוב ששאלתם. לאחרונה מצאתי את עצמי נוטע במיוחד למסעדה. אומנם כשיצאתי לדרך לא ידעתי שכך יהיה וחשבתי ש"נעשה מסלול", כמו שמכנים לעיתים טיול קטן בנחל חרב כזה או אחר. אלא שבאופן לא שגרתי, התאחרה מאוד שעת יציאתנו. יצאנו מאוחר. כה מאוחר, שכאשר הגענו ללימן כבר היה אחת בצהריים. שעת הארוחה. עוד הספקנו למלמל משהו על כך שאחרי שנאכל, "נעשה" את נחל בצת... כן, בטח כבוד. והשולחן שלנו בביסטרו מיכאל שבלימן, הלא היא מכה של הצימריסטים הישראלים לזרותיהם (פנחס וגסטון, או אף שלא קוראים היום לאחווה המפוארת ביישוב הקטן שבגליל המערבי, ועוד

מיכאל - ביסטרו מקומי

פרטים: הגפן 43, לימן. טל' 04-9821250
 ד' 18:00-20:00, ש' 12:00-00:00

מחירים: לוח ומטבלים - 21 שקל, אנושי - 58, רוסטביף - 62, ארטישוק ירושלמי - 52, טרטור טונה - 68, סיגרים - 62, ניוקי - 96, מנטי - 84, שיפוד פילה - 148, בטבוסה חבושים - 44, טארט פיסטוק - 46, טארט לימן - 46 שקל

השורה התחתונה

- ✖ מצויין שווה כל שקל
- ✓ יקר אבל שווה
- ✖ ככה וככה
- ✖ אכילה לא



ביסטרו מיכאל. מימן לשמאל: טארט פיסטוק, ארטישוק ירושלמי ורוסטביף מהמעשנה. פשוט וזלעים



צילום: נ. יוסטר, באדיבות מסעדת מיכאל ביסטרו

* כדאי להכיר

ארטישוק ירושלמי. רבים פוחדים ממנו. אומרים שהוא גורם לגזים ולא יודעים איך לזלפו. ובכן, מקלפים עם קולפון בטבלנות וזוגים זה חלק מהחיים והוא לא גורם ליותר מהם מאשר צנון. ואז? לאפות בתנור או לבשל כמו תפוחי אדמה, רק עם מכסה בבקשה. טלטל תפוחי אדמה עם ארטישוק ירושלמי במקום התבובים, למשל. מעדן.

גם בעיר הגדולה גרטופסקי היה מתברג בקלות בצמרת הדלילה. הצמרת יודעת זאת היטב ומקפידה אותו חיבוק דב

מהסירים בלימן או חלילה הפך את האוכל שלו לממוסחר יותר, או אפילו, רחמנא לזלזל, פחות טוב. ובכן, גרטופסקי עדיין עומד כאן ומבשל. ועושה את זה, ניהושטם, טוב מתמיד. פצחנו בלחם חם עם סלסה של עגבניות, שום אפוי, פלפל חריף קלוי וזיתים. פשוט, אבל נהדר. המנות הראשונות שלנו התחילו לזרום. טרטור טונה על גראמולה וכוסברה טרייה עם פלח לימון וליד. שוב, פשוט, לא מתחכם, אסתטי להפליא וטעים לאללה.

אנושבי כבושים במלח, ירקות קלויים, קרם פרש ושמן זית. יפהפה ונהדר. אי אפשר לטעות עם אנושבי טריים, וגרטופסקי אכן לא טעה. סיגרים ממולאים תרד ערבי וגבינת ג'בנה מתובלים בסוסו ותבלינים נוספים משוק עכו השכן, מוגשים כשליצידים תלולית יוגורט שמן. מנה מבריקה ממש שאי אפשר היה להפסיק לנשנש. רוסטביף מהמעשנה עם חרדל, איולי וברוסקטות. שוב, כמה פשוט, כמה טעים. **ארטישוק ירושלמי*** אפוי בתנור, עם קרם שום צלוי, גבינת המארי ותרבלין וזאה. נהדר.

עוד מידע ומתכונים בדף הפייסבוק 'בית ספר לאוכל - חיליק גורפינקל'



רומנסה ספרדית

יקב אדטריה אומנם חדש יחסית, אך כרמיו לא ילדים. בעליו חואן-אנחל ליבריה מייצר יינות עם קשר מרתק ליינות ישראלים עדכניים - חיליק גורפינקל



צילום: יח'צ חו"ל

לפני לא מעט שנים כתבתי כאן שאיני אוהב יינות ספרדיים. מין הכללה מטופשת שהקימה עליי קולגה, מבקר היין דאו של העיתון לאנשים חושבים, שהתפלא כיצד אני מסוגל להכליל כך. ובכן, אחרי שהוכחתי שאני מסוגל, אני נהנה כבר שנים להוכיח לו, ובעיקר לעצמי, שיש יוצאים מן הכלל גם אצלי. והם רבים. מה שלא אהבתי, ואני עדיין לא מתחבר אליו, הוא הנטייה הספרדית ליישן את היינות האדומים בחביות עץ אלון שמקורן באמריקה, להבריל מאלו שמגיעות מצרפת. התוצאה היא, בדרך כלל, קצת "ונלית" או "קוקוסית" מדי עבורי, או בעברית קלה: קצת מתוקה מדי. אלא שלא כל היקבים הספרדיים, ואפילו לא כל אלו של ריוחה, ה"בורדרו של ספרד", נוהגים כך. בריוק כמו שלא כל יין ספרדי עשוי מענבי שמפרינו, שאם ריוחה היא הבורדרו של ספרד, כנראה שטמפרינו הוא הקברנה סוביניון שלו. יש בספרד לא מעט זנים. רובם "לא חשובים", כלומר מיוחסים כמו קברנה, מרלו, פינו נואר או שרדונה. גם הוגים הללו מככבים לא פעם ביינות ספרדיים, אבל איש אינו מתייחס אליהם כאל זן ספרדי מקורי כמו הטמפרינו. אלא שיש זן אחד, מפורסם למדי, שנרמה לי שמי שאינו חובב יין מושבע, אולי אינו יודע שמקורו בעצם בספרד, ולא בצרפת השכנה שגם בה הוא מככב לא מעט. אני מרברר על זן הגרנאש, או בשמו הספרדי גרנאצ'ה, או גרנאחה.

רק לפני כמה שבועות סיפרתי לכם על הרנסנס המקומי של הזן הזה בכתבה על יינות הגרנאש של אסף פו מייקב ויתקין. הגרנאש, אגב, הוא כבר זן ותיק אפילו אצלנו. הוא כאן מאז סוף המאה ה-19 כששליחיו של הברון רוטשילד הביאו אותו לארץ ישראל וליקבי כרמל שהקים, כי חשוב, ובצדק, שיתאים מאוד למזג האוויר הלוהט שלנו.

בספרד מכוררתו הוא ותיק הרבה יותר כמוכן ונפוץ בלא מעט אזורים יין, מוכרים ומוכרים פחות. ורק כדי להשלים בוויזות את הסקירה הגיאוגרפית הקצרה, אפשר למצוא כיום גרנאש גם בסרדיניה, אוסטרליה וקליפורניה, וכמוכן דרום צרפת. אזור היין של טרה אלטה (terra alta) עדיין אינו מוכר כל-כך לחובבי היין הישראלים. זהו תת-מחוז של אזור טראגונה, שבעצמו חלק מקטלוניה. ענבי יין גדלים שם כבר מימי הרומאים אלא שאת

חותמת היין הרשמית כאזור יין מוכר (DO) קיבל המחוז רק ב-1982.

בטרה אלטה יש גפני גרנאש מבוגרות מאוד, חלקן בנות עשרות רבות של שנים. גרנאש הוא במיטבו כשהגפן מתבגרת ונותנת פחות יבול, אבל כזה שעושר טעמיו וריכוזם גבוה הרבה יותר. זה נכון אומנם לגבי כל גפן, אך יש זנים שבהם זה הרבה יותר קריטי. גם הגרנאש.

אחד היקבים שבבעלותו גפנים מבוגרות כאלו הוא יקב אדטריה (Edetaria). אומנם מרובר ביקב חדש יחסית, שנוסד רק ב-2003, אלא שהכרמים שבבעלותו של חואן-אנחל ליבריה אינם ילדים. חלקם כבר בני למעלה מ-60, גיל מופלג לגפנים. חואן-אנחל חזר לטרה אלטה בגיל מבוגר יחסית אחרי ועבודה ביקבים צרפתיים וקטלוגניים אחרים.

אלא שהלב החזיר אותו למחוז ילדותו. ביקב שלו הוא יוצר יינות מענבי גרנאש משני תתי-זן, זה שהמקומיים מכנים פינה וזה המכונה פלודה. הוא מייצר גם יינות לבנים מן הגרנאש בלאן (כדיוק כמו אסף פו שלנו), ומערבב באדומים גם קצת קריניאן (שוב, עוד זן שביקב ויתקין וביקבים אחרים אצלנו מאוד אוהבים לאחרונה). כל ההשוואות האלו נועדו לעודד אתכם לטעום יינות שהקשר שלהם ליינות ישראל, או לפחות לזנים שעושים אצלנו קאמבק עכשיו, הוא מרתק.

g@globes.co.il

טעימה | יינות אדטריה

- **ויה טרה לבן ViaTerra white** יין נפלא ממש מענבי גרנאש לבן. חומציות נהדרת, עשבונות נעימה, ניחוחות פרי ירוק - תפוחים ירוקים למשל. יין מקסים, מרענן, חושני, מפתיע וכיפי. משהו אחר. **70 שקל**
- **ויה טרה אדום Via Terra red 2018**. האדום של הסדרה הזולה יחסית של אדטריה עשוי מענבי גרנאש אדומים, פירותי מאוד עם ניחוחות עשבי תיבול. יין אדום קל יחסית ואפילו מרענן אם מקדרים אותו מעט. 14 אחוזי האלכוהול לא מורגשים ממש. מתיישן חצי שנה בלבד בחביות עץ אלון. צעיר ושמת. כסף. **70 שקל**
- **ויה אדטנה Via Edetana 2016**. יין עשיר, ארצי ומתובלן. 60% ענבי גרנאש משני תתי-זן שהזכרתי בכתבה, בתוספת 30% סירה והשאר קריניאן. הענבים מגיעים מכרמים מבוגרים בני 20 עד 40 שנה. היין מתיישן שנה בחביות 300 ליטר. מרשים. **115 שקל**