

בין חומות האבן



יבוק הבטיק קלו דה גת שומר בעקביות על איכות יינותיו, מאז הוציא לשיוק את היינות הראשונים מבציר 2001. הוא נמנה עם היקבים הטובים ביותר בארץ מיום הקמתו. שמו של היקב, השוכן בקיבוץ הראל שבחבל ירושלים, הוא שילוב בין המשגל 'הצ'רתי' קלו, כרם מוקף חומות אבן או שורת עצים, לבין הגת העברית. כל היינות מופקים מענבים הגדלים בכרמי היקב, והכוללים כעת קברנה מריל, פטי ורדו, סירה ולאחרונה גם שרדונה. היקב מייצר כ-50 אלף בקבוקים לשנה בשלוש סדרות: קלו דה גת, סיקרא (אדום עץ, בארמיות) והראל. מבציר 2003 ואילך, כל היינות מיוצאים עם שמרי בר. בימים אלה מגיעים למדפים תשעה יינות מהבצירים 2005, 2006 ו-2007. המחירים להלן הם מחירי היינות ברשת החנויות דרך היין. לוכשים ביקב ניתנת הנחה של 10% לבקבוקים יחידים ו-20% לארגון של 12 בקבוקים. לתיאום ביקור ביקב טלפון 02-9993505.

● קלו דה גת, שרדונה, 2007: יין בצ' בע זהוב עץ ועמוק, בעל גוף מלא, ש-12 החודשים שבהם התיישן על שמריו בחיבות אלון ללא עירוב (בסוגיא) משתקפם פים בברקם כמעט שמנתי. נפתח ברמזים מרוכזים וממוקדים של תפוח ואגס וירוקים ברוב, באיזון טוב של חומצות במידה הברוכה, שיש בה כדי לשמור על רע ננות היין. בגימור צ'ן רובד ארמתי-מי-נרלי מתמשך ונעים. יין נדיב וממלא פה, שאופיו אקסטרווגנטי במקצת. נגיש עם שיו, אבל יהיה במיטבו בשנים 2010-2015. 170 שקלים. ציון: 93.

● קלו דה גת, סירה, הראל, 2007: יין בצ' בע ארגמן כהה, כמעט בלתי חריד, בעל

● קלו דה גת, מריל, הראל, 2007: יין עץ צמתי בצבע ארגמן הנוטה לשחור, עם שיר לוב טוב של טאנינים בולטים ואלון מתובל. היין מיוצר על טהרת ענבי מרלו והתיישן בחביות במשך 14 חודשים. במתקפה הראשונה מורגשים טעמים וניחוחות של שופים מתקתקים וקקאו, ובהמשך ריבית דומרגניות ואגס. בגימור העץ צצים רמזים של פרי הדר. במיטבו בשנים 2010-2015. 130 שקלים. ציון: 92.

● קלו דה גת, עמק איילון, 2005: בלנד ברודו של קברנה סובינון, מרלו ופטי ורי דו (63%, 30%, 7%-התאמה), שנגיעות של זיתים שחורים ונענע מעניקות לו אופי ים תיכוני מובהק. צבעו אדום כהה והוא נפתח בניחוח מתוק עם רובד נוסף של עץ ארז מתובל. לצד טאנינים רכים המצפים את הפה, היין חושף ניחוחות וטעמים של דומרגניות, פטל שחור ורמזים של צמחה. בגימור הארוך והנדיב תמצאו גם פטל ומוקה. שתו מעכשיו עד 2014. 185 שקלים. ציון: 93.

● קלו דה גת, מריל, סיקרא, 2006: יין בעל גוף מלא, ועשירי החודשים שהי

שניים חרקנאטי

תיישן בחביות אלון ישנות משתקפים בנכחות נדיבה של עץ אלון ובטאנינים נדיבים לא פחות, אך כאלה שמצפים את הפה בעדינות ומאוזנים יפה כפי רותיות ובחומציות. נפתח ברמזים של דומרגניות, שופים סגולים ומוקה, ונמך שך ברבדים של פטל שחור, קליפת פרי הדר ורמזים דקים של עשבי תיבול וטבק. 250 שקלים. ציון: 93.

● קלו דה גת, קברנה סובינון, הראל, 2007: בלנד המכיל 87% קברנה סובינון, 9% מרלו ו-4% פטי ורדו. צבעו נוסף עמוק, הוא בעל גוף בינוני עד מלא ובעל טאנינים מוצקים. נפתח ברמזי יוצא דופן אך מפתה של מושק, שמפנה בהמשך מקום לטעמי מים וניחוחות של דומרגניות ודוברבנים אדומים, הנתמכים בניחוח ארמה שלאחר החישה ובעשבי תיבול ים תיכוניים. גמיש, עשיר ועמוק, עם גימור ארוך במיוחד. נגיש מעכשיו עד 2013. 95 שקלים. ציון: 91. כשר.

● קנאטי רויב, פטיט סיריהיינפאנדל, 2006: יין ששמונה החודשים שבהם התיישן בחביות אלון משתקפים בנכחות של עץ מרלו ומתובל, ובטאנינים מלטפים. מכיל 80% פטיט סירה ו-20% זינפאנדל, צבעו ארגמן צעיר, ובוהפתחו, חושף היין רמזים של פטל שחור, רימון, מוקה ומרוחה. שתו מעכשיו עד 2012. 90 שקלים. ציון: 90. כשר.

מציאה

● Piccini, Chianti, Orange, 2006: Label. בלנד של סג'ובוה וקניולו בצבע אדום כהה הנוטה לנורף, בעל גוף בינוני, עם טאנינים רכים וחומציות פריכה שמרגישים את טעמי הרוברבים וגרגרי העיר לצד רמז של עץ ארז. לא מתוחכם במיוחד, אך טוב כלווי לפיצות ופטי טות. שתו מעכשיו ובשנה הקרובה. 45 שקלים. ציון: 85.



שלוש כפות השמן הנותרות. מטגנים את תפוחי הארמה, הבצלים, הכריתות והגוזרים, עד שהם מתחילים להיצרב במחוך (כעשר דקות). מוסיפים 2/3 כוס מים, מתבלים במלח ובפלפל ומניחים את הבשר מעל היקיות.

מטגנים את הסיר לתחת, מכסים את הסיר ומבשלים כעשר דקות על אש קטנה.

דוראם@haaretz.co.il

משהו לאכול | דורעם גונט

שפונדרה עם ירקות בתנור

- 1 כפית סוכר
- 750 גרם תפוחי ארמה זעירים (נמכרים כתפוחים למרקולג), לא קלופים
- 400 גרם בצלצלים קטנים, קלופים
- 2 כרישות, חתוכות לטבעות עבות (החלק הלבן והירוק הבהיר בלבד)
- 2 גזרים, קלופים וחצויים לרוחב
- מלח ופלפל שחור גרוס

חומרים (4-6 מנות):

- 2 ק"ג שפונדרה, עם העצמות
- 5 כפות שמן זית
- עלים משני גבעולי רומרוני, קצוצים
- קליפה מגורדת דק מלימון אחד
- 2 כפות מיץ לימון

השפונדרה הוא נתח שיש בו כל מה שצריך תבשיל טוב: בשר, שומן ועצמות. להי שלמת התמונה דרוש רק ביטול ארוך ואיטי ללא הפרעה. הירקות שישו במחיצתו רק ירוויחו מכל העניין (ואפשר לגוון ולהחליף אותם בירקות אחרים מאלה שמופיעים במתכון), ולא לשכוח חלה מתוקה לטבילה ברוטב.

קבוצת תיאטרון רות קנר מציגה:

לאיכה להקאה' (ב)

זמן-עכשיו: 3 הצגות, קול קורא, תערוכה

אין נופים אבודים **חסע לאורך הירקון**

קול קורא:
פנטזיה דוקומנטרית מאת **תמר ברדג**
קריאה וגלישה לקטעי שחקן מכל הצגות
עלילה מקומית בביצוע שחקני הקבוצה
סך **בינואר** 12:00
6 בכבדור 12:00
אולם ורדה, מרכז סוזן דלל

לפי ספרה של תמר ברדג
יצירה בימתית: רות קנר
זה חרבת, זה מבריק...
טקסטים עוצרי נשיחה... (העיר)
21, 28, 29 בינואר 21:00
29 בינואר 20:00
אולם ורדה, מרכז סוזן דלל

* אולו הכרטיסים לחונד זה

באי ההצגות חוזמים לתערוכה **תום** עבודות פיסול ווידאו של הדס עפרת
התערוכה חוצבת מבואות אולם ורדה במרכז סוזן דלל

לפרטים והזמנת כרטיסים קופת להקת מחול בת שבע: **03-5104037**

אולטרסאונד רחוקים עכשווית

תמנע בית הספר למוסיקה

מוסררה בית הספר לצילום, מדיה ומוסיקה חדשה ע"ש נגר
The Naggar School of Photography, Media & New Music, Musrara - Jerusalem
www.musrara.co.il

המחלקה למוסיקה חדשה של ביה"ס מוסררה בירושלים מתארכת בפסטיבל אולטרסאונד למוסיקה עכשווית בתמונע מיצגי סאונד, מוסיקה אקוסטית, אלקטרונית ודיגיטלית מופעי VJ בשיתוף עם המחלקה למדיה

שבת, 24.1.09 בשעה 22:30 בתיאטרון תמונע.

שוניצו 8, ת"א, 03-5611211

סדרת הג'אז במשכן 2008/09

Jazz+Chopin

5 קונצרטים בימי שישי בערב המפגשים בין ג'אז למוסיקה מעולם אחר

Jazz+Chopin לאלתר שופן

הפסנתרן הפולני לשק מוד'ר'ר בפרשנות ג'אז ליצירותיו של שופן לצד קטעים מקוריים עם הבסיסט והצ'לן השבדי לארס דניאלסן, ובגן כלי ההקשה הישראלי זהר פרסקו.

יום ו' 30.1.09 22:00

לשק מוד'ר'ר, פסנתר | זהר פרסקו, כלי הקשה | לארס דניאלסן, קונטרס בס, צ'לו

הקונצרט מתקיים במסגרת שנת פולין בישראל 2008/2009. הפתיחה ממומן על ידי משרד התרבות וההמורשת הלאומית ועל ידי משרד החוץ של פולין | www.poland-israel.org www.polishinstitute.org.il

הזדמנות אחרונה לרכוש מנוי לעונה זו!

12.6.09 Jazz	24.4.09 Jazz	27.3.09 Jazz
Sasha Argov	Beattles	Soul

במהלך האופרה - המשכן לאמנויות הבמה | 03-6927777 | www.israel-opera.co.il

פינות עבודה לבית ספריות עם דלתות זכוכית **כהאמה איסי**

חייג וקבל קטלוג חינם!

אינטרסיסטם INTERSYSTEM

ראשון לצ"ח - חנות המפעל אלחיה איתן 20, א.ח. חוש 03-9527748
פייז קניון 33, תלפית 02-6728642
רח המלמלה 43, א.ח. סולג 09-8656686

מכשירים מיוחדים עכשוויים באחר **www.intersystem.co.il**

המשכים פנים אחרות

נדב קנדר המשך מעמ' 1

בלונדון. הוא נשוי ואב לשלושה. כשהיה בן שלוש היגרה משפחתו לדרום אפריקה. את המצלמה הראשונה, של חברת פנטאקס, קנה מהכסף שקיבל לבר מצוה. "כבר אז היו בתצלומים שלי חוסר אפריקה. לאחר שמונה חודשים בארצות הברית היגר לאנגליה. קנדר צילם להביות ולמגזינים זנים רבים, תוך שימת דגש על דיוקנאות ותצלומי נוף. הוא צילם לקמפיינים של אבסולוט וורקה, אדיס, אייר פראנס, ליוויס, מר' צדס, גייק, רולקס ופומה; ולמגזין "Dazed and Confused", "אסקוויר", ה"ניו יורק טיימס",

דיוקנאות באנגליה וכלולות באוסף הקבוע שלה ושל מוזיאון ויקטוריה ואלברט. ב-2005 הציג תערוכת יחיד בפאלה דה טוקיו בפאריס, ולפני חודשים נעלה תערוכת יחיד שלו בלונדון, שבה הציג תמונות שצילם באזור נהר האינג'בה בסין. "סין עוברת תהליך כי תיעוש ועיר שגורמים להמוני אנשים לשנות את מקום מגוריהם", הוא אומר. "גם אני מרגיש לפעם מים חסר שרשים. לעולם לא אהיה אנגלי, אבל אני לונדוני".

קנדר מושפע מהצלם האמריקאי אדוארד ווסטון, שפעל במחצית הראשונה של המאה ה-20 וצילם נופים אמריקאיים טיפוסיים. "מעבר לדיוק שלהם, בתצלומים של ווסטון היתה תמיד יושרה", הוא מסביר. "הוא השפיע עלי להישאר עם הרגליים על הקרקע. פחות מעניין אותי לצלם בעלי חיים בטבע, אין לי עניין בתיעוד".

הוא לא מה שאחת עושה סקים של "פלאסיבו", ריצ'רד סקרופס ועוד. בימים אלה הוא מפרסם מצלמה דיגיטלית חדשה של סמסונג לצלמים מקצועיים ברזולוציה של 14.7 מגה פיקסל. במקביל הציג במגוון תערוכות. עבודותיו היו מועמדות לתחרות השנתית של הגלריה הלאומית

הוא חושק ואי נוחות", הוא מציין. תאונת דרכים שעבר בגיל 15 קירבה אותו עוד יותר לצילום. גם בצבא דרום אפריקה של תקופת האפרטהייד, שלחו חובל להתגייס, עסק בתחום הוא הדפיס תצלומי אוריר. עם שחרורו החל לעבוד כאי סיסטנס של הצלם האירי דה ציטר. כמה חודשים לאחר מכן, מיד עם יום הולדתו ה-21, עזב את דרום

תחושה של שקט ואי נוחות", הוא מציין. תאונת דרכים שעבר בגיל 15 קירבה אותו עוד יותר לצילום. גם בצבא דרום אפריקה של תקופת האפרטהייד, שלחו חובל להתגייס, עסק בתחום הוא הדפיס תצלומי אוריר. עם שחרורו החל לעבוד כאי סיסטנס של הצלם האירי דה ציטר. כמה חודשים לאחר מכן, מיד עם יום הולדתו ה-21, עזב את דרום