



התאהב. יעקב מורד ביקב צילום: אגסדיה

תופסים ראש

ת הממך. לחיצה כפולה כדי לפתוח כתבה

את 13 אחוזי האלכוהול בליקר התפוח בדבש אפשר להרגיש באף • הסיומת, בהתאם, דביקה וארוכה

יעקב מרדש אבוקרו שעבר תסיסה ארוכה לאחר שעורבב עם מים ושמרים. לשיכר הדבש החצי יבש יש צבע צהבהב בהיר עכור מעט, וריח של דבש, עשבי תיבול מיוכשים ואבק. המגע שלו עם הפה שמנוני והסיומת מתקתקה ומעודנת. כדאי לשתות אותו כשהוא קר מאוד או להשתמש בו כתוספת לתבשילים מתוקים ולעוגות.

המחיר: 39 שקלים ל-250 מ"ל

מורד. שיכר תפוח בדבש

הגימיק התגייג הוא תערובת של שני שיכרים שונים שהוכנו בנפרד: שיכר תפוחים שנע" שה מתפוחי פינק ליידי צפוניים ושיכר דבש העשוי מתוצרתן של מכורות בעמק יזרעאל, והתיישן שלוש שנים. יש לו צבע זהוב צלול, כהה קצת יותר משרדונה מיושן, ריחות של דבש, תפוחים טריים, תפוחים אפויים ופי"רות יבשים. את 13 אחוזי האלכוהול שמכיל הליקר אפשר להרגיש כבר באף. המגע שלו עם החרך מחוספס יותר מאשר זה של ליקר הדבש, שיכר התפוחים מעניק עקיצה של חמצמצות קלה שמצליחה לאזן את המתקת הדרומינגטית של הדבש והסיומת דביקה וארוכה במיוחד.

המחיר: 39 שקלים ל-250 מ"ל

מורד. דאגו. שיכר ריכוזים

התוויות החדשה של היקב הן קפיצת מדרגה רצינית בהשוואה לתוויות הקודמות. נושא דחוף נוסף שמשקיע חרש הייב להתייחס אליו הוא שי"פור איכותם של כיסויי הפלסטיק על גבי הפ"קקים, שקצת מקשים את הפתיחה. צבעו של השיכר הוא אדמדם בהיר עם נטייה לכתום. יש לו ניהוח של רימונים טריים, ריבת פטל ואבק, ובעלי הרמיון המפותח ויכלו לה"ריח גם משהו שדומה לשומשום. הטעמים שלו נעימים ומאוזנים עם נטייה לחמיצות, והסיומת מתוקה מאוד.

המחיר: 82 שקלים ל-750 מ"ל

yairgath@gmail.com

ליצי, פטל שחור, דוברבנים, מנגו, תמ"רים, חרובים, קוקוס, פטרוזיליה, מרווה, הרסים. אם זה פרי, ירק או אפילו עשב תיבול, תסמכו על יעקב מורד שהוא כבר ימצא דרך לסחוט, להתסיס, ליישן אותו ולעשות ממנו משהו לשתות. יעקב, שגולד בעיראק בימי מל"חמת העולם השנייה, עשה את היין הראשון שלו בגיל 12. הוא מספר שכאשר משפחתו עלתה לארץ והתיישבה ביקנעם, הרבר הראשון שאביו עשה היה לטעת גפן בחצה כהכנה להקמת היקב הביתי. את המפגש שלו עם עולם שיכר הפירות זוקף מורד לזכות אתי, האישה שאיתו. בשנת 1969 היא הו"מינה אותו לפגוש את הוריה במושבה יבנאל. אביה נתן לחתנו לעתיד לטעום שיכר שהכין מרלעת. מורד התאהב והתחיל ליישן לצד היין גם יינות מפירות, מירקות ומעשבי תיבול, א"כמו שהוא מעדיף לקרוא להם, "שיכרים".

בשנת 1999, אחרי שבני הזוג מורד פרשו מעבודותיהם – יעקב במפעל סולתם המקומי ואתי מהגנן שניהלה, נפתח יקב מורד באופן רשמי באזור התעשייה של יקנעם. בני הזוג היו יכולים להמשיך לייצר כמה אלפי בק"בוקים בשנה ולארוח יחידים וקבוצות במרכז המבקרים הצנוע שלהם, אבל הגורל רצה אחרת. לפני כשנתיים הגיע לביקור ביקב גרשון בורנה, איש עסקים תושב לונג איילנד וחובב יין. בורנה, שלדבריו התרשם מאוד מהשיכרים ומהאנשים שעושים אותם, רכש את הבעלות על היקב, ובי"שיתח פעולה עם בני המשפחה הוא מתכנן להפוך לחיצה כפולה כדי לפתוח כתבה. שיכרי פירות תחת השם "דאגו". לכבוד התגים, השיק היקב מהדר"רה מיוחדת של שיכר תפוח בדבש ואני החלטתי לנצל את ההזדמנות כדי לטעום שני סוגי שיכר נוספים.

מורד. שיכר דבש

התמו, משקה אלכוהולי העשוי מרדש מים ושמרים, היה משקה נפוץ ביוון העתי"קה ולאחר מכן גם במזרח אירופה. את הגרסאות שלו למשקה הדבש העתיק מייצר

