

Glaymond MGA Fortune Shiraz 2008



יין חריג ומיוחד מבית גליימונד שבברוסה בדרום אוסטרליה. דמיאן צ'ארקי בוצר מדי כמה שנים תנובת שורות ייחודיות באחד מכרמי השירז המשפחתיים שבמרנגה - תת איזור בברוסה. את היין הוא מכין ע"פ בקשות ואפיונים ספציפיים של אביו. האפיון המרכזי הינו לייצר יין מאופק ואלגנטי יותר, בסגנון שנוטה לאירופי. לפיכך הבציר של אותם הענבים נעשה מוקדם יותר בכשלושה שבועות. בסה"כ ייצר צ'ארקי 240 בקבוקים ב-2005. היין מיועד לשימוש פרטי של משפחת היין באוסטרליה. בדרך לא דרך, הצליח דר' גיל מרום לחלץ מצ'ארקי מספר בקבוקים בודדים. היין הינו אחד היינות המורכבים, האלגנטיים ועם זאת ההדוניסטיים שיצאו מאוסטרליה בעשור האחרון. זהו פריט אספני נדיר, שהמקום הנכון ביותר לשמור אותו הינו בזכרון.

מחיר 690 ₪

יקב גליימונד

Kalleske Clarry's GSM 2012



שנת הבציר 2012 מוגדרת בברוסה כשנת בציר פנטסטית וברת השוואה לבצירי 2002 ו-2010. היין מורכב משלושת הזנים, גרנאש, שירז ומטארו (מורוודר). הגרנאש מגיע מכרם אורגני שגפניו ניטעו בשנות ה-40 של המאה הקודמת. שאר הזנים בממסך מגיעים גם הם מהכרמים האורגניים של משפחת קלסקי. כל זן נבצר והותסס בנפרד במיכלי התססה פתוחים. לאחר פרק זמן של שבוע עד שבועיים התססה על הקליפות, עבר כל מיכל סחיטה מסורתית. כדי לשמר את הרעננות הטבעית, הועבר הנוזל להבגרה בחביות ישנות בנות 300 ליטר לפרק זמן של כ-6 חודשים. לקלאריס צבע סגול כהה ומן הכוס בוקעות ארומות של פטל, דובדבן שחור, ניחוח שושן, ציפורן ושוקולד חלב. בחיך מתקבל יין הרמוני, עגול ומלא, מרובד בטעמי פרי יער שחור ואדום, טנינים רכים ושירות ארוכה. היין יהיה בשיאו בחמש השנים הקרובות.

מחיר 163 ₪

יקב קלריס

Kalleske, Greenock Shiraz 2010



קלסקי גרינוק הינו יין המושתת על כרם יחיד שניטע בצפ' מע' ברוסה בתת האיזור גרינוק ב1996, אך מושתת על ייחורים מגפנים בשלהי המאה ה19. היין מיוצר מזה כעשור והפרספקטיבה הקצרה מאפשרת למבקר חד העין להבחין שמדובר בסיפור הצלחה ייחודי. בציר 2010 היה חריג באיכותו והביא לידי ביטוי פרי בשל באופן מושלם שנבצר בזמן הנכון. הענבים מהכרם נבצרו במהלך 8 ימים רצופים באמצע חודש מרס והועברו למיכלים להתססה חמה, בהם שהה הפרי במשך כ10 ימים ועורבב פעמיים ביום. לאחר סיום התססה הראשונית עבר הנוזל תססה מלולקטית טבעית. לאחר המעיכה הועבר הנוזל לחביות מעורבות (צרפתיות ואמריקאיות) בנות 300 ליטר, 30% מהן חדשות להבגרה שנמשכה 18 חודשים. צבע הינו סגול שחור. באף מתקבלות ארומות במנעד רחב הכוללות פרי שחור, ורדים, שקדים קלויים, טבק מתקתק ותבלינים. בחיך מתקבל גוף מלא ונדיב המשקף מכלול של פרי שחור ובשל במידה לצד דקויות הנובעות מתכונות החביות שבהן שהה היין. הטנינים עגלגלים ומלטפים, אך נוכחותם אינה מוטלת בספק. התחושה הכללית הינה של יין הרמוני ביותר עם שירת ארוכה ונעימה. זו דוגמה קלאסית לשירז שופע ומורכב מחבל ברוסה. כמו כל יינות קלסקי, גם יין זה הינו אורגני וביו דינמי.

מחיר 347 ₪

יקב: קלסקי יין: שירז שנה: 2010

Kalleske, Greenock Shiraz 2010



קלסקי גרינוק הינו יין המושתת על כרם יחיד שניטע בצפ' מע' ברוסה בתת האיזור גרינוק ב1996, אך מושתת על ייחורים מגפנים בשלהי המאה ה19. היין מיוצר מזה כעשור והפרספקטיבה הקצרה מאפשרת למבקר חד העין להבחין שמדובר בסיפור הצלחה ייחודי. בציר 2010 היה חריג באיכותו והביא לידי ביטוי פרי בשל באופן מושלם שנבצר בזמן הנכון. הענבים מהכרם נבצרו במהלך 8 ימים רצופים באמצע חודש מרס והועברו למיכלים להתססה חמה, בהם שהה הפרי במשך כ10 ימים ועורבב פעמיים ביום. לאחר סיום התססה הראשונית עבר הנוזל תססה מלולקטית טבעית. לאחר המעיכה הועבר הנוזל לחביות מעורבות (צרפתיות ואמריקאיות) בנות 300 ליטר, 30% מהן חדשות להבגרה שנמשכה 18 חודשים. צבע הינו סגול שחור. באף מתקבלות ארומות במנעד רחב הכוללות פרי שחור, ורדים, שקדים קלויים, טבק מתקתק ותבלינים. בחיך מתקבל גוף מלא ונדיב המשקף מכלול של פרי שחור ובשל במידה לצד דקויות הנובעות מתכונות החביות שבהן שהה היין. הטנינים עגלגלים ומלטפים, אך נוכחותם אינה מוטלת בספק. התחושה הכללית הינה של יין הרמוני ביותר עם שירת ארוכה ונעימה. זו דוגמה קלאסית לשירז שופע ומורכב מחבל ברוסה. כמו כל יינות קלסקי, גם יין זה הינו אורגני וביו דינמי.

מחיר 347 ₪

יקב: קלסקי יין: שירז שנה: 2010



Kalleske, Johann Georg Shiraz 2010

יין הדגל של יקב קלסקי המושתת על כרם יחיד שניטע ב-1875. 100% שירז מגפנים הזכות לצמיחת פרא בנחלת הכרמים של משפחת קלסקי בברוסה. הכרם מספק כ-250 ק"ג לדונם ובסה"כ מיוצרים כ-1200 בקבוקים. הפרי הותסס במשך כ-9 ימים על קליפותיו ועורבב כפעמיים ביום. היין עצמו לא סונן ולא עבר הצללה וישן במשך 24 חודשים בחביות אלון אמריקאי וצרפתי בנות 300 ליטר. צבעו סגול שחור. האף גדוש בעירוב של פרי אדום ושחור, סממנים של ניחוחות פריחה ותיבול מעודן. גוף היין מלא והולם בטעמו את הניחוחות המקדימים. הטנינים מעוגלים אך בעלי נוכחות התורמים למורכבות היין. השירות ארוכה מאוד ומותירה תחושה משיית בפה. שירז קלאסי מהטובים של אוסטרליה המוכן לשתיה כבר עכשיו, אך ניתן לשימור וישון לפרק זמן ארוך. כמו כל ינות קלסקי, גם יין זה הינו אורגני וביו דינמי.

מחיר 747 ₪

יקב קלריס

Kalleske, Old Vine Grenache 2010



גרנאש מכרם יחיד שניטע ב1935. אחד מיינות הדגל של 100% יקב קלסקי. בציר 2009 היה איכותי ותנובת הכרם היתה צנועה יחסית. הכרם אינו נתמך בשיטות גידול מודרניות, הגפנים צומחות כשיחי פרא והוא נטול השקייה מלאכותית. הבציר הידני נעשה בראשית חודש אפריל. הענבים העברו למיכלי התססה פתוחים והתירוש הותסס ללא קירור ע"ב שמרים מקומיים וערבוב ידני עדין. לאחר 12 ימי התססה העבר הנוזל לחביות אמריקאיות וצרפתיות בנות 300 ליטר להבגרה בת 24 חודשים. התוצאה שהתקבלה הינה יין בעל גוון ארגמני עמוק, עם ניחוחות של פטל, רחת לוקום, ציפורן ושוקולד מנטה. החיך גדוש ביין בעל גוף מלא הנושא עימו טעמי דובדבן, ליקוריץ ופרי אדום טרי. השוירת הארוכה מעידה על יין מורכב ומהנה. היין המתוחכם הזה הינו בעל פוטנציאל יישון ארוך, אך ניתן להנות ממנו כבר עתה. כמו כל יינות קלסקי, גם יין זה הינו אורגני ובי' דינמי.

מחיר 417 ₪

יקב קלסקי

Kalleske, Rosina Rose 2011

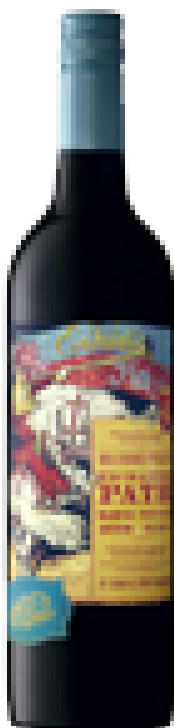


רוזה ביו-דינאמי ואורגני, שמתבסס ברובו על כרם גרנאש שניטעה בשנות ה-40 של המאה העשרים. היין נקרא על שם אנה רוזינה קלסקי שהייתה שותפה מלאה לבעלה אדוארד בנטיעה ובטיפול בכרמי האחוזה בשלושים השנים הראשונות, החל מ-1853. היין הוא ממסך של 86% גרנאש, 9% שירז ו-5% ויונייה מכרמים הנטועים באדמה חולית שיושבת מעל אדמה חרסית אדומה ועמוקה. שנת בציר 2011 הייתה השנה הגשומה והקרה בברוסה מזה כמה עשורים. בגלל השנה יוצאת הדופן, הבציר התחיל שלושה שבועות מאוחר מהרגיל (באמצע מרץ). חודש אפריל לעומת זאת היה יבש וחמים ומכאן ההבשלה הראויה שהיטיבה במיוחד עם הרוזה. תזמון נכון של הבציר שמר על חיות הפרי והחומציות הטיבעית. התירוש הפגין טעמים טריים וחזקים. בכדי להוסיף מורכבות, הותסס חלק מהגרנאש האלגנטי, הפרחוני והמתובלן מהרגיל (לאחר 36 שעות של שרייה על הקליפות) בחביות אלון. ליין צבע וורוד עמוק וארומות של פטל אדום, פלפל לבן, ועלי וורדים. החיך חד עם טעמים ברורים של פירות אדומים תבלינים, תותים, פלפל לבן ושחור וחומציות מרעננת שמתלכדים בגוף משמעותי ומשאירים סימנת מורכבת. רוזה במיטבו.

מחיר 215 ₪

יקב קלריס

Mollydooker Enchanted Path Shiraz Cabernet sauvignon 2010



ממסך של 65% שירז ו-35% קברנה סוביניון מכרמי עילית
במקלארן. היין עבר הבגרה של כשנה בחביות עץ אמריקאי ברובן
המוחלט - כולן חדשות. רמת האלכוהול 16.1% יין זה ביחד עם
מהווה את סדרת האהבה המתמשכת של Carnival Of Love ה
צבעו סגול כהה שחור. באף Velvet Glove היקב, שנייה רק ל
רמזים לקסיס בשל, דובדבן שחור מבושל, בשר מעושן, שוקולד
מריר ואספרסו. בחיך מתקבל גוף מלא, הדוק, שופע ועשיר, טינים
ברמה בינונית, חמיצות פריכה ושירות ארוכה שלפרקים נדמה שיש
בה מעט טעמי מנטה. מומלץ לשתייה מ-2014 ובמשך כעשור. ציון 94
אצל רוברט פרקר.

מחיר 619 ₪

ציון 94 אצל רוברט פרקר

Mollydooker, Carnival of Love Shiraz 2010



שירז משנת בציר שהיקב מגדיר "חלומית" ו"בקלות הבציר הכי טוב מאז היווסדו". 100% שירז שמיצג את גדולת היקב ואז הבציר הראשון של 2005. מבית היוצר: של ברון יין הקטיפה הבלתי מעורער של עמק מקלרן: ספרקי מרקי. היין מציין את השקפת היקב שיין נועד לקרב בין בני אדם (וכל הדמויות איטורות יד ימין מופיעות בתווית). נבצר מכרם העלית "גייטווי" שבעמק מקלרן (משם גם מגיע הוולווט גלאב), מגפנים שטופחו בתהליך השקיה-הצמאה מיוחד, שמביא את טעמי הפרי לקיצוניות מוחצנת. התססה הראשונית נעשתה בטמפרטורות נמוכות (14 מעלות) וכאשר רמת הסוכר ירדה לכשליש, נסחט התירוש והמיץ התוסס הועבר לחביות לסיום התסיסה ולהבגרה. בגלל המיצוי החזק בתהליך, שהה התירוש על קליפותיו זמן קצר יחסית, ועדיין הצבע והטעמים אדירים. המעבר המוקדם לחביות מאפשר ספיגה טובה של תשומותיהן, וקיצור תהליך ההבגרה (בחודשיים). בתום תסיסה נשאב היין עם תוספת חמצן מהחביות למיכל פלדה, על מנת לפתוח את הטעמים. כאשר היין "נרגע" הוא הוחזר לתסיסה שנייה מלו-לקטית והבגרה ב 100% חביות חדשות מאלון אמריקאי שנבחרו בקפידה. היין בעל גוף (15.5%), פירותי, קטיפתי, מאוזן, ועמוק. ראוי וזקוק לחידורר אגרסיבי לאחר שינוח כמה חודשים עד שנה במרתף. דובדבנים ושזיפים שחורים באף ובחך. יין חושני עם קימורים. הטאנינים משיים והסיומת ארוכה. מתאים למי שאוהב את עצמו ואת זולתו. עשיר, קטיפתי ומורכב, לחיים.

יקב: מולידוקר | יין: שירז | שנה: 2010

מחיר 619 ₪

Quarisa, Johnny Q C\S



קברנה סוביניון, מכרמים מובחרים באזור גידול הקברנה 100% המשובח של דרום אוסטרליה קונווארה. לאחר עונת בציר מצוינת באזור עם לילות קרים אידאליים, נבצרו הענבים בכ-13.5 בומה והועברו לתסיסה. ליין ניחוח רענן של קסיס, מנטה, ומעט וניל. הצבע אדום כהה עם גווני סגלגלים. הגוף מלא, ורווי טעמים של קסיס ומנטה במסגרת אלון עדינה. היין מתאים למגוון מנות מפסטה עשירה ברוטב עגבניות, לעוף וכמובן לבשר. ליין יחס איכות למחיר. יוצא דופן. לחיים

מחיר 73 ₪

יקב קוואריסה

Quarisa, Johnny Q Shiraz Vigonier



שיראז ו-5% ויוניה, ממבחר כרמים דרומה מאדלייד. הענבים נבצרו לפי הבשלות במרס/אפריל. השירז נבצר ב-14 בומה ואילו הויוניה ב-13 בומה. שני הזנים הותססו ביחד בחלקם בליווי אלון. זהו יין הדגל בסדרה שרכש לעצמו מעמד מוביל. ליין צבע אדום ארגמני כהה, שנע בין דובדבן לשזיף סמוק. ליין ניחוחות של אוכמניות ודובדבנים ופלפל. הגוף מלא ומשמעותי (14.6%) עם טעמים של תותי עץ, שזיפים, מלונים ברמזים של משמש, אלון ותבלינים. היין מתאים לכל מגוון מנות הבשר והגבינות הקשות. ליין יחס איכות למחיר יוצא דופן. לא רק בסדרה זו אלא גם אם נשווה אותו לתערובות של שירז ויוניה שנמכרות כפול ממחירו. לחיים.

מחיר 73 ₪

יקב קוואריסה

Kellermeister The Boots Riesling Reserve 2011



כ-100% ריזלינג מעמק עדן שגבוה מעמק ברוסה בכ-200 מטר, משנת בציר (2011) שהייתה מאתגרת בעבור ינות אדומים (בגלל שקע גשום שחלף מעל ברוסה בשיא עונת בציר הענבים האדומים) אך יפה ליינות לבנים. ריזלינג מפרי נבחר, שנבצר ידנית ונסחט במחזור שמפניה שנועד לצמצם מופע פנולים ולשמר חמומציות. המיץ יוצב בקירור לצלילות מיירבית ורק אז נחשף לשמרים ולתסיסה קרירה וארוכה שמשמרת טעמים וארומות עדינים. הגישה הפשוטה והמינימאליסטית נועדה לשמר את יחודיות הזן והכרם. ליין צבע קש בהיר, ארומות טריות של לימון וליים, עם רמזים של לבנדר ומלחי אמבט. פרחי הדורים דומיננטיים בגוף בעל עמוד השדרה היבש למשעי. ליין פוטנציאל יישון של 10 שנים ומעלה, אם כי חדותו ונקיונו מזמינים שתיה מוקדמת. היין זכה לציון 93 נקודות מג'יימס הולידי

מחיר 117 ₪

Kellermeister The Funk Wagon GSM 2011



ממסך משכנע של 60% גרנאש ממרכז ברוסה, 38% שירז מדרום ברוסה, ו-2% מורבדר צפון מזרח ברוסה ליד אנגסטון. מאותם ינות בודדים ששמים ללעג וקלס את אתגרי בציר 2011 (ראה הערת בפסקה על סטונהורס). כל הזנים נבצרו בבשלות אופטימאלית, ראשון השירז ואחרון המורבדר, והותססו בנפרד, כל זן במיכלים בגודל מתאים לכוונות היין (בעיקר בגלל יחס נפח הנוזל לעובי שכוות הקליפות הצפה עליו). הזנים שהו בתערובת חביות אלון צרפתי ואלון אמריקאי למשך 18 חודשים. היין בוהק באדום ארגמני. ארומות פטל, שזיף, דובדבן, ותות שדה עולות מהכוס. הגוף בינוני, עצור משהו, ומקרין מכובדות. תחושת פרי ראשונית מתחלפת לחוויה עצורה של יין עם מבנה טאני נעים ועגול ושירת ארוכה מרשים, מפתה, ומשובב לבב. זוכה פרס העל בקטגוריית GSM של ברוסה בתחרות היין הגדולה של לונדון GSM.

מחיר 136 ₪

Tscharke Matching Stocks Touriga 2012



1000 אחוז טוריגה נסיונאל (פורטוגזי) יבש מבציר 2012 של כרמי משפחת צ'רקי בברוסה. מסדרת תוויות הזנים ה"אלטרנטיבים" של צ'רקי. בציר 2012 שהתנהל ללא אירועי מזג אוויר יוצאי דופן, דרש יחסית מעט מהכורמים והיינים. ובכל זאת, נדמה שרק צ'רקי מסוגל לייצר יין אדום מהוקצע כזה לקיץ. ענבי הטוריגה נבצרו בשבוע הראשון של אפריל, הופרדו מהשדרות, והותססו על הקליפות במיכלי נירוסטה פתוחים בטמפרטורה קרירה של כ-22 מעלות בכל (Pump Over) "במשך שבוע. התירוש עבר מספר "שטיפות יום, על מנת להשיג מיצוי מרבי של צבע וטעמים מהקליפות הצפות. היין העבר הבגרה של 12 חודשים בחביות אלון צרפתי (10% חדשות והיתר בנות 6 שנים בממוצע), ואז בוקבק ללא סינון או הצללה. זהו יין קייצי במובהק. צבועו סגול-אדום כהה יחסית ליינות אירופים. הפרופיל ארומטי במיוחד עם ניחוחות של פריחה אביבית, פרחי ציפורן, או פוטפורי. הגוף קל-בינוני (14 אחוז), מאוזן, ומייצג היטב את הזן. עם טעמים עדינים של פירות אדומים בשלים עם מעט ליקריץ היין מתאים במיוחד לקשת מנות קלות יחסית, מפסטה, דרך פיצה, וכלה בעוף. היין מוכן לשתייה לאחר חידור קצר. זהו בקבוק שמתחסל במהירות.

מחיר 104 ₪

יקב צ'רקי

Tscharke The Potter Grenache 2011



כ-100% גרנאש מהיינות הכי מפתיעים של בציר 2011 בברוסה (ראו הערתי בפסקה על יין סטונהורס 2011). נבצר מכרמי משפחת צ'רקי הנטועים בתת-אזור ספלטפילד ומרנגה שבלב חבל ברוסה. בציר 2011 הגשום הצריך כישורי על של הכורם ושל היין. דמיין צ'רקי מילא בנאמנות את שני התפקידים בוירטואוזיות יוצאת דופן, שנעזרה בעובדה שגרנאש נבצר מאוחר, ובשנת 2011 לאחר שהגשם נמוג והשמש חזרה להשפיע מטובה על הגפנים. 70% מהענבים הופרדו מהשדרות והותססו עם 30% ענבים עם שדרות על הקליפות, במיכלי נירוסטה פתוחים, בטמפרטורה חמה. (30°) "למשך 14 ימים. מסת התירוש והקליפות עברה מספר "שטיפות בכל יום, על מנת להשיג מיצוי מרבי של צבע (Pump Over) וטעמים. היין התיישן כ-11 חודשים בחביות אלון צרפתי משומשות (בנות 4-6 שנים) ובוקבק ללא סינון או הצללה. לדעתי הפוטר הטוב ביותר (והאחרון לצערי) עד היום. ליין צבע סגול-אדום כהה יחסית לאירופה ובהיר יחסית לברוסה. פרופיל ארומטי נקי של ניחוחות פרחים עם עוגת פירות עולה מהכוס. הגוף בינוני, אלגנטי, ומאוזן למשעי. הטאנינים חלקים (מקורם רק בשדרות ובקליפות). טעמי גרנאש טיפוסיים של עוגת פירות ורחת לוקום מלווים בניחוח פלפל לבן. יין מורכב ובאיכות יוצאת דופן. מוכן לשתייה לאחר חידורו. תענוג צרוף שיספק את אוהבי ינות אוסטרליה כמו גם את מעריצי היינות היותר מודרניים של העולם הישן. לחטוף

מחיר 130 ₪

יקב צ'רקי

Glaymond Gerhard Grenache 2005



כ-100% גרנאש "מוזיאון" (שחרור מאוחר) משנת בציר יוצאת דופן שנמצא בדיוק בחלון השתיה המיטבי שלו. נבצר מכרמי משפחת צ'רקי הנטועים בתת-אזור ספלטפילד ומרנגה שבלב חבל ברוסה, וזכה בגלל יחוד הפרי להכנס לסדרת התוויות היוקרתיות של גליימונד. שנת 2005 נחשבת לשנה מושלמת עם עונת בציר ארוכה, קרירה, ואחידה (דומה ל-2010). ואמנם, איכות הבציר, מיקום הכרמים בלב ליבה של ברוסה, ויכולות הכורם והיין—דמיון צ'רקי—עשו את ההבדל. הענבים הופרדו מהשדרות והותססו על הקליפות במיכלי נירוסטה פתוחים בטמפרטורה 22° - 28° במשך 14 בכל יום על (Pump Over) "ימים. התירוש עבר מספר "שטיפות מנת להשיג מיצוי מרבי של צבע וטעמים מהקליפות. היין הובגר 18 חודשים בחביות אלון צרפתי משומשות (בנות 3 שנים בממוצע) ובוקבק ללא סינון או הצללה. היום, היין בן תשע השנים, מדגים היטב את אפקט היישון. הצבע אדום לבנים מתבהר, פרופיל הניחוחות טיפוסי לגרנאש מובחר: פרחים עם עוגת פירות ותבלינים אקזוטים. הגוף בינוני (למרות 15.7%) ומאוזן. טעמי גרנאש כמו הניחוח, נקיים וטיפוסיים. היין מורכב ובאיכות מפתה. מוכן לשתיה לאחר חידור קצר יחסית, ויש לסיימו (להבדיל מיינות אוסטרלים צעירים) ביום החליצה. יין מענג במיוחד לאוהבי אוסטרליה וגרנאש. 93 נקודות של רוברט פרקר (כמו היין הישראלי המדורג הכי גבוה אצל פרקר) עם חלון שתיה של עד 2017

מחיר 130 ₪

יקב גליימונד

Kaesler Old Vine Shiraz 2010



כ-100% שירז משלושה כרמים בני 47, 53, ו-112 שנים מנוריוטפה ומרנגה שבלב חבל ברוסה. משנת בציר מעולה שבמעולה. זהו המועמד המוביל (שלי) ליין השנה של בציר ברוסה 2010. היין שונה דרמטית מכל בציר קודם שלו. מסורתית, זהו השירז הכי עצור של היקב. בשנת 2010 הוא בבירור הנדיב ביותר. בטעימת חבית בתחילת 2013 ובטעימה מבקבוק בינואר 2014 איכותו הייתה זהה בפחות מחצי, Old Bastard-לאיכות התווית העליונה של היקב ה המחר. לאחר בציר ידני ב-6 למרץ, הועברו הענבים לתסיסה במיכלי פלדה אל-חלד ו"שטיפה" כפולה ביום, למשך 12 יום. בתום התסיסה הראשונה נסחט התירוש והועבר לחביות אלון צרפתי (35% חדשות והיתר בנות שנה ושנתיים) לתסיסה מלו-לאקטית והבגרה של 18 חודשים. היין בוקבק ללא סינון או (MLF) שניה הצללה. ליין ניחוחות פרי שחור מפתה. הצבע בלתי חדיר. הגוף קטיפתי, סמיך, אך מאוזן. תחושת החיך מושלמת. כמעט ניתן ללעיסה. טעמי הפירות השחורים—דובדבנים, שזיפים, פירות יער ורמזים של קסיס—ממכרים. השירות ארוכה וטעמי החבית הצרפתית והטאנינים מובהקים. היין מתאים לשתייה מוקדמת אבל ייטיב גם להתיישן ול"התעגל". זהו יין סוחט גניחות התפעלות, על גבול הדמיוני

מחיר 352 ₪

יקב קייזלר

Rockbare Shiraz 2011



כ-100% שירז ברמת אלכוהול של 14.7% שנבצרו מכרמים במקלארן וייל. התססת היין נעשתה על קליפות הענבים במיכלים פתוחים בטמפ' של 22 מעלות למשך כ-14 ימים. הסחיטה נעשתה בעדינות וההתססה המלולקטית כמו גם ההבגרה נעשו בחביות עץ. ההבגרה נעשתה בחביות אמריקאיות חדשות (60%) בתוספת של חביות בנות שנה וכן כ-20% חביות צרפתיות חדשות ובנות שנה וארכה 15 חודשים. צבע היין אדמדם ארגמני. באף תחושה של יין גדוש בתיבול ובפרי יער מרוסק ותחושה קלילה של עץ קלוי. בחיך דובדבנים שחורים בליווי פרי יער המשולבים עם טעמי שוקולד מנטה וכן מוקה וציפורן. השוורת נדיבה עם תחושה קלה של פלפל לבן וטנינים רכים. יין מושלם בהתאמתו למאכלי בשר כמו כבש ועגל.

מחיר 132 ₪

יקב רוקבר

SAMI ODI 0.534 2010



ינות סמי אודי של היין פרייזר מקינלי ראויים לשימת לב מיוחדת. היין הקפדן בעל האישיות הצבעונית והכובשת רכש את נסיונו ביקב טורברק ולאחר מכן בחברת היין של דן סטנדיש. היין המוכשר הזה מבדל עצמו כמעט בכל פיסת עשייה שלו בתחום היין. בקבוקי היין שלו נראים כמו בקבוקי ברנדי ישנים. תוויות הבקבוקים מתחלפות בכל בציר והן דוגמה לתרבות ההיפסטריה. כך למשל, בציר 2008 עוטר בתצלום ממדרכה פריזאנית ואילו בציר 2010 מהווה אסופה של גלויות הנמכרות בגן החיות של אנדי. פקקי הבקבוקים הינם שעם והקפסולה עשויה שעווה. סוג של אלטרנטיבה חיה ובוועטת. גם ליינות שלו, הבאים מבירת השירז העולמית - ברוסה, הוא קורא סירה. מקינלי האמין שהוא צריך לשלוט בכל תהליך ייצור היין, וכיין החליט שהוא צריך להשתלם גם כמגדל ענבים. לצורך כך עבד כשוליה אצל מספר מגדלי ענבים בברוסה ולבסוף כשהרגיש שהוא בשל לכך, פנה למשפחת שבברוסה - EBENEZER הופמן דלוויץ - מותיקי מגדלי הענבים בתת האיזור וביקש להדגים על חלקה קטנה אופן גידול אורגני של גפנים. הוא קיבל לרשותו 4 שורות מכרם שניטע ב-1995 "רק כדי שיהיה עסוק בימי ראשון". הנסיון צלח ובמהרה הפכו כל 400 הדונמים של הופמן דלוויץ לכרמים אורגניים. המוטיבציה העיקרית של מקינלי היא לייצר יין שאינו נזקק (כמעט) לתיקוני חומצה. לשם כך הוא מוצא עצמו מראשוני הבוצרים בברוסה, כבר בחודש פברואר! מערכת הענבים נעשית ביקב של סטנדיש ומושתתת על מסורת - מעיכה באמצעות הרגליים והעזרות בכח הכבידה. סירה המייצג כרם צעיר יחסית בן 826 גפנים, ממנו יוצרו 1488 בקבוקים. 14.2% אלקהול. 18 חודשי יישון בחביות.

מחיר 889 ₪

'יקב סמי אודי'

SAMI ODI MCMXII 2010



כ-100% שירז ברמת אלכוהול של 14.7% שנבצרו מכרמים
במקלארן וייל. התססת היין נעשתה על קליפות הענבים במיכלים
פתוחים בטמפ' של 22 מעלות למשך 14 ימים. הסחיטה נעשתה
בעדינות וההתססה המלולקטית כמו גם ההבגרה נעשו בחביות עץ.
ההבגרה נעשתה בחביות אמריקאיות חדשות (60%) בתוספת של
חביות בנות שנה וכן כ-20% חביות צרפתיות חדשות ובנות שנה
וארכה 15 חודשים. צבע היין אדמדם ארגמני. באף תחושה של יין
גדוש בתיבול ובפרי יער מרוסק ותחושה קלילה של עץ קלוי. בחיך
דובדבנים שחורים בליווי פרי יער המשולבים עם טעמי שוקולד
מנטה וכן מוקה וציפורן. השירות נדיבה עם תחושה קלה של פלפל
לבן וטנינים רכים. יין מושלם בהתאמתו למאכלי בשר כמו כבש
ועגל

מחיר 1117 ₪

'יקב סמי אוד'

Standish The Standish Shiraz 2008



יין שירז ייחודי זה נבצר מכרם בן 96 שנים, שהיה בעבר בבעלות משפחת סטנדיש. הכרם נטוע בצפון מזרח ברוסה על קרקע חולית מעל מצע חרסיתי בגובה 302 מטר מעל פני הים. תנובת הכרם קטנטנה, בין 125 ל-250 ק"ג לדונם. בסה"כ יוצרו בשנת 2008 פחות מ-500 תיבות של היין האגדי הזה. לאחר הבציר הופרדו הענבים מהשדרות והושארו בין יומיים לעשרה ימים ל"שרייה קרה" במיכלי אלון ואמבטיות מצופות אפוקסי. לאחר התסיסה נסחטו הענבים במסחטת סל ושהו זמן נוסף במיכלים לתסיסה שנייה, מלו-לקטית. זמן היישון הכולל, כ-24 חודשים בחביות משומשות של אלון צרפתי. היין בוקבק ללא סינון או צילול. זהו יין מרוכז ואלגנטי, ברמת אלכוהול "נמוכה" (14.5%) יחסית לברוסה, ויחסית לריכוזו וגופו. ליין פרופיל טעמים מורכב ומדהים, פירות שחורים פרועים, צלי חרוך, כמהין, ועשבי גריג. מהינות היותר טובים שמיצרים בברוסה. ייחודי בקנה מידה עולמי, מסעיר כעת ומתאים גם ליישון.

מחיר 665 ₪

יקב סטנדיש

The Standish Schubert Theorem Shiraz 2009



כ-100% שירז שנאספו מחלקות שונות בכרם שוברט שבמרננגה - ברוסה. הכרם ניטע בשלבים בין השנים 1994-1999 וגובהו הממוצע מעל פני הים הינו כ-280 מטרים. "משפט שוברט" הינו משפט מתימטי המשווה לתחום הנקרא תיאוריית הקשר והוא עוסק בהתרת קשרים וחיבורם שנית באופנים אחרים. ההשלכה על כרם שוברט והאנלוגיה שנעשית כאן הינה ברורה. ניתן לקחת חלקים שונים של גידולי פרי מרחבי הכרם ולחברם יחדיו לכדי קומפוזיציה שגדולה מסכום חלקיה. יומרה? אולי. לאחר הבציר, מועברים הפרי והתירוש למיכלי בטון או עץ להשרייה בת 3 ימים שבמהלכה מתחילים להתפתח השמרים הטבעיים שמתסיסים את הפרי. לאחר היעלמות התחמוצת הדו פחמנית והוותרות האלכוהול בלבד, נמשכת ההתססה בטמפ' מבוקרת במשך שבועיים נוספים עד להיעלמות הסוכר כולו. לאחר מכן מתבצע תהליך הדחיסה והמעיקה. הנוזל מושאר במיכלים לפרק זמן ארוך נוסף הנמשך כ-8 חודשים לשם התהוות תהליך התסיסה המאלולקטית באופן טבעי. טרם ההבגרה מוסיפים ליין מעט חומצה גופריתית ואז משאירים את היין למשך למעלה מ-30 חודשים לתהליך ההבגרה בחביות.

מחיר 685 ₪

יקב סטנדיש



The Standish Borne Bollen Shiraz 2009

כ-100% שירז ברמת אלכוהול של 14.7% שנבצרו מכרמים במקלארן וייל. התססת היין נעשתה על קליפות הענבים במיכלים פתוחים בטמפ' של 22 מעלות למשך כ-14 ימים. הסחיטה נעשתה בעדינות וההתססה המלולקטית כמו גם ההבגרה נעשו בחביות עץ. ההבגרה נעשתה בחביות אמריקאיות חדשות (60%) בתוספת של חביות בנות שנה וכן כ-20% חביות צרפתיות חדשות ובנות שנה וארכה 15 חודשים. צבע היין אדמדם ארגמני. באף תחושה של יין גדוש בתיבול ובפרי יער מרוסק ותחושה קלילה של עץ קלוי. בחיך דובדבנים שחורים בליווי פרי יער המשולבים עם טעמי שוקולד מנטה וכן מוקה וציפורן. השירות נדיבה עם תחושה קלה של פלפל לבן וטונינים רכים. יין מושלם בהתאמתו למאכלי בשר כמו כבש ועגל.

מחיר 685 ₪

יקב סטנדיש

Thorn Clarke Shotfire Ridge Shiraz 2012



יין מוצלח נוסף ברצף של בצירים מבית היוצר של יקב זה. היין המכיל 100% שירז עבר הבגרה במשך 16 חודשים בחביות 300 ליטר אמריקאיות וצרפתיות. צבעו אדמדם סגלגל ומלווה בניחוחות פרי יער שחור, ליקוריץ ועישון. גוף מלא וטעמים בשלים וטריים. שירות בינונית עד ארוכה. חווייה לאוהבי השירז האוסטרלי. לשתייה עד 2017.

מחיר 152 ₪

יקב ת'ורן קלארק

Thorn Clarke, Milton Park Shiraz



מקורו של שירז מילטון פארק מיקב ת'ורן קלארק, בכרמי האחוזה בגבעות סביב אנגסטון, שבצפון מזרח חבל ברוסה. הענבים נבצרים ממספר כרמים. עונת 2009 החלה מוקדם וחווה גל של חום, אך גשם קל במרץ הקל על עומס החום בכרם. לאחר הבציר נמעכו הענבים והותססו כ-7 ימים בטמפרטורה מבוקרת (22-25 מעלות). בכדי (pump over) עם שטיפת הקליפות בתירוש פעמיים היום למצות טעמים וצבעים. לאחר התסיסה עבר היין הבגרה של שנה בחביות אלון אמריקאי. ליין ארומות של פירות שחורים ושזיפים עם קמצוץ תבלינים. החיך צעיר, טרי, ועשיר בטעמים של שזיפים, פטל שחור, ותבלינים מתוקים. זהו יין נגיש במיוחד עם טאנינים רכים, גוף מוצק (14.5%) וסיומת נעימה. מתאים לכל סוגי המנות מפסטה ועד בשר אדום צלוי. תמורה נהדרת למחיר שמאפשרת הנאה יומיומית שווה לכל כיס.

מחיר 69 ₪

יקב: ת'ורן קלארק / יין: שירז

Thorn Clarke, Terra Barossa Shiraz Cabernet Petit Verdot 2010



בלנד (מימסך) של 70% שירז 20% קברנה סובניון, ו-10% פטי ורדו משנת בציר מעולה. לאחר הפרדה של הענבים מהשדרות הם נמעכו והועברו למשך כשבוע למיכל התססה בבקרת טמפרטורה (22-25 מעלות צלזיוס) עם שאיבה ושטיפת דו-יומית של הקליפות במיכל על מנת למצות טעמים, צבעים, וטאנינים. התירוש שנסחט הועבר להבגרה של שנה בחביות, ברובן מאלון צרפתי. ליין צבע דיו סמך, אף פרחוני מורכב מפירות יער, שזיפים, וגרפית עפרונות, עם מעט ארומה של עלים ירוקים כתושים (קברנה). הגוף בינוני, בפרופיל שבין יינות אוסטרלים פירותיים ויינות אירופאים עצורים, שונה משמעותית מאחיו בסדרה שכולו שירז פירותי. הטאנינים בולטים והחך מרוסן יחסית ובו שילוב של טעמי שזיפים, תבלינים, פטל שחור, וליקריץ. היין מתאים גם לחובבי בלנדים בורדוליזם של העולם הישן שעושים צעדים מדודים לקראת העולם החדש.

מחיר 96 ₪

יקב ת'ורן קלארק



Thorne Clarke, Terra Barossa Shiraz 2011

לשירז BENCH MARK הטרה ברוסה רכש את מעמדו כסוג של יקב ת'ורן קלארק. SHOTFIRE אוסטרלי לצד אחיו הגדול - ה מפגין יציבות ורציפות ביצירת יין אייקוני במחיר נגיש. בציר 2011 אינו חריג ברצף ואולי אף מתבלט מעט יותר מקודמיו. זהו יין לשתיה עכשווית, אך ניתן גם ליישנו לעוד מספר שנים. צבע היין - דיו סגול כהה ובאף עולים ניחוחות מעורבים של פרי יער עם שזיפים שחורים ואלון וניל. בחיך מתקבלים באופן מודגש יותר טעמי פטל ושקולד מריר לצד טאנינים מרוסנים, שלא מגורעים מהנאת השתייה. היין יושן בחביות אלון אמריקאי במשך 12 חודשים רמת האלכוהול 14.5% (גוף היין בינוני עד מלא). היין ההרמוני הזה ילווה כל ארוחה בשרית ובעיקר אומצות בקר או נתחי טלה

מחיר 96 ₪

יקב ת'ורן קלארק



Astrolabe Awatere Valley Sauvignon Blanc 2011

AWATERE סוביניון בלאן משני כרמים בתת האיזור 100% במרלבורו. רמת אלכוהול של 13.4% וסוכר שיורי של 1.4 VALLEY גרם לליטר מעניקים לנו יין יבש ורענן מסדרת העמקים של היקב. הפרי נבצר מיכנית באמצע אפריל בשעות הלילה והועבר לסחיטה מהירה תוך מגע מינימלי עם הקליפות ולאחר מכן להתססה במיכלי פלדת אל חלד. צבע היין, קש בהיר. באף עולים ניחוחות של פסיפלורה טרייה, פירות יער, ליים ולמון גראס. בחיך מתקבל יין בעל גוף בינוני עם לימוניות המלווה בתערובת תבלינים מיובשים ושירות מינרלית הדוקה. היין מוכן לשתייה והוא יתיישן היטב בשנים הקרובות. מומלץ להגישו צונן לצד מנות דגים ופירות ים.

מחיר 147 ₪

יקב אסטרוֹלָב

Astrolabe Kekerengu Coast Sauvignon Blanc 2011



סוביניון בלאן משני כרמים הממוקמים בתת האיזור 100% הפרי נבצר בשלושה תאריכים מאמצע KEKERENGU COAST. אפריל ועד סופו. הבציר הממוכן נעשה בשעות הלילה. מיצי התירוש שנסחטו בעדינות עברו להתססה במיכלי פלדת אל חלד תוך שימוש מינימלי בשמרי יין ניטרליים שיאפשרו לתכונות הפרי המובחנות להשאר דומיננטיים. היין ברמת אלכוהול של 13% ויבש - ברמת סוכר שיורי של 1.2 גרם לליטר. צבע היין - חציר יבש עם יסודות ירקרקים. ניחוחות של ליים, לימון, אשכולית, שומר, תה יסמין וטרגון. בחיך מתקבל יין בעל גוף בינוני, עשיר ואלגנטי ויחסית ליינות אסטרולב האחרים, מרוסן מעט. בעל פוטנציאל יישון, אך מוכן לשתיה. ילווה מצויין כל מנת פירות ים ודגים. יש להגישו מצונן היטב.

מחיר 147 ₪

יקב אסטרולב

Astrolabe The Rocks Pinot Gris 2009



פינו גרי מכרם יחיד שנקרא "אואזיס הקטנה" בתת האיזור 100% במרלבורו. הענבים נבצרו ידנית באפריל AWATERE VALLEY 2008. הפרי הותסס במלואו ע"ב שמרים מקומיים בחביות אלון צרפתי ועבר הבגרה של 16 חודשים. ליין צבע זהוב וניחוחות של וניל, נוגט ואפרסק לבן. בחיך מתקבל עושר מורכב של שכבות פרי, רמזים דקים לשמרים ואלון ובעיקר נוגט ואפרסק. 14% אלכוהול שאינם מורגשים. היין בר יישון למספר שנים נוספות, אך מספק הנאה מרובה כבר עכשיו. מומלץ להגשה עם דגים או מנות פסטה עם רוטב ע"ב שמנת. טמפרטורת הגשה מומלצת, בין 10 - 12 מעלות

מחיר 236 ₪

יקב אסטרוֹלָב

Astrolabe, Durvillea Sauvignon Blanc 2010



התווית ה"שנייה" מבית היוצר של היינץ סיימון ווגהורן מיקב אסטרוֹלָב, זוכה סדרתי במדליות זהב. סוביניון-בלאן ניו-זילנדי מאזור מרלבורו, שנקרא על שם אצה שגדלה על סלעי החוף באזור. ליין צבע קש בהיר עם גוונים של צהוב וירוק, ארומות וטעמים חזקים של גויאבות ופסיפלורה מלווים בקליפות הדרים שפורצים מגוף מלא ועשיר (13.5%). החמיצות מרעננת, והסיומת מודגשת. היין מתאים מאוד לפירות ים ודגים ברטבים פיקנטיים, מנות אסייתיות, עופות וגבינות לבנות חצי קשות כמו ברינזה או אפילו צפתית.

מחיר 97 ₪

יקב אסטרוֹלָב

Astrolabe, Marlborough Sauvignon Blanc 2012



סוביניון בלאן ניו זילנדי של סיימון ווגהורן, זוכה סדרתי במדליות זהב. מקור הענבים במספר כרמים מארבעה מגדלים באזור מרלבורו שבניו זילנד. לאחר אביב חמים, הגיעה עונת הבשלה אידיאלית: חמימה, יבשה וקורטוב גשם. הפרי נבצר בערבים הקרירים שבין סוף מרץ ל-20 באפריל. הגרגרים הופרדו מהשדרות ונסחטו קלות. התירוש קורר לקראת התסיסה במיכלי פלדת אל-חלד בטמפרטורה נמוכה שאפשרה לטעמי הפרי לבוא לידי ביטוי מיטבי. ליין צבע קש בהיר עם גוונים ירקרקים. הארומות הבולטות הן של גוזברי, ענבי שועל לבנים, פסיפלורה, בתוספת גוונים של עשב לימון וקליפת ליים. הגוף בינוני-מלא (13.5%) עם תחושת טריות חדה, חמיצות מרעננת, וסיומת ארוכה. מתאים מאוד לפירות ים ודגים, מנות אסייתיות (בעיקר וויטנאמיות ותאילנדיות), צלחת גבינות לבנות חצי קשות, או בפני עצמו. כוכב.

מחיר 142 ₪

יקב אסטרוֹלָב

Janasse - Cotes du Rhone Blanc 2012



ממסך של 50% גרנאש בלאן, 15% קלארט, 15% בורבולן, 10% ויונייה ו-10% רוסאן. התססה מלולאקטית מלאה, יישון בנפרד של כל זן במשך 6 חודשים על המשקעים וערבוב יומי. ייצור של כ-8000 בקבוקים. יין לבן קליל טעים ופריך. ניחוחות של אפרסקים וחבושים וברקע מינרליות מעודנת. יין נהדר לימות הקיץ החמים

מחיר 92 ₪

Luccarelli Bianco Salento 2011



מיקב לוקארלי מדרום איטליה - איזור פוליה כ 70% שרדונה עם 30% מלווזה ביאנקה. יין מינרלי עם חמיצות מודגשת יחסית ומעט פרי, המלווזה ביאנקה היא פרחונית לימונית עם טעמים קלים של אפרסק ואגס והיא מעדנת מעט את המינרליות של השרדונה והופכת אותו למעוגל יותר, נגיש וכיפי, להנאה מיידית

מחיר 58 ₪

Quarisa, Johnny Q S/S



יין לבן זה הוא תערובת רעננה זו של 60% סמיון ו-40% סוביניון בלאן. מכרמים מובחרים בגבעות אדלייד ומעונת בציר משובחת. הענבים נבצרו בחודש מרס, נשמרו לפי החלקות השונות, נמעכו והותססו, ורק הנגר החופשי (של סחיטה קלה) שימש בייצור היין. עונת הבשלה מעולה העניקה ליין חמיצות טבעית רעננה, חדות, ותחושת טריות. הגוף משמעותי (13.3%). ליין צבע קש בהיר וארומות מפתות של ליפתן פירות טרופים בליווי ניחוח קל של עשב. היין מאוזן ושופע טעמים של ליים, לימון וחזרזר. מתאים למנות דגים ופרות-ים, מנות וויטנאמיות ותאילנדיות, או סתם כך לפני שקיעה עם הבריזה וצלחת גבינות לבנות חצי קשות. רענן ובעל איכות יוצאת דופן למחירו.

מחיר 73 ₪

יקב: קוואריסה | יין: סמיון וסוביניון בלאן | שנה: 2010

Thorne Clarke, Pinot Gris Sandpiper 2011



Sandpiper, יין זה מגיע מאחוזה הנקראת ע"ש הציפור הנודדת והוא אחד מששה זנים הגדלים באחוזה זו שנהנית מביקורי הציפור בעמק עדן. הפינו Mount Crawford הזו. זן זה גדל בכרם הנקרא גרי האוסטרלי שונה מזה האירופי ומידת המינרליות והחמיצות שלו מודגשות יותר לצד טעמי פרי קיץ. היין מבציר 2011 מאופיין בניחוחות מודגשים של אגס ותבלינים עדינים. ההלימה בין האף לחיך מאפשרת להנות מיין בעל טעמים ברורים ועשירים עם שירות ארוכה. היין הושאר זמן נוסף במיכלי הנירוסטה על משקעיו כדי להעצים ולהדגיש את טעמיו. הפרי נבצר באפריל והיין בוקבק בספטמבר. רמת האלכוהול - 12.5%, גוף בינוני. היין מומלץ לשתיה ב-5 השנים הקרובות לבד או בליווי פירות ים ודגים

מחיר 96 ₪

Clos Saint Jean rouge 2010



יין זה המוגדר כשאטונף דו פאפ מסורתי מכיל 75% גרנאש, 15% סירה והשאר כולל מורבדר, סינסו, מוסקארדן וואקארז, כולם מגפנים בנות 75 שנים. בציר ידני של כ-250 ק"ג לדונם והפרדה ידנית של הגרגירים מהשזרות. היין עובר התססה במיכלי בטון לתקופה של מעל חודש ימים ואז מועבר למשך כשנה להבגרה. הגרנאש ביין זה עבר הבגרה במיכלים ושאר היין בחביות בריק וגם מונח צרפתי לחביות עץ בנות 600 ליטר האופייני ademi muid בעיקר בעמק הרון. הצבע הסגול מלווה בניחוחות של קירש, פירות מיובשים, פלפל שחור וקופסת תבלינים מעושנת. בחיך מתקבל יין בעל גוף מלא, חמיצות מורגשת אך מאוזנת ושירות ארוכה. היין ימשיך להתבגר ולהתפתח בבקבוק ויהיה טוב לשתייה במהלך 15 השנים הקרובות

מחיר 259 ₪

ציון רוברט פרקר : 93

Domaine De La Janasse Cotes Du Rhone Red 2011



כ-50% גרנאש, והיתר סירה, קריניאן, מורבדר וסינסו. הענבים נבצרים, נמעכים, ותוססים על הקליפות כ 12-15 ימים. לאחר מכן עובר בתירוש הבגרה של 6-9 חודשים במיכלים. ליין היבש ארומה מפתה של פירות בשלים (דובדבנים שחורים ותותים), גוף עשיר, טעמי דובדבנים ופירות אדומים אחרים, ואופי מוחצן

מחיר 86 ₪

Janasse - Sanctus Sanctorum 2010



בבציר 2010 עלתה התפוקה מ-300 בקבוקי מגנום ל-820. היין מיוצר עדיין רק במתכונת מגנום. ליין 16.7% אלכוהול, אולם הוא אלגנטי ועצמתי במידה כל כך משכנעת שהוא שם ללעג את אלו השופטים יין רק ע"פ המספרים המופיעים על התוויות. פרקר מגדיר יין זה כיין הבציר בשאטונף דו פאפ, בדיוק כפי שהגדיר את קודמו מבציר 2009 וטוען שניתן להגדירו בנקל כיין שהוא אוהב יותר מכולם. ליין צבע אדמדם רובי עמוק ובאף מתקבל עושר מדהים של בשומת יוצאת דופן של פטל שחור, דומדמניות, לבנדר, ליקוריץ ואדמת טיט פורייה. בחיך היין טהור שממוני וסמיך והוא עשיר במידה שקשה להעלות על הדעת. כמו כל היינות הגדולים בעולם זהו יין המשלב אינטלקט והדוניזם במידה שווה. הוא צפוי להגיע לבשלות מלאה בעוד כעשור ולאחר מכן יהיה מוכן לשתיה במהלך 3 עשורים לפחות. ציון 100 פרקר.

מחיר 2200 ₪

ציון 100 רוברט פרקר

Janasse Cotes du Rhone Village "Terre d'Argile" 2011



יין זה מכיל 3 זנים (גרנאש, מורבדר, סירה) ביחס שווה מכרם המאופיין באדמת חימר אדומה, הנמצא בחלקו הצפוני של הכפר קורת'זון. ההתססה נמשכה קרוב ל-3 שבועות וכללה סחיטה ידנית פעם ביום. ההבגרה ארכה כ-9 חודשים כש-60% מהיין בחביות והשאר במיכלים. היין הנחשב רמה אחת מעל לקוט דורון מאופיין בניחוחות ובטעמי פרי יער שחור ואדום וכן ליקוריץ והוא בעל חמיצות מאוזנת ושירות ארוכה ונעימה

מחיר 137 ₪

Luccarelli Primitivo Puglia 2011



מאיזור פוליה בדרום איטליה 100% פרימיטיבו (זינפנדל) ניחוח עז, פירותי עם רמזים של שזיפים ודובדבנים, ריח עשבים וויל. יין בעל גוף מלא, רך ומאוזן, נעים לשתייה.

מחיר 61 ₪

Puech Haut Prestige Rouge 500 ml 2011



כ-55% סירה 45% גרנאש הענבים מבוררים בקפידה, נמעכים, ותוססים על קליפותיהם ארוכות (שלושה-ארבעה שבועות) בבקרת טמפרטורה. לאחר מכן עובר התירוש להבגרה של עד 18 חודשים בחביות אלון. ליין צבע אדום דובדבן עמוק עם גוונים סגלגלים. ארומות של ענבי שועל שחורים, פקעות ורדים, ליקריץ, פלפל, זייתים שחורים ועור אוכפים. החיך מורכב, פירותי, רך, אלגנטי, ומרוכז. טעמי פרי בשל חוברים לרמזים של וניל ואניס. ליין טאנינים רכים וסיימת מודגשת וארוכה.

מחיר 119 ₪

San Marzano Sessantanni Primitivo 2010



ענב הפרימיטיבו זהה גנטית לענב הזינפנדל הקליפורני, וכל מי שניסה לגדל אותו לומד להכיר את אופיו הלא נוח. אבל, כאשר הענבים מגיעים לבשלות אשכול אחידה ובשלות פנולית גבוהה, התוצאה לא פחות מדרמטית. ה"ססנטני" הוא 100% פרימיטיבו שמגיע במקורו מכרמים בני למעלה משישים שנה נטועים על אדמת טרה רוסה מעל מצע אבנים, בנביירה וקסה-רוסה ששייכים לאיזור מנדוריה שבחבל פוליה, בדרום מזרח איטליה. האקלים חם והבדלי הטמפרטורות בין יום ולילה גבוהים, מנעד אופטימאלי לזנים כמו פרימיטיבו, סירה/שירזי, גרנאש, ומורבדר/מטרו. האשכולות במיטב הכרמים באיזור מבשילים בדרך כלל באופן אחיד וקרוב למושלם (מצג שכל מגדל פרימיטיבו היה משתוקק לראות). הענבים עוברים מעיכה ותסיסה ראשונה על הקליפות ארוכה יחסית (80% ל-18 יום, ו-20% ל-25 יום עם שמרים אוטוכטוניים—קרי, מזנים מקומיים) בבקרת טמפרטורה, על מנת למצות צבעים וטעמים. תסיסה שניה מלו-לאקטית עובר התירוש בחביות אלון צרפתי ואלון אמריקאי, בהן יבלה 12 חודשים. היין המוגמר הוא חצי יבש, אם כי קשה להבחין בכך בשתיה. ליין צבע סגול אדום נוטה לשחור וארומות משכרות של דובדבנים שחורים, קירש, ותות עץ. הגוף עגול והטאנינים רכים. הטעם עשיר, כמעט דחוס, מפלרטט עם הדוניזם חסר תקנה. ברובד הפירות הבשלים מזנבים טעמים של קליה, קופסת סיגרים ופלפל עדין. היין מזכיר במבנה ינות עלית זניים אחרים מאיזורים "חמים" אחרים, בהם הענבים גם כן מגיעים לבשלות פנולית מלאה. זהו לא יין לשיחת סלון צרפתית מעודנת אבל זהו בוודאות מושא לקנאה, גם אם לא יודו בכך, של כורמי הזינפנדל הישן בקליפורניה. זוהי מדליות סידרתי, כולל יין השנה על פי מספר מבקרי יין באיטליה. איכות שמגמדת את המחיר.

St. Cosme Little James



הליטל ג'ימס הוא יין יוצא דופן ביותר ממובן אחד. אך מעל הכל בוהקת שיטת הממסך היחודית שאפינית דווקא ליינות חרס, פורט, ומדיירה מחוזקים. זהו יין של 100% גרנאש שעשוי בשיטת סולרה. התירוש מותסס במיכלים בלבד והיין הסופי הוא ממסך של מספר הולך וגדל של בצירים, שמעניקים לו עומק וסגנון שנשמר עם שינוי קטן יחסית לאורך הביקבוקים השונים. היין מיוצר על מנת לענג והוא מדגים היטב את יכולת הגרנאש להיות ענב-זיקית שמקבל פנים רבות. עדיין, היין שומר בעקביו את אופיו ה"רך", תמצית הפרי, ועמוד השדרה היציב. היין הנוכחי מכיל 50% של יין מבציר 2012 ותרומות משלושה עשר מרכיבים שמייצגים כל שנת בציר מאז 1999. יין שכולו דובדבנים, תבליני שוק, לחם ג'ינג'ר, קומפוט תות, ורמזים של קליה וזפת.

מחיר 69 ₪