



יינות איכות איטלקיים

יינות איכות מחבל טוסקנה שבאיטליה,
ממספר ייקבים בעלי יחודיות, כל אחד בתחומו

Oz Harpaz

052-3365265

www.wineme.club

oz@wineme.club



Paradiso di Cacuci

פארדיסו די קאקוצ'י

יקב וחווה חקלאית באזור מונטלצ'ינו בבעלות משפחתית, עם עסקים נוספים במגזר הרפואה והבריאות. התשוקה של משפחת קאקוצ'י ליין ולייצור יין הובילה אותם לרכוש את חוות פארדיסו ומרתף היינות של אחד מהמייסדים הראשונים של קונסורציום היצרנים של ברונלו די מונטלצ'ינו, מאורו פאסטלי, אשר ידוע במסירותו למסורות המקומיות ובאיכות היינות.

היקב ממוקם באזור הצפון מערבי של מונטלצ'ינו, כ-370 מ' מעל פני הים, באזור המחודש של מונטוסולי. ייצור היין מתרכז בהנצחת המסורת, אשר, יחד עם שיטות מודרניות יותר ובהתאם לערכי הקונסורציום, מייצר יין רק מהכרמים של היקב.

אופי היין שלנו מושפע ממספר גורמים כגון: המפנה הצפון-מערבי אשר מוערך יותר ויותר בשנים האחרונות, בשל השינויים האקלימיים, הגובה האופטימלי, האדמה, מספר הגפנים המופחתים להקטר (3,800), גיל הכרם בן 40 שנה ושיטות הייצור המסורתיות ביותר האפשרי ליישון יין בהתאם לדיסציפלינה הישנה.

יישון יינות הברונלו די מונטלצ'ינו שלנו נמצא בפיקוח הדוק על מנת שגייע לשלמות תוך התבגרות בחביות אלון גרבלוטו סלבוני בלבד בנפח של 5,000 ליטר עד 36 חודשים (תקופות ארוכות יותר מאלו הנדרשות בתקנות).

יין היקב הינו פרופ' אנדריאה מצוני והאחראי על הכרמים פרופ' רוברטו למורגזה, שניהם פרופסורים באוניברסיטה המוערכים בשל תוצאותיהם האקדמיות במחקר ובחדשנות. יתר על כן, כאן בפארדיסו די קאצ'י אנו גאים במה שאנחנו ובדרכים שבהן אנו עושים דברים, ובשל כך בחרנו להעסיק כוח עבודה מקומי ומנוסה קבוע לכל שלב ושלב של תהליך ייצור היין, מטיפוח הכרם ועד הביקבוק.





Pavla

הגדרה: Toscana Rosso IGT

יצרן: Paradiso Di Cacuci

סוג: יין אדום יבש

זני ענבים: סנג'ובזה, מרלו וקברנה פרנק

ייצור: תסיסה במיכלי נירוסטה בטמפרטורה מבוקרת, שלאחריה שנה בחבית עץ אלון, ועוד חודשיים בבקבוק לפני שיחרור לשוק

רשמי טעימה: צבע אדום בוהק, ארומה מרתקת ומורכבת עם ניואנסים קלים של פרי אדום ושחור לצד שפע של תבלון. ליין מבנה מעולה, מאוזן מאוד, הרמוני ומתמשך





Brunello di Montalcino

הגדרה: Brunello di Montalcino DOCG

יצרן: Paradiso Di Cacuci

סוג: יין אדום יבש

זני ענבים: סנג'ובזה גרוסו

ייצור: תסיסה במיכלי נירוסטה בטמפרטורה מבוקרת. 3 שנים בחביות אלון סלבוני ו-6 חודשים בבקבוק לפני השחרור לשוק

רשמי טעימה: ליין צבע אדום אודם עז, טעם מורכב עם ניואנסים של פרי אדום, פרחים, מבושם מאוד וארומטי. מבנה מעולה ומעודן עם איזון מושלם בין טאנינים וחומציות, הרמוני ובעל סיומת ארוכה מאוד

Castello Del Terriccio

קסטלו דל טריצ'יו

לקסטלו דל טריצ'יו היסטוריה ארוכה של אלף שנים. בין המאות השלוש-עשרה לארבע-עשרה, העניק הבישוף של פיזה, אחיינו של האפיפיור בוניפאציוס השמיני, את האחוזה באמפיטה לרוזנים הגאטנים, בשם הכנסייה הרומית. בין השנים 1942-2019 מגיע קסטלו דל טריצ'יו לפרסום עולמי בהיותו יקב המוקדש לייצור יינות באיכות גבוהה מאוד. בבעלותו וניהולו הישיר של ויטוריו פיוצו די רוזיניאנו הפך מקום מחקר למצוינות בכרמים ויינות, תוך שמירה על אופי עתיק יומין והגנה על מורשת טריטוריאלית בעלת ערך רב ויופי יוצא דופן.





Lupicaia

הגדרה: Toscana Rosso IGT

יצרן: CASTELLO DEL TERRICCIO

סוג: יין אדום יבש

זני ענבים: קברנה סוביניון ופטי ורדו

ייצור: היין האיקוני של היקב, כאשר הבציר הראשון היה בשנת 1993. לאחר תסיסה ארוכה במיוחד של מעל 20 יום עם הקליפות, מיושן היין בחביות עץ אלון צרפתי לתקופה של כ-22 חודשים ולאחר מכן למשך תקופה נוספת בבקבוק, לפני שיווק

רשמי טעימה: יין דומיננטי ועז ובעל צבע כהה ודחוס. הארומות המתפרצות הן של פרי שחור ותבלינים חמים עם מעט ציפורן ופלפל ברקע. החיך עשיר ומתמשך ומציג ניואנסים רבים מאדמה מינראלית דרך פרי בשל ועד זיתים שחורים מלוחים



Con Vento

הגדרה: Toscana Bianco IGT

יצרן: CASTELLO DEL TERRICCIO

סוג: יין לבן יבש

זני ענבים: ויונייה וסוביניון בלאן

ייצור: לפני התסיסה עוברים הענבים השרייה על הקליפות במשך 24 שעות, תהליך התסיסה מתבצע במיכלי נירוסטה עבור כל זן בנפרד, לאחר מכן מעורבים היינות

רשמי טעימה: יין לבן מורכב ומיוחד עתיר שכבות ורבדים. באף ניתן להרגיש פרחוניות ורעננות לצד דבשיות וריכוז טעמים, ובחיך יותר קלאסי עם חמיצות טובה וסיומת קטיפתית

Acquaviva אקוהויוה

אחוזת היין הוקמה בשנת 1984, בשטח נחלה שהייתה שייכת בעבר למרקוז צ'אצ'י. האחוזה אשר שייכת היום למר סראפינו די אסנוי, ממוקמת ליד העיר מונטמרנו, היא המקום שבו מצטלבים אזורי היין מורלינו די סקאנסנו ו-ביאנקו די פיטיליאנו. מאז 2020 קיים שיתוף פעולה עם אחד הייננים החשובים בעולם, ריקארדו קוטארלה. כיום אקוהויוה הוא לא רק יקב אלא גם מלון יין מפואר, ובו חדרי אירוח, ומסעדות.



Chardonnay Maremma



הגדרה: Maremma Bianco DOC

יצרן: Villa Acquaviva

סוג: יין לבן יבש

זני ענבים: שרדונה

ייצור: התסיסה מתבצעת בחביות עץ אלון

רשמי טעימה: יין בעל צבע עז, ריחני ועוצמתי. בחיך יבש מאוד עם רמזים לתפוח זהוב. הרמוני עם מבנה טוב ונוכחות בולטת

Nero



הגדרה: Morellino di Scansano DOCG

יצרן: Villa Acquaviva

סוג: יין אדום יבש

זני ענבים: סנג'ובזה, אליקנטה, מלבזיה נרה וקברנה סוביניון

ייצור: לאחר תהליך הייצור במיכלי נירוסטה, מתיישן היין המוגמר בבקבוק בין 12 ל 18 חודשים לפני שחרורו לשוק

רשמי טעימה: ליין צבע אדום שחור בוהק, והוא מציג רעננות, ואף חספוס עדין. בעל גוף מלא, פירותי עם ניואנסים מינראליים, עם טאנינים בולטים, אך הרמוני ומאוזן. ליין סיומת מדויקת וטובה



Vermentino Maremma

הגדרה: Maremma DOC

יצרן: Villa Acquaviva

סוג: יין לבן יבש

זני ענבים: ורמנטינו

ייצור: לאחר התסיסה מיושן היין במשך 6 חודשים במיכלי נירוסטה ולאחר מכן עוד 4 חודשים לפני שחרורו לשוק

רשמי טעימה: יין בעל ניחוחות קלאסיים של תבלינים ים תיכוניים עם רמזים לאשכולית בשלה ואגס. בחיך יבש מאוד, עם רעננות ובעל סיומת נעימה ומתמשכת



Duemani דואמאני

היקב שוכן במרחק של קילומטרים ספורים בלבד מהים, משתרע על גבעה לאורך החוף הטוסקני. זהו איזור ארץ בתולי של חורשות פראיות, שיחים ים תיכוניים, ובריזות צוננות הנושבות פנימה מהים שאליו היא משקיפה.

זוהי גבעה הנישאת לגובה של 250-300 מטר שבה מתערבבים ריחות הים והיער. שמש, אור ובריזה מתמשכת מבטיחה טווח טמפרטורות, מרכיב הכרחי ולהתבגרות איטית, והבטחה לאיזון מושלם. האקלים והאדמה אידיאליים לזני הענבים קברנה פרנק, סירה ומרלו. האדמה מעובדת לפי המסורת של חקלאות ביו-דינמית, בדרך זו הענבים עשירים בארומות, טעמים ומקוריות ואשר מובילים להפקת יינות מורכבים, ברורים, בעלי טעם עשיר וטוב. יינות דואמאני הם בעלי הסמכה אורגנית.



SI Rose



הגדרה: Costa Toscana IGP

יצרן: DUEMANI

סוג: יין רוזה יבש

זני ענבים: סירה

ייצור: תסיסה באמפורה

רשמי טעימה: בעל צבע ורוד עתיק ומודגש. האף עשיר בתותים ודובדבנים, תבלינים קלים, ופרחוניות ברקע ואף ניחוח קל של עגבניות מתקתקות. בחיך הוא פירותי, יבש ואלגנטי, עם עוצמה טובה, חמיצות נהדרת וסיומת ברורה

Tresoro

הגדרה: Toscana IGP

יצרן: DUEMANI

סוג: יין אדום יבש

זני ענבים: קברנה סוביניון, קברנה פרנק ומרלו

ייצור: עשוי בשיטות הייצור הביודינאמיות כאשר כל זן מגיע מכרם אחר, התסיסה נעשית באמפורות במשך 20 ימים ולאחריה יישון של 14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. ועוד חודשים באמפורה לפני הביקבוק

רשמי טעימה: יין מיוחד וחד פעמי, בעל הרמוניה ארומטית יוצאת דופן, פרי בשל לצד תבלינים חריפים, עם ארומות מתוחכמות של עץ. יין עם נוגחות בולטת, אבל לא מלא מדי, עם מינרלי וטעם נעים לחיך וטאנינים משובחים ומשולבים היטב



Capannelle קאפאנלה

ההיסטוריה של קפאנלה התחילה בשנת 1974 כאשר איש העסקים רפאלה רוסטי רכש וילה מהמאה ה-16 המוקפת ב-10 דונם של שטח חקלאי באזור 'גאיולה אין קיאנטי', בלב ארץ היין של קיאנטי קלאסיקו. לאחר ניתוח מעמיק של השטח והקרקע, ניטע כרם חדש בשטח של 3.5 דונם תוך שימוש בענבים מקומיים בלבד כגון סנג'ובזה, קנאיולו, קולורינו ומלבזיה בעוד שני דונם נוספים ניטעו עצי זית.

עם הזמן, נבנה חדר טעימות מרהיב עם ריהוט מקורי כולל יצירת מופת, שולחן באורך שישה מטרים, ומטבח מודרני חדש, כל זאת במקביל לבניית מרתף מודרני בטכנולוגיות מתקדמות.

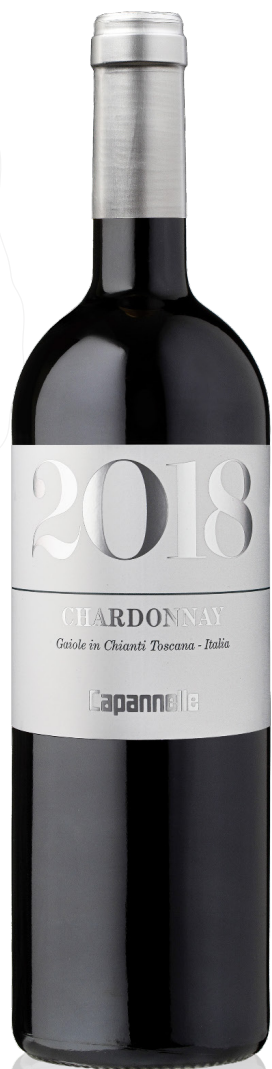
התווית הראשונה שוחררה ב-1975: זה היה יין שולחן בשם פשוט קאפאנלה. למרות ה"פשטות" שלו, יין זה הצליח לכבוש את המבקרים ותשומת הלב בשוק, והפך לסמל של איכות, הודות לניהול קפדני של הכרמים ושימוש בטכנולוגיות חדישות במרתף. חביות עץ אלון צרפתיות הוצגו ביישון יין בשנת 1977 ויצרו סגנון שיהפוך למועדף תוך שנים ספורות.

בשנת 1988 הוציא היקב את היין הלבן הראשון שלה, שרדונה שתסס והתיישן בחבית.

כיום, שייכים ליקב 16 דונם כרמים. מיוצרים 5 תוויות יין שונות בפיקוחו של היינטי סימון מונצ'אטי, שמטפלת בכל בציר מאז 1984. קאפאנלה הוא לא רק יקב אלא גם אתר יין שנפתח כל השנה עם 5 חדרי אירוח.



Chardonny Toscana



הגדרה: Toscana Bianco IGT

יצרן: Capannelle

סוג: יין לבן יבש

זני ענבים: שרדונה

ייצור: תסיסה במיכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה של אחריה 20% מהיין יושן בחביות עץ אלון

רשמי טעימה: בעל צבע זהוב עמוק ומציג ארומות דבשיות, לצד לבנדר ושקדים. בחיך זהו יין מודגש עם פירותיות, לצד מינרליות וקרמיות

50&50



הגדרה: Rosso Toscana IGT

יצרן: Capannelle

סוג: יין אדום יבש

זני ענבים: סנג'ובזה ומרלו

ייצור: ייצור מיוחד בין שני יצרנים ענקיים המשלב את המרלו הטוסקני של אביניונזי יחד עם הסנג'ובזה המפורסם של קאפנלה. לאחר החיבור, היין יושן 24 חודשים בחביות עץ אלון

רשמי טעימה: יין בעל ארומות מורכבות עם ניאנסים של פירות שחורים ותבלינים. יין דומיננטי עם מבנה מעולה ואיזון מצוין, ובעל סיומת הרמונית ומתמשכת



Chianti Classico Gran Selezione DOCG

הגדרה: Chianti Classico Gran Selezione DOCG

יצרן: Capannelle

סוג: יין אדום יבש

זני ענבים: סנג'י'ובזה

ייצור: עפ"י חוקי האפלטיון יישון מינימלי של 10-12 חודשים בחביות עץ סלאבוני כאשר היין המוגמר משחורר לשוק לפחות 30 חודשים לאחר הבציר

רשמי טעימה: יין בעל צבע אדום עז, ארומות של פרחים, סיגליות ועלי ורדים, ליין חך אלגנטי ומעודן, ובעל איזון מושלם, הטאנינים בשלים ומשיים וליין סיומת ארוכה ועשירה



TUSCANY

WINE MAP

