●●●●●○○

Ar Guentota Old Vines Malbec 2011, Mendoza, Belasco de Baquedano

Importer: Winne Pola
Cena: 91 zł
Kraj: Argentyna

Czarna porzeczka, tytoń, suszone kwiaty. Kwiatowe i ziemiste zarazem, niepozbawione elegancji wino, z niezłą kwasowością, potęgą owocu i dobrą strukturą tanin. Wielce atrakcyjna butelka, od której, aby być w pełni zadowolonym, oczekiwałbym nieco niższej ceny, jednak do starych krzewów trzeba czasem dopłacić te 100 pesos. Gruby, wołowy stek surowo wskazany! (gw)

●●●●●○○

Aglianico del Vulture 2012, Grifalco

Importer: Winne Pola
Cena: 67 zł
Kraj: Włochy

Intensywnie balsamiczne, ale i z podwórkową nutą w nosie, po krótkim wywietrzeniu wydobywa się też skoncentrowany, syropowy owoc. W ustach wyrazisty posmak wędzonej i podsuszanej szynki w ziołach oraz gasnący porzeczkowy owoc. Solidna struktura i żywa kwasowość. Do picia od razu; spokojnie wytrzyma (i ułatwi) przełknięcie pieczeni z ciemnym sosem. (pb)

●●●●●○○

Reserva 2012, Douro, Carm

Importer: Winne Pola
Cena: 91 zł
Kraj: Portugalia

Początkowo wyraźna i męcząca nuta beczkowa, która jednak szybko się rozwiewa. Pozostaje świeży, żywy, ekspresyjny i bardzo smaczny owoc, któremu towarzyszy psująca nieco aromatyczną harmonię nuta zielona, szypułkowa – dodaje świeżości, choć w końcówce wystają niezbyt dojrzałe, szorstkie i gorzkawe garbniki. Dłuższe wietrzenie w kieliszku zaokrągla kanty wina, co pozwala przypuszczać, że warto je odłożyć co najmniej na rok, a może i dłużej, powinno się ładnie starzeć. Mimo drobnych wad bardzo dobre wino. (ad)

●●●●●○○

Domaine des Fines Caillottes 2014, Pouilly-Fumé, Jean Pabiot

Importer: Winne Pola
Cena: 84 zł
Kraj: Francja

W ataku mokre siano i dojrzałe brzoskwinie – zapach późnego lata. Dzięki wyraźnie agrestowemu akcentowi usta bardziej przywodzą na myśl sauvignon, ale to wino stoi na przedproża smaków nowozelandzkich czy w ogóle nowoświatowych. Hedonistyczne, krągłe, owocowe, ale też z wyrazistą kwasowością, subtelnym posmakiem krzesanego kamienia, dymu, wreszcie soli. Do ryb w śmietanowych sosach i dojrzałych kozich serów. (tpb)

●●●●●○○

Albanta 2014, Rías Baixas, Altos de Torrona

Importer: Winne Pola
Cena: 53 zł
Kraj: Hiszpania

Mało ortodoksyjna, ale dość ciekawa interpretacja albariño z Rías Baixas. Nasycona żółta barwa i wyczuwalny w bukiecie (nuty palone) i w ustach dotyk beczki, który nieco odwodzi całość od czystych owocowych aromatów. Finisz jak na Rías Baixas niezbyt kwasowy i pozbawiony przenikliwej cytrusowości; dominuje niemal goryczkowy smak skórki grejpfruta i ziół z podkładem brzoskwiniowym. Całkiem potężna budowa, wrażenie głębi i sporo smaku. Bez rasowości najlepszych win z tej apelacji, ale warto spróbować. (mb)

●●●●●○○ BARDZO DOBRE

---

89 **ANDREA OBERTO • BAROLO** 2012

Średnia budowa, niezły owoc; nut beczkowych nie czuć, ale jest lekkie utlenienie z baryłki (nuty orzechowe), choć zrównoważone dobrą soczystością. Spokojne barolo na co dzień - i nic więcej.

PL Winne Pola • 224 zł 14,5%

88 **GENIUM • PRIORAT** 2010

Bardzo dojrzały, lekko wręcz naftowy priorat, jednak z dobrą świeżością dzięki ewidentnej obecności carinyeny. Rustykalne, ale apetyczne, będzie świetne do mięsa.

PL Winne Pola • 67 zł 15%

89 **DOMAINE DE LA GRAVEIRETTE • CÂTEAUNEUF-DU-PAPE • FONT DE CRAU** 2012

Ładny bukiet dżemu wiśniowego, nuty balsamiczne, lekko zwierzęce (ale nie brett). Owocowość niemal jak w słodkim maury albo banyuls. Pełną satysfakcję nieco zakłóca sucha końcówka, ale jest to wino pełne treści, atrakcyjne.

PL Winne Pola • 199 zł 14,5%

89 **BALLENDA • PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE • BRUT SAN FERMO** 2016

Jak na brut wino wyraźnie cukrowe i to jedyne zastrzeżenie, bo poza tym ma same zalety - jest bardzo młode, świeże, przejrzyste, a smak ma całkiem głęboki. Prawdziwie dobre DOCG w okazyjnej cenie.

PL Winne Pola • 56 zł 11,5% 8

Wojciech Bońkowski
19 grudnia 2017

#Panel: Châteauneuf-du-Pape

Uwielbiam Châteauneuf-du-Pape i z niecierpliwością wyczekiwałem tej degustacji. Przyniosła kilka chwil zachwytu, ale też niedosytu i rozczarowania. Rozczarowało kilka drogich i uznanych butelek – albo nie wyróżniały się niczym szczególnym, albo miały wady. Zdarzały się wina nieczyste, śmierdzące brudną stajnią, czyli tak zwanym brettem. To od lat problem tych win, nadal nierozwiązany.

Ważniejszy był jednak niedosyt, bo najstarsza i jedna z najważniejszych apelacji francuskich jest u nas dostępna bardzo wybiórczo. Brakuje na naszych półkach nie tylko najsławniejszych producentów (Rayas, Bonneau, Clos des Papes), ale też solidnego ligowego środka. Często można odnieść wrażenie, że importerskie wybory są przypadkowe, a nie oparte na solidnej degustacji tego, co jest dzisiaj ciekawe w Awinionie. Dochodzi do absurdalnych sytuacji, gdy tego samego producenta wyrywają sobie dwaj importerzy, a wielu równie dobrych wciąż czeka na zainteresowanie polskich kupców. Wystarczy porównanie do naszych paneli barolo i prioratu na sąsiednich stronach – te dwie apelacje są w Polsce reprezentowane o wiele lepiej. Nie rozumiemy win francuskich?

Châteauneuf to wino do długiego leżakowania, dlatego zachęcam do sięgania po wina jak najstarsze – nawet 2012 jest wciąż zbyt młody, 2015 w ogóle nie warto otwierać. Wyjątkiem jest 2014, anomalia w ostatniej dekadzie, rocznik deszczowy, chłodny, który zrodził wiele ciekawych win o niespotykanej w tych okolicach świeżości, choć najlepsze butelki z 2014 też będą miały długi żywot.

Wojciech Bońkowski
17 grudnia 2017

#Panel: Priorat

Priorat od lat ciężko pracuje na renomę najdroższej apelacji Hiszpanii. Za tę unikatową mieszankę koncentracji, jakości owocu i mineralności każe sobie słono płacić. Ale nie tak słono, jak mogłaby to sugerować czołówka naszego panelu. Kogo nie stać na L'Ermitę, ten już za 115 zł napije się bardzo dobrego Negre de Negres 2014, a za mniej niż 80 zł dostaniemy niemal równie dobre, nowofalowe Petit Pissarres czy Samsarę.
Jak gdzie indziej w Europie, słabość rocznika 2014 – chłodnego i deszczowego – okazała się zarazem jego siłą. Te prioraty są lżejsze, świeższe i bardziej eleganckie. Widać to szczególnie po butelkach producentów nowej fali, takich jak Portal del Priorat czy Costers del Priorat, którzy odżegnują się od beczki i ekstraktu, stawiają zamiast tego na ekspresję terroir, elegancję, pikantność – do tego rocznik 2014 nadał się idealnie.

Świetnie wypadły też wina z przewagą carinyeny albo wręcz w 100 proc. zrobione z tego szczepu, który od kilku sezonów jest w Prioracie na fali. Takie, jak choćby Montsalvat 2009 – fantastyczny przykład potencjału tej odmiany. Inne przykłady starszych (ale nie tylko) win pokazały jednak, że starzenie prioratów to ryzykowna gra – niektóre zbyt szybko padają ofiarą utlenienia. Nie zmienia to jednak faktu, że zdecydowana większość degustowanych butelek trzyma wysoki, równy poziom, a niektóre przyprawiają o szybsze bicie serca nie tylko w momencie płacenia.
(wstęp: Sławomir Sochaj)

Wojciech Bońkowski
1 marca 2017

Barth Hallgartener Riesling trocken 2015

1 marca to dla mnie symboliczny początek winiarskiej wiosny – od tej pory odkładam Amarone i porto, zaczynam pić wina białe z nowego rocznika. Albo z poprzedniego, po rok leżakowania zwykle dobrze robi moim ulubionym winom białym takim jak Furmint, Grüner Veltliner czy Riesling.

No właśnie, Riesling. Spróbowałem dobrego Rieslinga z Rheingau od coraz lepiej notowanej posiadłości Barth. Jest to bardzo zielone wino, czyste i dynamiczne, z rześką limonkową kwasowością, choć nieco brakuje mu owocu i słodszych, dojrzalszych nut Rieslinga. Niemniej spełnia swoją rolę wiosennego odświeżacza. Dobry do codziennych zastosowań, zwłaszcza zaś do sałaty z rzodkiewką i do śledzia, czyli do potraw wymagających win bardzo kwasowych. Dobre wino, natomiast cena 79 zł wydała mi się przesadzona, zwłaszcza że mamy do czynienia z winem klasy Ortswein (niemiecki odpowiednik burgundzkiego village), czyli drugim szczeblem od dołu na niemieckiej piramidzie jakości. Za ten szczebel wolałbym płacić 49–59 zł.

Importerem są Winne Pola, wino dostępne w sklepie detalicznym importera w Wejherowie oraz w restauracjach: Studio Qulinarne (Kraków), Krew i Woda (Gdynia), Mennicza Fusion (Wrocław) i Szeroka 9 (Toruń).

Wojciech Bońkowski
15 lutego 2017

Clos Triguedina Cahors 2012

Clos Triguedina to absolutny klasyk klasycznej francuskiej apelacji AOC Cahors. Jego właściciel Jean-Luc Baldès od z górą 20 lat produkuje doskonałe wina – z początku samotnie, potem w grupie kilku wizjonerów; dziś w Cahors dobrych win nie brakuje, ale Clos Triguedina nadal wyróżnia się jakością i stylem. Bardzo się cieszę, że bo tę etykietę sięgnął importer Winne Pola z Trójmiasta.

Rocznik 2012 wypada świetnie. Wino jest – jak przystało na Malbec z Cahors – bardzo skoncentrowane, atramentowe, ale też owocowe, gładkie, soczyste, bez masy kakaowej taniny, jaką często atakuje Cahors (zwłaszcza młode). Krótko mówiąc – przy swojej niewątpliwej powadze i sporej masie jest bardzo pijalne. Nuty porzeczek, aronii i jeżyn ładnie się układają zwłaszcza na drugi dzień po otwarciu butelki, świeża kwasowość i niesamowicie wypolerowane garbniki są w świetnej równowadze, beczki brak, nutki pieczonego mięsa tylko dokładają złożoności. Za 93 zł dobra okazja, by spróbować jednego z kultowych win Francji – a także świetnych zamiennik dla klasyfikowanych Bordeaux w cenie dwa razy wyższej. ♥♥♥♥

Wino jest dostępne w sklepie firmowym importera Winne Pola w Wejherowie oraz w restauracjach takich jak Studio Qulinarne (Kraków), Petit Paris (Sopot), Szeroka 9 (Toruń), Hotel Lenart (Wieliczka), Mennicza Fusion (Wrocław), Krew i Woda i Vinegre (Gdynia).

Źródło wina: nadesłane do degustacji przez importera.

Wojciech Bońkowski
4 stycznia 2017

Jean Pabiot Pouilly-Fumé 2014

W Polsce cierpimy na generalny brak win z Doliny Loary. Również z dwóch najważniejszych tam apelacji – Sancerre i Pouilly-Fumé. Każde dobre Sauvignon Blanc z tych nadzwyczajnych siedlisk należy witać z radością, pomimo wysokich cen (tu – 84 zł). Wino rodziny Pabiot jest udane i bardzo typowe – zimne jak stal, kwasowe jak winogronowy ocet. Zarazem ma swój ciężar właściwy i całkiem niezłą dojrzałość, w ciemno można by je wziąć za wino starsze. Ze wszech miar pozytywne. ♥♥♥

Wino jest dostępne w ponad 250 restauracjach na terenie całego kraju oraz w sklepie firmowym importera Winne Pola w Wejherowie.

Źródło wina: nadesłane do degustacji przez importera.

Wojciech Bońkowski
21 grudnia 2016

Königswingert Riesling Kabinett halbtrocken 2015

Wachtenburg Winzer Wachenheimer Königswingert Riesling Kabinett halbtrocken 2015

Drodzy Czytelnicy, Święta za pasem. Jak zwykle będziemy mieli ból głowy – jakie wino do karpia, śledzia, kapusty i pierogów. Ambitni dobiorą najlepsze premiers i grands crus do każdej potrawy. Realiści poszukają wina pasującego do wszystkich tych potraw jednocześnie – a takie wina są dwa: szampan i Riesling z lekkim cukrem.

Dziś rekomendacja z tej drugiej kategorii. Udany półwytrawny Riesling ze spółdzielni w Palatynacie. Sporo słów w jednym zdaniu, zwykle uważanych za sprzeczne – niemieckie spółdzielnie rzadko robią wina wybitnie ciekawe, Palatynat raczej nie słynie z dobrych win z cukrem, itd. Tutaj się udało, a dodatkowym plusem spółdzielstwa jest bardzo konkurencyjna cena – 42,50 zł. Świeże, rześkie, z wyraźnym posmakiem owoców egzotycznych (papaja) i mocną kwasowością. Proste, ale zdecydowanie smaczne, z niezłą intensywnością. Na co dzień i na weekend. Dobra niespodzianka. ♥♥♥

Wino jest dostępne w ponad 250 restauracjach na terenie całego kraju oraz w sklepie firmowym importera Winne Pola w Wejherowie.

Źródło wina: nadesłane do degustacji przez importera.

Wojciech Bońkowski
17 grudnia 2017

Grifalco Aglianico del Vulture Gricos 2013

Szczep Aglianico nie ma w Polsce tylu followersów, co jego pobratymcy z południa Włoch – Primitivo czy Nero d'Avola. Nietrudno zrozumieć dlaczego, gdy się pije takie wino jak Gricos, pełne zadziornej, wiejskiej taniny i ostrej jak kocie pazurki kwasowości. Świeżość i umiarkowany alkoholu (13,5%) dało mu górskie siedlisko w Basilicacie; jest to wino dobrze zrobione i autentyczne, może jeszcze ciut za młode. No i w bardzo uczciwej cenie 50 zł. Tylko uprzedzam – bez gulaszu z dzika nie podchodzić. ♥♥♥+

Grifalco Aglianico del Vulture 2012 – droższa (69,50 zł) wersja z tej samej winiarni atakuje jeszcze mocniejszymi taninami. Jesteśmy na poziomie Sagrantino albo Tannata, trzeba to lubić. Jakość owocu (wiśnie, porzeczki) jest bardzo dobra, pojawiają się ciekawe akcenty tytoniu, leśnej ściółki, ale zdecydowanie doradzam rok zaczekać. ♥♥♥+

Importerem jest Winne Pola. Wino dostępne jest w 78 restauracjach na terenie całej Polski oraz w sklepie stacjonarnym importera w Wejherowie.

Źródło wina: nadesłane do degustacji przez importera.

Wojciech Bońkowski
23 listopada 2016

Crociani Chianti Colli Senesi 2015

Fani wina toskańskiego dobrze znają Susannę Crociani – cichą bohaterkę Vino Nobile di Montepulciano, uporczywie trzymającą się starego stylu, gdy wszyscy dookoła ścigają się na beczkę i ekstrakt. Wizyta w jej piwnicy w tym klimatycznym średniowiecznym miasteczku to jak podróż w czasie, podobnie jak smak jej win – przejrzysty jak wiśniowy kryształ, wytrawny jak znawstwo przekazywane z pokolenia na pokolenie. Dlatego bardzo ucieszył mnie widok win Crociani w katalogu importera Winne Pola. (Wcześniej do Polski sprowadziła je warszawska La Vinothèque).

Bardzo przystojne Chianti, przede wszystkim arcytypowe – od zapachów wiśni i czereśni aż po niemal żurawinową kwasowość na podniebieniu. Trochę (ładnie poprowadzonego) garbnika, mineralna świeżość, wręcz chrupkość, autentycznej jesiennej Toskanii. Chce się żyć, chce się pić – zwłaszcza że cena 55 zł za te emocje uczciwa. ♥♥♥♡

Vino Nobile di Montepulciano 2012 - flagowe wino tego arcytradycyjnego producenta robi bardzo dobre wrażenie, choć nie jest tanie (113 zł). Toskańska klasyka aż po nuty pieczonego mięsa i balsamicznego octu, ale też skoncentrowana czereśnia i śliwka, zadziorny garbnik, nuty dębowe (choć jesteśmy tu w królestwie dużej beczki, a nie waniliowej baryłki). Przy niewątpliwym ciężarze i strukturze jest to wino rześkie jak listopadowy poranek – to jest tajemnica Sangiovese. Naprawdę warto, a za dwa lata będzie jeszcze lepiej. ♥♥♥♡

Wino dostępne jest w 45 restauracjach na terenie całej Polski. Podane ceny dotyczą sklepu stacjonarnego importera w Wejherowie.

Źródło wina: nadesłane do degustacji przez importera.

Wojciech Bońkowski
27 października 2016

Albariño Albanta 2015

Altos de Torona Rías Baixas Albariño Albanta 2015

Kolejne naprawdę bardzo przekonujące wino od importera Winne Pola. Za 53 zł to chyba najlepsze Albariño, które piłem w Polsce. Wyraziste, intensywne, pełne atrakcyjnego owocu, choć z pewnością nie brakuje tu słono-morskich nut typowych dla Albariño. Przeważa jednak słodko-świeży melon i brzoskwinia; kwasowość obecna, ale dojrzała, nieagresywna. Nowoczesne, zmysłowe, ale też dopracowane w każdym calu wino. Gdyby kosztowało 100 zł, uwierzyłbym i uznałbym to za uczciwą cenę. ♥♥♥♡+

Wino dostępne jest w 45 restauracjach na terenie całej Polski. Podana cena dotyczy sklepu stacjonarnego importera w Wejherowie.

Źródło wina: nadesłane do degustacji przez importera.

Wojciech Bońkowski
11 października 2016

Genium Priorat Celler 2009

Kto powiedział, że Priorat to zawsze bardzo drogie wina? Tutaj mamy dobry przykład tej apelacji w nader rozsądnej cenie 65,50 zł. Wino jest obecnie u szczytu swoich możliwości. Stylistycznie raczej mocne, likierowe, z dominantą jeżyny. Ma niejaką głębię, a także jeszcze dość szorstkie taniny, więc zalecam duże kieliszki lub karafkę. Po dwóch i trzech dniach od otwarcia powoli się utlenia, ale nie znam wina na bazie Grenache (jest tu go 60%), które opierałoby się dłużej działaniu tlenu. Bardzo dobrej klasy butelka!

Dostępne w kilkudziesięciu restauracjach w całej Polsce oraz u importera Winne Pola w Wejherowie.

Źródło wina: nadesłane do degustacji przez importera.

Wojciech Bońkowski
23 września 2016

CARM Douro Reserva 2012

CARM Douro 2013

Kolejna udana degustacja z katalogu importera Winne Pola, które współpracuje z kilkuset restauracjami w całej Polsce. Dolina Douro to temat u nas dobrze znany, mamy na półkach większość liczących się nazwisk, ale kilka jest jeszcze do zagospodarowania – i tych nowiutkich, i funkcjonujących od lat na wysokim poziomie. Do tych ostatnich należy CARM, historycznie jedna z pierwszych winiarni w górnej części doliny – Douro Superior. Pierwotnie najbardziej znane wina tej firmy miały wręcz kolor biały.

Podstawowe Douro 2013 stawia przede wszystkim na soczystość i naturalność owocu. Nie czuć tu w ogóle rocznego pobytu w beczkach, pojawia się tylko lekka korzenność, która mi się jednak bardziej kojarzy ze szczepem Tempranillo (tu zwanym Tinta Roriz). Ale też mamy tu sporą głębię smaku, zapaszki suszonej szynki, rozgrzanego kamienia, mineralności, z której słynie okręg Douro Superior. Garbniki kończą to wino jak konkurs rzutów karnych piłkarski finał. Naprawdę ciekawa butelka, grubo powyżej portugalskiego poziomu dostępnego w marketach, w adekwatnej cenie 51 zł. ♥♥♥♡
CARM Douro Reserva 2012 – więcej koncentracji, więcej mocy, więcej słodkiego owocu. Garbników jest więcej, ale są gładsze i tłustsze – rebus znany miłośnikom drogich win. Odzywają się kwiatowe nuty od Touriga Nacional, kwasowość jest naprawdę całkiem obecna jak na tak dojrzały owoc. Może się tu naprawdę podobać naturalność, kultura, elegancja – żadnych tu dębowych olejków, żadnych suchych, wyekstrahowanych tanin, wszystko jest niewymuszone, a jednak ciężkie, intensywne, poważne. 90 zł to wręcz okazja za tę jakość. ♥♥♥♥

Wina dostępne w 22 restauracjach na ternie całego kraju oraz w sklepie firmowym importera Winne Pola w Wejherowie.

Źródło wina: nadesłane do degustacji przez importera.

Wojciech Bońkowski
6 września 2016

Yangarra Shiraz 2011

Yangarra McLaren Vale Shiraz 2011

Już chwalony za świetny Izrael importer Winne Pola z Wejherowa przysłał mi do degustacji kolejny klejnocik. Yangarra – ta nazwa znana jest wszystkim, trzymającym rękę na australijskim pulsie, bo to obecnie jedna z najmodniejszych i najbardziej okrzyczanych winiarni na antypodach (jej enolog Peter Fraser jest aktualnym Winemaker of the Year w czołowym przewodniku australijskim James Hallidaya). Leży w McLaren Vale, czyli kuźni nowej australijskiej jutrzenki, gdzie powstawać będą wina terroirystyczne, świeże, pijalne, energiczne i europejskie, zrywające ze stereotypem eukaliptusowego dżemu (pisałem o tym już tutaj).

W tym Shirazie eukaliptusa nie ma rzeczywiście ani grama. Nie ma też ani łyżeczki dżemu, ani kropli przesady. Jest za to naprawdę dużo kwasowości (jak dla mnie – nawet za dużo, bo dokwaszanie to ostatnia rzecz, z której australijscy winemakerzy zrezygnują…), autentyczna czarna porzeczka, no i jest niesamowita soczystość i łatwość picia, chociaż wino jest całkiem poważne i głębokie, jak przystało na cenę 115 zł. Krótko mówiąc, nowa Australia 2.0 w pełnej krasie, choć wino nie jest wierną kopią Syrah z północnego Rodanu – jest na to zbyt owocowe i tłuste, nie aż tak koronkowe i kwiatowe.

A przede wszystkim proszę, byście dali temu winu czas. Po otwarciu zaatakowało lekkimi nutami dymno-beczkowymi, jeszcze na drugi dzień nie w pełni się zintegrowało, szczyt satysfakcji został osiągnięty po 48 godzinach od otwarcia.

Wino jest dostępne jest w 89 restauracjach na terenie całej Polski oraz u importera Winne Pola. Którego serdecznie namawiam do sprowadzenia również Roussanne i Grenache od Yangarry, które są jeszcze ciekawsze!

Źródło wina: nadesłane do degustacji przez importera.

Wojciech Bońkowski
16 sierpnia 2016

Albariño Albanta 2015

Debiut na Winicjatywie – po raz pierwszy recenzujemy wina importowane przez Winne Pola, firmę z Wejherowa na Pomorzu, która współpracuje wyłącznie z restauracjami – dostarcza swe butelki do 400 lokali w całym kraju. Do degustacji przysłała mi cztery wina z Izraela, które okazały się wybitne.

Oczywiście to nie zaskakuje – Clos de Gat to posiadłość zaliczana do ścisłej izraelskiej czołówki już od swych pierwszych roczników (2001 / 2002). Mimo wszystko zdumiała mnie jakość tych butelek, bo do win izraelskich mam stosunek ambiwalentny. Te ambitniejsze wydają mi się często zbyt ciężkie, spalone słońcem, nadmiernie alkoholowe i dżemowe. W Clos de Gat ciężar przeradza się natomiast w jedwabistą fakturę, jakość owocu jest fantastyczna, nic tu nie atakuje ani nie męczy. Wina są drogie, ale warte swoich cen.

Chardonnay 2013 – może trochę za drogie (215 zł), ale doskonałe Chardonnay z Izraela. Słodkie, gęste, gryczane, pełne, mało kwasowe, ale imponujące koncentracją i równowagą smaków. Stylistycznie nie jesteśmy w Burgundii, tylko w cieplejszym miejscu nawiązującym do Burgundii – najbliżej stąd chyba do Kalifornii. Duża klasa! ♥♥♥♥

Har'el Syrah 2012 – gęste, atramentowe Syrah z odrobiną świeżo mielonego pieprzu. Dojrzałe, bardzo pełne. Lekko redukcyjne, bandażowe, ale z każdą chwilą w kieliszku bardziej owocowe. Ma mnóstwo materii i to jakiej – o drobniutkim, bardzo szlachetnym ziarnie. Cena 95 zł w pełni uzasadniona. ♥♥♥♥

Har'el Cabernet Sauvignon 2011 – jak na Cabernet wino bardzo dojrzałe i słodkie, żadnych nut zielonych, tylko pełnia gęstej jak noc czarnej porzeczki. Pełne i pyszne. Pić już dziś, nie polepszy się, wręcz na drugi dzień pojawia się utleniona nutka orzecha (95 zł). ♥♥♥♡+

Har'el Merlot 2010 – fantastyczny Merlot z Izraela, bardzo skoncentrowany, atramentowy, słusznie garbnikowy, ale i kipiący czarną poprzeczką. Piękny owoc i wspaniałe drobne bordoskie ziarno, choć na wyższym poziomie gęstości i słodyczy i przy mniejszym aporcie beczki niż zwykle w Bordeaux. Aż trudno uwierzyć, że to zaledwie druga, tańsza linia tego producenta. Świetny zakup za 95 zł! Nie dekantować, nie zostawiać na drugi dzień – najlepsze jest od razu po otwarciu, potem ciut słabnie. ♥♥♥♥♡

Źródło wina: nadesłane do degustacji przez importera.