

שעות נוספות +

אופנה | שלי גרוס
קייץ כחול

מצד אחד: מי יכול ללבוש ג'ינס בקיץ.
מצד שני: איך אפשר להסתדר בלי ג'ינס במלתחה?
הפתרון המפתיע: גלביות מג'ינס. הן דקיקות
(בזכות שימוש בבדים נושמים וקלילים),
מתנפנפות ובעיקר פותרות ברגע את בעיית
ה"אין לי מה ללבוש בחום הזה"



אלמביקה,
שקל 999

הוויגמן,
שקל 250

השילוב המושלם:
גלביית ג'ינס עם סנדלים חומים. אפשר לנסות את זה בבית



אלדו, שקל 500

תנוג, שקל 260

טונו, שקל 120

טומבוש, שקל 249

מימין לשמאל:
מוי, כרמל, תבוא, בן חיים



יין | טל חוטינר

להגיש מצונן היטב

רק יין לבן וקרררר יכול לנצח את החום. טל חוטינר על הבקבוקים שאסור לפספס בקיץ הזה

שרדונה מומקת 2013. 100% שרדונה מדוויק ונעים, עם גוף בינוני אך לא כבד, מניע מהיקב המשפחתי של משפחת הבורגים ומכרות. היין יושן על שמריו ומצליח ליצור איזון בין פרי בחור (מלון, אפרסק) לעשביות נעימה ועץ ברקע. 95 שקל.
שרדונה רוזב מוני 2014. היקב המשפחתי הזה, שיושב בדי רפעת ליד צרעה, מגדל את כרמיו שלו. ששון בן אהרון, שהגיע מיקבי בנימינה, הצטרף ליקב לפני כשנה וה כבר יין שלו. שרדונה שיושן חצי שנה בחביות אלון צרפתיות. מתקתק מעט עם קצת פרי טרופי ועץ בולט. 79 שקל.
נוויצטרמינר ברמבל ווינארים מריום ליל 2014. יין אף דרעי חרש מרויח טוב מכרמל. ענבי גורצטרמינר מהגליל העליון שייצרו יין ארומטי ומאוזן עם טאץ' של ורדים וליצ'י עם חמיצות נעימה. 65 שקל.

תבור שרף 2014. ריולינג טוב עם ניווהות מינרליים, יחד עם פרי המצמץ עדין ואלגנטי מאד. שילוב בין ריולינג אליוס רענן לאופי הפרי הישראלי ולאופי היקב. 60 שקל.
בן חיים שרדונה 2014. יין מעניין מהיקב מרמת השדרן. 85% שרדונה והשאר סוכיניו ומכרמים הגבוהים באזור הר מירון. היין יושן המישה חודשים והתוצאה היא טעם הרד מריר ורענן, עם עץ חום שממש יוצר נוחות אנוווי. גוף בינוני עד מלא. 95 שקל.

פרינו גרי רילתן 2014. אוי אוה כף של יין בלי קשר לשבועות ולחום. ון חרש יחסית בארצנו, שנותן ביין זה איזון נהוד בין פרי לחמיצות, קלילות עם המון תפוח באף ופשוט טעים. 59 שקל.

שנין בלאן דומינו נמופה 2014. יין מנגיב מהיקב הקטן במצפה נמופה ליד צמת גולני. יין עם פרי טוב וירוק והמון מינרליות וקצת עשן. קליל וטעים ללא עץ. 65 שקל.
מאמי מאסיאנקי 2012. כבה צריך לשתות בקיץ כזה: פינו גרינ'ווי עם קצת ורדצו מפרולי בצפון איטליה, שעוברים ייבוש קצר על משטחי ייבוש, קליל ארומטי, גם לינוני וגם טרופי, מרקם קליל ונעים מאד. 89 שקל. לא כשה **רוויציה מסנות 2014.** היקב מפסגות שתמיר עשה יינות ארומים כבדים, עובר שדרוג עם הצטרפות היינו יעקב אוריה, שהחל ליצור יינות לבנים נהדרים. אני לא מת על ויונייה, אבל הפעם מרובי בין מרויח שכבר זכה במרליות כסף במגוון דינסטה. גוף בינוני עם המון רבדים של טעם, הכוללים פרי דקרקס, ליים, תפוח ירוק, קצת עשבות ובשומת פרה, אולי יסמון. 69 שקל.

מימין לשמאל:
מאסי, דלתון, דומיין, נוסופה, מסנות, סומק



צילומים: עדי גולד, ניר יפה, רוב מין וביא כושי, שי קדם, יניב אדר, אלעד חיקי, יפית בנסיק, ה יואב ברן, אביב קרון, אייל קנה, שי ברזש, יואל עמר, איזה בן עזרי