

ראשי » כתבות » יין » טעימות שיראז וסירה – שוקולד באוסטרליה פלפל שחור בצՐפת

טעימות שיראז וסירה – שוקולד באוסטרליה פלפל שחור בצՐפת

מאת יגאל ברנע | פורסם ב- 5.10.23



יש אגדות שונות>About מkor השם, כולל יהוס לעיר שיראז באיראן יהוס לעיר סירוקה בסיציליה. יגאל ברנע נועה לנקנות הסבר לפיו הון שבüber נקרא סירס (scyras) התפתח עם הזמן בצרפת ל-סירה. שם יובאו קלוניים של סירה לאוסטרליה על ידי בריטי בשם ג'יימס בושבי במאה ה-19

התחלנו את השנה ה-20 לקיומו של מועדון יולו (YOZO – קראו בסוף מה זה), והנה אנחנו בפגש ה-184. הערב הוקדש, בקווים כלליים, למגוון יינות שיראז וסירה, עם חריג מה חריג שם כפי שיפורט בהמשך. למפגש זה צירפנו לנוכחים תגבורות משמעותית בדמותו של יונתן לבני, שאני תמיד נהנה לקרוא את כתבותיו וביקורתו בתחום היין ב'אכול ושתות', וכך פוי לשמחתנו הוא תרם לאיכות הערב ולריענון בהתייחסות.



בן-חאים, מיתום 2018



צילום: יגאל ברנע

היין הישראלי של הערב מיקב בן-חאים. 60% פטיט סיירה, השאר מרלו משולב במעט קברנה סוביינון. 14 חודש בחביות 500 ליטר. לפי היקב יין זה מיוצר רק בשנות בציר מעולות לטעמו של היין, והמי吐וס הבא מתוכנן מבציר 2020.

רשמי טעימה – יין בעל צבע עמוק ויפה. אף עשיר, אלכוהולי, מזכיר בניחוח את השזוף הסגול המוארך, בתוספת קצת חמוץות ותיבול עדין, טבק ועור, משולב בפרחי שדה. בפה עדין צעיר ותוקפן, אלכוהולי ומשולב בגון יקרך. ראוי לחכotta אליו עוד כדי למצות את הפטונציאלי שלו, כי בשלב הנוכחי האף גובר על הפה. הסיממת ארוכה ונעיםמה. **ציון יולו 14.9 (90).** מחיר ביקב 400 ש.