



הרומאים החשיבו את האזור, שבירתו נאפולי, לאחד האיכותיים לייצור יין, בעיקר הפלרנום (Falernum) המיתולוגי. על האדמה, ברובה געשית, גדלים גם היום זנים שמוצאם מיוון והם שרדו במשך תקופה ארוכה. בשנים האחרונות יותר ויותר יצרנים מייצרים יינות באיכות מופלאה תוך שמירה על המסורת וההיסטוריה, כזו המצדיקה עמוד בקטלוג שלנו.

הרוב המכריע של היצרנים שואפים לבטא את הזנים המקומיים, חלקם עתיקים, בצורה המיטבית.

אליאניקו טאורזי - **Aglianico Taurasi**  
אליאניקו הוא הזן האדום המפורסם ביותר של האזור והוא גם הזן ממנו מייצרים יין תחת DOCG טאורזי, שהיה ה-DOCG הדרומי הראשון אי פעם (קיבל את מעמדו ב-1993).

כיניו החיבה של הזן הוא "הברולו של הדרום", בשל מבנהו ויכולת היישון, אם כי יש לו כמובן סגנון ברור משל עצמו. אליאניקו מאופיין כיין אדום מלא עם חומציות חדה, טאנינים מוצקים ופרופיל ריחות של שזיפים ותבלינים.

פיאנו די אוולינו - **Fiano di Avellino**  
הענב הקלאסי הלבן ממצה את המיטב על הקרקע הוולקנית בסביבת העיירה אוולינו, שם רכש מעמד של DOCG. טיפוסי לו ניחוח של דבש, תבלינים ואגוזים. לזן יכולת תתיישנות נהדרת.

# Montevetrano



יינות האחוזה מרשימים בדיוק כשם שהגברת סילביה, בעלת האחוזה - מרשימה. אין ספק - לגורם האנושי חלק מובהק בטוראר ובמקרה הזה, של אחוזה זו - חלק יפיפה ונוגע ללב.

יקב מונטוטרانو משקף את השאיפה לייצור יינות איכות עדכניים. החווה, שהייתה בעבר בבעלות שושלת בורבון, נרכשה בשנות ה-40. ב-85 ניטעו כרמים של אליאניקו, קברנה, מרלו, ברברה ופיידירוסו. ב-91 בוקבקו היינות הראשונים, בלנדים של קברנה ואליאניקו. היום, היקב מייצר כמויות מוגבלות (כ-30,000 בקבוקים בשנה) הנמכרות ברחבי העולם. ליקב 5 הקטר של כרמים, באזורים שונים, בגובה ממוצע של כ-100 מטר. היינות של מונטוטרانو משקפים פשטות באמצעות ידע ועמל, קידמה ועידון. היין משקף את האדמה ואת הזיכרון של תרבויות יוון ורומא. תסיסה טבעית בתנאים מבוקרים, יישון בחביות של 10 עד 12 חודש. היין מבוקבק כ- Colli di Salerno IGT, ומכיל קברנה סוביניון, מרלו ומעט אליאניקו.

יינות האחוזה מיוצרים מבלנד המורכב בעיקרו מקברנה סוביניון בתוספת מרלו ואליאניקו. לאחר הערבוב היין מיושן בחביות עץ אלון, חדשות וישנות, למשך כשנה. היין משוחרר לשוק לאחר שמונה חודשים נוספים של יישון בבקבוק.

## Montevetrano Colli di Salerno IGT 2006

זהו יין מונטוטרانو קסום, בעל אישיות עוצמתית מרשימה אשר תבוא יותר ויותר לידי ביטוי עם חלוף השנים. היין הענק הזה זקוק לזמן יישון בבקבוק. לקנות ולשכוח שיש. לצלצל לשאלו אם מוכן לשתיה לפני שפותחים. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: 94 נקודות).

## Montevetrano Colli di Salerno IGT 2007

יין נדיב מאד, מפנק, סופר אלגנטי, בעל פרי אדום, פרחים ותבלינים, מירקם מישיי ואיזון משגע. השילוב של פרי מתפרץ, עושר ועידון מרגשים במיוחד. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: 95 נקודות).

## Montevetrano Colli di Salerno IGT 2008

צעיר! צעיר! צעיר! ובכל זאת הפוטנציאל ניכר בברור. יין רב שיכבתי יוצא דופן הממלא את החיך במבנה מדהים המלווה בטעמי ליקר דובדבנים שחורים, מינרלים ותבלינים. מי שבכל זאת לא עומד בפיתוי ופותח – אנא האזרו במינימום סבלנות ותנו ליין להתפתח בכוס. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: +94 נקודות).

שם היין	בציר	מחיר חבר
Montevetrano Colli di Salerno IGT	2006	350
Montevetrano Colli di Salerno IGT	2007	350
Montevetrano Colli di Salerno IGT	2008	350



Giaconda. Drink Different. Hand Picked Wines.



# Contrada Michele



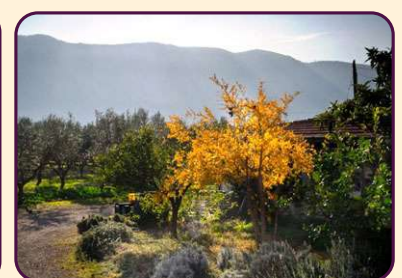
היקב הוקם בין הגבעות המוריקות של אירפיניה, על ידי משפחת קונטראדה, בסוף שנות ה-90. הפרויקט, שכולו הוקרה לדמות החקלאי ולעמלו, הניב פירות ראשונים ב-2003. הוא הוקם תחת ערכים של חקלאות בת-קיימא, מתוך שמירה על הסביבה ועל בריאות האדם. השילוב של טכניקות ומכשור מתקדמים וכבוד למסורת ולחוקי ה-DOC הולידו יין הרמוני באזור ייצור ששורשיו בני למעלה מאלפיים שנה. אלה יינות מזנים שנשתו על ידי קיסרי רומא (אליאניקו) וגדלו עוד בימי יוון העתיקה (גרקו) ואף זכו להתייחסות בכתביו של פליניוס (פיאנו). משפחת קונטראדה מייצרת יין הרמוני, בסבלנות, תוך התבוננות בתכנון הטבעי שסביבם. הם רואים עצמם כדור אחד מסדרה ארוכה של דורות, מודעים לכך שהם רק מעבירים את מה שלאדמה, למסורת ולהיסטוריה יש להעניק.

**Linea Top Fiano di Avolino DOCG (White) 2005**  
אדמות חול עמוקות עשירות במינרלים, חשיפה דרום - מערבית וגפנים בנות עשרים ומעלה, היין הקסום הזה מפיץ ארומות של אגסים ואננס, אגוז קלוי ודבש. יין מעודן ונעים עם חומציות טובה מאוד.

**Selvecorte Fiano di Avolino DOCG (White) 2003**  
ארומות עוצמתיות ומבושמות, הסלבקורטה הזה מקסים מקסים!

**Hirpus Taurasi DOCG (red) 2005**  
יין מאוזן היטב ובעל מבנה מוצק. ארומות פראיות רחבות ומורכבות עם רמיזות לדובדבנים, תבלינים, שיזפים וטבק. יין עם גוף מלא וטאנינים נעימים, זהו יין מהנה ללא ספק.

שם היין	בציר	מחיר חבר
<b>Linea Top Fiano di Avolino DOCG (White)</b>	<b>2010</b>	<b>100</b>
<b>Selvecorte Fiano di Avolino DOCG (White)</b>	<b>2003</b>	<b>120</b>
<b>Hirpus Taurasi DOCG (Red)</b>	<b>2005</b>	<b>120</b>



Giaconda. Drink Different. Hand Picked Wines.

# Masseria Felicia

"This is a potential star of this fascinating viticultural region. Wow!" (Robert Parker)



התשוקה ליין, כזה שנעשה בעבר, הביאה את המשפחה לנטוע כרמים של אליאניקו ופיידירוסו. ב-99', הגפנים הניבו בציר ראשון ממנו עשו 500 בקבוקים אשר הופקו ב-Wine Press העשוי מעץ והונחו במרתף החדש שנכרה באדמת הטוף הוולקנית. "יין האיכרים" הזה הוביל את המשפחה לחקור עוד יותר את הקרקע. ב-2002, המשפחה הוציאה את התווית הרשמית הראשונה, פלרנו מאסיקו מבציר 2000. ההצלחה הובילה את המשפחה לנטוע כרמים נוספות ולחקור באמצעות מומחים את הקרקע. כיום היקב מייצר כ-30 אלף בקבוקים בשנה.

היינות של מאסריה פליצ'יה נעשים לאורה של אמת עתיקה. מטרת המשפחה היא להעביר בכל יין את האותנטיות שבו, את הכבוד לערכי הטבע, את המחשבות והתקוות של אנשי המשפחה בכל שנת בציר.

## Falerno del Massico Rosso DOC

היין עשוי מהגפנים הצעירות ביותר של האחוזה. בעל מירקם משגע, הרמוני, מחובר, נגיש ומלא אישיות. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: 90 נקודות).

## Ariapetrina Falerno del Massico Rosso DOC

יין כהה, עוצמתי, מרוכז מאד, עם פרי כהה. בשלב זה רק מתחיל לרמוז על יכולותיו ויהנה מאד ממספר שנים נוספות בבקבוק. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: 91 נקודות).

## Etichetta Bronzo Falerno del Massico Rosso DOC

זהו יין הדגל של האחוזה. מאוזן, מינרלי, פירותי, פרחוני, מאוזן להפליא עם סיומת ארוכה מענגת. דוגמא מופלאה לאיכות משובחת של יינות האזור. (לחובבי הניקודים: רוברט פארקר: +93 נקודות).

שם היין	בציר	מחיר חבר
Falerno del Massico Rosso DOC	2008	120
Ariapetrina Falerno del Massico Rosso DOC	2007	140
Etichetta Bronzo Falerno del Massico Rosso DOC	2007	220



Giaconda. Drink Different. Hand Picked Wines.