

טעימת יינות ישראל 2016

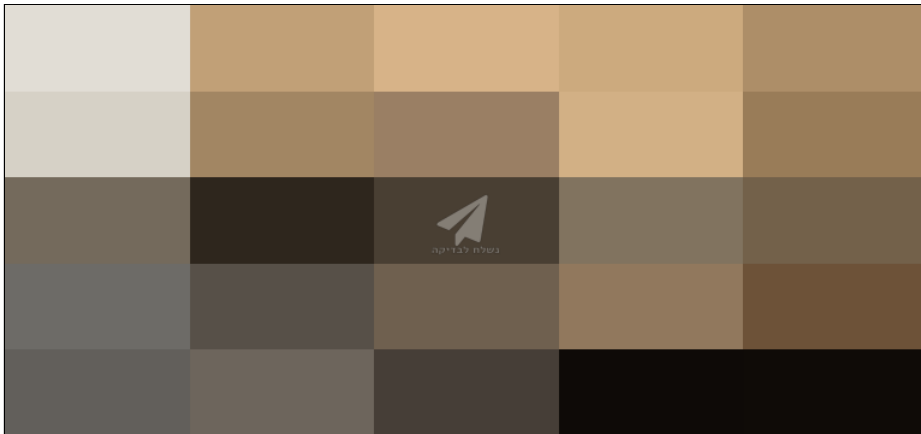
מתוך 145 יינות שהשתתפו בטעימה, 28 יינות זכו בתואר מצטיינים (90 נקודות ויותר) ו-35 זכו בציון הגבוה של 89

שי שגב 14 באפריל 2016

עם מלאת 20 שנה למגזין יין וגורמה, וכמו בשנים קודמות, זו הפעם התשע עשרה שאנו עורכים את טעימת יינות ישראל המסורתית והגדולה. פנינו אל יקבי ישראל, גדולים קטנים, לשלוח אלינו יינות שייצגו את היקב בטעימה, לפי ראות עיניהם וללא שום הכוונה או הגבלת איכות ומחיר.

הגיעו יינות מכל יקבי ישראל, מהגדולים ביותר ועד ליקבי בוטיק קטנים. התוצאות מחולקות לפי קבוצות מחיר: יינות שמחירם עד 50 שקל, יינות במחיר 51-99 שקל ויינות שמחירם מעל 100 שקל. כפי שתוכלו לראות בתוצאות, לא תמיד קיים קשר ישיר בין המחיר לאיכות היין. יינות שמחירם נמוך, זכו לעיתים בציונים גבוהים ביותר. אנו רואים יינות רבים שהתמורה למחיר שלהם היא גבוהה ביותר.

טעימה נוהלה על ידי **יאיר היידו**, ונערכה בחדרי האירועים של ביסטרו היין והבשר "הטרקלין" בתל אביב, אשר אירח באופן נפלא את הטעימה, וצוות המקום סייע רבות בכל הליכי הטעימה והמזיגה. קבוצה של יינות נפסלו בטעימה העיקרית ועבורם נערכה טעימה חוזרת.



יאיר היידו בהכנות לקראת הטעימה השנתית

יש לציין במיוחד את השיפור הרב שחל באיכות יינות ישראל, שיפור שבא לידי ביטוי בתוצאות הטעימה, לעומת שנים קודמות. מתוך 145 יינות שהשתתפו בטעימה, 28 יינות זכו בתואר מצטיינים (90 נקודות ויותר) ו-35 זכו בציון הגבוה של 89. אלו תוצאות חסרות תקדים בטעימות שלנו. כמו כן, יש לשים לב לנתון, שמחירם של 10 מן היינות המצטיינים נמוך מ-100 שקל, וזאת תעודת כבוד לתעשייה בישראל המייצרת הרבה יינות טובים במחירים סבירים.

צוות הטועמים מנה את: **יאיר היידו** – יו"ר. **ג'סי בודק**, **דורית בן סימון**, **אורי גלבווע**, **אבי הלוי**, **חיים הלפגוט**, **גיא הרן**, **גיל חריף**, **ניר כרמלי**, **אורי כפתורי**, **דרן לייבי**, **נתן ליפשיץ**, **רונלד מגנדורף**, **סם סרוקה**, **אבי פלדשטיין**, **יאיר קורן**, **עמוס רביד**, **תמר שינה**, **גלית שמשוני**, **גיל שצברג**. ניהול וארגון: **יועד (עדי) אבישר**. צילום: **אריאל שפרן**.

דירוג הציונים של המגזין

95-100	יין יוצא מגדר הרגיל, מהשורה הראשונה בעולם
90-94	יין מצטיין, בעל איכויות טובות במיוחד
85-89	יין טוב מאד שיעניק שתייה מענגת
80-84	יין טוב ונעים, אשר יהווה שתייה טובה
70-79	יין בינוני

היינות המצטיינים 2016

אדומים

- 94 קסטל, גרנד וין 2013
- 93 רמות נפתלי, ברברה 2013
- 93 כרמל, לימיטד אדישן 2010
- 92 טורא, שיראז 2013
- 92 פלם, רזרב, קברנה סוביניון 2013
- 91 שטרן, סירה 2013
- 91 טרברג 1870, אסנס, קברנה סוביניון 2014
- 91 קסטל, פטיט קסטל 2013



- 91 סגל, קברנה סוביניון לא מסונן 2011
- 90 עמק האלה, Ever Red, מרליו-קברנה 2014
- 90 הרי גליל, פינו נואר 2014
- 90 ספיריט, ירושלים 2013
- 90 ספיריט, גליל 2013
- 90 בן חיים, קברנה סוביניון טרדישן 2012
- 90 הרי גליל, מירון 2011
- 90 רקנאטי, סירה רזרב 2014
- 90 רמת הגולן, ירדן, קברנה סוביניון 2012
- 90 רמות נפתלי, מלבק 2013
- 90 כרמל, שיראז כרם קאיומי 2011
- 90 רקנאטי, מרסלאן רזרב 2014
- 90 ברקן, סופריו, קברנה סוביניון 2011
- 90 נעמן, סגול עמוק 2009

לבנים

- 92 הרי גליל, אביבים 2014
- 92 קסטל, בלאן דה קסטל 2014
- 90 טפרברג 1870, דסטיטאז', אינספייר 2014
- 90 כרמל, שרדונה כרם אדמון 2013
- 90 אחת, לבן 2014
- 90 רקנאטי, ספיישל רזרב, לבן 2014

היין עם התמורה הטובה ביותר למחירו

- 90 עמק האלה, Ever Red, מרליו-קברנה 2014 – 45 שקל

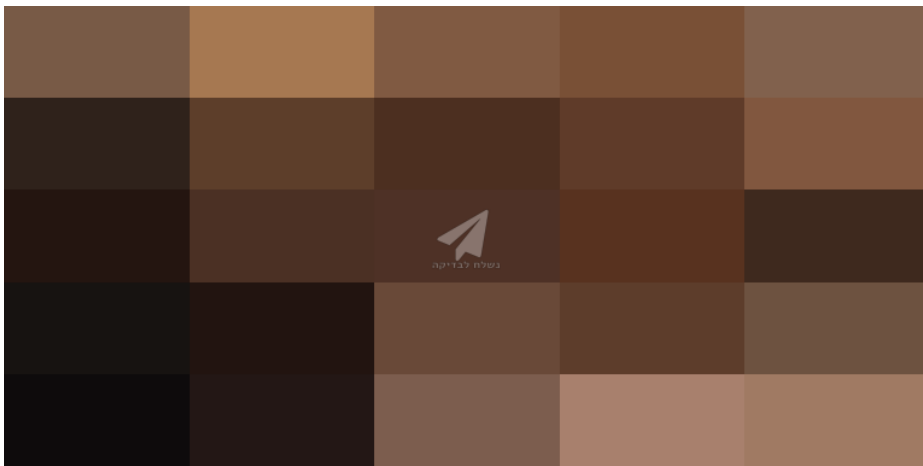
ינות מצטיינים עם התמורה הטובה למחיר **ינות שהציון שלהם גבוה מ-90 ומחירים פחות מ-100 שקל**

אדומים

- 91 שטרן, סירה 2013 – 90 שקל
- 91 טפרברג 1870, אסנס, קברנה סוביניון 2014 – 99 שקל
- 90 עמק האלה, Ever Red, מרליו-קברנה 2014 – 45 שקל
- 90 הרי גליל, פינו נואר 2014 – 70 שקל
- 90 ספיריט, ירושלים 2013 – 90 שקל
- 90 ספיריט, גליל 2013 – 90 שקל
- 90 בן חיים, קברנה סוביניון טרדישן 2012 – 99 שקל

לבנים

- 92 הרי גליל, אביבים 2014 – 78 שקל
- 90 טפרברג 1870, דסטיטאז', אינספייר 2014 – 60 שקל
- 90 כרמל, שרדונה כרם אדמון 2013 – 85 שקל



היינות שהשתתפו בטעימה השנתית 2016

יינות אדומים עד 50 שקל

- 90 עמק האלה, Ever Red מרלו-קברנה 2014: יין עשוי היטב, מתובל ומאוזן, תמורה נפלאה למחיר. 45 שקל
- 89 ירושלים, פרימיום, מרסלאן 2014: יין מעניין ובעל בשומות ייחודיות של מרסלאן, בושמתי ובשל. משמח! 50 שקל
- 88 ברקן, רזרב, קברנה סוביניון 2013: יין מאוזן ועשוי טוב. 30 שקל
- 88 בנימינה, בין, שיראז 2014: יין פשוט ונעים עם חמיצות מאוזנת ועגול. תמורה מצוינת למחיר 30 שקל
- 88 דרך ארץ, קברנה סוביניון 2013: יין מאוזן ועשוי טוב. 35 שקל
- 88 דרך ארץ, שיראז 2014: יין טוב, לא מורכב עם פרי טוב. 35 שקל
- 88 ירושלים, פרימיום, קברנה סוביניון רזרב 2013: יין עשוי טוב עם גוף מלא. 50 שקל
- 87 ברקן, קלאסיק, קברנה סוביניון 2013: יין טוב עם סיומת טובה. תמורה טובה למחירו. 20 שקל
- 87 בנימינה, יוגב, קברנה סוביניון 2012: מעודן בגווני ירוק שחור. יין עשוי טוב עם תמורה טובה למחיר. 40 שקל
- 87 מוני, נחל, פטי ורדו 2014: גדול ומורכב מעט מחוספס, שתייה מהנה. 50 שקל
- 86 ברקן, רזרב, מלבק 2013: יין טוב עם אף מצוין. 30 שקל
- 86 מוני, נחל, פטיט סירה 2014: יין פירותי ועגול עם תיבול המתאים לאוכל ים תיכוני. 50 שקל
- 84 ירושלים, וינטג', פטי ורדו-מרלו 2014: מאוזן עם טעם מסיים ארוך. 30 שקל
- 84 דרך ארץ, מרלו 2013: יין פשוט ונעים לשתייה. 35 שקל
- 83 ירושלים, פרמיום, מרלו 2014: יין לא יומרני ולא רע. 50 שקל

יינות אדומים 51-100 שקל

- 91 שטרן, סירה 2013: יין מעולה, מתובל מעודן ומאוזן היטב. 90 שקל
- 91 טפרברג 1870, אסנס, קברנה סוביניון 2014: יופי של יין, עדיין צעיר אך מאוזן היטב. 99 שקל
- 90 הרי גליל, פינו נואר 2014: יין טוב מאד, אלגנטי קליל ומענג. יופי! – 70 שקל
- 90 ספיריט, ירושלים 2013: יין טוב עם עפצנים איכותיים ופרי טוב. איזון יפה – 90 שקל
- 90 ספיריט, גליל 2013: יין טוב מאד, מורכב, עור ובשר, גוף עגול ונעים – 90 שקל
- 90 בן חיים, טרדישן, קברנה סוביניון 2012: יין עשוי טוב ומעניין. מעודן ומורכב ומאוזן היטב – 99 שקל
- 89 אבידן, תג אדום 2013: פרי אדום שחור, מורכבות נעימה ואיזון טוב – 60 שקל
- 89 בנימינה, רזרב, שיראז 2011 – יין טוב עם פרי בשל, מבנה ועפצנים טובים – 60 שקל
- 89 טפרברג 1870, מריטאז' 2014: יין טוב ומורכב עם עדינות טובה – 60 שקל
- 89 הרי גליל, אלון 2012 – טעם ארוך ומהנה. בשל עגול נעים ומאוזן היטב – 70 שקל
- 89 סגל, רכסים, דישון קברנה סוביניון 2012: טעם רחב ועגול. מעט בוגר – 70 שקל

- 89 מוני, רזרב, קברנה סוביניון 2012: יין טוב ומהנה, עוצמתי אך במידה – 80 שקל
- 89 בנימינה, אבני חושן, אודם 2011: יין מרשים, טוב עם מעט חמיצות, אך עוצמתי למדי – 90 שקל
- 89 לבני, 'שדה כלב', קברנה סוביניון 2012: עשוי טוב, הרבה פרי ואיזון טוב – 90 שקל
- 89 תבור, אדמה 2, סופה 2012: יין טוב ומהנה – 95 שקל
- 89 רקנאטי, רזרב קברנה כרם לבנון 2013: יין טוב, הרבה פרי ועץ מורגש, עפצני, אך מאוזן – 95 שקל
- 89 רמת הגולן, ירדן, סירה 2012: יין טוב ומרשים, מעט בשל וכוהלי בסימתי, אך עגול הדוניסטי ומלטף – 100 שקל
- 88 בנימינה, מרסלאן 2013: יין טוב מהזן החדש בשכונה, איזון טוב ועידון מוצלח – 60 שקל
- 88 טפרברג 1870, דבוטאז' 2014: מעט מתיקות מלטפת, פרי פשוט אך מאוזן היטב – 60 שקל
- 88 ברקן, אסמבלאז', ריחן 2011: יין עשוי טוב. עץ מורגש אך סך הכל מאוזן – 70 שקל
- 88 רמת הגולן, גמלא השמורה, קברנה סוביניון 2012: קברנה סוביניון טיפוס, עשוי היטב, שופע פרי. יין טוב ועגול – 75 שקל
- 88 רמת הגולן, ירדן, מרלו 2011: יין טוב עגול, בשל אך בגין הבציר הקר שומר על עדינות טובה – 95 שקל
- 88 תבור, אדמה 2, רעם 2012: מאוזן, נעים למרות מעט חספוס – 95 שקל
- 88 מטר, קומולוס 2013: יין טוב ומאוזן – 95 שקל
- 88 בזלת הגולן, מגמה 2012: חמיצות ועפצנים טובים. מאוזן יותר מיין הרזרב הבשל של היקב – 95 שקל
- 88 עמק האלה, מרלו 2011: יין יפה מאוזן היטב, עגול ובושמתי, מוכן כבר לשתייה – 99 שקל
- 88 שטרן, קברנה פרנק 2013: יין עשוי טוב. ירוק במידה, עם מורכבות נעימה ועדינות – 100 שקל
- 87 ברקן, רזרב, פטי ורדו 2012: יין צעיר עשוי היטב – 58 שקל
- 87 תבור, אדמה, מרלו 2011: יין טוב, מרלו אופייני – 59 שקל
- 87 הגבעה, קריניאן 2013: יין מעניין עם חמיצות עדינה ונעים לשתייה – 70 שקל
- 87 הגבעה, פטיט סירה/מלבק 2013: יין נעים וקטיפתי – 70 שקל
- 87 מוני, רזרב, מלבק 2013: יין כבד ומורכב, בעל גוף מלא מאוזן היטב עם חמיצות טובה – 80 שקל
- 87 שאטו דה גלילי, שיראז 2014: יין לא מורכב אך טוב ומהנה. הטוב בין יינות היקב – 90 שקל
- 87 בנימינה, אבני חושן, יהלום 2011: קצת קשוח עם הרבה עפצנים – 90 שקל
- 86 תבור, אדמה, קברנה סוביניון 2011: קברנה פשוט, נקי עם כוהל גבוה – 59 שקל
- 86 שורק, גרנאש 2013: יין נעים, מזכיר יינות ממרכז אירופה – 80 שקל
- 86 שאטו דה גלילי, בלבד 2014: רעננות טובה עם גוף מלא – 90 שקל
- 86 שאטו דה גלילי, קברנה סוביניון 2014: יין טוב עשוי היטב – 90 שקל
- 86 תבור, אדמה 2, קשת 2012: יין 'ים תיכוני' מודרני ונגיש – 95 שקל
- 85 דרימה, שיראז 2012: יין פשוט בשל מאד ועגול – 100 שקל
- 85 מצודה, מרלו 'רזיאל' 2012: טעם ארוך וטעים – 100 שקל
- 85 מצודה, קברנה סוביניון 'רזיאל' 2012: יין עם גוף מלא ומאוזן – 100 שקל
- 84 טפרברג 1870, אסנס, מרלו 2012: יין נעים אך מוצלח פחות מאחיו האחרים לסדרה – 99 שקל
- 84 שטרן, פטי ורדו 2013: לא מספיק מאוזן, מאד עפצני וסימתי מרירה – 100 שקל
- 80 שאטו דה גלילי, מרלו 2014: שטוח ולא מורכב – 90 שקל

יינות אדומים מעל 100 שקל

- 94 קסטל, גרנד וין 2013: מצויין. יופי של יין. פרי טוב, מורכב, ולמרות כוהל גבוה יחסית ההרגשה שהיין בנוי לתפארת – 216 שקל
- 93 רמות נפתלי, ברברה 2013: יין מצויין המשתפר משנה לשנה. עגול מלטף ומלא חן – 145 שקל

- 93 כרמל, לימיטד אדישן 2010: יין פשוט מצוין. מורכב, רב ממדי, יין היכול להתיישן היטב. מהווה קפיצת מדרגה עבור כרמל – 260 שקל
- 92 טורא, שיראז 2013: איזון מעולה בין הפרי והעץ. מלא ועשיר אך לא בשל מידי וגם הטיפול בעץ נכון – 125 שקל
- 92 פלם, רזרב, קברנה סוביניון 2013: יין עשיר ומורכב, מאוזן היטב ואשר סבלנות תשתלם מאד לגביו – 169 שקל
- 91 קסטל, פטיט קסטל 2013: יין מורכב, ירוק עם שחור, סגנון עולם ישן קלאסי, עם עפצנים יפים ואורך – 124 שקל
- 91 סגל, קברנה סוביניון לא מסונן 2011: יין עם מורכבות טובה, המגיע מבציר קלאסי קריר. היין עשוי טוב ויתפתח יפה בבקבוק – 188 שקל
- 90 הרי גליל, מירון 2011: יין מורכב וטוב, גוף מלא, עץ מורגש ומתיקות מדומה. יין הדוניסטי ומהנה מאד – 106 שקל
- 90 רקנאטי רזרב, סירה 2014: יין מרשים, תיבול סירה טיפופי, בעל ניחוחות קלייה ועץ אך מאוזן למרות זאת – 120 שקל
- 90 רמת הגולן, ירדן, קברנה סוביניון 2012: יין המעניק שנה אחר שנה טקסט-בוך של קברנה ישראל. פרי מצוין שחור ואדום, איזון ועפצנים טובים – 125 שקל
- 90 רמות נפתלי, מלבק 2013: בניגוד לרווח, זהו מלבק אלגנטי, מאוזן היטב ועשוי מצוין – 130 שקל
- 90 כרמל, שיראז כרם קאיומי 2011: יין מרשים וטוב עם איזון טוב ועפצנים טובים – 130 שקל
- 90 רקנאטי, רזרב, מרסלאן 2014: יין טוב, אם כי כרגע העץ עדיין מורגש. הסבלנים ייהנו עוד יותר בעתיד – 145 שקל
- 90 ברקן, סופריור, קברנה סוביניון 2011: יין מרשים, גדול ומורכב. פרי בשל אך מאוזן ועשוי היטב. יופי – 188 שקל
- 90 נעמן, סגול עמוק 2009: נעים לשתייה עם עפצנים טובים. שינוי סגנוני מורגש והתוצאות מתחילות להיראות – 360 שקל
- 89 רמת הגולן, ירדן טי-2 2012: יין מורכב ובשל, פרופיל בושמתי ייחודי של זני פורטוגל אלה, יין מינרלי עם פרי טוב, טעם ארוך ומאוזן – 105 שקל
- 89 פלטר, קברנה שיראז 2013: יין מרשים עם כי מעט כוהלי. עגול ומהנה – 105 שקל
- 89 בזלת הגולן, קברנה סוביניון ברונזה 2013: מאוזן יפה ועשוי כהלכה. עפצנים מודגשים ועץ הנוסך מורכבות טובה – 110 שקל
- 89 לבני, שני, שיראז קברנה 2013: יין טוב מאד, מורכבות פרי טובה ואיזון מצוין – 110 שקל
- 89 טריו, סיקרט 2013: יין עשוי היטב, מעט בשל מידי. מודרני וחסון – 110 שקל
- 89 כרמל, קברנה סוביניון כרם סומקה 2012: יין מעולה, אלגנטי ומאוזן מאד. לא מאד מורכב אך שילוב טוב של פרי ועץ – 120 שקל
- 89 טורא, קברנה סוביניון 2013: יין עשוי טוב עפצני ופירותי – 129 שקל
- 89 שטרן, רזרב, קברנה סוביניון 2013: עשיר מאד בטעמו, יין מרשים, כוהלי ובשל אך ללא בשלות יתר ואיזון מצוין – 140 שקל
- 89 מצודה, שיראז 'רזיאל' 2012: יין טוב מאד, בנוי היטב עם פרי מודגש – 150 שקל
- 89 כרמל, מדיטריניאן 2010: חמיצות טובה, מתובל, קצת בשל מידי, אך איזון טוב בין הזנים השונים – 160 שקל
- 89 רקנאטי, ספיישל רזרב 2014: יין מרשים גדול וחזק, המתאים לז'אנר. עץ אמריקאי מודגש, בשלות ועפצנים עגולים. גוף מלא ועשיר – 190 שקל
- 89 טפרברג 1870, לגסי, קברנה פרנק 2012: מאוזן עם חמיצות טובה, פרי צעיר ועץ חדש. ירוק טוב המחובר לפרי שחור יפה – 200 שקל
- 89 טפרברג 1870, לגסי, פטי ורדו 2012: יין צעיר שחור ומורכב, גוף מלא ופירותי עפצנים רכים – 200 שקל
- 89 טפרברג 1870, לגסי, פטיט סירה 2012: יין טוב לאוכל, עשיר ומורכב, גוף מלא וחמיצות טובה – 200 שקל
- 89 מצודה, בלנד 'הר איתן' 2012: פרי טוב ובשל, כוהלי עם טעם מסיים ארוך – 200 שקל
- 89 פסגות, קברנה סוביניון סינגל ויניארד 2013: פרי בשל והרבה עפצנים. אבל מאוזן היטב. ידרוש זמן על מנת להגיע לעידון – 220 שקל

- 89 נעמן, קברנה סובינין 2008: יין עשוי טוב עם עדינות יותר מבעבר – 360 שקל
- 89 דרימה, ספאר 2012: יין טוב ומעניין – 140 שקל
- 88 רמת הגולן, ירדן, פינו נואר 2011: יין פינו מעט בשל יותר מהמצופה בשנה כמו 2011, אך עדיין יין יפה עגול נעים ומוכן לשתייה – 105 שקל
- 88 נעמן, 10 שנים אחרי 2013: יין טוב ועפצני עם מתיקות מדומה המאזנת על ידי מורכבות טובה – 110 שקל
- 88 שורק, מורבדרה 2013: יין מורבדרה עשוי טוב, מודרני ובשל אך נעים וחלק – 120 שקל
- 88 אהרונוף, רזרב, מרלו 2012: מרלו אופייני וטוב – 120 שקל
- 88 עמק האלה, פטיט סירה 2011: יין מהנה מאד, עגול ומלטף אך עם חמיצות מאוזנת – 129 שקל
- 88 רמות נפתלי, פטי ורדו 2013: יין עשוי טוב. עם בשלות טובה ופרי שחור יפה – 130 שקל
- 88 בזלת הגולן, רזרב, קברנה סובינין 2012: יין עשוי טוב, מרשים עגול ובשל, אהבנו יותר את יין הברונזה אך יתאים למי שאוהב יינות גדולים ועמוקים – 140 שקל
- 88 טפרברג 1870, לגסי, פטי ורדו 2013: יין טוב ומרשים עם חמיצות מאוזנת – 200 שקל
- 88 בן חיים, גרנד רזרב 2010: הרבה עץ אבל פרי טוב. יכול היה להיות יין גדול עם מעט פחות יישון בעץ. ועדיין מורכבות טובה – 225 שקל
- 87 טפרברג 1870, לגסי, פטיט סירה 2013: מהנה מאד לשתייה, בשל ורך עם מבנה גוף חסון – 200 שקל
- 85 טורא, מרלו 2012: יין טוב, מאוזן ובנוי היטב – 129 שקל
- 85 טפרברג 1870, לגסי, קברנה פרנק 2013: טעם עשיר ומלא, סימנת ארוכה ונעימה – 200 שקל
- 84 נעמן, קברנה פרנק 2009: מעט חסר פרי, בינוני למדי. לצערנו המוצלח פחות בין יינות היקב המשתפר – 240 שקל

יינות לבנים עד 50 שקל

- 89 רמת הגולן, הר חרמון לבן 2015: יין טוב ומאוזן, בושמתי, צעיר ומהנה. תמורה נפלאה למחיר – 35 שקל
- 89 מוני, נחל, גוורצטרמינר 2015: יין נעים ובושמתי, ליצי וורדים. חסר מעט חמיצות אך מאד כייפי לשתייה – 50 שקל
- 88 רקאטי, יסמין לבן 2015: יין מהנה, מינרלי עם חמיצות מודגשת – 35 שקל

יינות לבנים 51-100 שקל

- 92 הרי גליל אביבים 2014: פרי טרופי, חומציות מצוינת, מאד נעים לשתייה. צמצום היונייה עשה רק טוב ליין הזה ומעתה זהו יין מאוזן ורענן יותר. יופי! – 78 שקל
- 90 טפרברג, 1870 דסטיטאז' 2014: יין מעניין, מאוזן עם הרבה גוונים – 60 שקל
- 90 כרמל, שרדונה כרם אדמון 2013: יין בסגנון מסורתי ומעודן, עם מינרליות יפה והרבה אלגנטיות, אף טוב ורענן, סימנת ארוכה ונעימה. סגנון אלטרנטיבי נהדר ליינות השרדונה העציים והבשלים – 85 שקל
- 89 תבור, אדמה, רוסאן 2014: יין עם גוונים טרופיים ואיזון טוב של חמיצות ומרירות עדינה וטובה. גוף מלא ועגול בלי להיות שמן מידי. מרענן וטוב – 59 שקל
- 89 עמק האלה, סובינין בלאן 2014: יין מאוזן עם ריח של פרות טרופיים, מינרלי ופרחוני. יפה – 70 שקל
- 89 רמת הגולן, ירדן, פינו גרי 2015: סנונית ראשונה של הזן בארץ, זהו יין בושמתי עגול, מאוזן היטב עם חמיצות טובה – 75 שקל
- 88 תבור, אדמה, שרדונה 2014: אף וגוף טובים. חסר מורכבות אך תמורה טובה לכסף – 59 שקל
- 88 פלטר, סובינין בלאן 2015: חמיצות גבוהה, נראה כאילו נבצר מוקדם מידי, אך עם זאת רעננות טובה ואלגנטיות טובה – 75 שקל
- 88 רמת הגולן, ירדן, שרדונה 2014: יין עשוי טוב עם עץ מודגש ופירות טרופיים חמאה ואגוזים קלויים. שרדונה עולם חדש טיפוס וטוב – 75 שקל
- 88 תבור, אדמה 2, זהר 2014: יין מעניין עם חמיצות טובה, מורכב וטוב – 80 שקל

- 88 בנימינה, סמיון 2014: יין מעניין מאד, מאוזן עם קשת גוונים. ביטוי מצוין לזן יופי של הצלחה ליקב – 60 שקל
- 87 רמת הגולן, גמלא, ריזלינג 2015: יין מינרלי בשמתי טוב ונחמד לשתיה עכשיו – 55 שקל
- 87 אבידן, תג לבן 2014: חמאתי, עגול ועשוי היטב – 60 שקל
- 87 כרמל, ריזלינג כרם קאימי 2013: אף טוב וטיפוסי של ריזלינג, עם חמיצות נעימה. יופי של יין לקיץ – 75 שקל
- 87 תבור, אדמה 2, שחר 2014: מינרלי עם סיומת מאוזנת – 80 שקל
- 87 מוני, רזרב, שרדונה 2014: מינרלי עם עץ מודגש – 80 שקל
- 85 ברקן, רזרב, ויונייה 2014: מינרלי, חומצי ומעט מריר – 58 שקל
- 85 ירושלים, רזרב, שרדונה 2014: פרי נעים, אופייני לשרדונה. חסר מורכבות – 65 שקל
- 85 בזלת הגולן, שרדונה, נגב גולן 2014: לא מספיק חומציות ועץ מודגש. חסר רעננות – 100 שקל
- 84 ירושלים, רזרב, גורצטרמינר 2014: שתייה מהנה אך פשוטה וחסרה חן – 65 שקל
- 84 גלאי, בלאן דה נואר 2015: יין מאוזן ומהנה – 86 שקל
- 83 הגבעה, ויונייה/רוסאן 2014: חמיצות יתר ומעט שטוח בטעם – 70 שקל

ינות לבנים מעל 100 שקל

- 92 קסטל, בלאן דה קסטל 2014: מורכבות וחמיצות טובים עם סיומת ארוכה. העץ מורגש מאד כעת אך ייעשה מורכב ומעודן עם שנים של שמירה – 149 שקל
- 90 אחת, לבן 2014: יין טיפוסי של בשומות עמק הרון עם דבש משמש ואפרסק, אבל חמיצות טובה וסגנון מאופק, יוצרים יין טוב ומשמח מאד – 120 שקל
- 90 רקנאטי, ספיישל רזרב, לבן 2014: יין עם הרבה מאד עץ מורגש. ולמרות שחסרים חמיצות ואיזון כרגע, הטעם המסיים ארוך ונראה שהזמן יעשה סדר ביין והוא יתאזן היטב – 140 שקל
- 87 מטר, שרדונה 2013: חמיצות טובה, לא יין מורכב מאד, אך בהחלט מעודן מהנה ובשמתי – 120 שקל

ינות סמוקים

- 88 שורק, רוזה 2015: יין מאוזן היטב. יופי של כיוון לרוזה גסטרונומי, מתאים לשתות עם אוכל. יופי! – 80 שקל

ינות קינוח

- 88 גלאי, סוויטי (פורט) 2005 – 250 שקל
- 85 טפרברג 1870, יין מחוזק (בסגנון פורט) 2013 – 99 שקל
- 84 דני, מוסקט מחוזק, קינוח 2014 – 70 שקל

