



ELVI WINES בישראל

סדרת היינות הכשרים של ELVI WINES השייכת למוזיס ואנה כהן, מגיעה לישראל, עם מגוון יינות כשרים מחבלי ארץ כמו ריוחה, פריורט, מונטסנט ולה-מאנצ'ה בספרד. טעמתי והתרשמתי מכמה מהיינות החדשים.



כרמי אלווי בריוחה (צילום יח"צ אתר היקב)

יינות אלווי- ההתחלה

מוזיס כהן, יליד קזבלנקה, עלה לישראל בגיל 17 ולמד הנדסת חקלאות בטכניון. בתום לימודיו עבר לקטלוגיה והתמחה בגידול ופיתוח גפנים. במהלך השנים פיתח פטנט הבוחן את הלחץ המפעל על הגפן, בכך הפך להיות מומחה המייעץ למספר יקבים גדולים בספרד. ביחד עם אשתו אנה רכשו כרם עתיק של ענבי קריניאן וגראש בן 105 שנים, לו נתנו את השם קלוס מסורה (מסורת). מיקב זה הצליחו לייצר קריניאן מפואר ופורץ דרך שהצליח להשפיע על יקבים גדולים בעולם. מאז ממשכה משפחת כהן לרכוש כרמים ברחבי ספרד ומתמקדת בזנים מקומיים אשר מדגישים את ההשפעות השונות של האזור והקרקע על הגפן. כך היינות הם בעלי אופי מיוחד המושפע מהאזור ממנו הגיעו.

יבוא ע"י ש.ע.ל רובין

החברה נוסדה בשנת 1995 ע"י דוד רובין ז"ל. החברה משוקת, מוכרת ומפיצה מותגים שונים בקטגוריות הבירה, יין והאלכוהול, ביניהם הוגארדן, מרטנס, לפ, ערק מברוקה, ודקה ברלין ועוד. כחלק מהתפתחות שוק היין בישראל וכתוצר של חשיפת הצרכן הישראלי ליותר ויותר יינות החברה חרטת על דגלה את חזון הנגשת זני הענבים והיינות הייחודיים מחבלי ארץ בינלאומיים ישירות אל הצרכן הישראלי בסופר ובחנות היין המתמחה.

טעימת יינות אלווי



הרנזה (צילום מוטי פישביין)

2010HERENZA CRIANZA

יין זני 100% ענבי טמפרניו מאזור ריוחה אלטה, ספרד שהוא אחד האזורים הנחשבים ביותר בריוחה. היין התבגר 14 חודשים בחבית עץ אלון צרפתי 40% ואמריקאי 60% ובוקבק ביולי 2012. יין מעוטר בפרסים וציונים 91. צבע אדום כהה מאוד, ארומות חזקות של פרי אופפות הכוס וטעמי פרי מלא וסיזמת ארוכה ונעימה. כשר. 14% אלכוהול. מחיר 100 שקלים.

2008ADAR RESERVA



ADAR (צילום מוטי פישביין)



יין המורכב מ- 37% ענבי קברנה סוביניון, 35% ענבי פטיט ורדו ו- 28% ענבי סירה מכרמים באזור ריבירה דל חוקאר, ספרד. הענבים נבצרו באמצע ינואר 2008 (האם זה לא למעשה בציר 2007 מאוחר ?) והיין התבגר 12 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי ואמריקאי ולבסוף מתקבל יין יציב מאוד וכמעט שלא מצריך סינון. צבע שרי עם שוליים בהירים יותר של דובדבן, ארומה של פירות אדומיים טריים. בפה פירותי בעל חומציות טובה, טאנינים רכים וסיימת ארוכה. בעל יכולת יישון ארוכה אפילו עד שנת 2022.

כשר. 13.5% אלכוהול. מחיר 79 שקלים.

2014IN VITA



אינוויטו (צילום מוטי פישיין)

בלנד של ענבי סוביניון בלאן ופנסה בלאנקה מאזור אלייה, פריורט, ספרד. ענבי הסוביניון בלאן נבצרו באוגוסט ואילו ענבי הפנסה בלאנקה נבצרו בספטמבר. הכנת היין מביאה לידי ביטוי את השילוב בין רוח ים תיכונית למסורת של היין מהר המונטסני המתנשא לגובה של 1,712 מטר. שילוב בין הזנים נותן יין בעל גוף ומאפיינים של זן הפנסה בלאנקה עם הארומתיות והאלגנטיות של סוביניון בלאן. צבע זהוב קש בהיר וצלול, ארומה מודגשת ואלגנטית של פירות הדר ופרי טרופי. שמנוני, מרענן ומורכב עם סיימת ארוכה ומתמשכת.

כשר. 12.5% אלכוהול. מחיר 79 שקלים.

2014VINA ENCINA TINTO



ויניה הנסינה אדום (צילום מוטי פישביין)

יין זני אדום 100% ענבי טמפרניו מאזור לה מנצ'ה בספרד. יין צעיר שלא ראה חבית עץ. מיועד לצריכה השנה. צבע אדום שרי בהיר וצלול, ריח פירותי מובהק, טעם רענן ונעים, אוכמניות ופירות בסיומת, יין צעיר ורך.

כשר. 13% אלכוהול. מחיר 39 שקלים.