



יין איתי גלייטמן

אחד מהכרמים של ELVI וחביות היין של החברה. תמונה טובה למחיר

# לא רק קידוש

היינות הכשרים של חברת ELVI, שבבעלות משפחת כהן, הם תוצרים של אזורי יין נחשקים בספרד. ככאלה הם בשורה משמחת גם למי שענייני כשרות אינם בראש מעייניו

מאונת. יין חביב ולא מחייב, שמתח נף לחיך הלוגם ומיועד למי שמחפש תמורה לכסף בדגש על כשרות. לש תות עכשיו. ציון: 84 (39 שקל)

## Herenza Crianza 2010

דוגמה קלאסית ליין ריוחה מוד רני, שמשיכל לשלב בנועם ניחוחות אדמה ועישון עם ריחות פרי אדום שחור בשל כגון דובדבן כהה ואוכ מניות, לצד ארומות קקאו ואספרסו. על החיך נגלה יין בעל גוף מלא, מאוזן מאוד, עשיר בטעמי פרי המ שתלבים נהדר במרקם הרך והמח בק שמספק כאן עץ האלון. יין ריוחה מתון, רענן ואלגנטי, שמספק הודמ נות להכיר את זן הטמפרניו בגרסת המקור ובמחיר סביר. ציון: 90 (100 שקל)

## Clos Mesorah 2013

יין הדגל של המשפחה, בלבד של קריניאן, גרנאש וסירה שמשמעות שמו מסורת ומקורו באזור מונסא נט. כיאה ליינות האזור, האף נפתח במתקפה אקספרסיבית של פרי כהה ובשל, לצד ארומות של בשר מעוש ותווים מינרליים. אותה עוצמה כאה לידי ביטוי גם בלגימה, עם עושר פרי מרובד טעמים שעוטר את החיך, נר כחות מאסיבית של טאנינים בש לים ומתיקות אלון שעדיין מורגשת היטב בשלב הזה של חיי היין. יין טוב, שחובבי הז'אנר ישמחו לאמץ, אם כי רצוי להמתין לפתיחתו לפחות שני תיים שלוש נוספות. ציון: 91 (300 שקל)

יינות הדגל היקרים, היינות עונים על ההגדרה "תמורה טובה למחיר", ואת הזולים שבהם ניתן למצוא גם על מד פי הסופרמרקט. יש לציין כי היינות מסדרת Vina Encina, יינות השור לחן הפשוטים יותר, עוברים תהליך מיוחד של בישול לשם הכשרותם. שאר היינות כשרים בכשרות רגילה.

## In Vita 2014

יין לבן מלא חן מאזור אלייה (Allela) שבקטלוניה. הבלנד מורכב מענבי סוביניון בלאן ופאנסה בלב קה, זן מקומי המוכר גם בשם צ'ארלו ומהווה חלק מבלנד הקאוהה הקטלני. זהו יין נעים וקל לשתייה, שמצ ליח לשזור בין ניחוחות הפרי הטרופי הבשל תווים לימוניים ומינרליים השומרים על רעננותו. אותו משחק מינרלי טרופי נמשך על החיך, עם תוספת של מרירות הדרים וחמיצות גבוהה המתלווה ללגימה לכל אורכה. ציון: 88. (79 שקל)

## Vina Encina Blanco 2011

קצת מזור להיתקל ביין לבן שור לחני בן ארבע, שכן יינות אלה לא מיועדים בדרך כלל ליישון, אך זו שנת הבציר שמשווקת כרגע בישראל. מדובר בכל אופן, בבלנד מענבי מוסקטאל וסוביניון בלאן מאזור רי ברה דל חוקאר שבלה מאנצ'ה, המ ציג סימני חמצון קלים לצד ארומות פרי טרופי מתקתק. כפה מקבלים גר סה משופרת ויבשה יותר, ומלבד המ תיקות הכוללת מפציעה גם חמיצות

פרו, אחד מחמשת החלוצים שהעלו את אזור פריוראט הקטלני על מפת היין העולמית בהצלחה רבה כל כך בשלושת העשורים האחרונים. מויסס ואנה זיהו את הפוטנציאל הטמון באזור ורכשו חלקות של גפנים בוגרות בפריוראט ובמונסאנט הסמוך, שחווה בימים אלו פריחה, ומהם מגיעים היום יינות העילית של החברה.

"המטרה היתה לייצר יין ספרדי", מספר מויסס, "ולהשתמש בעיקר בזנים מקומיים, מתוך כוונה אמיתית לעשות יין עם תג זהויו אזורי". ומדוע בחרו לייצר דווקא יין כשר, שבמקור מות רבים בעולם עדיין סובל ממוניטין מפוקפקים? "הבחירה בכשרות נעשתה עיקר ממניע רגשי ולא דווקא דתי", משיב מויסס, שאינו אדם דתי אך מע סיק צוות דתי והשגחה כדי לענות על דרישות הכשרות. בהתחשב בעובדה שחלק קטן מהיינות מבושלים ופונים לקהל המחמיר ביותר בענייני כשרות, ניתן להניח שלצד המניע הרגשי קיים גם מניע כלכלי, שכן אלו פותחים צוהר לקהל רחב שלא יכול להינות מיינות של יקבים אחרים באזורו שאינם כשרים. לגטימ, לא?

במשך השנים המשיך הווג כהן גם לחבור כרמים, בעיקר באזורים שבהם נהג מויסס לייצץ בנושאי השקיה וגני דול גפנים, כמו ריוחה ולה מאנצ'ה, שם הוא ניצל את קשריו הטובים לייצרת שיתופי פעולה עם יקבים מקוריים במטרה להרחיב את ייצור היין של החברה. לפניכם רשמי טעימה של מרבית יינות ELVI המיובאים לארץ. מלבד

היין החשובים בעולם לא מאוכלסים ביהודים דתיים, מה שמותיר את חובבי היין המושבע וחובש הכיפה או המסור רתי בעיקר עם מבחר של יינות ישראלים (בבורדו, למשל, כמה יקבים נחשבים מייצרים מהדורות כשרות), בזמן שטעמיהם של יינות מאזורים נחשקים בעולם נותרים מחוץ לתחום.

לנוכח הדברים האלו, היינות הכשרים של חברת ELVI, המיוצרים ברחבי ספרד על ידי משפחת כהן ומיובאים כעת לארץ באמצעות חברת שיעל רובין (בעבר יובאו על ידי הכרם), הם בגדר בשורה משמחת לאלו מבין שומרי הכשרות שמעוניינים לה תוודע ליינות ספרדיים מריוחה, לה מאנצ'ה, מונסאנט ופריוראט, אך גם לחובבי יין שענייני כשרות אינם מע סיקים אותם בהכרח.

מייסד החברה, מויסס כהן, נולד בקובלנקה, וכשהיה בן 17, בשעה שי תר בני משפחתו היגרו לקנדה, עלה לבדו לישראל והחל ללמוד הנדסה בטכניון. באמצע שנות ה-80 הגיעה לארץ משלחת מספרד כדי לתור אחר יועצים בתחום התמחותו של כהן, משק עצמו של הגפן, וכך הוא מצא עצמו מהגר שנית, הפעם לקטלוניה. שם גם הכיר את אשתו אנה, יהודייה ילידת טור לוז שהתגוררה בברצלונה. במסגרת עבודתו בי לה מויסס את מרבית זמנו ביקבים וייצץ בין השאר לאנשי מפתח בעולם היין הספרדי, בהם חוזה לואי

ף על פי שלאחרונה כמה שפים ישראלים ככיים מני סים להוכיח אחרת, לא יהיה מופרך לטעון שכשרות וקולינריה לא צועדות בהכרח יד ביד. נכון, אפי שר להכין מנה כשרה, אפילו למה דרין, שתהיה יצירת פאר קולינרית, אך כאשר בוחנים את העניין מנקודת מבט הוליסטית, זו שמביאה בחשבון את שולל ההגבלות והאיסורים שמטי לים חוקי הכשרות, לא ניתן להתעלם מכבילתה של היד שעל הסירים והמ חבתות. בימים שבהם מלאכת הבישול מוגדרת לא אחת כאמנות, נותר רק לדמיין את ואן גוך מאייר את "ליל כוכבים" תוך איסור לטבול את מכ חולו בצבע הירוק למשל. עדיין יצירה חד פעמית? כן, אבל מוגבלת.

ביין הסיפור שונה בתכלית, שכן באופן תיאורטי כל יין יכול להיעשות בצורה כשרה. להבדיל מבי שול, כאן הלכות הכשרות אינן מתייחסות לחור מר הגלם עצמו, אלא למי שבא עמו כמגע בתהליך הייצור (הוא צריך להיות יהודי דתי), ולכן השל כותיהן על טעמו הסופי וניחות יחסית. ובכל זאת, להיות חובב יין שומר מצוות זו לע תים חוויה די מתס כלת. יין הוא משקה בעל מאפיינים אור ריים מובחנים, הנובי עם בראש ובראשונה ממוצאם הגיאוגרפי של הענבים המשמ שים להפקתו. רצה הגורל ורוב אזורי

