

סדרת היינות הכשרים מספרד – ELVI WINES

09/09/2015

המיובאים לארץ ע"י חברת ש.ע.ל רובין

השייכת למויזס ואנה כהן, מגיעה לישראל, עם מגוון יינות כשרים מחבלי ארץ שונים **ELVI WINES** חברת בספרד:

ריוחה, פריורט, מונטסנט ולה מאנצ'ה.

מויזס כהן שנולד בקזבלנקה, עלה לישראל בגיל 71 ולמד הנדסת חקלאות בטכניון, בתום לימודיו עבר לקטלוגיה והתמחה בגידול ופיתוח גפנים. במהלך השנים פיתח פטנט הבוחן את הלחץ המופעל על הגפן, בכך הפך להיות מומחה המייעץ למספר יקבים גדולים בספרד.

עתיק של ענבי קריניאן וגרנאש בן 501 שנים, לו נתנו את השם קלוס מסורה ביחד עם אשתו אנה רכשו כרם זאמ. סלועב סילודג סביקי לע עיפשהל חילצהש כרד פרופו ראופמ ואינירק רצייל וחילצה הז בקימ (תרוסמ) ממשיכה משפחת כהן לרכוש כרמים ברחבי ספרד ומתמקדת בזנים מקומיים אשר מדגישים את ההשפעות ל האזור והקרקה על הגפן. כך היינות הם בעלי אופי מיוחד המושפע מהאזור ממנו הגיעו. השונות ש הם; **רובין ש.ע.ל** היינות השונים המיובאים לארץ ע"י חברת יבנע 30%-1 ושאנרג יבנע 30%, ואינירק יבנע 40%-שעשוי מ **הקלוס מסורה** –יין הדגל של משפחת כהן סירה מחבל מונטסנט.

העשויים 001% ענבי טמפרניו, מחבל ריוחה. **קריאנזה SEMI** נזההרנזה קריאנזה וחר אשר מכיל 53% ענבי גרנאש, 52% ענבי **EL26** העשוי מענבי סובניון בלאן ופנסה בלאנקה, והיין אינויטה טרוירפ לבחמ, וויניבוס הנרבק יבנע 20%-סירה, 02% ענבי מרלו ו

הריס 28%-המכיל 73% קברנה סובניון, 53% פטיט ורדו ו **אדר**

המגיעים כולם **סנגריה** –והיין הייחודי המציגים יין אדום יבש, לבן יבש ורוזה, **וינה הנסינה** סדרת היינות מחבל לה מאנצ'ה.

ש.ע.ל רובין

החברה נוסדה בשנת 5991 ע"י דוד רובין ז"ל. החברה משוקת, מוכרת ומפיצה מותגים שונים בקטגוריות הברירה, יין והאלכוהול, בינהם; הוגארדן, מרטנס, לפ, ערק מברוקה, וודקה ברלין ועוד. כחלק מהתפתחות טה על דגלה את חזון שוק היין בישראל וכתוצר של חשיפת הצרכן הישראלי ליותר ויותר יינות החברה חר הנגשת זני הענבים והיינות הייחודיים מחבלי ארץ בינלאומיים ישירות אל הצרכן הישראלי בסופר ובחנות היין המתמחה.



צגת היינות באיש הענבים. צילמה
ישראל פרקר
על היינות

קלוס מסורה

מונטסנט, ספרד – D.O. אזור גידול:

הריס 30%, שנרג 30%, ואינירק 40% זן ענבים:

2010 שנת בציר:

14% אחוז אלכוהול:

אדום עשיר צבע:

פירות טריים, ארומתי ומאוזן עם עץ ריח:

רמזים של דובדבנים בשלים, טאנינים רכים, יין עשיר, עמוק ומלא עם סיומת מאופקת וארוכה. טעם:

מבושל לא – כשר כשרות:

בציר ידני בבשלות אופטימלית של הענבים. תהליך הכנת היין מתבצע בתוך מיכלים סגורים ללא התערבות

חמצן ובתנועה מתמדת ע"י משאבות קטנות כדי להיות פחות אגרסיביים עם היין. היין מתיישן 61 חודשים

בעל גוון עשי וללא סינון. בחביות עץ אלון חדשות בגודל 003 ליטר, בסיום התהליך מתקבל יין יציב ו
בוקבק ביולי 2102.

היין זכה בציונים ע"י טועמים נחשבים ביותר בעולם: זכיות:

93 – Repsol | 91 – Penin

ש 300 מחיר מומלץ לצרכן:

יין רוזה יבש – וינה הנסינה

לה מנצ'ה, ספרד – D.O. אזור גידול:

ונירפמט 100% זן ענבים:

2014 שנת בציר:

14% אחוז אלכוהול:

צלול ובהיר, תות ואדום עם גוון סגליות צבע:

אף עוצמתי, פירותי עם רמזים לפרחים ריח:

חך מרענן נקי ונעים טעם:

מבושל – כשר כשרות:

הליך השרייה קצר להפקת גווני הרוזה וקבלת צבע ורוד מושלם. 51 ימי תסיסה בטמפרטורה מבוקרת של

ארומות וצבעים מקסימיילים. סיקינעמ רשא תולעמ 12-14

ש 39 מחיר מומלץ לצרכן:

יין אדום יבש – וינה הנסינה

לה מנצ'ה, ספרד – D.O. אזור גידול:

ונירפמט 100% זן ענבים:

2014 שנת בציר:

13% אחוז אלכוהול:

אדום שרי בהיר וצלול צבע:

פירותי מובהק ריח:

רענן ונעים, אוכמניות ופירות בסיומת, יין מאוזן עם טאנינים רכים טעם:

מבושל – כשר כשרות:

תסיסה אלכוהולית 01 ימים בטמפרטורה מבוקרת של 91 מעלות עם השריה של עוד 8 ימים ועקבוב איטי

ליצירת יין נעים יותר.

ש 39 מחיר מומלץ לצרכן:

יין לבן יבש – וינה הנסינה

ריבירה דל חוקאר, ספרד – D.O. אזור גידול:

לטקסומ 40%, נאלב ויניבוס 60% זן ענבים:

2011 שנת בציר:

13.5% אחוז אלכוהול:

זהוב צלול צבע:

עוצמתי ואלגנטי עם רמזי פרחים, משמש, ליצי' ודשא קצוץ ריח:

רענן, חומציות טובה, עגול וסיומת ארוכה טעם:

מבושל – כשר כשרות:

ים בספטמבר ועוברים תהליך נפרד לכל זן לאחר תהליך ההשריה עוברים תהליך דחיסה זני הענבים נבצר

וערבוב של 42 שעות.

לאחר מכן עוברים הזנים ערבוב יחד עם השמרים בכדי לקבל נוזל אחיד נעים ועגול.
ש 39 מחיר מומלץ לצרכן:

EL26

פרורט, ספרד – D.O.Q אזור גידול:

הנרבק 20%, ולרמ 20%, הריס 25%, שנגר 35% זן ענבים:

2010 שנת בציר:

14.5% אחוז אלכוהול:

אדום עשיר וכהה צבע:

עשיר של פירות כהים ותבלינים עם שילוב עץ ריח:

חמוציות טובה, רמזים לדובדבנים כהים, טאנינים חזקים וסיומת ארוכה טעם:

לא מבושל – כשר כשרות:

לבשלות אופטימלית לכל זן בנפרד. הבציר נעשה כאשר הפרי מגיע

הבציר מתבצע באופן ידני ולאחר מכן עובר מיון ידני. תהליך הכנת היין מתבצע בתוך מיכלים סגורים ללא התערבות חמצן ובתנועה מתמדת ע"י משאבות קטנות כדי להיות פחות אגרסיביים עם היין.

מתיישן 81 חודשים בחביות עץ אלון, בסיום היין עובר תסיסה מלולקתית עם חמצון מבוקר מיקרוני. היין התהליך מתקבל יין יציב ללא כל תהליך סינון.

בוקבק ביולי 3102.

ש 260 מחיר מומלץ לצרכן:

אדר

ריבירה דל חוקאר, ספרד – D.O. אזור גידול:

הריס 28%, ודרו טיטפ 35%, וויניבוס הנרבק 37% זן ענבים:

2008 שנת בציר:

13.5% אחוז אלכוהול:

שרי עם קצוות של דובדבן צבע:

ארומות של פירות אדומיים טריים ריח:

פירותי בעל חמוציות טובה, טאנינים רכים וסיומת ארוכה טעם:

לא מבושל – כשר כשרות:

ילכימב מוי 16 רשמב הסיסת רבוע וייה. מיבנעה לש ינדי ווימל רשמנו 18.1.2008-בציר ידני שהתקיים ב תולעמ 25-נירוסטה ב

תהליך התסיסה הינו איטי ומבוקר ובתנועות רציפות ותסיסה מלולקתית באותם מיכלים. היין עובר תהליך יישון של 21 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי ואמריקאי ולבסוף מתקבל יין יציב מאוד וכמעט שלא מצריך סינון.

סינון.

מינש 14-בעל יכולת יישון ארוכה של כ

ש 79 מחיר מומלץ לצרכן:

אינוטה

אלייה, פרורט, ספרד – D.O אזור גידול:

סובניון בלאן ופנסה בלאנקה זן ענבים:

2012 שנת בציר:

12.5% אחוז אלכוהול:

קש בהיר וצלול צבע:

מודגש ואלגנטי של פירות הדר וטרופיים ריח:

שמנוני, מרענן ומורכב עם סיומת ארוכה ומתמשכת טעם:

לא מבושל – כשר כשרות:

זן הסובניון בלאן עובר בציר ידני בחודש אוגוסט ונארז בקרטונים של 02 ק"ג. זן הפנסה בלאנקה נבצר בספטמבר בבציר ידני ונארז בקונטיינר נירוסטה של 5.2 טון.

הענבים עוברים מיון ידני והשרייה בטמפרטורה נמוכה לפני תהליך הדחיסה והסחיטה. לאחר מכן עוברים מיפסוס משידוח 3.5-ל תיתקלולמ הסיסתל מירמשה מע ראשנו מימי 17-ל תולעמ 15-השרייה ב

הכנת היין מביאה לידי ביטוי את השילוב בין רוח ים תיכונית למסורת של היין מהר המונטסני המתנשא לגובה של 217,1 מטר. שילוב בין הזנים נותן יין בעל גוף ומאפיינים של זן הפנסה בלאנקה עם הארומותיות

טיות של סובניון בלאן. והאלג

ש 79 מחיר מומלץ לצרכן:

קריאנזה Semi הרנזה

ריוחה, ספרד – D.O.C אזור גידול:

וינרפמט 100% זן ענבים:

2011 שנת בציר:

13.5% אחוז אלכוהול:

דובדבן כהה ומעונן עם גוון סגלגל. **צבע:**

ביטוי ארומתי של ליקריץ' עם נגיעות של עץ. **ריח:**

ך ומתמשך, מאוד אלגנטי. פירותי, ארו **טעם:**

לא מבושל – כשר **כשרות:**

אחד האזורים הנחשבים ביותר בריוחה. – יין אדום מריוחה אלטה

באוקטובר, המיון נעשה כבר בשדה. לאחר מכן עוברים האשכולות דרך משאבה הבציר מתרחש

ימי 14 רחאל, תולעמ 26-פריסטלטית עדינה לתוך מיכל בעל קיבולת של 000,51 ק"ג, ועוברים תסיסה ב

צרפתי-השרייה עוברים הענבים דחיסה ומופרדים מן הקליפות. היין מתיישן במשך 5 חודשים בחבית עץ אלון

היין זכה בציונים ע"י טועמים נחשבים ביותר בעולם: **זכיות:** 2012 ילויב 2-או אמריקאי ובוקבק ב

Penin – 90 | Guia Palacio – 91

ש 79 מחיר מומלץ לצרכן:

הרנזה קריאנזה

ריוחה, ספרד – D.O.C אזור גידול:

וינרפמט 100% זן ענבים:

2010 שנת בציר:

14% אחוז אלכוהול:

דובדבן אדום ומעונן עם קצוות אדומים. **צבע:**

ארומות חזקות של פרי בשל, עץ, תבלינים וקקאו. **ריח:**

בעל טאנינים ארוכים. **טעם:**

לא מבושל – כשר **כשרות:**

אחד האזורים הנחשבים ביותר בריוחה. – יין אדום מריוחה אלטה

הדשב רבכ השענ ונימה, ינדי נפואב רבוטקואב 14-הבציר מתרחש ב

ר מכן עוברים האשכולות דרך משאבה פריסטלטית עדינה לתוך מיכל בעל קיבולת של 000,9 ק"ג, לאח

תופילקה נמ מידרפומו הסיחד סיבנעה מירבוע היירשה ימי 15 רחאל, תולעמ 26-ועוברים תסיסה ב

היין מתיישן במשך 41 חודשים בחבית עץ אלון צרפתי 04% ואמריקאי 06% ובוקבק ביולי 2102

היין זכה בציונים ע"י טועמים נחשבים ביותר בעולם: **זכיות:**

Penin – 91 | Guia Palacio – 91 | Repsol – 91

ש 100 מחיר מומלץ לצרכן:

סנגרייה

לה מנצ'ה, ספרד – D.O. אזור גידול:

וינרפמט 100% זן ענבים:

2014 שנת בציר:

7% אחוז אלכוהול:

דובדבן אדום **צבע:**

אף פירותי ורענן עם מתיקות נאה, ארומה של אפרסק, פירות הדר וקינמון **ריח:**

מתוק ונעים **טעם:**

מבושל – כשר **כשרות:**

היין הינו מעבני טמפרניו שנבצרו מאוחר באוקטובר בכדי לקבל מקסימום סוכר. את הסנגרייה מייצרים עפ"י

פרטורה של 56 מעלות. המסורת של שילוב בסיס היין עם מים ותיבול ארומטי ומבוקקים בטמ

ש 25 מחיר מומלץ לצרכן: