

אחת... רוזה, רוזה

הם סמוקים מטבעם, פירותיים, רעננים, קיציים ואינם מתיימרים להיות מתוחכמים. ינות רוזה זוכים סוף סוף למעמד מכובד בין הלבן לאדום ומבטיחים לצנן את האווירה ואת הקיץ

יובל בן משה

ה

ינות הסמוקים כבר כאן, זו עובדה! הם כבר לא נחבאים או מתנצלים. הם כאן כדי להישאר ולא מוכנים להילגם מתוך פשרה או איך בריחה. הייצע המקומי של הינות הסמוקים, ינות רוזה, מלמד שהחך הישראלי מחבב את הגוון, הטעם, הקלילות והרעננות. ינות רוזה מופקים מענבים אדומים בתהליך ייצור של יין לבן, ומקבלים גוון וחדר המיוחד רק להם. "כל יין לבן חולם בלילה שהוא אדום, ובמקרה הטוב מתעורר רוזה", מסביר איתי בן-חיים. היין הראשי של יקב בן-חיים.



ואיטית על מנת לקבל תירוש

ענבים מעט אדומים ועשירי. **רוזה 2013, יקב עמק האלה** - משתיך לסדרת ה-EverRed של היקב. זהו יין רוזה יבש, המיוצר מ-77% ענבי מרלו, 15% קברנה פרנק ו-8% ענבי סירה, המשלב ארומות של תות, תפוח ופרי הדר.

רוזה 2013, יקב בן חיים - יין ווד יבש, בלנד פירותי וארומטי שהופק משילוב נדיר של ענבי טרמינט וקברנה פרנק, בחלקת כרם ניסיונית אשר היקב מגדל באופן בלעדי בשמורת הר מירון. היין כגון ורדרד נוצף, עם ניחוח של תות יבש, בעל גוף קליל וחמיצות רעננה.

רוזה סירה 2014, יקב גמלא

- מציג שילוב מאפיינים ארומטיים של תות, דובדבן, תפוח אדום, אשכולית אדומה ומלון, יחד עם רמזים לעלי כותרת של ורדים. זהו יין רוזה יבש, מרענן ומהנה. בציר 2014 הוא הבציר השני בלבד ממונו נוצר היין.

ברברה, "ינות אדמה" - אחרון חביב - יצירה חדשה שנוספה לסדרת ינות אדמה. ברברה הינה יין רוזה, העשוי כולו מענבי ברברה מכרם בקרבת כפר תבור. ליין ארומות פרועות של פירות אדומים בשלים, ובפה הוא חזק, רענן ומורכב.



בארומות פרי אדום ורענן, גוף קל וסימנת נעימה. **דלתון רוזה 2014, יקב דלתון** - מיוצר מענבי שיראז 53%, קברנה סוביניון 39% וברברה 8%. כל זן נבצר והותסס בנפרד, בטמפרטורה נמוכה, כדי לשמור את הארומות והרעננות של כל זן. עם תום התסיסה האלכוהולית עורבבו שלושת היינות.



רוזה 2014, יקב תשבי - יין יבש, המופק מענבי קברנה סוביניון מאזור הרי יהודה, האדמה סלעית ושחורה, ובסביבתה צומחים עשבים רבים וביניהם מנטה חעמרה. צבעו של היין אדום ארגמני בהיר, וטעמו מוזכרים תות שדה, קסיס, אפרסק, מלון ואפילו אננס. **רוזה סילבר 2014, יקב טפרברג** - את



רוזה יתיר 2014, יקב יתיר - הוא מהסוג הבחיר והקליל. יין ווד יבש שמופק מ-68% ענבי גרנאש ו-32% ענבי טמפרניו, משני כרמים שונים בעיר יתיר. ליין זה יש בשומת המזכירה פירות טרופיים, אפרסק ופרחים וטעם פירותי מאוד עם סיום יבש ומרענן.



Bravdo רוזה 2014, יקב Bravdo - מורכב מ-100% ענבי מרלו. היין פירותי ועשירי בעל גוון ווד מעודן. ביקב Bravdo בוצרים את הפרי בשעות הלילה. בתהליך הריסוק, התירוש בא במגע קצר של כשעתיים עם הקליפות, עד הסחיטה והפרדת הסחיתה מהתירוש. לאחר תסיסה קצרה בטמפרטורה נמוכה, מתקבל ה-Bravdo רוזה.

יין סארה פינק 2013, יקב מאיה - עשוי מענבי קרינאי ומורבדרה, אשר הותססו בידוד לקבלת אחידות ורכות בטעמים. טעמו אומרים, שהוא ניחן



ענבי הקברנה סוביניון מהם מופק יין זה בצרו באופן ידני בשעות הבוקר, עם הגעת הענבים ליקב בוצעה הפרדה בין הענבים לבין הענפים, והענבים נכנסו לריסוק ולהשריה לכמה שעות כדי למצות ארומה וצבע עדין מהקליפות. עם סיום ההשריה, הענבים נסחטו בסחיטה עדינה

