



היין האיטלקי הלבן הידוע ביותר בעולם מקורו בסואבה שבחבל וונטו, בצפון מזרח איטליה, בעיקר סביב העיר וורונה. האזור קיבל DOC ב-1968. זהו איזור של גבעות.

אזור סואבה נתפס בטעות מוחלטת כמייצר יינות פשוטים, אולם כשנעשה מענבים הגדלים על הגבעות הגבוהות ביבולים נמוכים מאד ועל ידי קומץ מגדלים איטליסטים עקשניים כגון רוברטו אנזלמי הופך יין הסואבה לאחד מהיינות האיטלקיים הלבנים יוצאי הדופן באיכותם, רציניים, מורכבים ומעניינים והנותנים Value For Money מטרף. הזן העיקרי המשמש ביין הסואבה הוא הגרגנגה. זהו זן בעל קליפה עבה ומאפיין אותו האיזון בין חומציות ומתיקות. מקור הארומות של הגרגנגה הן 50% בתוכן הענב ו-50% בקליפתו. במיטבו - יין הסואבה הוא יבש, פירותי, רענן, בעל צבע של קש, עם סגנון ואישיות. הרמוני, קטיפתי ומישיי, מרוכז, עוצמתי ופירותי. במקרה של יצרן טוב, כרוברטו אנזלמי, ניתן ליישנו כשש עד עשר שנים.

# Roberto Anselmi

"Anselmi is one of the leading producers in the Soave district. Anselmi's offering is a lively, crisp, dry wine with considerable personality and character." (Robert Parker)



רוברטו אנזלמי נחשב ליצרן היינות הלבנים מספר אחד של איטליה. מתוסכל מהאיכות הירודה וחוסר האמביציה של איזור **Suave** בחר רוברטו אנזלמי בשנת 2000 לפרוש מה **Suave DOC** ויינותיו כעת מבוקבים תחת **Veneto IGT**.

האחזה ממוקמת במונטפורטה די אלפונה, עיירה קטנה וציורית בוונטו. לאחזה 70 הקטר של כרמים הממוקמים על המדרונות הגבוהים ביותר של הגבעות שבין מונטפורטה ו-סואבה.

צפיפות הגפנים גבוהה מאד - 7000 גפנים להקטר אדמה. 40% מהגפנים עוברות **Green Harvest** לצמצום היבול. (בעוד הצפיפות המקובלת באזור היא 1200). "אלה שתי פילוסופיות חיים שונות" מסביר רוברטו בהתרגשות. האדמות - אבן גיר.

היבולים אצל אנזלמי נמוכים מאד. כל גפן מניבה רק שלושה או ארבעה אשכולות, (בעוד היבול המקובל באזור הוא 15 אשכולות לגפן) היינות המתקבלים הם פירותיים וארומטיים מאד ובעלי גוף מוצק יותר ויכולת התיישנות מאשר כל יין אחר מהאזור. אנזלמי מייצר יינות צלולים ונקיים מאוד בטעמיהם, מרשימים במיוחד ובסגנון ישיר.

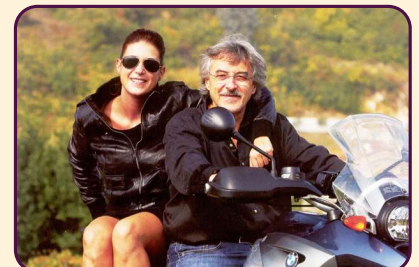
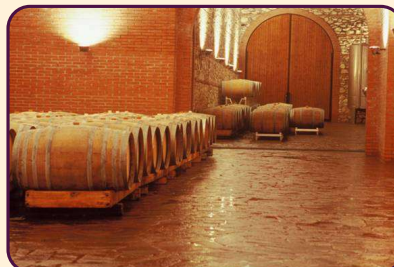
זן ה **Garganega** - זן ענבים ארומטי מאד, בעל חומציות טובה. לענב קליפה עבה והארומה מקורה הן בקליפה והן בתוכן הענב. הקלונים של ה **Garganega** שבהם משתמשת אחוזת אנזלמי הם כאלה המייצרים יבול נמוך מאד ואיכות משובחת.

**San Vincenzo** - מקור היין בכרם בן 54 הקטר, עם חשיפה דרומית, מהמדרונות העליונים של הגבעות, מאדמות וולקאניות ואבן גיר. היין עשוי מ 70% גרגנה, 10% סואבה טריאנו והשאר, סובניון בלאן, גורצטרמינר, ריזלינג ושרדונה. מותסס ומיושן בנירוסטה למשך חצי שנה. שמרים טבעיות בלבד, ללא שפייה, עם בטונאד'. לאחר הביקבוק היין מתיישן למשך שלושה חודשים נוספים לפני שחרורו לשוק. זהו יין טהור מאד. לימוני, אגוזי ומעט קלוי. רענן עשיר ומתובל. יין מקסים לימות הקיץ החמים.

**Capitel Croce** - מקורו בחלקה יחידנית בכרם בן חמישה הקטרים ועם חשיפה דרומית, מהמדרונות העליונים ביותר של הגבעה (200 מטר מעל הים), מאדמת אבן גיר.

היין עשוי מ 100% **Garganega** והתסיסה נעשית בחביות ובמיכלי נירוסטה. היין מתיישן 8 חודשים בחביות ישנות שמקורן באלייה שבצרפת. לאחר הביקבוק היין מתיישן למשך תשעה חודשים נוספים לפני השחרור לשוק. יין ארומטי מאד, עם גרידת לימון ותבלינים, טהור, עוצמתי, רענן, עם ריכוז פרי נפלא לצד אגוזים, קלייה ונגיל מעודנים.

שם היין	בציר	מחיר חבר
<b>San Vincenzo</b>	<b>2010</b>	<b>90</b>
<b>Capitel Croce</b>	<b>2008</b>	<b>120</b>



Giaconda. Drink Different. Hand Picked Wines.