



# ENVINATE WEINE

Klösterli Weincave  
Klösterlistutz 16  
3013 Bern

## ENVINATE WEINE

Envínate, das ist eine Gruppe von vier Freunden, die sich während des Weinbaustudiums an der Universität in Alicante kennenlernten. Roberto Santana, Alfonso Torrente, Laura Ramos und José Martínez bildeten eine Lerngruppe, diskutierten, verkosteten und reisten gemeinsam durch die

Weinwelt. Aus dieser studentischen Lerngruppe ist eine verschworene Gemeinschaft gewachsen, eine Gang aus absoluten

Weinnarren. 2005 gründeten sie das Projekt Envínate, waren ursprünglich auch als Weinberater tätig, denn die Truppe verfügt über ein fundiertes Wissen, sowohl theoretisch durch ihr Studium als auch praktisch, denn wir haben es hier mit

erfahrenen Verkostern zu tun, die genau wissen, welches Idealbild von

Wein sie suchen. Ja, es sind Suchende. Eigentlich mit einem recht

einfachen Ziel: jeder Weinberg und jede Parzelle sollen ihren

eigenständigen Charakter maximal zum Ausdruck bringen, den reinen

Klang ihres Terroirs in sich tragen, eine klar

erkennbare Herkunft zeigen, sich geschmacklich voneinander abheben.

Der Weg dahin: Einsatz althergebrachter Methoden in der

Weinbergs- wie auch der Kellerarbeit, Verzicht auf

konventionelle Dünger, Pflanzenschutzmittel, Schönungsmittel

sowie den Einsatz von Reinzuchtheften, keine mechanische

Filtration, minimaler Einsatz von Schwefel. Liest sich wie die

Definition für die Herstellung von Spitzenweinen, und genau dies

gelingt den Vieren mit verblüffenden Ergebnissen:

Puristische Weine, die niedrig im Alkohol sind, frei von neuem Holz, frei von beeindruckender Extraktion.

Weine mit höchstem Trinkfluss und einer eigenen Handschrift der jeweiligen Herkunft. Denn jetzt kommt das ungewöhnliche:

In vier verschiedenen spanischen Regionen erzeugt Envínate Wein.

Zentrum bildet die Ribeira Sacra ganz im Nordwesten Spaniens mit ihren atlantischen Einflüssen. Dann gibt es noch ein Projekt auf den

kanarischen Inseln, genauer gesagt auf Teneriffa, in Almansa (südwestlich von Valencia) und in der bergigen Extremadura, an der Grenze

Portugals. Extrem unterschiedlich, extrem anders, extrem

spannend! Diese Streuung erlaubt das Spiel mit verschiedensten Böden,

genauer gesagt vulkanischem Gestein, Schiefer, Kalkstein und Granit.

Das Team geht das Projekt extrem seriös an und im Prinzip wird jeder mögliche Arbeitsschritt mit höchster Sorgfalt betrachtet.

Im Weinberg setzen sie keine Chemikalien ein, verzichten auf

konventionelle Dünger und Pflanzenschutzmittel, lesen vom

Basis- bis zum Spitzenwein von Hand in kleinen Kisten.

Die Trauben werden mit den Füßen gemaischt und ausschließlich spontanvergoren. Dann landen sie im gebrauchten Holz, denn dies soll

den Wein lediglich geschmeidig machen, ohne ihn aber aromatisch zu

prägen. Und Schwefel sehen die Weine ebenso nur ganz zart vor dem

Füllen, damit sie für den Export haltbar sind.

## WEISSWEIN

### ISLAS CANARIAS

---

<b>Benje Blanco</b>	2016	Ycoden-	<b>Listán Blanco</b>	75c1	65.00
9 Monate auf Hefesatz, 60% in Betontanks, 40% in neutralen franz. Eichenfässern	2017	Daute- Isora DO		150c1	141.00

---

<b>Taganan Village Blanco</b>	2016	Tenerife	<b>Listán Blanco</b>	75c1	65.00
8 Monate auf Hefesatz, 60% in neutralen franz. Eichenfässern, 40% in Edelstahltanks	2017	VM	<b>Malvasía, Albillo Marmajuelo, Gual</b>	150c1	145.00

---

<b>Palo Blanco</b>	2016	Tenerife	<b>Listán Blanco</b>	75c1	85.00
12 Monate auf Hefesatz in Lagerfässern von 2000 l	2017	VM		150c1	175.00

---

## ROTWEIN

### ISLAS CANARIAS

---

<b>Benje Tinto</b>	2016	Ycoden-	<b>Listán Prieto</b>	75c1	65.00
8 Monate in neutralen franz. Eichenfässern	2017	Daute- Isora DO	<b>Tintilla</b>	150c1	141.00

---

<b>Taganan Village Tinto</b>	2016	Tenerife	<b>Negramol, Listán</b>	75c1	65.00
8 Monate in neutralen franz. Eichenfässern	2017	VM	<b>Negro, Moscatel Negra, Listán Gacho Vijariego Negro</b>	150c1	145.00

---

<b>Taganan P. Margalagua Tinto</b>	2016	Tenerife	<b>Negramol, Listán</b>	75c1	91.00
11 Monate auf Hefesatz in neutralen franz. Eichenfässern	2017	VM	<b>Negro, Moscatel Negra, Listán Gacho Vijariego Negro</b>	150c1	185.00

---

<b>Migan Tinto</b>	2017	Tenerife	<b>Listán Negro</b>	75c1	85.00
11 Monate auf Hefesatz in neutralen Eichenfässern von 228 l und 600 l		VM		150c1	175.00

---

## **GALICIA**

---

<b>Lousas P. Camiño Novo Tinto</b> 11 Monate auf Hefesatz in neutralen franz. Eichenfässern	<b>2017</b>	<b>Ribeira Sacra DO</b>	<b>Mencia Alicante Bouschet</b>	<b>75cl</b>	<b>78.00</b>
---	-------------	-----------------------------	-------------------------------------	-------------	--------------

---

<b>Lousas Viña de Aldea Tinto</b> 11 Monate auf Hefesatz in neutralen franz. Eichenfässern	<b>2017</b>	<b>Ribeira Sacra DO</b>	<b>Mencia Vidueño</b>	<b>150cl</b>	<b>130.00</b>
--	-------------	-----------------------------	---------------------------	--------------	---------------

---

## **CASTILLA LA MANCHA**

---

<b>Albahara Tinto</b> 7 Monate auf Hefesatz in Betonbehältern	<b>2015</b>	<b>Almansa</b>	<b>Garnacha Tintorera</b>	<b>75cl</b>	<b>61.00</b>
	<b>2017</b>	<b>VM</b>	<b>Moravia Agria</b>	<b>150cl</b>	<b>125.00</b>

---

## **EXTREMANDURA**

---

<b>Tinta Amarela P. Valdemedel</b> 11 Monate auf Hefesatz in neutralen franz. Eichenfässern	<b>2015</b>	<b>Extremadura</b>	<b>Tinta Amarela</b>	<b>75cl</b>	<b>68.00</b>
	<b>2017</b>	<b>VM</b>			

---

**Alle Preise inkl. 7.7% Mwst**