


זנים קדומים

זנים מקומיים מהם ככל הנראה ייצרו יינות לפני מאות ואלפי שנים, אשר עדויות לכך יש עוד מתקופת המקרא והגמרא. בתקופת שלטון האימפריה העות'מאנית בארץ ישראל, נאסר ייצור אלכוהול ותעשיית היין המקומית קפאה על שמריה. זני ענבים לייצור יין החלו להיכחד ורק מספר זנים מצומצם שהתאים גם לגידול כענבי מאכל שרד. יקב רקנאטי גאה להיות היקב הראשון שייצר יין זני מהזן הקדום מראווי ולהמשיך להיות נושא הדגל של חידוש ויצירה מקומית אותנטית כאשר התוסף גם הביתוני.

מראווי


בציר 2021: חורף עם משקעים ומנות קור מעל הממוצע, ולאחריו אביב וקיץ מתונים, הובילו לבציר איכותי עם הבשלה אופטימלית וליצירת יין עם הדריות נעימה וריכוז מינרלי מרשים.


 כרמים: בית לחם
שיטת גידול פרגולה - 'סוכה חברונית'.

 זן: מראווי.

 קרקעות: טרה רוסה וגיר.

 גובה: 850 מטר מעל פני הים.

 ייננות: בציר ידני וסלקטיבי, סחיטה אינטרית עדינה, תסיסה בטמפרטורה נמוכה לשמירת רעננות הפרי ויישון בחביות אלון צרפתי גדולות למשך 12 חודשים על המשקעים (Sur Lie)

 רשמי טעימה: ליין ארומה הדרית, חומצה מאוזנת ומינרליות מובחנת, ומהווה ביטוי טהור ואותנטי לטרואר ישראלי מקומי וייחודי.

