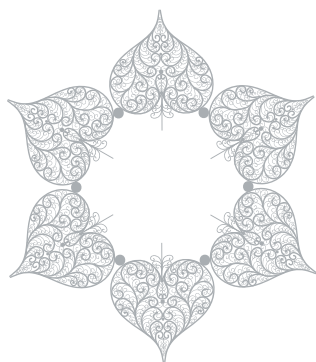




Viñedos
de
Sefarad

.....
Guía de
Viaje



Viñedos
de
Sefarad

.....

Guía de
Viaje

Viñedos
de
Sefarad



Índice | Summary | תוכן העניינים

5	Presentación
6	Presentation
7	מבוא
9	Un viaje por los Viñedos de Sefarad
10	A journey through the Vineyards of Sefarad
11	מסע בין כרמי ספרד
12	El vino y la cultura judía
14	The wine and the jewish culture
17	היין והתרבות היהודית
19	Paraíso del vino
21	Wine paradise
25	גן העדן של היין
26	Bodegas casher Kosher wineries יקבים כשרים
27	Ciudades de la red Cities of the network ערי רשת הרובעים היהודיים

29	Bodegas casher para ver, conocer, probar, disfrutar Kosher wineries to see, learn, taste, enjoy... יקבים כשרים לראות, להכיר, לטעום, ליהנות...
30	Bodega Celler de Capçanes
32	Bodega Luis Saavedra
34	Bodegas Leganza
36	Bodegas Fernández de Arcaya
38	Bodegas Martín Berdugo
40	Bodegas Tagonius
42	Bodegas Valsardo
44	Clos Mesorah
46	Elviwines (Invita)
48	Elviwines (Adar)
50	Elviwines (Adar Reserva)
52	Elviwines (Herenza)
54	Elviwines (El 26 Casher)
57	Recursos en las ciudades de la Red Resources in the cities of the network מוקדי עניין בערים השונות
62	Ribadavia
64	Monforte de Lemos
65	León
65	Oviedo
66	Tudela
67	Tarazona
67	Estella – Lizarra
68	Calahorra
70	Castelló d'Empuries
71	Besalú
71	Barcelona
72	Girona
74	Tortosa
75	Palma
76	Segovia
78	Ávila
80	Toledo
80	Plasencia
81	Cáceres
82	Hervás
83	Jaén
84	Lucena
86	Córdoba
88	Sevilla





Presentación

Es un placer para la Red de Juderías de España-Caminos de Sefarad, presentarles esta nueva publicación de VIÑEDOS DE SEFARAD, que ve la luz después de años de trabajar intensamente con el sector vitivinícola español.

Productores, bodegas, cooperativas, enólogos, prescriptores, comercializadores, distribuidores, un largo elenco de profesionales han participado en cursos de formación y en conferencias promovidas y organizadas por nosotros en los últimos tres años, aprendiendo a conocer mejor una nueva cultura del vino.

Esta publicación que les presentamos es fruto del esfuerzo de estos años y resultado del proceso de aprendizaje compartido entre profesionales tanto del mundo del vino como de la cultura y el patrimonio judío.

Deseamos que su lectura sirva de guía para aquellos que tengan interés en conocer mejor una tradición desarrollada en nuestros viñedos durante siglos y, al mismo tiempo, devolver al terreno que le corresponde saberes y sabores.

La cultura, como el vino, es un escenario de matices y mezclas, esperamos haber podido recoger algunos de ellos en esta publicación.

PRESIDENCIA
RED DE JUDERÍAS DE ESPAÑA

Presentation

It is a real pleasure for the Network of Spanish Jewish Quarters to present this new publication VINEYARDS OF SEFARAD, which sees the light after years of intense work with the Spanish wine-producing sector.

Producers, wineries, co-ops, oenologists, prescribers, dealers, distributors- a long string of professionals who have participated in training courses and conferences promoted and organised by us during the last three years, in order to learn more about a new wine culture.

The publication we are presenting here is the fruit of all the efforts made during these years, and the result of a learning process shared between professionals from both the world of wine and the world of Jewish culture and heritage.

We hope that this brochure will act as a guide for those who are interested in learning more about a tradition developed during centuries in our vineyards, and at the same time, return knowledge and flavours to the field they belong to.

Culture, the same as wine, is a setting of nuances and mixtures, and we hope to have succeeded in picking up some of them in this publication."

PRESIDENCY NETWORK OF SPANISH JEWISH QUARTERS
ROUTES OF SEFARAD

מבוא

רשת הרובעים היהודיים בספרד - שבילי ספרד גאה להציג את המהדורה החדשה של כרמי ספרד, אשר רואה אור לאחר שנים של עבודה קשה בשיתוף עם ענף היין הספרדי.

מערך שלם של אנשי מקצוע: יצרנים, בעלי יקבים, אגודות שיתופיות, ייננים, יועצי שיווק, סוחרים ומפיצים לקחו חלק בקורסי ההכשרה המקצועית ובכנסים שאנו מארגנים ומקדמים, ושבמסגרתם למדו להכיר טוב יותר תרבות חדשה של יין.

מדריך זה שאנו מציגים בפניכם הינו פרי מאמץ של שנות עבודה אלה ושל תהליך הלמידה בו השתתפו בעלי מקצוע מעולם היין ומן התרבות והמורשת היהודית.

אנו מקווים שמדריך זה יהיה לעזר לכל אלו המעוניינים להכיר מקרוב את המסורת ארוכת השנים שהתפתחה בין כרמינו, ובאותה ההזדמנות יסייע להשיב למקומם הטבעי ידע אבוד וטעמי עבר נשכחים.

כמו היין, גם התרבות הינה מכלול של דקויות ומיזוגים. אנו מקווים שלפחות חלק מהם מצאו דרכם למדריך זה.

נשיא רשת הרובעים היהודיים בספרד - שבילי ספרד.



Un viaje por los Viñedos de Sefarad

En España, los caminos de Sefarad, la patria añorada de nuestros hermanos judíos, están plétóricos de viñedos, que en época de vendimia muestran su verde exuberancia vegetal, anuncio de una excelente añada. Irresistible invitación a un viaje que aúna vino y juderías. Un viaje vitivinícola e histórico a ciudades que atesoran barrios medievales habitados hasta su expulsión, en marzo de 1492, por nuestros compatriotas sefarditas, con modernas bodegas donde se elaboran algunos de los mejores vinos españoles. El viñedo se convierte, entonces, en nexo de unión que hinca sus raíces en la historia, cuando viticultores judíos enseñaron el más avanzado arte de la viña y su cultivo a campesinos cristianos.

Un viaje por viñedos que se extienden por todas las zonas vitivinícolas españolas, desde las pequeñas parcelas del Ribeiro, con Ribadavia como centro comercial, que cuenta con la mejor y más extensa judería de Galicia, hasta los cigarrales toledanos, con Toledo como guía espiritual y foco cultural de todas las juderías de occidente, donde estuvo la Escuela de Traductores, paradigma de convivencia entre musulmanes, cristianos y judíos, pasando por las bajas tierras riojanas de Calahorra, la Calagurris romana, que en la Edad Media contó con una destacada judería, llegando a constituir la comunidad sefardí más importante de La Rioja, con igualdad jurídica, social y religiosa respecto a la población cristiana. Por no hablar de las gloriosas garnachas aragonesas, bendecidas por el Moncayo, con Tarazona, la mudéjar, con su judería, una de las más antiguas de España. O de los viñedos ampurdaneses, madurados bajo la influencia de la Tramontana, que los viticultores sefardíes cultivaron con pericia, y que en Girona tuvieron su comunidad más floreciente Cataluña.

Viajar por los viñedos donde los sefarditas dejaron su impronta imborrable, es la mejor manera de recuperar la historia perdida por la intolerancia y reconciliarnos con nuestro pasado para no repetir errores e injusticias en el futuro.

CARLOS DELGADO
EL PAÍS

A journey through the Vineyards of Sefarad

In Spain, the Routes of Sefarad –the yearned-for homeland of our Jewish siblings- are replete with vineyards. During the harvest season they show their green vegetal exuberance, announcing an excellent vintage year- an irresistible invitation for a trip combining wine and Jewish quarters. A viticultural and historic journey to cities which treasure their medieval quarters, where our Sephardic compatriots had lived until their expulsion in March 1492, and which now feature modern wineries where some of the best Spanish wines are produced. The vineyard thus becomes a link which anchors its roots in history, when Jewish vine growers taught Christian peasants the most advanced art of the vineyard and its cultivation.

A journey through vineyards stretching across all Spanish vine-growing regions, from the small plots of the Ribeiro –with Ribadavia as its commercial centre, featuring the best and most extensive Jewish quarter in Galicia-, to the country houses on the banks of the river Tagus –with Toledo as spiritual guide and cultural focus of all western Jewish quarters, where there was the Translators' School, paradigm of the coexistence of Muslims, Christians and Jews-, via the lower regions of La Rioja, where Calahorra -the Roman Calagurris- had an outstanding Jewish quarter during the Middle Ages, with the most important Sephardic community of La Rioja, enjoying legal, social and religious equality with regards to the Christian population. Not to be forgotten, the glorious "garnacha" grapes from Aragon, blessed by the Moncayo mountain, with Mudéjar Tarazona and its Jewish quarter, which is one of the oldest in Spain. Or the vineyards of the Empordà, maturing under the influence of the Tramontana winds, once skilfully cultivated by Sephardic vine growers, and with Girona as their most flourishing community in Catalonia.

Travelling through the vineyards where the Sephardim left their ineffaceable mark, is the best way to recover the history lost through intolerance, and to come to terms with our past in order not to repeat mistakes and injustices in the future.

CARLOS DELGADO
El País

מסע בין כרמי ספרד

בספרד, המולדת אליה צופים בגעגוע יוצאי ספרד היהודים, פזורים מסלולים הנקראים שבילי ספרד - מסלולים שופעי כרמים, אשר בעונת הבציר מציגים לראווה שפע צמחייה מוריקה, מעין אות המבשר על בציר מצוין. זו היא הזמנה שלא ניתן לסרב לה למסע המשלב בתוכו יין ואתרי מורשת יהודיים. מסע בעקבות היין וההיסטוריה עובר בערים אשר כומסות בחובן רובעים עתיקים מימי הביניים, מושבם של יהודי ספרד עד גירושם באוגוסט 1942. ברובעים הללו ניתן גם לבקר ביקבי היין המודרניים בהם יוצרו חלק מהיינות הטובים ביותר בספרד. הכרם הופך, אם כן, לנקודת החיבור החולפת כחוט השני לאורך ההיסטוריה, אל הימים בהם כורמים יהודים לימדו חקלאים נוצריים את אמנות גידול הגפן.

המסע אל הכרמים נפתח בחלקות הקטנות של מחוז ריבירו וחולף בכל אזורי גידול הגפן בספרד. בעיירה ריבדאביה, המתפקדת כמוקד סחר אזורי, נמצא הרובע היהודי הטוב והגדול ביותר באזור גליסיה. המסע ממשיך לחוות הסיגראל בטולדו, עיר שהיוותה מעין מגדלור רוחני ומרכז תרבותי עבור כל הרובעים היהודיים במערב. בעיר זו פעל בית הספר למתרגמים שהיה למופת לדו-קיום בין מוסלמים, נוצרים ויהודים. בקהילה האוטונומית לה ריזקה, עובר המסע במישור קלארקה -או בשמה הרומי קלגוריס- שם שכן בימי הביניים רובע יהודי חשוב. בקהילה היהודית שהתגוררה ופעלה בו הפכה בשיאה לקהילה היהודית החשובה ביותר בלה ריזקה כולה, ונהנתה מיחס שווה בפני החוק ומאותן זכויות חברתיות ודתיות מהן נהנו הנוצרים. בל נשכח את כרמי הגרנאצ'ה המהוללים שבארגון, המשגשגים למרגלות הר המונקאי. שם, בטרוזונה, עיירה בעלת עבר מוסלמי, נמצא אחד הרובעים היהודיים העתיקים ביותר בספרד. יש לציין גם את כרמי אזור אַמפורדה אשר גדלים בהשפעתן של רוחות הצפון. את הכרמים הללו גידלו בכישרון רב כורמים יהודים מן הקהילה היהודית בגירונה, שהייתה לקהילה המשגשגת ביותר בכל רחבי קטלוניה.

מסע בין הכרמים בהם הותירו יהודי ספרד עקבות נצח, היא הדרך הטובה ביותר לשחזר את ההיסטוריה שאבדה לנו בעטיין של הפליה ואי-סובלנות, ולהתפייס עם עברנו כדי שהטעויות הללו וחוסר הצדק הזה לא יישנו עוד.

קרלוס דלגאדו

מתוך עיתון אל פאיס

El vino y la cultura judía

El judaísmo y el vino tienen un largo pasado de convivencia y de complicidad. No hay ceremonia ni celebración judía en la que el vino no esté presente. El vino se mira, se bendice, se agradece y se disfruta.

Dicen que el origen del viñedo y del vino es Oriente Próximo. Sabemos por la Biblia que en tiempos de Abraham se cultivaba y se consumía. La viña se identificaba como el “árbol de la vida”, símbolo del conocimiento y de la prosperidad.

También cuenta la Biblia el episodio de Noé y su embriaguez o la sorpresa de Moisés cuando descubrió la Tierra de Canaán que producía leche y miel y grandes racimos de uvas que había que transportar entre dos personas.

El pueblo judío ha sido un gran conocedor de los secretos de la uva. Los judíos supieron trabajarla, procesarla y producir vino, hasta convertirse en expertos en aquello referido a la viticultura.

Desde tiempos inmemoriales pues, sabemos de la estrecha relación del pueblo judío con la uva y los viñedos. Y así sigue siendo en la Tierra de Israel.

Pero no sirve cualquier vino. El vino apto para el consumo judío es el vino “casher” que, en hebreo, significa “puro”. El vino “casher” cuenta

con un sello que certifica que todo el proceso de elaboración, desde la cepa al embotellado, ha sido controlado por una persona experta en la materia y que es conforme a las reglas del “Cashrut” de acuerdo con la Torah (Ley judía).

El proceso no es sencillo: el viñedo tiene que tener, al menos, cuatro años; las cepas han de crecer solas, cada siete años hay que dejar descansar el suelo, las uvas tienen que llegar enteras, sanas y bien maduras al lagar y así muchos otros requisitos que garantizan que el resultado final es un caldo muy mimado, garantizando de esta manera una producción vinícola de altísima calidad.

España –nuestra preciada Sefarad- es un país privilegiado por las diferentes variedades de uvas y la calidad de sus vinos. El vino “casher” está cada vez más presente en un mayor número de bodegas. Desde La Rioja hasta Cataluña pasando por la Ribera del Duero, Castilla-La Mancha, Galicia y Andalucía...Casi todo el suelo español ha vuelto a producir vino “casher” 500 años después de la expulsión de los judíos en 1492.

Por todo ello, la Federación de Comunidades Judías de España se congratula por la iniciativa de la Red de Juderías de España “Viñedos de Sefarad” que seguro impulsará el conocimiento y el consumo del vino “casher” dentro y fuera de España.

ISAAC QUERUB CARO
PRESIDENTE DE LA FEDERACIÓN DE COMUNIDADES JUDÍAS DE ESPAÑA

The wine and the jewish culture

Judaism and wine share a long history of coexistence and complicity. There is no Jewish ceremony or celebration where wine is not present. Wine is watched, blessed, acknowledged and enjoyed.

The Middle East is said to be the origin of the vine and the wine. We know from the Bible that it was already cultivated and consumed in the time of Abraham. The vine was regarded as “the Tree of Life”, the symbol of knowledge and prosperity.

The Bible also tells the incident of Noah and his inebriation; or of Moses’ surprise when he discovered the Land of Canaan, where there was milk and honey, as well as bunches of grapes so big that they had to be carried between two persons.

The Jewish people have always been very knowledgeable about the secrets of the grapes. They knew how to grow them, how to process them and how to make wine, up to the point of becoming experts in it.

It is thus since immemorial times that we know of the close relation between the Jewish people and the grapes and vineyards. And it continues to be so in the Land of Israel.

But not any wine will do. The wine to be suitable for Jewish consumption is “kosher” wine, which, in Hebrew, means “pure”. “Kosher” wine has a seal which certifies that the whole production process, from the vine to the bottle, has been controlled by an expert in that field, and that it has been done following the rules of “Kashrut” in accordance with the Torah (Jewish law).

This process is not simple: the vineyard has to be at least four years old; the vines have to grow on their own; every seven years the ground has to be left to recover; the grapes have to arrive whole, healthy and perfectly ripe to the deposits; and there are many other requirements to make sure that the final result is a very cosseted wine, thus guaranteeing a wine production of the highest quality.

Spain - our cherished Sefarad – is a privileged country in terms of different varieties of grapes and the quality of its wines. “Kosher” wine is becoming more and more present in an increasing number of wineries: from La Rioja to Catalonia, via Ribera del Duero, Castile-La Mancha, Galicia and Andalusia. Almost everywhere the Spanish ground is producing “kosher” wine again, 500 years after the expulsion of the Jews in 1492.

Therefore, the Federation of Jewish Communities in Spain is very pleased with this initiative of the Network of Spanish Jewish Quarters, “Vineyards of Sefarad”, which is sure to propel the knowledge and the consumption of “kosher” wine in Spain and abroad.

ISAAC QUERUB CARO.
PRESIDENT

היין והתרבות היהודית

היהדות והיין חולקות מסורת ארוכת שנים של דו-קיום וזיקה הדדית. אין ביהדות חג או טקס שלא נעשה בו שימוש ביין, בין אם כאשר בוחנים אותו, מקדשים עליו, שמחים בו או מברכים עליו.

נהוג לומר שתורת גידול הגפן והפקת היין מקורה במזרח התיכון. על פי המקרא אנו למדים שכבר בימי אברהם אבינו גידלו גפנים וצרכו את פירותיהם. היו מי שזיהו את צמח הגפן עם "עץ החיים", שהיה לסמל לשגשוג וידע.

עוד מסופר במקורותינו על פרשת ההשתכרות של נח ועל הפתעתו של משה רבנו כאשר גילה כי כנען היא "ארץ זבת חלב ודבש", ושאשכולות הענבים בה כה גדולים עד כי נדרשים שני אנשים כדי לשאת אותם על מוט.

עם ישראל הכיר היטב את סודותיו של פרי הגפן. הם למדו לטפחו, לעבד אותו ולהפיק ממנו יין. ידע זה הפך אותם לבני-סמכא בתחום הפקת היין.

מכאן שהזיקה החזקה בין העם היהודי לפרי הגפן וגידולו מוכרת לנו עוד משחר ההיסטוריה, וממשיכה להתקיים בארץ ישראל גם בימינו אנו.

אבל לא כל היינות טובים לשימוש. היין המשמש ביהדות הוא יין כשר, שמשמעותו היא "ללא רבב". היין הכשר נושא חותמת כשרות המעידה כי כל תהליך הייצור, מרגע נטיעת הגפן ועד שלב מילוי הבקבוקים, נעשה תחת פיקוחו של מומחה מוסמך ובהתאם להלכות הכשרות הנקבעות על פי תורת ישראל.

תהליך אינו פשוט: הכרם חייב להיות בן ארבע שנים לפחות, על גזעי הגפן לצמוח נפרדים זה מזה, מדי שבע שנים יש להקפיד על שמיטת קרקעות בה נאסרת עבודת האדמה והנאה מתוצרתה, על הענבים להגיע ליקב שלמים, בריאים ובשלים. תנאים אלה ועוד רבים אחרים מבטיחים כי בסופו של תהליך יתקבל יין משובח ביותר, ערובה לכך כי התוצר הסופי יהיה באיכות גבוהה ביותר.

ספרד היא ארץ שהתברכה בזני גפן מגוונים וביינות איכותיים. ככל שחולפות השנים, ניתן למצוא בה עוד ועוד יינות כשרים במספר הולך וגדל של יקבים. במחוזות לה ריוחה וקטלוניה, באגן ריברה דל דוארו, בקסטיליה לה מנצה, גליסיה או אנדלוסיה... כמעט בכל פינה על אדמת ספרד שבה ומתחדשת הפקת היין הכשר כ-500 שנה לאחר גירוש יהודי ספרד בשנת 1492.

לאור כל זאת, בפדרציית הקהילות היהודיות בספרד מברכים על השקת הפרויקט "כרמי ספרד" ביוזמתה של רשת הרובעים היהודיים בספרד – שבילי ספרד, שעשויה לתרום רבות להגדלת צריכת היינות הכשרים בספרד גופא ומחוצה לה.

יצחק קרוב קארו.

נשיא פדרציית הקהילות היהודיות בספרד



Paraíso del Vino

España esta considerada uno de los países productores de vino más antiguos del mundo y con mayor tradición. De hecho es el país con mas superficie de viñedo del mundo y está entre los tres mayores productores de vino del mundo, junto a países como Francia o Italia.

La producción y comercialización de vinos en España se la debemos a diferentes pueblos asentados antiguamente en nuestro territorio, desde los fenicios y griegos, pasando por los cartaginenses y sobre todo a los romanos.

Después de la caída del Imperio Romano llegan los siglos oscuros, se produce un retroceso y con el inicio de la Edad Media serán las órdenes religiosas cristianas las que recuperen el vino como elemento esencial en la alimentación y la liturgia. Así mismo también las comunidades judías asentadas en las principales ciudades elaborarán su propio vino según la ley bíblica.

En la Edad Media el vino servía además como medicina, así lo podemos ver en el viaje del descubrimiento de América. En el testamento de Colón se relata como un clérigo que viaja en la Nao Santa María en 1492, encontrándose enfermo, le pide al Almirante vino de Ribadavia para paliar su dolencia y dolor. Entre los siglos IX y XVIII los vinos de Ribadavia (Ribeiro), Ourense (Ribeiro), Penedes, Tarragona, valle del Ebro, Aranda del Duero, Toro, Jerez, etc, van ser muy renombrados y algunos de ellos como el Ribeiro y el Jerez van a conquistar los mercados de Flandes y las Islas Británicas.

Desde siempre los judíos asentados en Sefarad han producido, consumido y comercializado vino. Su período de mayor esplendor es en la Edad Media y su contribución a la sociedad española ha sido recuperada del olvido gracias a la labor de numerosos colectivos y personas.

En los últimos 20 años diferentes instituciones públicas y privadas han apostado por la recuperación del patrimonio judío y su difusión, destacando la creación de la Red de Juderías de España, una asociación de 24 municipios que trabaja en diferentes espacios y contextos para recuperar y dar a conocer el legado sefardí, y en particular todo lo que tenga que ver con los vinos y gastronomía. De esta forma surge Viñedos de Sefarad.

Viñedos de Sefarad

“Viñedos de Sefarad” es un viaje por la memoria gustativa, por los sabores ancestrales del lugar donde los judíos vivieron, prosperaron y cultivaron la vid durante siglos, contribuyendo con su actividad al desarrollo de nuestras ciudades, que atesoran un patrimonio histórico-artístico único y variado.

Una Experiencia única

“Viñedos de Sefarad” es un recorrido por viñedos singulares y bodegas emblemáticas de toda España que producen vino Casher o que tienen una tradición histórica basada en la elaboración de vino, comprometidas con su cultura y con la memoria de artesanos y bodegueros de la España de la convivencia cultural.

También forman parte de esta experiencia vinotecas, locales de vinos, restaurantes y empresas que realizan actividades enológicas y enoturísticas ligadas a la Red de Juderías de España-Caminos de Sefarad, y que disponen de vinos de los “Viñedos de Sefarad”

Cómo disfrutar de los Viñedos de Sefarad

En cada ciudad, además de las visitas a las bodegas acogidas y sus viñedos para conocer el proceso de producción del vino Casher, cualquier persona podrá disfrutar de una experiencia enoturística singular, con catas, degustaciones, festivales, música, visitas guiadas, gastronomía sefardí, museos, etc..., basados en la cultura judía.

El complemento perfecto de la actividad turística serán los restaurantes RASGO (distintivo de excelencia de la Red), alojamientos RASGO, Rutas del Vino o Eventos y acontecimientos especializados.

Wine Paradise

Spain is considered one of the oldest and most traditional wine-producing countries in the world. It is actually the country with the greatest surface occupied by vineyards, and the third producer of wine after France and Italy.

The production and marketing of wine in Spain originates from different people settled in ancient times in our territory, from the Phoenicians to the Greek, from the Carthaginians to the Romans, most importantly.

During a dark period which followed the fall of the Roman Empire, this evolution suffered a drawback until, at the beginning of the Middle Ages, the Christian religious orders recover the wine as an essential element for both diet and worship. Likewise, the first Jewish communities living in the main cities also elaborated their own wine according to Biblical laws. In medieval times wine also served as medicine, as we can see from the will of Columbus, which reports how, during the journey of the discovery of America in 1492, a clergyman travelling aboard the vessel Santa Maria, fell ill and asked the admiral for Ribadavia wine to alleviate his pain. Between the 9th and 18th century, wines from Ribadavia and Ourense (Ribeiro), from the Penedes, Tarragona, the Ebro valley, Aranda del Duero, Toro, Jerez, etc., became very renowned, and some of them, such as Ribeiro and Jerez conquered the markets of Flanders and the British Isles.

Historically, the Jews established in Sefarad had always produced, consumed and marketed wine. The most splendid period of this lies in the Middle Ages, and its contribution to Spanish society has been rescued from oblivion thanks to the endeavours of many collectives and individuals. In the past 20 years, different public and private institutions have opted for the recovery of Jewish heritage and its promotion, most notably the Network of Spanish Jewish Quarters. This association, formed by 24 municipalities, is operating in different places and contexts in order to retrieve and to promote the Sephardic legacy and its rich heritage. This is the framework from which the project Vineyards of Sefarad has emerged.

Vineyards of Sefarad

“Vineyards of Sefarad” is a journey through the gustatory memory and the ancestral flavours of the places where Jews lived, prospered and grew vine over centuries, contributing with this activity to the development of our cities, which treasure a unique and varied historical and artistic heritage.

A Unique experience

“Vineyards of Sefarad” is a tour of unique vineyards and emblematic wineries all over Spain producing kosher wine, or with a historical tradition based on wine making, who are committed to their culture and to the memory of artisans and winemakers in the Spain of cultural coexistence.

Also a part of this experience are different wine bars and restaurants offering wines from the “Vineyards of Sefarad”, as well as companies offering oenologic and oeno-touristic activities, all of them linked to the Network of Spanish Jewish Quarters- Routes of Sefarad.

How to enjoy the Vineyards of Sefarad

Besides a visit to the wineries and vineyards in order to discover the process of kosher winemaking, visitors will also be able to enjoy a unique wine tourism experience in each city, with wine tastings, festivals, music, tours, Sephardic gastronomy, museums, etc., all based on Jewish culture.

The perfect complement are the RASGO (hallmark of excellence created by the Network) accommodations, restaurants, guides and related cultural and commercial offers and events.



גן העדן של היין

ספרד נחשבת לאחת מיצרניות היין העתיקות ביותר בעולם עם מסורת מפוארת בתחום. שטחי הכרם בה הם הגדולים בעולם והיא יצרנית היין השלישית לאחר צרפת ואיטליה. את ייצור ושתיית היין יש לזקוף לזכותם של עמים שחיו באזור בתקופות קדומות כגון: הפניקים, היוונים, תושבי קרטגו ובעיקר הרומים שפיתחו אותו לדרגת אמנות של ממש. עם נפילת האימפריה הרומית חלה נסיגה בייצור היין, ובראשית ימי הביניים השיבו אותו מסדרי הדת הנוצריים כמרכיב עיקרי בתפריט ובפולחן. גם הקהילות היהודיות שישבו בערים הגדולות ייצרו יין משלהן בהתאם לדיני ההלכה היהודית. אותה תקופה שימש היין גם כתרופה, דוגמה לכך ניתן למצוא במסע לגילוי אמריקה. ביומניו של קולומבוס מסופר על כומר שחש ברע בעת ההפלגה על סיפון הסנטה מריה בשנת 1492 וביקש מן האדמירל יין מְרִיבְדָאבִיָה כדי להקל על מכאוביו. בין המאה ה-9 למאה ה-18 זכו יינות רִיבְדָאבִיָה, אורְנֵזָה (רִיבֵיירו), פֶּנְדֵס, טראגונה, עמק האַבְרוֹ, אַרְנֵזָה דֵל דוֹאָרוֹ, טוֹרוֹ, וְחֶרְס, למוניטין רב וכמה מהם כגון רִיבֵיירו וְחֶרְס כבשו גם את שוקי פלנדריה והאיים הבריטיים. היהודים שהתגוררו בספרד ייצרו, צרכו ושיווקו יין מימי קדם. תפארתו של היין באה לו עוד בימי הביניים והוא שגשג הודות לאגודות ואנשים פרטיים. בעשרים השנים האחרונות החלו מוסדות ציבוריים ופרטיים לפעול למען שחזרה של המורשת היהודית והפצתה. בולטת במיוחד פעילותה של רשת הרובעים היהודיים בספרד. זוהי עמותה המאגדת 24 יישובים, ופועלת למען הפצת המורשת המפוארת של יהודי ספרד. במסגרת זו התגבשה התוכנית הקרויה "כרמי ספרד".

כרמי ספרד

כרמי ספרד הוא מסע בעקבות טעמי העבר, המבקש להתחקות אחר זכר טעמו של היין במקומות מושבם של היהודים. שם שגשג גידול הגפן משך מאות שנים, ותרם לפיתוחן של הערים, האוצרות בחובן מורשת היסטורית ייחודית ומגוונת.

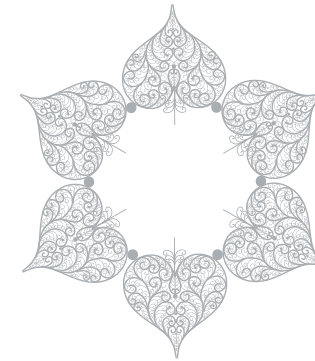
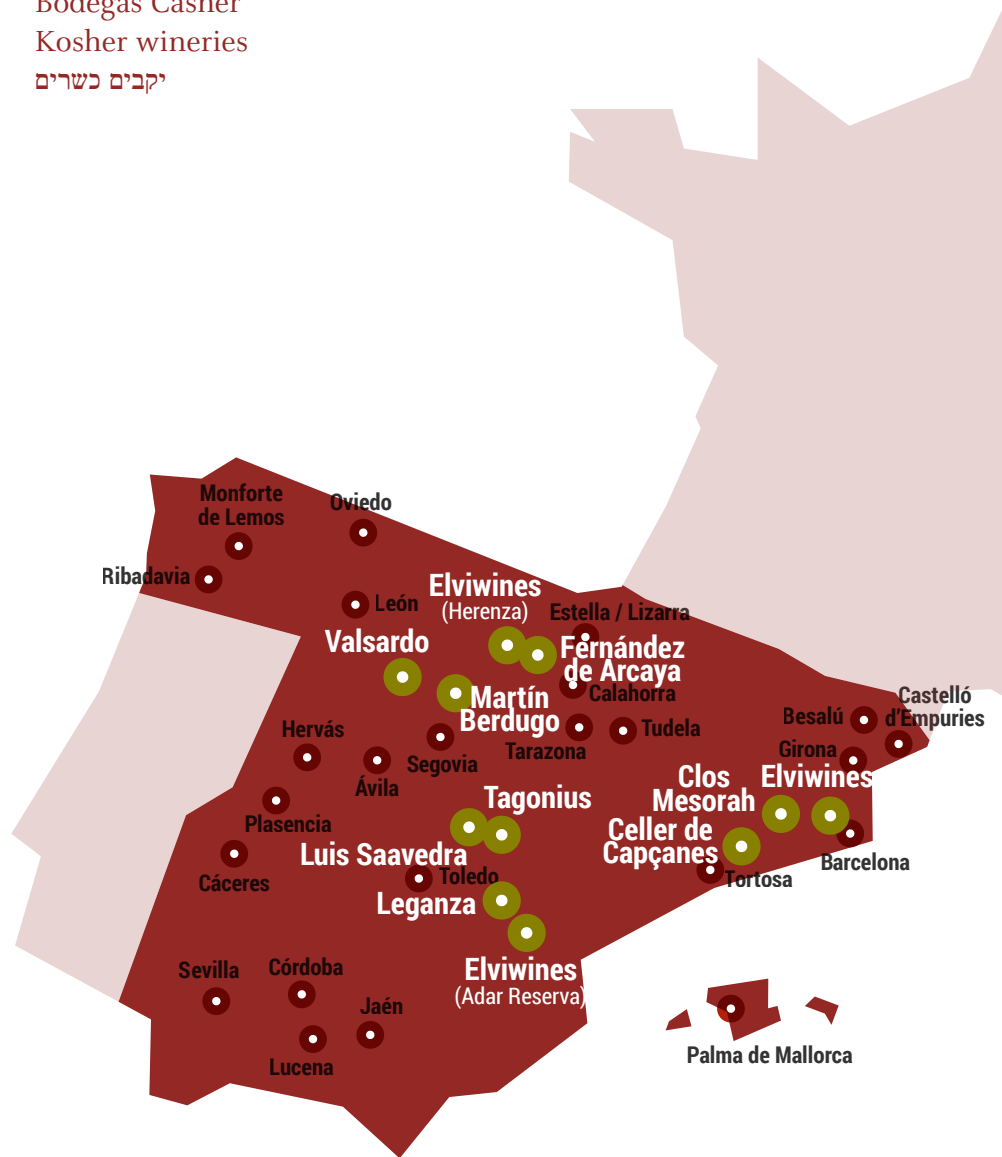
חוויה ייחודית

"כרמי ספרד" הוא מסלול בין כרמים ויקבים מובחרים ברחבי חצי האי האיברי המייצרים יין כשר או יקבים המשמרים שיטות ייצור מסורתיות המועברות מדור לדור מן הזמנים בהם שרר בספרד דו-קיום תרבותי. להעצמת החוויה ישולבו סיורים בכרי יין, חנויות יין, מסעדות וחברות העוסקות בתירות יין הפועלות בשיתוף עם רשת הרובעים היהודיים - שבילי ספרד.

כיצד ליהנות מכרמי ספרד

בנוסף לסיורים ביקבים הנכללים בתכנית ובכרמים הסמוכים להם יוכלו המשתתפים ליהנות מטעימות יין, מכיבוד קל, ליטול חלק בפסטיבלים, לצפות במופעי מוסיקה, להשתתף בסיורים מודרכים, להתוודע לרזי המטבח היהודי-ספרדי המסורתי ולבקר במוזיאונים, על-מנת לעמוד מקרוב על תהליך ייצור היין הכשר ולזכות עקב כך בחוויית יין ייחודית. להשלמת הפעילות התיירותית אנו מציעים מסעדות, מקומות לינה, מסלולי יין או אירועי תרבות מיוחדים שנבחרו בקפידה ונכללים בתכנית RASGO (המהווה מעין תו איכות מטעמנו).

Bodegas Casher
Kosher wineries
יקבים כשרים



Bodegas Casher

para ver, conocer, probar, disfrutar...

Kosher Wineries

to see, learn, taste, enjoy...

יקבים כשרים

לראות, להכיר, לטעום, ליהנות...

Bodega Celler de Capçanes



41° 6' 3.02" N
0° 46' 58.58" E

Capçanes es el nombre de un pueblo y su cooperativa, ambos situados en la comarca del Priorato, en el interior de la provincia de Tarragona. En 1933 varias familias del pueblo fundan la Cooperativa, cuyo impulso definitivo se vivió a raíz de un encuentro con la Comunidad Judía de Barcelona.

El éxito y reconocimiento de los vinos producidos en esta bodega son posibles gracias a los 80 socios cooperativistas que miman la tierra de la que viven y al equipo de profesionales de la bodega.

Dirección | Address | תחנת
C/ Llaberia, 4
43776 Capçanes (Tarragona)
+34 977 178 319 / 977 178 433
r.sedo@cellercapcanes.com
www.cellercapcanes.com

Visitas | Visits | הזמנת סיורים
+34 977 178 319 / 977 178 433
(con cita previa con 2 días de antelación)
r.sedo@cellercapcanes.com

Actividades, catas, seminarios, tienda
Tasting, courses, shop
טעימות יין, קורסים, קניות פעילויות,
Consultar página web

קפסאנס הוא שמה של אגודה שיתופית בעירה עם אותו השם, אשר יושבת במחוז פריורט, בחלקה הפנימי של פרובינציית טרגונה. האגודה השיתופית נוסדה בשנת 1933 על ידי מספר משפחות מן העיר, אולם זינוקה הגורלי לעבר ההצלחה התרחש בעקבות מפגש עם הקהילה היהודית של ברצלונה.

ההצלחה וההכרה באיכות היינות המיוצרים ביקב זה מתאפשרות הודות ל-80 חברי האגודה המטפחים את האדמה אשר מהווה את מקור מחייתם, והודות לאנשי הצוות המקצועי של היקב.

Capçanes is the name of a village and its cooperative, situated in the Priorato region, in the interior part of the province of Tarragona. In 1933, several families of the village founded the cooperative, which received its definite push from an encounter with the Jewish community of Barcelona.

The success and the acknowledgement of the wines from this winery are due to the 80 cooperative partners cosetting the ground off which they live, and the professional team of the winery.

Flor de Primavera Peraj H'abib Peraj Petita



Características
Features
תיאור כללי

No mevushal. Aptos para Pascua. Elaborados bajo la supervisión del Rabinato "OU" de Estados Unidos y de la Federación de Kashrut de Londres en estrecha colaboración con los Rabinos locales de Jabad Lubavitch de Barcelona.

Not mevushal, apt for Passover. Produced under supervision from the "OU" rabbinate of the United States and the Kashrut Federation London, in close collaboration with the local rabbis of Jabad Lubavitch Barcelona.

Ficha técnica
Technical specifications
מאפיינים

D.O. Montsant
Elaboración: Cada vino se elabora cuidadosamente, un ejemplo es el Peraj Ha'abib que se elabora con tres variedades de uva conjuntamente, fermentación con temperatura controlada, 28 días de maceración. Después de hacer la fermentación malo-láctica pasa 12 meses en barricas

D.O. Montsant
Production: Each wine is produced with the utmost care; an example is the Peraj H'abib, which is made from a combination of three varieties of grapes, fermentation with controlled temperature, 28 days of soaking. After the malolactic fermentation, it stays for 12 months in new kosher

de roble francés casher nuevas (228 l.). Tostado ligero-medio.
Varietades de uva: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Samsó.
Procedencia de la uva: Viñedos propios de entre 50 y 100 años para la Garnacha. 15-25 años resto variedades.
Alcohol: 15% vol.

barrels made of light-medium toasted French oak (228 litres).
Grape varieties: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Samsó.
Origin of the grapes: Own vineyards, between 50 and 100 years old the Garnacha vines, 15-20 years old the other two.
Alcohol: 15% vol.

זני ענבים: גרנאצ'ה, קברנה סובינוו, סמסון
מקור הענבים: גידול עצמי בכרמי גרנאצ'ה בני 50 עד 100 שנים. 15-25 שנים לשאר הזנים.
חוק: 15% כוהל בנפח

תו כינוי מקור מונטסנט
תהליך ייצור: כל יין מיוצר תחת השגחה קפדנית. דוגמה לכך הוא יין פרח האביב המיוצר משילוב של שלושה זני ענבים, בתסיסה עם בקרת טמפרטורה, והשרייה של 28 יום. לאחר שלב התסיסה המולולאקטית מועבר היין לתהליך יישון של 12 חודשים בתביות חדשות וכשרות עשויות עץ אלון צרפתי בקלייה קלה-בינונית (228 ל').

לא מבושל.
כשר לפסח.
מיוצר תחת השגחת רבנות OU האמריקנית ותחת השגחת פדרציית הכשרות של לונדון, תוך שיתוף פעולה הדוק עם רבנים מקומיים מבית חב"ד ברצלונה.

Bodega Luis Saavedra



40° 15' 41.24" N
4° 28' 17.58" W

Dirección | Address | כתובת
Bodega Ecológica Luis Saavedra S.L.
Carretera Escalona N° 5
28650 Cenicientos (Madrid)

Contacto | Contact | צרו קשר
+34 914 606 053
+34 629 124 622
+34 629 124729
info@bodegasaavedra.com
www.bodegasaavedra.com

Visitas | Visits | הזמנת סיורים
Nos amoldamos a cualquier horario, bajo pedido. Tenemos visitas guiadas los sábados y domingos a las 11:30 bajo llamada.

Los vinos producidos en la villa de Cenicientos eran ya famosos en época del emperador Carlos I, allá por el siglo XVI. La familia Saavedra elabora vinos desde el XIX, pero fue la última generación la que decidió dar el impulso definitivo siguiendo la normativa de la agricultura ecológica, fundando la Bodega Ecológica Luis Saavedra. Aprenderéis qué diferencia a estos caldos de los no ecológicos y, sobre todo, probaréis qué los hace especiales.

Elaboramos un vino único en el mundo casher. Con tres certificaciones. Criado en barrica nueva con un tostado fuerte, vino de lágrima (no vino de prensa) y con garnachas centenarias. Máxima pureza.

היינות שהופקו בכפר סניסֶינטוס היו לשם דבר עוד בימיו של מלך ספרד קרלוס החמישי, אי שם במאה ה-16. משפחת סַאבֶדְרָה החלה לייצר יין כבר במאה ה-19, אולם רק בדור הנוכחי החליטה המשפחה לעבור באופן סופי לחקלאות אורגנית ולייסד את היקב האורגני לואיס סאבֶדְרָה. אצלנו תוכלו ללמוד מהם ההבדלים בין היין האורגני ליינות הרגילים ולגלות בעצמכם מה הופך אותם לכל כך מיוחדים.

היין שאנו מייצרים הוא יחיד במינו מבין היינות הכשרים, ומעידות על כך שלוש תעודות הצטיינות. היין עובר יישון בחבית חדשה מקלייה כבדה. זהו יין נקז (ללא סחיטה) מענבי גרנאצ'ה שמקורם בגפנים בני למעלה ממאה שנים. דרגת איכות מירבית.

The wines produced in the village of Cenicientos were already renowned in times of the emperor Charles I, in the 16th century. The Saavedra family produces wine since the 19th century, but it was the current generation who decided to take the definite step in order to follow the regulations of organic agriculture, founding the Organic Winery Luis Saavedra.

You will learn what it is that distinguishes these wines from the non-organic ones, and, most importantly, you will taste what makes them special.

We produce a wine that is unique among the kosher wines. With three certifications. Aging in new, strongly toasted barrels. Wine made of free-run juice (not pressed juice) and with century Garnacha. Supreme purity.

Sefardí 2009



Características
Features
תיאור כללי

No mevushal. Válido para Pascua. Bajo la supervisión del Rabinato de Madrid. Sello K.

Not mevushal. Apt for Passover. Produced under the supervision of the rabbinato of Madrid, K certification.

Ficha técnica
Technical specifications
מאפיינים

D.O. Vinos de Madrid
Elaboración: Vino flor, solo por sangrado del depósito, no contiene vino de prensa.
Casher Mehadrin: el más restrictivo por su pureza. Elaborado y criado en barrica nueva de roble Húngaro tostado plus.

D.O. Vinos de Madrid
Production: Aging "under veil", without pressed juices. La Mehadrin: the most restrictive due to its purity. Produced and aged in new barrels of strongly toasted Hungarian oak.
Grape variety: 100% Garnacha.

Varietades de uva: 100% Garnacha.
Procedencia de la uva: Viñedos propios de 75 años de edad.
Alcohol: 15% vol.

Origin of the grapes: Own vineyards, 75 years old.
Alcohol: 15% vol.

כשר לפסח.
בהשגחת רבנות מדריד.
בעל חותמת כשרות K.

זני ענבים: 100% גרנצ'ה.
מקור הענבים: גידול עצמי בכרמים בני 75 שנים.

חוזק: 15% כוהל בנפח

תו כינוי מקור יינות מדריד

תהליך ייצור: יין בימורים, מיוצר מהקזת תירוש בלבד, לא מכיל יין סחוט. כשר למהדרין: על פי הדרישות המחמירות ביותר. מיוצר ומיושן בחבית חדשה עשויה עץ אלון הונגרי בקלייה כבדה.

Bodegas Leganza



En medio de los parajes manchegos y en el corazón mismo de la Ruta del Quijote, se encuentra Bodegas Leganza. El amor por la tierra y la propiedad del viñedo han marcado desde siempre el desarrollo y crecimiento del Grupo Faustino. Ambos principios fueron los que nos hicieron descubrir en tierras castellano-manchegas, una finca única y excepcional de más de 1.000 hectáreas, Finca Los Trenzones.

Allí nacen los vinos de Condesa de Leganza que son la mejor prueba de esta apuesta. Toda la uva que se utiliza para elaborar los vinos de Condesa de Leganza procede de la finca Los Trenzones.

Dirección | Address | כתובת
Bodegas Leganza
Ctra. Madrid-Alicante, Km. 121,700
45800 Quintanar de la Orden (Toledo)

Contacto | Contact | צרו קשר
+34 925 564 452
info@bodegasleganza.com
www.bodegasleganza.com

בלב ליבו של מחוז לה מנצ'ה יושבים יקבי לגנזה על תוואי הדרך ממש בו עובר נתיב דון קישוט. אהבתה לאדמה והכרמים שבבעלותה היוו מאז ומעולם את סוד צמיחתה והתפתחותה של קבוצת פאוסטינו. בעקבות שני עקרונות אלו הגענו לאזור קסטיליה לה מנצ'ה, ושם מצאנו את אחוזת טרנזונס, אחוזה מיוחדת במינה שחלקותיה משתרעות על יותר מ-10,000 דונם.

באחוזה זו מופקים יינות קונדסה דה לגנזה, שהם העדות הטובה ביותר לכך שהסיכון וההשקעה הוכיחו את עצמם. כל הענבים המיועדים להפקת יינות קונדסה דה לגנזה מגיעים מהכרמים של אחוזת טרנזונס.

The winery Leganza is situated in the middle of the Manchego region, in the very heart of the Quijote Route. Love for the land, and the ownership of the vineyards have always marked the development and growth of the Faustino Group. Both principles were behind our discovering a unique and exceptional property of more than 1000 hectares in Castillian-Manchegan country: the Finca Los Trenzones.

This is where the wines Condesa de Leganza are born, which are the best proof of this stake. All grapes used for the production of the Condesa de Leganza wines come from the Finca Los Trezons.

Condesa de Leganza



Características
Features
תיאור כללי

No mevushal Apto para Pascua.

Ficha técnica
Technical specifications
מאפיינים

D.O. La Mancha
Elaboración: Maceración en frío, fermentación a temperatura controlada. Envejecimiento entre 10 y 14 meses en barricas de roble francés y americano.
Varietades de uva: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Procedencia de la uva: Viñedos propios 12 ha.
Alcohol: 15% vol.

Not mevushal. Apt for Passover.

D.O. La Mancha
Production: Cold maceration, fermentation with controlled temperature. Ageing during 10-14 months in barrels of French and American oak.
Grape varieties: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Origin of the grapes: 12 hectares of own vineyards
Alcohol: 15% vol.

לא מבושל.
כשר לפסח.
בהשגחת הרבנות.

זני ענבים: מרלו, קברנה סוביניון.
מקור הענבים: גידול עצמי בכרמים של 120 דונם.

תו כינוי מקור לה מנצ'ה
תהליך ייצור: השרייה קרה, תסיסה עם בקרת טמפרטורה. תהליך יישון הנמשך בין 10 ל-14 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי ואמריקאי.

חוזק: 15% כוהל בנפח

Bodegas Fernández de Arcaya



Alate Casher



42° 33' 54.45" N
2° 11' 15.29" W

Bodegas Fernández Arcaya es una empresa familiar de la Tierra de Estella de larga tradición vitivinícola. La actual estructura de la bodega y la viña se forma en 1990, adaptando las antiguas instalaciones, abriendo nuevos espacios e introduciendo moderna tecnología con el fin de producir vinos tintos de calidad.

Para la familia Fernandez Arcaya, la certificación casher es mucho más que una mera acción comercial o una certificación de excelencia. El casher es en si mismo una forma de vida.

יקבי פרננדז אַרְקַאָיָה הוא עסק משפחתי היושב במחוז אַסְטִיָיָה עם ניסיון עשיר בגידול גפנים וייצור יין. הכרם והיקב בצורתם הנוכחית קיימים משנת 1990, והם בנויים על גבי תשתיות ישנות שעברו שיפוץ והתאמה. יצירת החללים החדשים ושילובם עם טכנולוגיה מודרנית תרמו רבות לתהליך ההפקה של יינות אדומים איכותיים.

עבור משפחת פרננדז ארְקַאָיָה, תעודת ההכשר היא הרבה מעבר לשיקול מסחרי יבש או סתם תעודת הוקרה. בשבילם הכשרות היא דרך חיים של ממש.

The winery Fernández de Arcaya is a family business in the Estella region, which has a long-standing wine-growing tradition. The current structure of the winery and the vineyards was established in 1990, adapting the former facilities by opening up new spaces and introducing modern technology in order to produce high quality red wines.

For the Fernández Arcaya family, the kosher certification is much more than a mere marketing strategy or a certification of excellence- kosher is a lifestyle in itself.

Características Features תיאור כללי

No mevushal.
Apto para Pascua. OU
Supervision Rabinica de Orthodox Union de Estados Unidos, en colaboracion con los Rabinos de Jabad Lubavitch en España.

Not mevushal. Apt for Passover. OU.
Produced under rabbinic supervision of the Orthodox Union of the United States, in collaboration with the rabbis of Jabad Lubavitch in Spain.

Ficha técnica Technical specifications מאפיינים

D.O. Navarra
Elaboración: Alate es un vino joven obtenido de una selección de uvas tempranillo vendimiadas mecánicamente y fermentadas en depósitos de acero inoxidable.
Sin aditivos derivados de la crianza en barrica.

D.O. Navarra
Production: Alate is a young wine, made from a selection of Tempranillo grapes harvested mechanically, and fermented in stainless steel tanks. Without additives derived from ageing in barrels.

Variedades de uva: Tempranillo.
Procedencia de la uva: Viñedos propios 35 ha.
Alcohol: 13,5% vol.

Grape variety: Tempranillo
Origin of the grape: 35 hectares of own vineyards.
Alcohol: 13,5% vol.

Dirección | Address | כתובת
Bodegas Fernández Arcaya
La Serna, 31,
31210 Los Arcos (Navarra)

Contacto | Contact | צרו קשר
+34 948 640 811
+34 625 817 331
export@fernandezarcaya.com

Visitas | Visits | הזמנת סיורים
+34 948 640 811
+34 625 817 331
export@fernandezarcaya.com

לא מבושל.
כשר לפסח.
בהשגחת רבנות OU האמריקנית ובשיתוף רבנים מבית חב"ד ספרד.

זני ענבים: טמפרניו
מקור הענבים: גידול עצמי בכרמים של 350 דונם.
חזוק: 13.5% כוהל בנפח

תו כינוי מקור נבארה
תהליך ייצור: יין אַלְאָטָה הוא יין צעיר המיוצר ממבחר זנים של ענבי טמפרניו מבציר מכני והתססה במיכלי פלדת אל-חלד. לא מכיל תרכובות לוואי מתהליך היישון בחבית.

Bodegas Martín Berdugo

Garzal Casher



41° 39' 36.04" N
3° 40' 20.13" W

Bodega y Viñedos Martín Berdugo es una sociedad familiar radicada en Aranda de Duero (Burgos) en pleno corazón de la Ribera del Duero.

Su andadura comienza en el año 1990 cuando surge la necesidad de poner en marcha un proyecto vitivinícola innovador y singular tomando el relevo de anteriores generaciones.

Garzal tiene como constante objetivo hacer un vino elegante para las comunidades judías y con especial inclinación a las distintas celebraciones como la Pascua Judía, con el fin de convertir todas ellas en inolvidables.

יקב וכרמי מרטין ברדוגו הוא עסק משפחתי היושב בעיירה ארנדה דה דוארו, בלב ליבו של מחוז ריבקה דל דוארו בפרובינציית בורגוס. החברה החלה את דרכה בשנת 1990 לאחר חילופי הדורות, כאשר צץ הצורך לרענן את היקב ולהקנות לו אופי חדשני וייחודי.

ייעודם של יינות גרזל הוא לספק לקהילות היהודיות יין כשר ומעודן, תוך שימת דגש מיוחד על השימוש בו בחגים וטקסים יהודיים, כדי שאלו יהפכו לחוויה בלתי נשכחת.

Winery and vineyards Martín Berdugo is a family company based in Aranda de Duero (Burgos), in the heart of the Ribera del Duero region. The company started in 1990, when, due to a generation shift, the need for setting up an innovative and singular wine-growing project arose.

The continuous aim of Garzal is to produce an elegant wine for the Jewish community, with special deference towards its different celebrations, such as Passover; and to make them unforgettable.

Características

Features

תיאור כללי

No mevushal. Apto para Pascua. Elaborado bajo la supervisión del Rabinato Beth Din de París.

Not mevushal. Apt for Passover. Produced under the supervision of the rabbinat Beth Din, Paris.

Ficha técnica

Technical specifications

מאפיינים

D.O. Ribera del Duero

Elaboración: La fermentación del mosto se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, empleando un pie de cuba elaborado con las levaduras que de forma natural se encuentran en las uvas, lo que aporta carácter e individualidad a cada vino.

D.O. Ribera del Duero

Production: The fermentation of the grape-juice takes place in stainless steel tanks, at a controlled temperature, using a ferment starter made of the natural yeasts from the grapes, which provides each wine with character and individuality. Ageing in new barrels of medium toasted American and French oak.

La crianza se realiza en barricas nuevas de roble americano y francés de tostado medio.

Varietades de uva: 100% Tinta fina.

Procedencia de la uva: 87 ha de viñedos propios, año de plantación 1990.

Alcohol: 13,5% vol.

Grape variety: 100% Tinta fina

Origin of the grape: 87 hectares of own vineyards, planted in 1990.

Alcohol: 13,5% vol.

Dirección | Address | כתובת
Camino de la Colonia s/n
09400 Aranda del Duero (Burgos)

Contacto | Contact | צרו קשר
+34 947 506 331
bodega@garzal.com
www.martinberdugo.com

Visitas | Visits | הזמנת סיורים
+34 947 506 331
+34 637 71 70 23
bodega@garzal.com
jvelasco@martinberdugo.com

לא מבושל.
כשר לפסח.

מיוצר תחת פיקוח רבנות בית דין מפרזו.

זני ענבים: 100% טינטה פינה

מקור הענבים: גידול עצמי ב-870 דונם של כרמים. שנת נטיעה 1990.

חרוק: 13.5% כוהל בנפח

תו כינוי מקור ריבקה דל דוארו

תהליך ייצור: התירוש עובר תסיסה במיכלי פלדת אל-חלד עם בקרת טמפרטורה, תוך הוספת תירוש מותסס שהוכן מראש עם השמרים הקיימים באופן טבעי בענב. תהליך זה מעניק לכל יין אופי וייחודיות משלו. תהליך היישון מתבצע בחביות חדשות עשויות עץ אלון צרפתי ואמריקאי בקלייה בינונית.

Bodegas Tagonius



40° 15' 23.3" N
3° 14' 5.15" W

Dirección | Address | כתובת

Tagonius
Ctra Tielmes a Carabaña Km 4,4
28550 Tielmes (Madrid)

Contacto | Contact | צרו קשר

+34 918 737 505
exportacion@tagonius.com
www.tagonius.com

Visitas | Visits | הזמנת סיורים

+34 918 737 505
gerencia@tagonius.com

Los más viejos del lugar relatan que estas tierras de La Veguilla y alrededores fueron antaño productoras del mejor vino que se recibía en la Corte Real.

En La Veguilla concretamente, camino de Villarejo, unas excepcionales parcelas constituyen por sus tipos de suelo, por su clima de inviernos fríos y veranos calurosos, un marco único para la producción de vinos de calidad.
A 45 km al sureste de Madrid, en Tielmes de Tajuña, treinta y cinco hectáreas componen la base del viñedo, todas dentro de la D.O. Vinos de Madrid.

זקני היישוב נוהגים לספר כי מאחות לה נגיליה ומהכרמים סביבה היו מפיקים את היין הטוב ביותר שהיה מגיע לחצר המלך.

אחזה זו ממש, אשר יושבת על הכביש לנייבחה, מוקפת חלקות אדמה מרהיבות, אשר בזכות סוגי הקרקע, החורף הקר והקיץ החם, הנות מתנאים אוטומאליים להפקת יין איכותי.

חלקות אדמה בנות 350 דונם כ-45 ק"מ דרומית-מזרחית למדריד, בעיירה טיאָלְמֵס דֶה טַהוֹנְיָה, מהוות את בסיסו של הכרם, אשר גפניו כולם מוגנים כל ידי תו כינוי המקור יינות מדריד.

The old people of this place tell the story of how this region of La Veguilla and surroundings once have produced the best wine that reached the Royal household.

In La Veguilla in particular, coming from Villarejo, some really exceptional plots of land provide a unique framework for the production of high quality wines, due to their type of soil, their cold winters and hot summers. Thirty-five hectares in Tielmes de Tajuña, 45 kilometres to the south-east of Madrid, form the base of the vineyard, all of them within the D.O. Vinos de Madrid.

Tagonius



Características Features תיאור כללי

No mevushal. Apto para Pascua.
El supervisor del rabinato de Madrid visita periódicamente la bodega Tagonius, en Tielmes.

Not mevushal. Apt for Passover.
The supervisor of the rabbinat in Madrid periodically visits the winery Tagonius in Tielmes.

Ficha técnica Technical specifications מאפיינים

D.O. Vinos de Madrid
Elaboración: Maceración en frío, fermentación a temperatura controlada. Paciente envejecimiento entre 10 y 14 meses en barricas de roble francés y americano, de las prestigiosas tonelerías: Sylvain, Radoux, Demptos, Vicard, Seguin Moreau, Nadalie...

D.O. Vinos de Madrid
Production: Macerating in cold, fermentation at controlled temperature. Patient ageing between 10 -14 months in barrels of French and American oak, from prestigious coopers: Sylvain, Radoux, Demptos, vicard, seguin Moreau, nadalie.

Varietades de uva: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo
Procedencia de la uva: Viñedos propios 12 ha.
Alcohol: 14 - 14,5 % vol.

Grape varieties: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon and Tempranillo
Origin of the grapes: 12 hectares of own vineyards.
Alcohol: 14 - 14,5 % vol.

לא מבושל. כשר לפסח.
מפקח הכשרות מרבנות מדריד מבקר באופן קבוע ביקב טַהוֹנְיָה בטיאָלְמֵס.

זני ענבים: סירה, מרלו, קברנה סוביניון וטמפרניו
מקור הענבים: גידול עצמי בחלקות של 120 דונם

חוזק: 14-14.5% כוהל בנפח

תו כינוי מקור יינות מדריד

תהליך הייצור: השרייה קרה, תסיסה עם בקרת טמפרטורה. יישון נינוח במשך 10-14 חודשים בחביות מעץ אלון צרפתי ואמריקאי של יצרני החביות היוקרתיים, Sylvain, Radoux, Sylvaintos, Vicard, Seguin Moreau או Nadalie.

Bodegas Valsardo



41° 35' 54.5" N
4° 7' 28.24" W

Dirección | Address | כתובת
Bodegas Valsardo
Pago de la Fuentecilla S/N, aptdo. 56
47300 Peñafiel (Valladolid)

Contacto | Contact | צרו קשר
+34 913 678 301
valsardo@valsardo.com
comercial@valsardo.com

Visitas | Visits | הזמנת סיורים
+34 91 367 83 01
valsardo@valsardo.com

Valsardo se encuentra en el término municipal de Peñafiel, en la vega del río Duratón, al pie de un monte nominado Barco de Valsardo, bajo la mirada firme y segura del Castillo de Peñafiel, magnífico monumento del siglo XI que presta su nombre a Valsardo.

La bodega surge en 1998, gracias a los rigurosos cuidados en la viña plantada en 1986, sus vides aportan uva de muy alta calidad, habiendo logrado el equilibrio grado-acidez-color en la cepa. Vinos tintos de calidad, de composición armoniosa y natural, incorporando la innovación tecnológica a la tradición artesanal. Vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero – Valladolid.

יקבי וְלִסְרָדוֹ יושבים בשטחי המועצה האזורית פְּנִיפִּיֶל, באדמות המרעה שעל גדות נהר דוּרְטוֹן. הזורם למרגלות ההר כְּרֶקוֹ דֶה וְלִסְרָדוֹ. היקב נקרא על שם מצודת פְּנִיפִּיֶל, המבנה ההיסטורי המרשים בן המאה ה-11 אשר משקיף על היקב ממרום מושבו במבט יציב ובוטח.

היקב התחיל את דרכו בשנת 1998. מאז נטיעת הכרם בשנת 1986 ובזכות היחס המסור לו הוא זוכה, מניבים הגפנים אשכולות ענבים באיכות גבוהה ביותר. איכות זו מורגשת מקצה הגפן עד קצהו ומתאפיינת באיזון המתקיים בין דרגת החרוק, החומציות והצבע. יינות אדומים באיכות גבוהה ובעלי מורכבות הרמונית טבעית מופקים משילוב של טכנולוגיה חדשנית עם שיטות הייצור המסורתיות. היינות מוגנים תחת תו כינוי המקור של רִיבֵרָה דֶל דוּרְטוֹן - וְאֵדוּלִיד.

Valsardo is situated within the municipal boundaries of Peñafiel, in the meadows of the Duratón River, at the bottom of a mountain called "Barco de Valsardo", and under the protection of the Pañafiel Castle, a magnificent monument from the 11th century, which gives its name to Valsardo. The winery emerges in 1998, thanks to the carefully tended vineyards planted in 1986, which produce a high quality grape, the result of having achieved the right balance between degree, acidity and colour of the vine. Quality red wines of harmonious and natural composition, which technological innovation added to old craft tradition. Wines with D.O. Ribera del Duero-Valladolid.

Valsardo



Características
Features
תיאור כללי

Not mevushal. Apto para Pascua.
Elaborado bajo la supervisión del Rabino Moshe Bendahan, Rabinato de Madrid (España).

Not mevushal. Apt for Passover.
Produced under the supervision of rabbi Moshe Bendahan, from the rabbinat Madrid (Spain).

Ficha técnica
Technical specifications
מאפיינים

D.O. Ribera del Duero
Elaboración: Cinco días de encubado a temperatura ambiente. Fermentación alcohólica de 10 a 15 días. Arranque de la fermentación maloláctica de manera natural y espontánea. 12 meses en depósito de acero inoxidable.

D.O. Ribera del Duero
Production: Five days of barrelling at room temperature. Alcoholic fermentation between 10-15 days. Natural and spontaneous start of malolactic fermentation. 12 months in stainless steel tanks.

Variedades de uva: 100% Tempranillo.
Procedencia de la uva: 9 ha de viñedo propio. Año de plantación: 1986
Alcohol: 13 % vol.

Grape variety: 100% Tempranillo
Origin of the grape: 9 hectares of own vineyards, planted in 1986
Alcohol: 13 % vol.

לא מבושל.
כשר לפסח.
מיוצר בהשגחת הרב משה בן דהן מרבנות מדריד.

זני ענבים: 100% טמפרניו
מקור הענבים: גידול עצמי ב-90 דונם כרמים. שנת נטיעה: 1986
חוזק: 13% כוהל בנפח

תו כינוי מקור רִיבֵרָה דֶל דוּרְטוֹן

תהליך הייצור: חמישה ימי מנוחה בחבית בטמפרטורת החדר. תסיסה אלוהולית במשך 10 עד 15 יום. תסיסה מלולקטית ספונטנית. יישון במיכלי פלדת אל-חלד למשך 12 חודשים.

Clos Mesorah



Clos Mesorah



Clos Mesorah, nombre del vino y de la bodega, elaborado por Anne y Moises en su viñedo y bodega familiar exclusivamente casher, ubicado en la D.O. Montsant (Priorat). La viña consta de Cariñenas con más de 100 años, Garnacha y Syrah. Clos Mesorah es un tributo a la transmisión, tanto en las prácticas agrícolas como en su elaboración.

Hunde las raíces en una de las tradiciones más antiguas de vinificación del Mediterráneo. Sigue el calendario lunar y el ritmo marcado por la naturaleza. Transmisión, en hebreo Mesorah, entre el hombre y la tierra en un círculo de respeto.

Características Features תיאור כללי

Para Pascua. No mevushal.
Elaborado con el sello OUp y KfP y MKp.

Ficha técnica Technical specifications מאפיינים

D.O. Montsant
Elaboración: Cosecha manual en pequeñas cajas de 12kg, de cada variedad por separado, y buscando la optima madurez. Vinificación por separado, buscando la máxima extracción y frescura. La malo-láctica se realiza en barricas de roble francés.

Variedades de uva: 40% Cariñena de 105 años, 30% Garnacha y 30% Syrah.
Procedencia de la uva: Viñedos propios.
Alcohol: 13,5% vol.

Dirección | Address | תובת
Ctra. Falset-Marçà km.1
43775 Marçà. Falset (Tarragona)
+34 977 054 928 / +34 606 186 566
+34 935 343 026 / +34 936 750 316

Contacto | Contact | צרו קשר
anne@closmesorah.com
victor@closmesorah.com
www.elviwines.com

Visitas | Visits | הזמנת סיורים
+34 977 054 928
+34 606 18 65 66
anne@closmesorah.com
victor@closmesorah.com

קלוס מסורה הוא שמו של היין ושל היקב המשפחתי בו הוא מופק. היקב והכרמים, בבעלותם של אן ומושה, מפקחים יין כשר בלבד הנושא את תו כינוי המקור מונטסאנט (פריורטאט). הכרם מורכב מגפנים מזן קרינייה בני יותר ממאה שנים, ומגפנים מזני גרנאצ'ה וסירה. קלוס מסורה הוא סמל ודוגמה למסורות, גם מבחינת הפעילות החקלאית וגם מבחינת תהליך הפקת היין.

פעילות היקב נסמכת על אחת מהמסורות העתיקות ביותר בתחום הפקת היין הימים-תיכוני, והיא נקבעת על פי לוח השנה העברי ועל פי קצב הטבע. השם מסורה, מלשון מסירות או התמסרות, ממחיש את מערכת היחסים המתקיימת על בסיס כבוד הדדי בין האדם לאדמה.

Clos Mesorah is the name of both the winery and the wine, produced by Anne and Moises at their exclusively kosher family vineyard and winery, situated in the region of D.O. Montsant (Priorat). The vineyard consists of Cariñena vines more than 100 years old, as well as Garnacha and Syrah. Clos Mesorah is a tribute to transmission, with regards to both agricultural practices and production.

Rooted in one of the most ancient traditions of wine-making in the Mediterranean, following the lunar calendar and the rhythm of nature- transmission, "mesorah" in Hebrew, between man and earth, in a cycle of respect.

Apt for Passover. Not mevushal.
Produced with the certification OUp, KfP and MKp.

D.O. Montsant
Production: Manual harvest into small boxes of 12 kg, each variety separately and looking for best maturity. Fermented separately, seeking highest extraction and freshness. Malolactic fermentation in French oak barrels.

Grape varieties: 40% 105-year-old Cariñena, 30% Garnacha and 30% Syrah
Origin of the grapes: Own vineyards.
Alcohol: 13,5% vol.

כשר לפסח.
מיוצר בהשגחת OUp, KfP ו-MKp.
זני ענבים: 40% קרינייה בני 105 שנים, 30% גרנאצ'ה ו-30% סירה.
מקור הענבים: בבעלות עצמית.
חזוק: 13.5% כוהל בנפח

תו כינוי מקור מונטסאנט
תהליך הייצור: בציר ידני בארגזים קטנים של 12 ק"ג, כל זן נבצר בנפרד תוך חיפוש דרגת בשלות מיטבית. תהליך ייצור היין נעשה בנפרד על מנת להשיג את מירב המיצוי והטריות. תסיסה מולולאקטית נעשית בחביות עץ אלון צרפתי.

Elviwines



40° 39' 14.63" N
4° 41' 47.23" W

Dirección | Address | כתובת
Elviwines s. l.
C. Antoni Caballé 8
08197 Sant Cugat del Vallès
(Barcelona)
+34 935 343 026

Contacto | Contact | צרו קשר |
www.elviwines.com
www.castillodesajzarra.com

Elviwines y Bodega Castillo de Sajazarra sitúan sus viñedos en la D.O. Alella, en una de las más antiguas zonas productoras de vino, famosa en tiempos del Imperio romano. La bodega del siglo XIX de arquitectura modernista constituye el espacio ideal para la elaboración de uno de los vinos blancos casher de las variedades Pansa Blanca y Sauvignon Blanc mas personales, elegantes y singulares de Sefarad.

El respecto a la naturaleza hace que los viñedos se encuentren integrados en un espacio natural donde el bosque mediterraneo mantiene un ecosistema equilibrado y vivo.

הכרמים של אֶלְוִיוִינְוִינְוִי ויקב קסטיו דֶּה סַןְטְאָרְהָ ממוקמים באֶלְיֵיהָ, אחד ממתחזות היין העתיקים ביותר שפעלו כבר בימי האימפריה הרומית. היקב נבנה במאה ה-19 בסגנון אדריכלות מודרני, ובין כתליו מתקיימים התנאים האופטימאליים לייצור יין. היין הלבן שמיוצר בו הוא אחד מהיינות הכשרים הטובים ביותר בספרד המופקים מזני פָּנְסָה בלאַנְקָה וסוביניון בלאַנְקָה, וזאת הודות לאופי, לאלגנטיות ולייחודיות שלו.

מפאת הכבוד לטבע, נבלעים הכרמים בתוך חורש ים-תיכוני טבעי ונהנים ממערכת אקולוגית חיה ומאוזנת.

Elviwines and the winery Castillo de Sajazarra have their vineyards in the region of D.O.Alella, in one of the oldest wine-producing regions, already famous in Imperial Roman times. The modernist style winery dates from the 19th century, providing an ideal setting for the production of one of the most personal, elegant and singular white wines of the Pansa Blanca and Sauvignon Blanc grape varieties in Sefarad.

Out of respect for nature, the vineyards have been integrated in a natural surrounding where the Mediterranean forest is providing a balanced and vital ecosystem.

Invita



Características
Features
תיאור כללי

Para Pascua. No mevushal.
Elaborado con el sello OUp y KFp.

Apt for Passover. Not mevushal.
Produced with the OUp and KFp certifications.

Ficha técnica
Technical specifications
מאפיינים

D.O. Alella
Elaboración: La vendimia se realiza en septiembre, a mano y en cajas de unos 20 kilos con paso posterior por mesa de selección para eliminar todos los racimos defectuosos. Maceración con nieve carbónica durante 5 horas y prensado en prensa neumática. Fermentación a 15 grados centígrados

D.O. Alella
Production: Manual harvest in September, into boxes of 20 kg, passing on to a selection table in order to remove all imperfect bunches. Maceration with dry ice during 5 hours and pressing with pneumatic press. Fermentation at 15 degree Celsius during 23 days. 5 months on its lees.

durante 23 días. Permaneció sobre sus lías durante 5 meses.
Varietades de uva: Pansa Blanca y Sauvignon Blanc.
Procedencia de la uva: Viñedos propios.
Alcohol: 12 % vol.

Grape varieties: Pansa Blanca and Sauvignon Blanc.
Origin of the grapes: Own vineyards.
Alcohol: 12 % vol.

כשר לפסח.
מיוצר בהשגחת OUp ו-KFp.

זני הענבים: פָּנְסָה בלאַנְקָה וסוביניון בלאַנְקָה.

מקור הענבים: גידול עצמי.

חוזק: 12% כוהל בנפח.

תו כינוי מקור אֶלְיֵיהָ

תהליך הייצור: הענבים נבצרים בספטמבר באופן ידני לארגזים של 20 קילו, ולאחר מכן עוברים לשולחן המיון לסילוק האשכולות הפגומים. השרייה בקרח יבש למשך 5 שעות וסחיטה במסחטה פנאומטית. תסיסה בטמפרטורת 15 מעלות צלזיוס במשך 23 יום, ותהליך תסיסה עם משקעים למשך 5 חודשים.

Elviwines



40° 39' 14.63" N
4° 41' 47.23" W

כתובת | Address | Dirección
Elviwines s. l.
C. Antoni Caballé 8
08197 Sant Cugat del Vallès
(Barcelona)
+34 935 343 026

צרו קשר | Contact | Contacto
www.elviwines.com

Elviwines centra su trabajo en las variedades autóctonas buscando la expresión del "terroir", haciendo que cada uno de sus vinos, con su personalidad, nos trasladen a cada uno de los rincones de donde nacen.

En este caso el magnífico trabajo en viña y bodega da como resultado la elaboración de un cava que conjuga las variedades autóctonas de la D.O. Penedes con la más exigente tecnología para producir un vino vivo, lleno de matices y sutileza que transmite la personalidad de la tierra donde se elabora.

הפעילות של אֵלְוִינְוִינְוּ מוקדשת בעיקרה לזנים מקומיים, מתוך רצון להבליט את איכויות ה"טרואר", או הרגשת המקום. באופן זה, כל אחד מהיינות מפתח אופי משלו אשר נושא את הטעם ממנו אל המתחזות בהם הוא נוצר.

במקרה זה, העבודה הקשה בכרם וביקב מניבה פרי בצורת יין קאווה, המשלב בין זני הגפן המקומיים של אזור פֶנֶדֶס (כינוי מקור) לבין טכנולוגיית ייצור היין המתקדמת ביותר. כתוצאה מכך מתקבל יין חי, מלא בגוונים ודקויות המשקפים את ייחודיותו של המקום בו הוא נוצר.

Elviwines focuses on native varieties, looking for the expression of the "terroir", so that the personality of every single wine takes us to every single corner of where they come from.

In this case, the magnificent work carried out both in the vineyards and in the cellar, results in the production of a cava (sparkling wine), which combines the native varieties of the D.O. Penedes with the most demanding technology in order to produce a vital wine full of nuances and subtlety, that transmits the personality of the place where it is produced.

Adar / Elvi



Características
Features
תיאור כללי

Para Pascua. No mevushal.
Elaborado con el sello OUp y Kfp.

Apt for Passover. Not mevushal.
Produced with the OUp and Kfp certifications.

Ficha técnica
Technical specifications
מאפיינים

D.O. Penedés
Elaboración: Cava BRUT. Vinificación del mosto flor, bajo fermentación controlada. La segunda fermentación se realizó en botella, siguiendo el método tradicional de elaboración permaneciendo en botella unos 12 meses antes del desgorge.

D.O. Penedés
Production: Cava BRUT. Vinification of the free-run juice with controlled fermentation. Second fermentation in the bottle, following the traditional production system: 12 month in the bottle before the disgorgement.

Variedades de uva: Perellada / Macabeo / Xarel-lo.
Procedencia de la uva: Viñedos propios ubicados en Vilafranca del Penedes.
Alcohol: 11,5 % vol.

Grape varieties: Perellada / Macabeo / Xarel-lo.
Origin of the grapes: Vineyards in Vilafranca del Penedes.
Alcohol: 11,5 % vol.

כשר לפסח.
בהשגחת OUp ו-KFp

זני ענבים: פריידיה, מכבי, שרלו.
מקור הענבים: כרמים מאזור וילֶפְרָאנְקָה דֶל פֶנֶדֶס.

חוזק: 11.5% כוהל בנפח.

תו כינוי מקור פֶנֶדֶס

תהליך הייצור: קאווה ברוט. תסיסה מבוקרת של תירוש ללא סחיטה. תסיסה שנייה מתרחשת בבקבוק במשך 12 חודשים עד לשלב סילוק המשקעים, על פי שיטת הייצור המסורתית.

Elviwines



39.306152000
-2.155772000

כתובת | Address | Dirección

Elviwines s. l.
C. Antoni Caballé 8
08197 Sant Cugat del Vallès
(Barcelona)
+34 935 343 026

יצירת קשר | Contact | Contacto

www.elviwines.com
www.bodegasillana.com

Elviwines en colaboración con Bodegas Illana centra su trabajo en las variedades autóctonas buscando la expresión del "terroir", haciendo que cada uno de sus vinos, con su personalidad, nos trasladen a cada uno de los rincones de donde nacen. Elviwines es una de las empresas pioneras impulsora de la D.O. Ribera del Júcar.

Los vinos de esta peculiar D.O. han abierto una brecha en el mercado internacional, donde se los valora por su complejidad y opulencia.

שיתוף הפעולה בין אֶלְוִיוִינְוִינְוִי ליקבי אֵינְנָה מוקדש בעיקרו לזנים מקומיים, מתוך רצון להבליט את איכויות ה"טרואר", או הרגשת המקום. באופן זה, כל אחד מהיינות מפתח אופי משלו אשר נושא את הטועם ממנו אל המחווה בהם הוא נוצר. אֶלְוִיוִינְוִינְוִי היתה אחת מהחברות הראשונות שפעלו להשגת מעמד כינוי מקור מוגן למחוז רִיבֵרָה דֵל חוֹנְקֵר.

היינות המיוצרים במחוז ייחודי זה הצליחו לחדור לשוק הבינלאומי בזכות מורכבותם ועושרם.

Elviwines, in collaboration with the winery Illana, focuses on native varieties, looking for the expression of the "terroir", so that the personality of every single wine takes us to every single corner of where they come from. Elviwines is one of the pioneer companies to promote the D.O. Ribera del Júcar.

The wines from this peculiar region have made way on the international market, where they are appreciated for their complexity and opulence.

Adar Reserva



Características

Features

תיאור כללי

Para Pascua. No mevushal.
Elaborado con el sello OUp y KfP.

Apt for Passover. Not mevushal.
Produced with the OUp and KfP certifications.

Ficha técnica

Technical specifications

מאפיינים

D.O. Ribera del Júcar

Elaboración: Vinificación en condiciones anaerobias con movimientos constantes. Maloláctica espontánea en los mismos tanques con micro oxigenación controlada. Doce meses de crianza en depósito inox.

Varietades de uva: Petir Verdot 50%, Syrah 50%

D.O. Ribera del Júcar

Production: Fermentation under anaerobe conditions with constant movements. Spontaneous malolactic fermentation in the same tanks, with controlled micro oxygen saturation. Twelve months of ageing in stainless steel tanks.

Grape varieties: 50% Petir Verdot, 50% Syrah.

Procedencia de la uva: Viñedos propios.

Alcohol: 14,2 % vol.

Origin of the grapes: Own vineyards.

Alcohol: 14,2 % vol.

כשר לפסח.
בהשגחת OUp ו-KfP

זני ענבים: 50% פטיט ורדו, 50% סירה

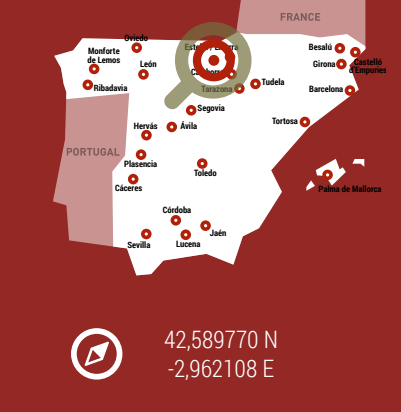
תו כינוי מקור רִיבֵרָה דֵל חוֹנְקֵר

מקור הענבים: גידול עצמי.

תהליך הייצור: תסיסה אנאירובית תוך ערבוב מתמיד. תסיסה מלולאקטית ספונטנית המתרחשת באותם המיכלים עם מיקרו חמצון מבוקר. 12 חודשים של יישון במיכלי פלדת אל-חלד.

חוזק: 14.2% כוהל בנפח.

Elviwines



42,589770 N
-2,962108 E

Dirección | Address | תובת
Elviwines s. l.
C. Antoni Caballé 8
08197 Sant Cugat del Vallès
(Barcelona)
+34 935 343 026

Contacto | Contact | קשר
www.elviwines.com
www.castillodesajazarra.com

Elviwines en colaboración con la bodega Castillo de Sajazarra elabora uno de los mejores vinos de La Rioja y de España, procurando el máximo respeto por el medio ambiente y el producto, fuera y dentro de la bodega. Una parte de las viñas son de cultivo ecológico, y el resto se manejan en producción integrada, manteniendo un ecosistema equilibrado y vivo.

Dentro de la bodega se cuida al máximo el vino. No se filtra, ni se clarifica, ni se refrigeran los vinos tintos. El objetivo es producir vinos de la máxima calidad, con el horizonte puesto en elaborar el mejor vino del mundo.

אֶלְוִיוַיְנֵס בְּשִׁיתוּף יִקְבֵי קַסְטִיֹו דֵּה סַחָזָרָה מְפִיקִים אֶת אֶחָד מֵהַיַּיְנוֹת הַטּוֹבִים בְּיוֹתֵר בְּלַה רִיּוֹקָה וּבִסְפֵרֵד כּוֹלָה, תּוֹךְ שְׂמִירָה מְקַסְמִלִית עַל אִיכוֹת הַסְּבִיבָה וְאִיכוֹתֵם שֶׁל הַמוֹצְרִים בְּתוֹךְ הַיִּקְבֵי וּמְחֻצָּה לּוֹ. חֵלֶק מֵהַכְּרָמִים נִהְנָם מִתְנַאי גִּידוֹל אֹרְגָאנִי, וְהַשָּׂאָר מִתְנַאי גִּידוֹל אִינְטֵגְרָאֵלִי, תּוֹךְ שְׂמִירָה עַל מַעֲרַכַת אֶקוֹלוֹגִית חַיָּה וּמֵאוֹזֶנֶת.

בִּיקָב מְקַבֵּל הַיַּיִן יַחַס מִיּוֹחַד. הַיַּיְנוֹת הָאֲדוּמִים לֹא עוֹבְרִים תְּהִלְכֵי סִינּוֹן, הַצֵּלָלָה אוֹ קִירּוֹר, וְזֹאת עַל מִנַּת לְהַשִּׁיג מוֹצֵר בְּאִיכוֹת הַגְּבוּוּהָ בְּיוֹתֵר שִׁיכּוֹל לְהַתְּחַרְוֹת עַל תּוֹאֵר הַיַּיִן הַטּוֹב בְּעוֹלָם.

Elviwines, in collaboration with the winery Castillo de Sajazarra produces one of the best wines of La Rioja and Spain, ensuring the highest respect for both the environment and the product – in and outside the cellars-, itself. A part of the vineyards are farmed organically, and the rest is farmed with the system of integrated production, maintaining a balanced and vital ecosystem.

In the cellars, the wine is looked after to a maximum. It is not filtered, nor clarified, nor are the red wines cooled. The aim is to produce wines of the highest quality, with the view set to produce the best wine of the world.

Herenza Año / Herenza Crianza / Herenza Reserva



Características
Features
תיאור כללי

Ficha técnica
Technical specifications
מאפיינים

Para Pascua. No mevushal.
Elaborado con el sello OUp y Kfp.

D.O. Rioja
Elaboración: Después de una selección manual en campo, la uva fue despalillada y estrujada, pasando al depósito de elaboración de 15.000 kilos de capacidad. Fue descubado después de 17 días de fermentación/maceración, desechando el vino procedente de la prensa.

12 meses en barrica nueva, 50% de roble americano y 50% de roble francés.
Varietades de uva: Tempranillo.
Procedencia de la uva: Viñedos propios.
Alcohol: Herenza: 13,5%
Herenza Crianza: 14%
Herenza Reserva: 14%

Apt for Passover. Not mevushal.
Produced with the OUp and Kfp certifications.

D.O. Rioja
Production: After a manual selection in the vineyard, the grape is plucked off the bunch and pressed. After 17 days of fermentation-maceration in a production tank holding 15.000 kg, the wine from the press is being discarded, and the rest ages 12 months in new barrels of 50% American, and 50% French, oak.

Grape variety: Tempranillo.
Origin of the grapes: Own vineyards.
Alcohol: Herenza: 13%
Herenza Crianza: 13,5%
Herenza Reserva: 14%

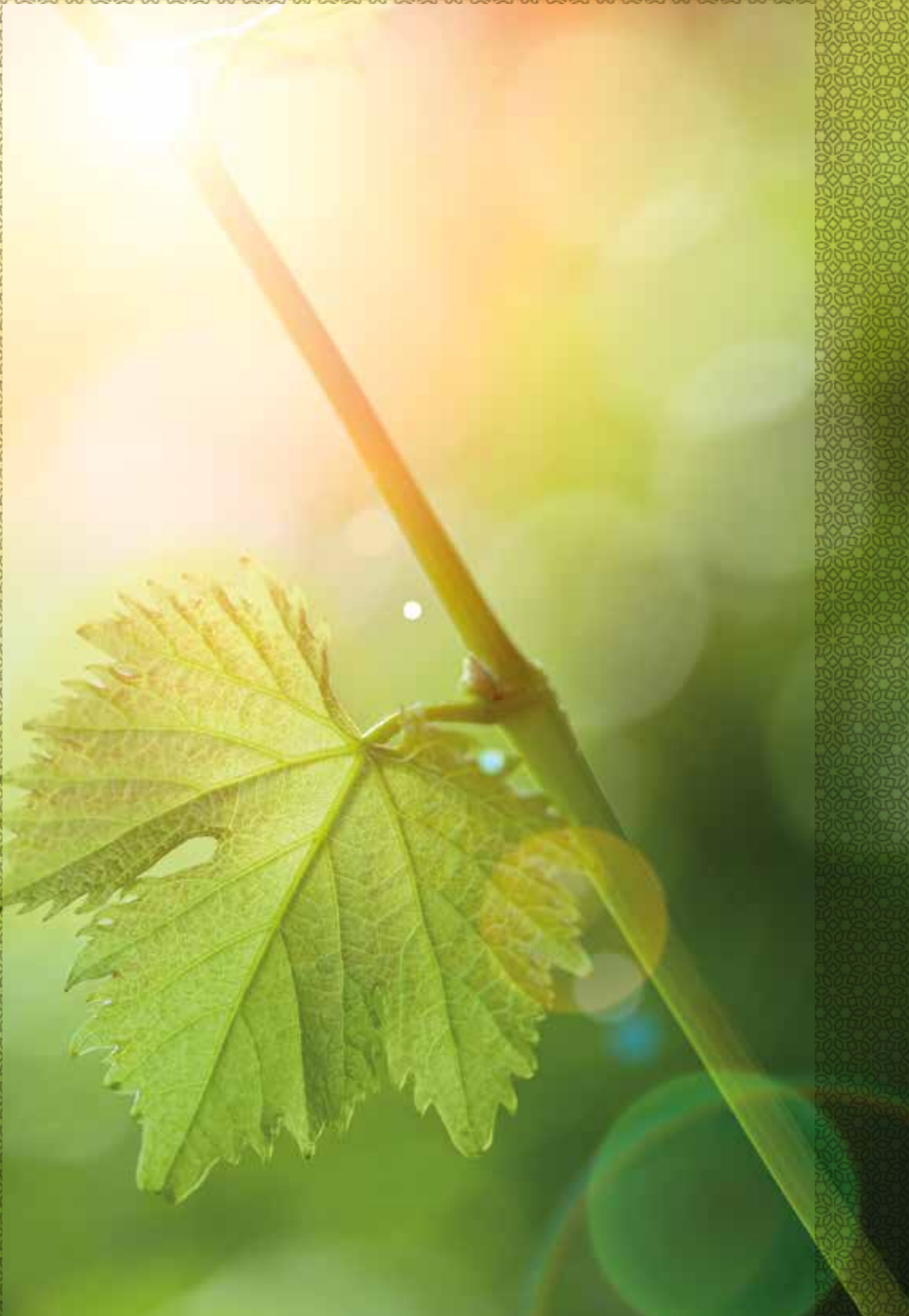
כשר לפסח.
בהשגחת OUp ו-Kfp ובפיקוח איגוד בתי הכנסת (לונדון).

זני הענבים: טמפרניו
מקור הענבים: גידול עצמי.

תו כינוי מקור ריוקה

חוק: הרנוזה: 13.5% כוהל בנפח
הרנוזה מיושן: 14% כוהל בנפח
הרנוזה רורב: 14% כוהל בנפח

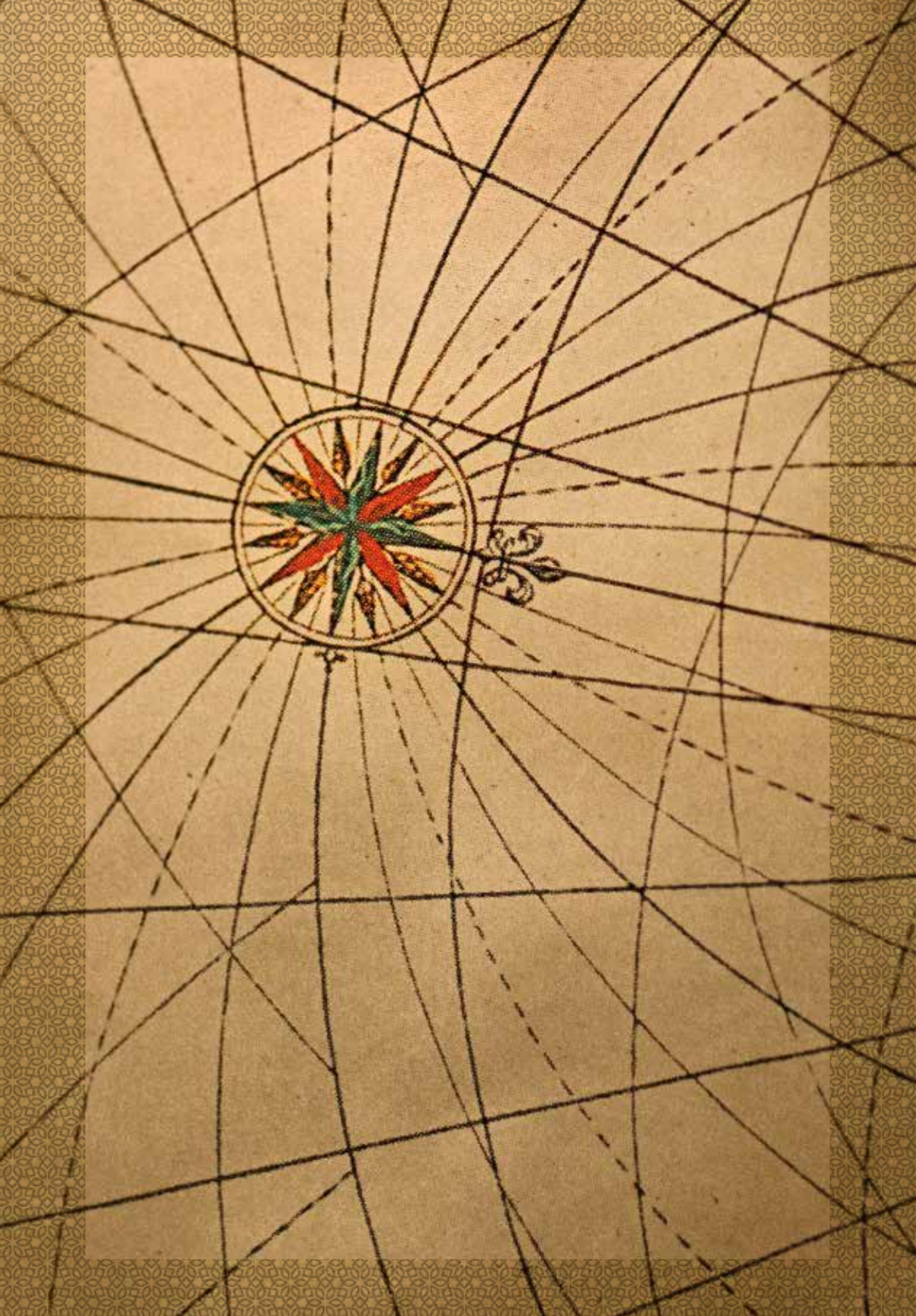
תהליך הייצור: לאחר תהליך מיון ידני בשטח עוברים הענבים תהליך הפרדה ומעיכה, ומשם הם מועברים למיכלים עם קיבולת של 15,000 קילו. לאחר תסיסה שנמשכת 17 יום מרוקנים את המיכל ונפטרים מהיין הסחוט. תהליך יישון במשך 12 חודשים בחביות חדשות עשויות עץ אלון שמתצטוו אמריקאי ומחציתו צרפתי.



Ciudades de la Red

Cities of the Jewish Net

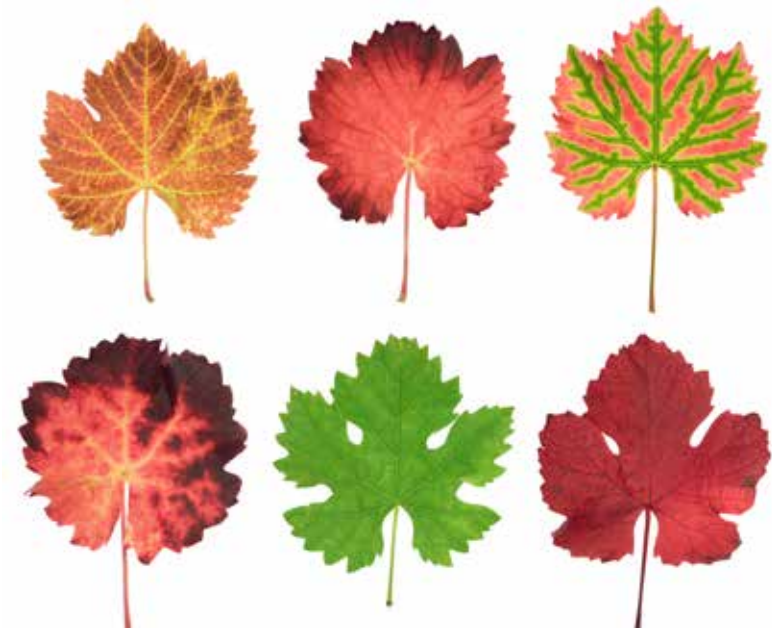
מוקדי עניין בערים השונות



Te invitamos a que viajes
por nuestras ciudades
donde descubrirás lugares
maravillosos.

En este apartado te recomendamos restaurantes y vinotecas donde podrás disfrutar de la rica gastronomía sefardí y de los vinos casher, tiendas con una oferta de productos singulares y de calidad, bodegas con visita, donde podrás conocer sus viñedos y catar sus vinos, en definitiva ciudades llenas encanto con un sinfín de eventos que te harán disfrutar a cada instante de sensaciones únicas.

Elige tu ciudad, pide tu vino, visita una bodega y disfruta de la gastronomía sefardí.



We invite you to travel to our cities, where you will discover marvellous places

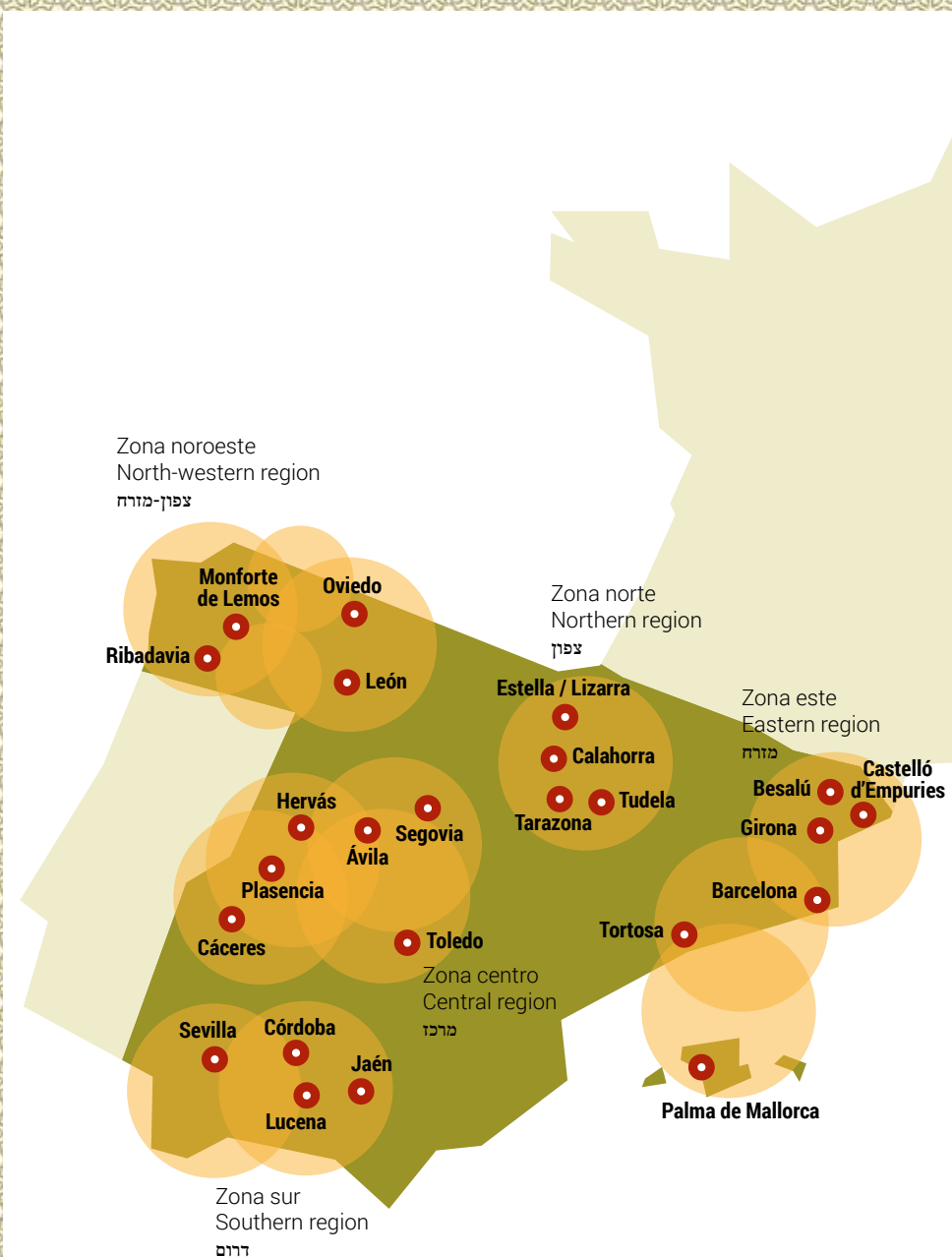
In this section we recommend you restaurants and wine bars, where you will be able to enjoy the wealth of Sephardic gastronomy and kosher wines; shops which offer singular products of high quality; wineries to visit, where you can take a look at the vines and sample their wines; in short: we present you cities full of charm, with an endless number of events which will make you enjoy unique sensations every moment.

Choose you city, order your wine, visit a winery and enjoy the Sephardic gastronomy.

בואו לבקר בערים שלנו ולגלות מקומות מופלאים.

בפרק זה תוכלו למצוא המלצות למסעדות וחנויות יין, בהן תוכלו ליהנות ממטעמי המטבח היהודי-ספרדי וממיטב היינות הכשרים. ניתן למצוא חנויות המציעות אביזרים ייחודיים ואיכותיים, ויקבים הפותחים את שעריהם למבקרים המעוניינים לסייר בין הכרמים ולטעום מהיינות המופקים בהם. ערים קסומות אלה מציעות שלל אירועים, חוויות ייחודיות והנאה צרופה למבקרים בהן.

בחרו לכם עיר, הזמינו יין, קיפצו ליקב והתענגו על מטעמי המטבח הספרדי.



Ribadavia



Visitar
Visiting
מה לראות



Viñedos Castro Rei

Merelles Caula, 1. 32400 Ribadavia
+34 615 323 221
bodegacastrorei@bodegacastrorei.com
www.bodegacastrorei.com



Bodega Viña Costeira

Valdepereira s/n. 32415 Ribadavia
+34 988 477 210
www.vinoribeiro.com
https://es-es.facebook.com/vinacosteira

Comer
Eating
אוכל



Vinoteca de Ribadavia

Praza Maior, 10. 32400 Ribadavia
+34 988 470 900
info@restauranteaquinza.com
www.vinotecaribadavia.com



Gastrobar O Birrán

Praza da Madalena, 8. 32400 Ribadavia
+34 988 472 317 / 650 19 25 46
enmapinal@hotmail.com
obirran@gmail.com

Comprar
Shopping
קניות



As casañas do Ribeiro

Rúa Rguez Moure, 17. 32400 Ribadavia
+34 988 472 192
info@ascasitas.es
www.ascasitas.es

Más información

More information

מידע נוסף

Oficina de Turismo

Tourist office / מרכז מידע להייר
Praza Maior, 7. 32400 Ribadavia (Ourense)
+34 988 471 275
ribadavia@redjuderias.org | turismo@ribadavia.es
www.turismoribadavia.com
http://ribadaviaturismo.weebly.com/
https://www.facebook.com/turismo.ribadavia

Contacto de la Red de Juderías Contact person of the Network

נציג רשת הרובעים היהודיים
Sr. Antonio Míguez Amil
Oficina de Turismo
Praza Maior, s/n. 32400 Ribadavia
+34 988 471 275
ribadavia@redjuderias.org · turismo@ribadavia.es

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Centro de Información Xudía de Galicia (Museo Sefardi)
- Puertas de La Muralla
- Calle de la Judería y su entorno
- Castillo de los Condes de Ribadavia
- Museo Etnolóxico
- Casa de la Inquisición
- Termas de Prexigueiro

- Jewish Information Centre of Galicia (Sephardic museum)
- The Wall Gates
- Judería Street and its surroundings
- The Castle of the Counts of Ribadavia
- Ethnological Museum
- House of the Inquisition
- Termal Spring of Prexigueiro



42° 17' 14.53" N
8° 8' 34.94" W

Monforte de Lemos



Degustar
Tasting
טעימות

Reservar
Events
לתיאום ביקורים

Más información
More information
מידע נוסף



Rutas Sacras Nomar
R/ Comercio, 6. 27400 Monforte de Lemos.
+34 982 102 211
museodovinomonforte@gmail.com

Centro Recepción de Visitantes
Visitor Reception Centre
מרכז מבקרים
R/ Comercio, 8
27400 Monforte de Lemos (Lugo)
+34 982 404 715
turismo@concellodemonforte.com

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
נציג רשת הרובעים היהודיים
Sr. Carlos Rodríguez Fernández
Dept. Cultura · Concello de Monforte
Campo de San Antonio s/n
27400 Monforte de Lemos
+34 982 402 501 · Fax: 982 402 501
monfortedemos@redjuderias.org
secretaria@concellodemonforte.com

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Barrio Judío
- Torre del Homenaje
- Palacio de los Condes de Lemos
- Iglesia de San Vicente
- Piedra Funeraria de Gaibor
- Jewish quarter
- Homage Tower
- Condes de Lemos Palace
- Church of San Vicente
- Gaibor headstone



42° 31' 21.05" N
7° 30' 49.09" W

León



+ Info | מידע נוסף
Oficina de Turismo
Tourist office / מרכז מידע לתייר
Plaza de San Marcelo, 1. 24071 León
+34 987 878 327
oficinadeturismo@leon.es

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
נציג רשת הרובעים היהודיים
Sandra Fernández Díez
Ayuntamiento de León
Casona de Puerta Castillo
Plaza de Puerta Castillo, 9-10. 24071 León
Telf. +34 987 895 629
leon@redjuderias.org
sandra.fernandez@aytoleon.es

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Catedral de León
- Museo de León
- Barrio Húmedo (judería bajomedieval)
- Palacio Conde Luna
- Cathedral of León
- Museum of León
- Conde Luna Palace
- Barrio Húmedo (damp District)



42° 35' 51.04" N
5° 34' 16.07" W

Oviedo



+ Info | מידע נוסף
Oficina de Turismo
Tourist office / מרכז מידע לתייר
C/ Marqués de Santa Cruz s/n. 33007 Oviedo
+34 985 22 75 86
oficina.turismo@oviedo.es
www.turismoviedo.es

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
נציג רשת הרובעים היהודיים
Sr. Eugenio Corpas Olmos
Teatro Campoamor
C/ 19 de julio, s/n. 33002 Oviedo
+34 985 207 355 - 985 207 590
oviedo@redjuderias.org
eugeniocorpas@oviedo.es

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Casina Sinagoga
- Plazas Porlier y Juan XXIII
- Teatro Campoamor
- The Casina-Synagogue
- Porlier Square and Juan XXIII Square
- Campoamor Theatre



43° 21' 42.05" N
5° 50' 53.79" W

Tudela



Degustar
Tasting
טעימות

Más información
More information
מידע נוסף

Centro Recepción de Visitantes
Visitor Reception Centre / מרכז מבקרים
Plaza Fueros 5. Tudela (Navarra)
+34 948 848 058
oit.tudela@navarra.es
www.tudela.es

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
נציג רשת הרובעים היהודיים
Sra. Maite Asin Aicua
Ayuntamiento de Tudela
Plaza Vieja, 1. 31500 Tudela
+34 948 417 100
tudela@redjuderias.org



18 grados
C/ Verjas, 16. 31500 Tudela.
+34 696 601 934
info@18grados.com

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Plaza Yehuda Ha Levi
- Catedral - Sinagoga (Capilla de San Dionís)
- Calle Benjamín de Tudela
- Plaza de la Judería
- Casa Judía Calle Dombriz
- Yehuda Ha Levi Square
- Cathedral – Synagoga (San Dionís Chapel)
- Benjamin de Tudela Street
- The Judería Square
- Jewish House - Dombriz Street
- The Museum of the Dean of Tudela



42° 3' 40.77" N
1° 36' 21.19" W

Tarazona



+ Info | מידע נוסף
Centro Recepción de Visitantes
Visitor Reception Centre
מרכז מבקרים
Plaza de San Francisco, 1
50500 Tarazona (Zaragoza)
+34 976 640 074 | turismo@tarazona.es

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
נציג רשת הרובעים היהודיים
Sra. Violeta Cadarso
Oficina Municipal de Turismo
Plaza de San Francisco, 1.
50500 Tarazona · +34 976 640 074
tarazona@redjuderias.org
turismo@tarazona.es

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Centro de Interpretación de la Judería "Moshé de Portella"
- Judería Vieja y Nueva
- Las Casas Colgadas
- "Moshé de Portella" Visitor Info. Centre of the Jewish Quarter
- The Old and New Jewish Quarter
- The Hanging Houses



41° 54' 14.42" N
1° 43' 25.89" W

Estella - Lizarra



+ Info | מידע נוסף
Centro Recepción de Visitantes
Visitor Reception Centre /
מרכז מבקרים
C/ San Nicolás, 1. Estella - Lizarra (Navarra)
+34 948 556 301
oit.estella@navarra.es

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
נציג רשת הרובעים היהודיים
Sr. Kiko Escobar Martínez
Paseo La Inmaculada, 1
31200 Estella - Lizarra
+34 948 548 202 · Fax: 948 548 232
estella@redjuderias.org

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Iglesia de Santa María Jus del Castillo
- Recorrido por las murallas de la Judería Nueva
- Puerta de Santa María
- Santa María Jus del Castillo church
- Route in new jewish quarter walls
- Santa María door



42° 40' 10.243" N
2° 1' 44.60" W

Calahorra



Visitar
Visiting
מה לראות



Viñedos Ruiz Jiménez S.L.
Crtra. comarcal LR116. 26559 Aldeanueva
de Ebro (a 10 km. de Calahorra).
+34 941 163 577
info@vinedosruizjimenez.es

Bodegas Dunviro
Crtra. de Logroño 342. 26500 Calahorra
+34 941 130 626
gerencia@bodegasdunviro.com
www.bodegasdunviro.com

Degustar
Tasting
טעימות

Más información
More information
מידע נוסף

Centro Recepción de Visitantes Visitor Reception Centre

מרכז מבקרים
Plaza del Raso,
26500 Calahorra (La Rioja)
+34 941 105 061
www.ayto-calahorra.es/

Contacto de la Red de Juderías Contact person of the Network

נציג רשת הרובעים היהודיים
Sra. María Ángeles Arnedo
Centro Cultural Dean Palacios
Rasillo de San Francisco s/n
26500 Calahorra
+34 941 105 058 · Fax: 941 135 016
calahorra@redjuderias.org · marnedo@ayto-calahorra.es

Vinoteca Fuertes Gourmet
Travesía Paletillas, 3
26500 Calahorra
+34 941 131 114
info@vinoteca-e.com

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Iglesia de San Francisco, actual Museo de Pasos de Semana Santa
- Catedral de Santa María (Torá s.XIV)
- Museo de la Verdura
- Entramado urbano de la antigua Judería
- Restos del torreón romano de "El Sequeral"
- Museo de la Romanización

- San Francisco Church, current Museum of the "Pasos" (floats made for religious parades) for Eastern
- Cathedral (Torah, XIV century)
- Museo de la Verdura (The Vegetable Museum)
- Urban framework of the former Jewish Quarter
- Remains of the El Sequeral Roman Tower
- Museum of the Roman Period



42° 18' 5.93" N
1° 57' 40.42" W



Barcelona



+ Info | מידע נוסף
Centro Recepción de Visitantes
Visitor Reception Centre
 מרכז מבקרים
 Plaça de Catalunya, 17
 08002 Barcelona | +34 93 285 3834
 www.barcelonaturisme.com/

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
 נציג רשת הרובעים היהודיים
 Ajuntament de Barcelona
 Plaça de Sant Jaume, 1. ed. Palau 2ª
 planta.
 08002 Barcelona
 +34 934 027 158 · Fax: 934 023 282
 barcelona@redjuderias.org

A no perdre | Don't miss | לא לפספס

- Centro de Interpretación del Call
- La Domus Romana y los Silos del Call
- Plaza de Sant lu
- Museo de la Historia de Barcelona
- Visitor Centre of the Call
- The Roman "domus"
- Saint lu Square
- Museum of the History of Barcelona



Besalú

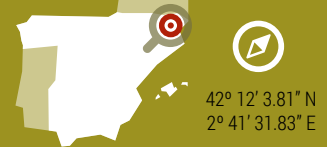


+ Info | מידע נוסף
Centro Recepción de Visitantes
Visitor Reception Centre
 מרכז מבקרים
 C/ del Pont 1 (inici del Pont Vell)
 Besalú (Girona)
 +34 972 59 12 40
 turisme@besalu.cat · www.besalu.cat

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
 נציג רשת הרובעים היהודיים
 Sra. Maria Fauró. Oficina de Turismo
 Plaça de la Llibertat, 1. 17850 Besalú
 (Girona)
 +34 972 590 225
 besalu@redjuderias.org
 turisme@besalu.cat

A no perdre | Don't miss | לא לפספס

- Micvé (baños judíos de purificación)
- Restos de la sinagoga
- Centro de Interpr. del barrio judío
- Centro cultural Curia Real
- Miqweh
- Remains of the ancient synagogue
- Visitor centre of the Jewish quarter
- Cultural Centre Curia Real



Castelló d'Empuries



Comer
Eating
 אוכל

Más información
More information
 מידע נוסף



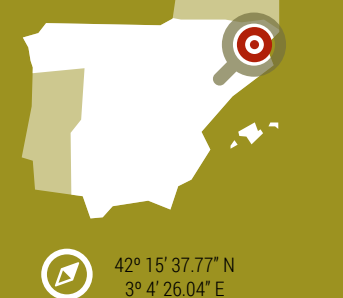
Emporium
 Carrer Santa Clara, 31. 17486
 Castelló d'Empuries (Girona)
 +34 972 25 05 93
 info@emporiumhotel.com

Centro Recepción de Visitantes
Visitor Reception Centre
 מרכז מבקרים
 Sant Francesc, 5-7 (Ecomuseu-Farina)
 17486 Castelló d'Empuries (Girona)
 +34 972 156 233 · turisme@castello.cat

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
 נציג רשת הרובעים היהודיים
 Sra. Marisa Roig Simón
 Directora del Archivo Municipal
 Plaza Joc de la Pilota, 1.
 17486 Castelló d'Empuries
 +34 972 250 426 · Fax 972 156 062
 lloig@castello.cat · castelloempuries@redjuderias.org

A no perdre | Don't miss | לא לפספס

- Museo de Historia Medieval Cúria-Presó
- Museo Parroquial Santa María.
- Muralla medieval. Portal de la Gallarda
- Entramado urbano de la antigua judería
- Ecomuseu-Farina Castelló d'Empuries
- Parque Natural Aiguamolls de l'Empordà
- Museum of Medieval History Court-Prison
- Museum of the Parish
- Medieval Walls. Gallarda Gate
- Urban framework of the old Jewish quarter.
- Ecomuseu Farinera (museum)
- Aiguamolls de l'Empordà (Natural Park of the Swamps of the Empordà)



Girona



Comer
Eating
אוכל

Más información
More information
מידע נוסף



Restaurant Draps

Carrer Cort-Reial, 2. 17004 Girona
+34 872 080 430
draps@restaurantdraps.girona.com
www.restaurantdraps.girona.com

Restaurant Bau bar

Plaça Catedral, 8. 17004 Girona
+34 972 210 216
info@baubargirona.com
www.baubargirona.com

Restaurant Amaranta

C/ Güell, 31. 17005 Girona
+34 972 940 832
info@amarantavegetal.cat
www.amarantavegetal.cat

Restaurant El Pati Verd

Plaça Miquel Santaló, 1. 17002 Girona
+34 972 211 212
carlemany@carlemany.es
www.carlemany.es

Restaurant L'Argadà

Av. Ramon Folch, 7 17001 Girona
+34 972 218 405
restaurant@argada.com
www.argada.com

Centro Recepción de Visitantes Visitor Reception Centre

מרכז מבקרים
Rambla de la Llibertat, 1
17004 Girona
+34 972 226 575
turisme@ajgirona.cat

Contacto de la Red de Juderías Contact person of the Network

נציג רשת הרובעים היהודיים
Sra. Assumpció Hosta Rebés
Patronat Call de Girona
Força, 8. 17080 Girona
+ 972 216 761
girona@redjuderias.org
callgirona@ajgirona.cat

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Centro Bonastruc ça Porta.
Museo de Historia de los Judíos e Instituto de Estudios Nahmánides
- Itinerario por las calles Força, Sant Llorenç y Cúndaro
- Catedral
- Baños Árabes
- Torre Gironella y antiguo convento de Sant Domènec (Universidad)

- Bonastruc ça Porta Centre.
Museum of Jewish History and the Nahmanides Institute of Jewish Studies
- Itinerary through Força Street, Sant Llorenç Street and Cúndaro Street
- Cathedral
- Arab Baths
- Gironella Tower and former Sant Domènec Convent (University)



41° 58' 59.61" N
2° 49' 25.73" E

Tortosa



Degustar
Tasting
טעימות

Comer
Eating
אוכל

Más información
More information
מידע נוסף



Monclus
Plaza de España, 3. 43500 Tortosa.
+34 977 44 53 53
gotim@monclusgotim.com



Parador de Tortosa
Castillo de la Zuda, s/n, 43500 Tortosa
+34 977 44 44 50 | tortosa@parador.es
www.parador.es/es/parador-de-tortosa

Centro Recepción de Visitantes Visitor Reception Centre

מרכז מבקרים
Rambla Felip Pedrell, 3
(Museo de Tortosa)
43500 Tortosa (Tarragona)
+34 977 44 96 48
info@tortosaturisme.cat

Contacto de la Red de Juderías Contact person of the Network

נציג רשת הרובעים היהודיים
Sr. Josep Moragrega
Departamento de Cultura
del Ayuntamiento de Tortosa
+34 977 510 144
tortosa@redjuderias.org

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Torre del Célio
- Portal dels Jueus
- Castillo de la Suda
- Museu de Tortosa Històric i Arqueològic de les Terres de l'Ebre

- The Célio Tower
- The Jews Gate
- The Suda Castle
- Museum of Tortosa



40° 48' 57.46" N
0° 31' 20.08" E

Palma



+ Info | מידע נוסף Centro Recepción de Visitantes Visitor Reception Centre

מרכז מבקרים
Plaza de la Reina, 2
Palma de Mallorca
+34 971 17 39 90
www.palmademallorca.es

Contacto de la Red de Juderías Contact person of the Network

נציג רשת הרובעים היהודיים
Sra. Marita Acosta
Victòria, 2, principal. 07001 Palma
+34 971 225 986
palma@redjuderias.org

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Calle de les Escoles o Callejón del Call
- Calle del Sol
- Calle del Temple
- Plaza de Sant Jeroni
- Escoles Street or Call Alley
- Sol Street
- Temple Street
- Sant Jeroni Square



39° 34' 8.78" N
2° 38' 49.02" E

Zona centro | Central region | מרכז

Toledo



+ Info | מידע נוסף Centro Recepción de Visitantes Visitor Reception Centre

מרכז מבקרים
Plaza del Consistorio, 1. 45071 Toledo
info@toledo-turismo.com

Contacto de la Red de Juderías Contact person of the Network

נציג רשת הרובעים היהודיים
Sra. Paloma Gutiérrez Paz
Patronato Municipal de Turismo
Plaza del Consistorio, 1.
45071 Toledo · +34 925 330 798
toledo@redjuderias.org
turismo@ayto-toledo.com
www.toledo-turismo.com

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Sinagogas Santa María la Blanca. y del Tránsito. Museo Sefardí. Jardín sonoro de la Judería de Toledo. Casa del Judío.
- Miradores de la Judería de Toledo
- Santa María la Blanca and Tránsito Synagogue. Resonant garden of the Jewish quarter. The "House of the Jew"
- Viewpoints of the Jewry



39° 51' 24.43" N
4° 1' 28.19" W

Ávila



Visitar
Visiting
מה לראות



Fuentegalana

Ctra. M-501. Km 65 Navahondilla
+34 628 775 926
info@fuentegalana.com
www.fuentegalana.com



Siete Navas

Paraje del Pimpollar, Parcela 17, Poligono 5
05100 Navalunga
+34 616416542 | +34 620354365
sietenavas@live.com - www.bodegagarnachaaltoalberche.com

Comer
Eating
אוכל



Reyes Católicos

C/ Reyes Católicos, 6. 05001 Ávila.
+34 920 25 56 27
consultas@restaurante-reyescatolicos.com
www.restaurante-reyescatolicos.com



La Bruja

Paseo del Rastro s/n. 05002 Ávila.
+34 920 352 042
restaurante@la-bruja.es
www.la-bruja.es

Comer
Eating
אוכל



Cuatro Postes

Ctra. de Salamanca, 23. 05002 Avila.
+34 920 220 000 / 920 250 000
reservas@hotel-cuatropostes.es
www.hotel-cuatropostes.es

Más información
More information
מידע נוסף

Centro Recepción de Visitantes Visitor Reception Centre

מרכז מבקרים
Avda. de Madrid, 39. 05001 Ávila
+34 920 354 000 ext 370
www.avilaturismo.com

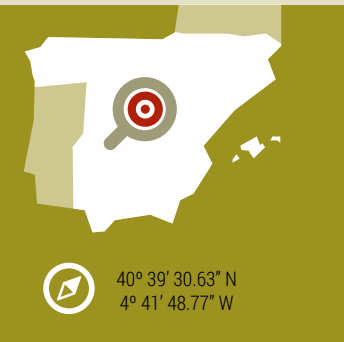
Contacto de la Red de Juderías Contact person of the Network

נציג רשת הרובעים היהודיים
Sra. Carmen Mateos Santamaría
Técnico de Turismo
Palacio de los Verdugo
C/ Lope Núñez 4. 05001 Ávila
+34 920 354 000 ext 375
avila@redjuderias.org
turismo@ayuntavila.com

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Basílica de San Vicente
- Calle Reyes Católicos- Hospedería la Sinagoga
- Plaza del Mercado Chico-Antigua Posada de la Estrella
- Sinagoga del Pocillo
- Jardín de Moshé de León
- Centro de Interpretación del Misticismo
- Monasterio de la Encarnación
- Museo de Ávila. Muralla de Ávila
- Cementerio Judío (Jardines de Sefarad)

- San Vicente cathedral
- Reyes Católicos Street "La Sinagoga" Hostel
- Mercado Chico Square (Former Posada de la Estrella)
- Pocillo Synagogue
- Moshé de León Garden
- Mysticism Information Centre
- La Encarnación Monastery
- Museum of Ávila. Avila City Walls
- Jewish cemetery (Sefarad Gardens)



Segovia



Comer
Eating
אוכל



El Fogón Sefardí
C/ Isabel la Católica, 8 y Judería Vieja, 17-19.
40001 Segovia | +34 921 466 250
info@lacasamudejar.com
www.lacasamudejar.com



Degustar
Tasting
טעימות



El Diablo Cojuelo
C/ Juan Bravo, 23. 40001 Segovia
+34 921 46 26 71
info@diablocojuelo.com



Caprichos de Castilla
C/ Cervantes, 9. 40001 Segovia
+34 921 46 08 87
info@caprichosdecastilla.com

Comprar
Shopping
קניות



Centro Didáctico de la Judería
Judería Vieja, 12. 40001 Segovia
+34 921 462 396
juderia@turismodesegovia.com

Más información
More information
מידע נוסף

Centro Recepción de Visitantes
Visitor Reception Centre

מרכז מבקרים
Azoguejo, 1. 40001 Segovia
+34 921 466 720 / 21
www.turismodesegovia.com
info@turismodesegovia.com

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network

נציג רשת הרובעים היהודיים
Sra. Belén Peña González
Concejalía de Turismo. Casa de Abraham Seneor
C/ Judería Vieja, 12. 40001 Segovia
+34 921 460 354 · Fax: 921 466 708
segovia@redjuderias.org
turismo@segovia.es

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Antigua Sinagoga Mayor
- Centro Didáctico de la Judería
- Cementerio Judío
- Puerta de San Andrés - Espacio informativo de la Muralla
- Museo de Segovia

- Former Main Synagogue (currently Corpus Christi Church)
- Information Centre of the Jewish quarter
- Jewish cemetery
- San Andrés Gate - Information Centre of the City Wall
- Museum of Segovia



40° 56' 52.73" N
4° 7' 6.08" W

Hervás



+ Info | מידע נוסף
Centro Recepción de Visitantes
Visitor Reception Centre
 מרכז מבקרים
 C/ Braulio Navas, 6. 10700 Hervás
 (Cáceres) +34 927 47 36 18
www.turismodehervas.com

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
 נציג רשת הרובעים היהודיים
 Sr. Emiliano García Serrano
 Ayuntamiento de Hervás
 Plaza González Fiori, 6. 10700 Hervás
 +34 927 481 002 3 hervas@redjuderias.org
cultura@hervas.com
ayto@hervas.com



40° 16' 17.22" N
 5° 51' 39.34" W

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Puente de la Fuente Chiquilla
- Calle Rabilero
- Calle del Vado
- La Fuente Chiquilla Bridge
- Rabilero Street
- Del Vado Street

Plasencia



+ Info | מידע נוסף
Centro Recepción de Visitantes
Visitor Reception Centre
 מרכז מבקרים
 Santa Clara, 4. 10.600 Plasencia (Cáceres)
 +34 927 423 843
oficina.turismo@aytoplasencia.es

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
 נציג רשת הרובעים היהודיים
 Sr. Ismael Martín Rodrigo
 Oficina Municipal de Turismo
 Santa Clara, 4
 10.600 Plasencia (Cáceres)
 +34 927 423 843
plasencia@redjuderias.org



40° 16' 17.22" N
 5° 51' 39.34" W

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Antigua Sinagoga: actual Parador de Turismo y Centro de Interpretación
- Cementerio judío
- Former Synagogue: current Parador and Information Centre
- Jewish cemetery

Cáceres



Degustar
Tasting
 טעימות

Comer
Eating
 אוכל

Más información
More information
 מידע נוסף



Abacería Cacereña
 Moret, 7 y 18. 10003 Cáceres
 +34 927 216 109 / 927 213 294
abaceria@abaceriaextremadura.com
www.abaceriaextremadura.es



El Corregidor
 Moret, 7. 10003 Cáceres
 +34 927 216 109
info@restaurantecorregidor.es

Oficina de Turismo
Tourist Office
 מרכז מידע לתייר
 Casa Torremochada
 Plaza de Santa Clara s/n 10003 Cáceres
<http://turismo.ayto-caceres.es/>
 +34 927 247 172

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
 נציג רשת הרובעים היהודיים
 Sra. Amparo Fernández Gundin
 Ayuntamiento de Cáceres
 Plaza Mayor, s/n. 10003 Cáceres
 +34 927 255 765 · Fax: 927 216 577
caceres@redjuderias.org
amparo.fernandez@ayto-caceres.es

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Antigua sinagoga (actual ermita de San Antonio)
- Sinagoga de la Judería Nueva (Palacio de la Isla)
- Centro turístico "Baluarte de los Pozos"
- Singular y encespado trazado de vías largas y empinadas con placitas y lugares recónditos
- Synagogue of the Old Jewish Quarter (now San Antonio Chapel)
- Baluarte de los Pozos Tourist Centre
- Synagogue of the New Jewish Quarter (Palacio de la Isla)
- Singular and complex layout of long steep streets with small quares and hidden corners



39° 28' 20.52" N
 6° 22' 19.78" W

Lucena



Comer
Eating
אוכל



El Kiosko
C/ Paseo de Rojas, 8. 14900 Lucena
+34 957 052 418
inmoreintos@hotmail.com



Tres Culturas
C/ Herrerías, 2. 14900 Lucena
+34 957 510 451
www.restaurantelastresculturas.com

Reservar
Events
לתיאום ביקורים



Navas del Selpillar
C/. Navas, 33
14911 Las Navas del Selpillar (Córdoba)
+34 957 536 012

Más información
More information
מידע נוסף

Centro Recepción de Visitantes
Visitor Reception Centre
מרכז מבקרים
C/ San Pedro, 42. Palacio de los Condes de Santa Ana.
Lucena (Córdoba) +34 957 513 282
turismo@aytolucena.es · www.turlucena.com

Contacto de la Red de Juderías
Contact person of the Network
נציג רשת הרובעים היהודיים
Sra. Emilia Gálvez Muñoz
Técnico de Turismo
Centro de Interpretación de la Ciudad de Lucena
Palacio Condes de Santa Ana
C/ San Pedro, 42. 14900 Lucena (Córdoba)
+34 957 513 282 · Fax: 957 503 662
lucena@redjuderias.org · turismo@aytolucena.es

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Centro de Interpretación de la Ciudad de Lucena
- Parroquia de San Mateo
- Castillo del Moral
- Museo Arqueológico y Etnológico
- Barrio de Santiago
- Parroquia de Santiago
- Necrópolis Judía

- Information Center of the City of Lucena
- San Mateo Church
- El Moral Castle
- Archaeological and Ethnological Museum
- Santiago Neighbourhood (streets and square)
- Santiago Church
- Jewish necropolis



37° 24' 46.56" N
4° 29' 45.96" W

Córdoba



Visitar
Visiting
מה לראות



Robles

Ctra. Córdoba-Málaga. 14550 Montilla
+34 957 650 063
info@bodegasrobles.com
www.bodegasrobles.com



Grupo Pérez Barquero

Avda. de Andalucía, 27. 14550 Montilla
+34 957 650 500
info@perezbarquero.com
www.perezbarquero.com



Fernández Doblas

C/ 28 de febrero, 25. 14150 Moriles
+34 957 537 942 | +34 610 533 046
bodegas@adoblasmarcos.com
www.adoblasmartos.com

Comer
Eating
אוכל



Bodegas Mezquita

C/ Céspedes, 12. 14003 Córdoba +34 957 107 859
C/ Correg. Luis de la Cerda, 12.
+34 957 498 117
comercial@bodegasmexquita.com
www.bodegasmexquita.com



Casa Mazal

La Despensa de la Judería
C/ Tomás Conde, 3. 14003 Córdoba
+34 957 941 888 · info@casamazal.com
www.casamazal.com



Casa-Palacio Bandolero

C/ Torrijos, 6. 14003 Córdoba
+34 957 476 491
comercial@restaurantebandolero.com
www.restaurantebandolero.com

Degustar
Tasting
טעימות

Reservar
Events
לתיאום ביקורים

Más información
More information
מידע נוסף



Tienda Gourmet Bodega Mezquita

C/ Cardenal Herrero, 8 Córdoba
+34 957 100 606
tienda@bodegamezquita.com | www.bodegasmexquita.com

Centro Recepción de Visitantes Visitor Reception Centre

מרכז מבקרים
Plaza del Triunfo, s/n, 14003 Córdoba
+34 957 20 17 74
otcordoba@andalucia.org
crvconsorcio@turismodecordoba.org

Contacto de la Red de Juderías Contact person of the Network

נציג רשת הרובעים היהודיים
Sr. Rafael Pérez de la Concha Camacho
Jefe de la Unidad de Turismo y Patrimonio
de la Humanidad
C/ Rey Heredia, 22. 14003 Córdoba
+34 957 200 522 · Fax. 957 200 277
cordoba@redjuderias.org
patrimonioch@ayuncordoba.es

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Sinagoga de Córdoba
- Museo Arqueológico
- Alcázar de los Reyes Cristianos
- Torre de la Calahorra Museo Vivo de Al Andalus
- Centro Cultural-Museo Casa de Sefarad
- Zoco Municipal de Artesanía

- Córdoba Synagogue
- Archaeological and Ethnological Museum
- Alcázar (palace) of the Christian Monarchs
- Calahorra Tower, Al Andalus Museum
- Casa Sefarad Cultural Center and Museum
- Local crafts souk



37° 52' 49.67" N
4° 46' 40.02" W

Sevilla



Visitar
Visiting
מה לראות



Colonias de Galeón

Polígono Industrial Los Manantiales
41370 Cazalla de la Sierra
+34 670 068 136
www.coloniasdegaleon.com

Anis Los Hermanos

Finca de Brenes
Ctra. Carmona-El Viso del Alcor Km. 0
41410 Carmona | +34 954 191 366
anisloshermanos@gmail.com · www.licorescarmona.com

Visitar
Visiting
מה לראות



Góngora

C/ Stmo. Cristo de la Vera Cruz, 59
41808. Villanueva del Ariscal
+34 954 113 700
atencionalcliente@bodegasgongora.com
www.bodegasgongora.com

González Palacios

C/ Consolación, 60 . 41740 Lebrija
+34 955 972 517
bodegas@gonzalezpalacios.com
www.gonzalezpalacios.com

Salado

Camino de Mérida, 14. 41806 Umbrete
+34 955 715 601
info@bodegassalado.com
www.bodegassalado.com

Más información

More information
מידע נוסף

Oficina de Turismo "Costurero de la Reina" Visitor Reception Centre

מרכז מידע לתייר
Paseo de las Delicias, 9. 41013 Sevilla
+34 954 234 465
visitasevilla@sevilla.org · www.visitasevilla.es

Contacto de la Red de Juderías Contact person of the Network

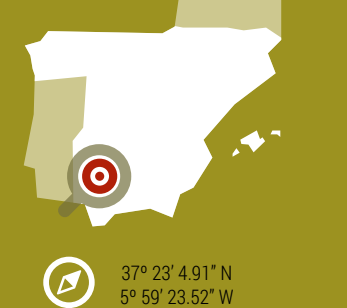
נציג רשת הרובעים היהודיים
Sr. Santiago García-Dils
Técnico de Turismo
Centro de Recepción de Visitantes
Plaza San Francisco, 19. Edificio Laredo, 4ª pl.
41004 Sevilla
+34 955 471 232
sevilla@redjuderias.org
sgarciadils.turismo@sevilla.org



A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Iglesia de Santa María La Blanca (Antigua Sinagoga)
- Barrio de Santa Cruz (Antigua Judería)
- Barrio de San Bartolomé (Antigua Judería)
- Centro de Interpretación de la Judería de Sevilla
- Capilla Real de la Catedral de Sevilla (Sepulcro de San Fernando, Epitafio Hebreo)
- Convento de San José del Carmen (Objetos de Santa Teresa de Jesús)
- Lienzo de Muralla de la Judería en Calle Fabiola
- Palacio de Altamira
- Palacio de Mañara

- Santa María la Blanca Church
- Santa Cruz Quarter
- San Bartolome Quarter
- Altamira Palace
- Jewish Cemetery
- Al-Andalus Memorial House



37° 23' 4.91" N
5° 59' 23.52" W

Jaén



+ Info | מידע נוסף

Oficina de turismo

Tourist office

מרכז מבקרים

C/ Maestra, 8 Jaén | +34 953 19 04 55

oficinaturismo@aytojaen.es

otjaen@andalucia.org

Contacto de la Red de Juderías

Contact person of the Network

נציג רשת הרובעים היהודיים

Sr. Juan Cuevas Mata

Patronato Municipal de Cultura,

Turismo y Festejos

Maestra, 18. 23002 Jaén | +34 953 219 181

jaen@redjuderias.org

bibliotecaci@aytojaen.es



37° 45' 56.26" N
3° 47' 28.3" W

A no perder | Don't miss | לא לפספס

- Catedral de Jaén
- Iglesia de San Andrés
- Menorá y restos de la Puerta de Baeza
- Baños Árabes
- Cathedral
- San Andrés Church
- Menorah and remains of the Baeza Gate
- Arabian Baths



Sant Llorenç, s/n - Apartado de correos 379 17080 Girona
Tel. 972 414 146 - Fax. 972 414 147
www.redjuderias.org - secretaria@redjuderias.org

*“Es la mejor invitación a un viaje
que aúna vino y juderías”*

CARLOS DELGADO
EL PAÍS

*“The best intersection of price and quality
kosher wine came from Spain”*

ERIC ASIMOV
NY TIMES

*“Spanish producers are gaining
a world-wide reputation
for quality kosher wine”*

VICTORIA PREVER
THE JEWISH CHRONICLE

*“Consider pouring
a kosher-for-Passover wine
from Spain at your seder”*

BILL DALEY
CHICAGO TRIBUNE



CAMINOS DE
SEFARAD
RED DE JUDERIAS DE ESPAÑA

www.redjuderias.org
vinedossefarad@redjuderias.org

