



# נכנס יין

← מה שותים



היינות. על התוויות טחנת הקמח המפורסמת שבנה מונטיפיורי

## והוא עלה למרכבה

את השם מונטיפיורי מכירים משיעורי היסטוריה ומטילים בארץ; מעכשיו גם מייין חדש ומיקב חדש, שמשיקים ניניו של השר ← חיליק גורפינקל

← "השר משה מונטיפיורי שתה בקבוק יין ביום", אני אומר לאדם מונטיפיורי. הוא מחיך, ומוזג לי עוד כוס קולומבר-שרדונה צוננת. "זה סיפור יפה...", נוקט מונטיפיורי את לשון האנדרסטיימנט המקובלת על אנגלי שכמותו, גם אחרי עשרות שנים בישראל. לפני למעלה משנה אירחתי אותו במרדור הזה בתוקף היותו אחד מבכירי אנשי השיווק של יקבי כרמל. בפגישה היא פתח בפניי מונטיפיורי את ספרי ההיסטוריה של היקב, ושימח את לבי בשלל אנקדוטות מצחיקות ומרגשות. לא תיארתי לעצמי שניפגש שוב מהר כל-כך וודאי לא בנסיבות משמחות שכאלה.

לפני כמה שבועות חשפו בנו ובתו של אדם מונטיפיורי, דייוויד ורייצ'ל, את הפרויקט החדש והסודי שלהם ושל ארנון גבע, אקס מנהל היצוא של כרמל ולפני כן איש יקב קסטל המהולל. גבע, יליד שכונת ימין משה, הנקראת כמובן על-שמו של משה מונטיפיורי, פנה אל בני הרדור הצעיר של משפחת מונטיפיורי בהצעה שקשה לסרב לה. ובעצם גם אין צורך. הוא הציע להם לחדש את חזונו החקלאי של השר משה, שכבר באמצע המאה ה-19, הרבה לפני פרוץ הציונות, השב וטען שבני העם היהודי צריכים לעלות לארץ הקודש ולעסוק בה בחקלאות. כן, כן, רוטשילד לא היה הראשון לפנטז את מה שגם אחרון התאילנדים של דורנו כבר יודע שהיה אפיזודה חולפת - יהודים חקלאים.

הבציר הראשון יוצא עכשיו לדרך. ענבים מחלקות נבחרות בהרי יהודה וירושלים, שמונטיפיורי אהב כל-כך

ובעצם, אולי לא לגמרי. חלקה האחרון של המאה ה-20 וגם הראשון של המאה ה-21 מוכיחים שוב שישן ויהודים דווקא הולכים טוב מאוד זה עם זה, בניגוד לאגדה הישנה על זה שיהודים לא שותים. טוב, אולי הם באמת לא שותים כל-כך הרבה, עדיין, אבל לייצר יין, ואפילו יין טוב, הם יודעים כבר מזמן. אם או כלי אנשי אצולה כמו רוטשילד הצרפתי או מונטיפיורי האנגלי. וכך, במלאת 150 שנים ליציאה הראשונה מחוץ

לחומות העיר העתיקה בירושלים והקמת שכונת משכנות שאננים, בצרו בני המשפחה בשנת 2010 את הבציר הראשון של יקב מונטיפיורי שהם מוציאים כעת לדרך. בינתיים אין באמת יקב, וגם לא כרמים, רק מרכז מבקרים יפהפה במשכנות שאננים, ענבים המגיעים מחלקות נבחרות בהרי יהודה וירושלים, האזורים שמונטיפיורי אהב כל-כך, וייצג יועץ ברמותו של סם סורוקה המוכשר, היינן הראשי של יקב מוני ולפני כן חבר צוות הייננים של יקבי... כרמל (שוב), שבינתיים, עד שיוקם היקב, מארח את היין שלו בחלק נפרד במרתפי יקב מוני.

דייוויד, שממשם בינתיים כעוזר סומליה במסעדת טוטו היוקרתי, רייצ'ל שהיא מנהלת המכירות של היקב, וכמובן אביהם הגאה אדם, שממשיך בעבודתו ביקבי כרמל ומלווה את התהליך של ילדיו ושל ארנון גבע הנמרץ, מדברים על היקב שלהם במונחים היסטוריים, מוצרקים אולי. אפשר להבין את התחושה ההיסטורית של היינן הזוננו של מי שחלם על התיישבות יהודית ובעיקר על עבודה עברית, ברגש חזק על חקלאות, הרבה לפני הרצל ואחד העם.

ודווקא בימים אלה, שבהם חקלאות מקומית אינה מובנת מעליה, ולמרות ריבוי מותגי היין ויקבי הבוטיק, יקב מונטיפיורי הוא אירוע יוצא דופן. ואם יודשה לי בנימה אישית, לא רק בגלל השר משה שעלה על המרכבה ובנה טחנת רוח שבימים אלה שוב מסתובבות כנפיה, אלא גם בגלל אדם מונטיפיורי, שעשה בעת החדשה, אולי יותר מכל אדם אחר, לקידום מעמדו של היין הישראלי בארצות הים. כי עם כל הכבוד להיסטוריה, אנהנו הרי חיים עכשיו, ומה שעשה, ועוד יעשה, אדם, ניין נינו של המונטיפיורי המפורסם מכולם, שקול בפני לחיי היינות שבררך.

g@globes.co.il

### טעימה

יינות יקב כרם מונטיפיורי

• **מונטיפיורי לבן 2012.** היין הטוב ביותר לטעמי, לפחות לעת עתה, עד שהאדומים יירגעו ויבשילו, הוא דווקא הלבן הצנוע הזה. בלנד מאוד לא שגרתי של 70% ענבי פרנץ' קולומבר ו-30% ענבי שרדונה ללא שום יישון בחביות עץ. יין רענן, פריך ושמח, השומר על חומציות גבוהה ועל טעם יומיומי קליל ואדיר. יופי. 70 שקלים, כשר

• **מונטיפיורי אדום 2012.** בלנד מעניין של שליש-שליש שליש ענבי מלבק, שיראז ופטיט סירה; שוב ללא יישון בעץ - קצת פחות שגרתי ביין אדום מקומי. יין מאוד מקומי, צעיר וחצוף, בלי שום יומרות לכובד ראש ולרצינות רבה מדי. סתם לשותות ולשמוח. 80 שקלים, כשר

• **מונטיפיורי סירה 2010.** היין הכי "רציני" של כרם מונטיפיורי הוא גם הכי שגרתי, אם כי במובן חיובי ומתקבל על הדעת ועל החך. "המבוגר האחראי" של יינות היקב הוא יין כבד ראש וגדול ממדים, אבל לא בלי לשמור על אלגנטיות טובה. 150 שקלים, כשר

• **מונטיפיורי פטיט סירה 2010.** ביין האדום ה"רציני" השני שלהם, מפגינים אנשי היקב את חיבתם לזן הפטיט סירה המאוד לא נחשב, ומפיקים ממנו יין חומצי כדבעי, בועט וחד-זוויות. גישה נכונה ומדליקה לטעמי. יין מינרלי ומעניין מאוד. 170 שקלים, כשר

### טיפה

#### פנטז של מזיגה

יקב רמת הגולן הוא הראשון בישראל שמפעיל את מערכת המזיגה הייחודית Enomatic. בשיטה זו היין נשאב מהבקבוק ובמקומו מוזררת תערובת של אוויר נוטל חמצן, המאפשרת ליין להישמר בתנאים אופטימליים עד שלושה שבועות. בזכות הפנטז הייחודי ניתן ליהנות מטעימה של יינות מתיישנים ומיוחדים של היקב, שלאראשונה מוצעים לטעימה (בתשלום) לציבור הרחב.

טל 04-6968435