



בעזרת השם

הנדבן היהודי הדגול משה מונטיפיורי היה ידוע כחובב יין מושבע. הענף היחיד של משפחתו שעלה ארצה ממשיך את דרכו עם יקב בוטיק חדש ומהפכה שמוביל דויד מונטיפיורי במיתוג יינות יקב תבור, שזכו לשמות חדשים ומקוריים

חד הפרויקטים המרכזיים של הנדבן סר משה מונטיפיורי היה טיפוח החקלאות בישראל. בשבעת ביקוריו בארץ, שבהם סייע בהקמת היישוב היהודי, אף חזה את הפיכתה של ישראל למעצמת יין עולמית. "הוא היה ידוע בתור שתיין יין - הוא שתה בקבוק יין כיום", מספר שאר בשרו הרחוק, דויד מונטיפיורי. "הוא היה בריטי אבל נולד בטוסקנה למשפחה איטלקית. הוא מוכר כמי שהקים את השכונה היהודית הראשונה מחוץ לחומות העיר העתיקה בירושלים אבל גם היה אחד הראשונים שעורר את היישוב היהודי בארץ לנטוע גפנים ולייצר יין. יקב מונטיפיורי, היקב המשפחתי שלנו, מתבסס על ענבים מהרי ירושלים כדי לייצג את המורשת שלו". למשה מונטיפיורי ולאשתו יהודית לא היו ילדים, אך ענף בורד של משפחתם נמצא

N

« מיה בן משה » צילום: רמי זרנגר



דויד מונטיפיורי. "תעשיית היין מלאה בניגודי אינטרסים"

ברוך כלל קוראים ליינות על שם הקיבוץ שממנו מגיעים הענבים, או על שם האבא של היינן שנטע את הכרם, אנחנו החלטנו לקרוא להם על שם התחושה שהם מעוררים", מספר מונטיפיורי. "קשת" למשל הוא יין רבגוני, אלגנטי ומרגש, שעשוי מקברנה פרנק ומ' קברנה טוביניון. 'טללים' הלבן משרר רע' ננות, צלילות וקור, מלשון טל של בוקר, ועשוי מענבי שדרונה. 'סופה' האדום בועט, מטלטל, מעט מחוספס, משאיר רושם למשך זמן רב ועשוי מפטי סירה וקברנה טוביניון. 'להבה' חם, עסיסי, מפתה, בלנד של פטי ורדו ומרלו. ו'רעם' הוא בעל נוכחות מר' שימה שמתרכבת ומתגלגלת ועשוי משראז וקברנה".

מה עומד מאחורי המהלך?

"הרעיון הוא לשים את סוגי הקרקע, שיי' טות העשייה ואפילו זני הענבים בצדו הבמה. במרכז הבמה נמצא האופי של היין. המטרה היא ליצור שפה קומניקטיבית יותר. אלה יינות שעולים 100 שקל בחנות או 170 שקל במסעדה אבל גם אנשים שמוציאים את הכיסים האלה על יין ברוכם לא יודעים את ההבדל בין קברנה למרלו. הם לא מבינים את ההבדל בין גוף כבד לקליל ולא מבינים מו' נחים יינניים, שנחשבים ל'פלצניים'. הרעיון היה לעקוף את זה. לא משנה אם הכן אדם לא שתה יין מימיו, הוא יכין את האסוציאציות האוניברסליות".

זה מהלך לא שגרתני.

"בשפה הזו אנחנו קורצים לאוסטרליה ולקליפורניה, לעולם החרש, פחות לצד' פת ולאטליה. זה מהלך שגם מתאים יותר לישראל. אנחנו עוורים לאנשים להבין את חוויית הטעם נטו. נוצר קטע שאם אתה לא יודע בדיוק מה הושרה על מה, אתה לא מבין יין. בגלל זה מלצרים צעירים וגם אנשים שמגיעים לשתות מפהרים מיין. קוקטיילים הם להיט עכשיו, בירה הולכת טוב, רק יין נתפס כאנכרוניסטי. אנחנו מנסים שהיקב יהיה צעיר וסקסי בלי להתפשר על האיכות שלו".

התחנכת על יינות מסורתיים. אתה לא

בועט בחינוך שקיבלת?

"זה לא נקרא לבעוט. התחנכתי על יין של כרמל. אבא שלי הינן אותי שייין הוא לשי' תייה ואסור לקחת אותו יותר מדי ברצינות. כשעבדתי בכרם בספרד היה לנו קרטון יין עם ברז שישב במקרר וזה מה ששתינו בא' רוחת צהריים. בערב היינו פותחים יין מורכב יותר. יין זול הוא לא פחות טוב אלא מתאים לצריכה באופן שונה ובמצבים שונים. תרבות יין משמעה אנשים ששותים יינות פשוטים באדוחת צהריים עם קרח או סודה ולא עו' שים מזה עניין. 95 אחוז מהיינות שנמכרים בעולם נמכרים בפחות מ'10 דולרים. בישי' ראל מזלזלים ביינות האלה וקוראים להם יינות סופמרקט".



כיום בישראל וכולל שלושה אנשי יין. "אנ' חנו צאצאים של ג'וזף סבג מונטיפיורי, שהיה האחיין של משה מונטיפיורי והיורש שלו", מספר רוד מונטיפיורי. "ג'וזף היה היורש של משה בכל פועלו וכספו. הוא היה רוד של אבי חמישה דורות אחורה".

אתם היחידים מהמשפחה הגדולה שעשו עלייה.

"אנחנו באים ממשפחה יהודית אבל אבי תמיד היה הכי יהודי. הייתה חשובה לו המ' סורת. הוא ראש המשפחה שלנו וכך חינך אותנו. במשפחה באנגליה יש שחוגים כרי' סמס אבל לאבא שלי תמיד היה חשוב לחגוג את החגים היהודיים ולא את הנוצריים. לכן בסוף הוא החליט שהוא רוצה לחיות במקום שכולם כמוהו".

הקלפים תמיד גלויים

רוד מונטיפיורי, 30, עובד כמנהל המח' לקה המקצועית ביקב תבור וגר ברמת אביב עם בת וזוג מור, מנהלת תחום היין במסע' דת קלארו של רן שמואלי שיתפתח בקרוב במתחם שרונה. אביו, ארם, 56, עבר באנג' ליה בחברת בירות גדולה ואחר כך כמנהל מזון ומשקאות של תאגיד Crest. "כשהגע' נו לארץ הוא התחיל לעבוד בכרמל מזרחי והגיע עד תפקיד מנהל שיווק ויצוא. אחר כך עבר ליקבי דמת הגולן והיה שם מנהל שיווק ויצוא יותר מעשור. בהמשך חזר ל' קבי כרמל והוביל עם המנכ"ל רוד זיו את מהפכת האיכות שגרמה ליקבי כרמל לר' כוש את יתיר ולהוציא סדרת יינות יקרים ואיכותיים. הוא מנהל את התחום המקצועי של יקבי כרמל עד היום. הוא הסיבה שאני עושה את מה שאני עושה".

אמו של מונטיפיורי, ג'יליאן, 64, עבדה כסוכנת נסיעות. אחיו הבכור, לי'עם, 37, דו' קטור למדעים ביורופאיים, חי באנגליה עם אשתו ושני ילדיו. "הוא עלה איתנו לארץ בגיל 13, שהה כאן ארבע שנים וחזר לאנ' גליה". האחות הצעירה, רייצ'ל, 27, מנהלת תחום שיווק והדרכה ביקב המשפחתי. "זה לא יקב פיזי", אומר מונטיפיורי. "אנחנו קו' נים ענבים מכורמים בהרי ירושלים, שוכ' רים פסיליטיז ועושים תהליך יינות ביקב. זה יקב בוטיק קטן, כ'30 אלף בקבוקים".

אתה עובד ביקב תבור. זה לא מפריע לך?

"תעשיית היין מלאה בניגורי אינטרסים, גם בעולם".

בכל זאת, אין סודות בעולם הזה?

"לא ממש. אולי זן חדש שנוטעים, מהלך שיווקי חדש, אבל בגדול לא. כל הקלפים תמיד גלויים. סך הכל בארץ זו תעשייה קטנה ורוב האנשים מפרגנים זה לזה".

מונטיפיורי הוא בין מובילי המהלך החדש של תבור, שבמסגרתו הושקה החודש סדרת יין שבה זכו היינות לשמות מקוריים. "אם

"אבא שלי חינך אותי שייין הוא לשתייה ואסור לקחת אותו יותר מדי ברצינות. תרבות יין משמעה אנשים ששותים יינות פשוטים באדוחת צהריים עם קרח או סודה ולא עושים מזה עניין"

תפריטי המשקאות בטפאן. אחר כך הייתי ברמן וסומלייה במסעדת יפויתל אביב של חיים כהן ואחראי לתפריט המשקאות, ברמן וסומלייה בטוטו. כאמצע הייתי שנה וחצי בחו"ל ועשיתי בציר באוסטרליה. זה היה אחרי התואר וארבע שנים בטפאן והרגשתי מיצוי. עברתי המישה חודשים ביב בדרום אוסטרליה בעמק הבארוסה. ניקיתי הבית, הוספתי שמרים ועשיתי יין. טסתי משם לס-

"מלצרים צעירים וגם אנשים שמגיעים לשתות מפחדים מיין. קוקטיילים הם להיט עכשיו, בירה הולכת טוב, רק יין נתפס כאנכרוניסטי. אנחנו מנסים שהיקב יהיה צעיר וסקסי בלי להתפשר על האיכות שלו"

כדי להשלים את הפער הזה, כי לא למדתי את הרברים האלה בכית ספר בארץ. אני כותב סיפורים ושירים, למגירה בעיקר, ורואה את עצמי עושה תואר שני בספרות. האהבה שלי נייה שלי היא מוזיקה. אני זוכר שאבא קנה לי קסטות של הביטלס, לאונרד כהן וקווין. התחום השלישי הוא אוכל ומשקאות. אבא שלי עשה תפקיד דומה למה שאני עושה עכשיו ואני זוכר עצמי הולך איתו לפגישות, שותה שוקו ואוכל עוגות."

לפני התפקיד הנוכחי עבר מונטיפיורי במשך שנים בתחום המשקאות במסעדות בתל אביב. "הייתי מנהל בר ואחראי לכל

צילום: רובי כליק



אין שינוי בהרגלי הצריכה

במסגרת תפקידו הנוכחי ביב תבור אחר ראי מונטיפיורי לנושא תרבות היין. התפקיד כולל הררכה, שית עם הקהל המקצועי וייעוץ שיווקי.

יקב תבור הוא יקב צעיר.

"היקב הוקם ב-1999 על ידי משפחת כור רמים מכפר תבור. הוא היה יקב בוטיק משי פחתי קטן, שהתרכז בכרמים של המשפחה ושל משפחות אחרות באזור. עם השנים הוא נרכש על ידי IBBL ספיריט, 'בוואניט מש' קאות גדולה, שרצתה עסק מקומי שאפשר לגדל ולטפח. משפחת סלע עדיין מנהלת את היקב, המנכ"ל הוא אורן סלע ואביו עדיין כורם את הענבים באזור כפר תבור. מאז הרכש גדל היקב באופן ניכר. היום הוא היקב החמישי בגודלו בארץ ומייצר כמעט 2 מיליון בקבוקים כל בציר."

הגדילה הדרמטית הצריכה נטיעת כרמי מים חדשים ברחבי הארץ. "היקב נטע את הכרמים של עצמו בליווי האגרונומית שלנו שהתאימה זן לקרקע ולגובה", מספר מונטיפיורי. "יש לנו היום בהכירה 2,000 דונם כרמי חבי הארץ, בכפר תבור, ברמת הגולן, בגליל העליון, בהרי ירושלים ואפילו בנגב."

בשנתיים האחרונות יום יקב תבור את "פרויקט הפסנתרים" שפוזרו בתל אביב תוך ניסיון לדבר אורבניות וצעירות. בשוק התחרותי של ישראל אין ברירה אלא לנסות להתבלט. "כמות היקבים בארץ הכפילה עצמה ביותר מפי ארבעה בעוד שהצריכה לא זזה", אומר מונטיפיורי. "אנשים צורכים בריוק את אותה כמות יין – לא יותר ולא פחות. 6-5 ליטרים בממוצע לאדם בשנה. בצרפת, לשם השוואה, זה 45 ליטר בממוצע לאדם בשנה."

מונטיפיורי עושה סדר

לארץ הגיע ריד מונטיפיורי כשהיה בן 6. "אנגליה היא זיכרונות עמומים וגי שומים. הגענו למרכז קליטה ברעננה כי אין לנו כאלו משפחה, אין לנו כאלו כלום. עד היום הכל באנגליה. אני זוכר קליטה קשה, בעיקר את בעיות השפה. טסתי לאנגליה כל קיץ לחווה של הדורים שלי, לסבא וסבתא, אז נשארה בי הרבה מן האנגליות. גם בבית, ההורים שלי אנגלים מאוד, אז בשישי בערב זה רוי סטבי ושרפרספאי ולא עוף וקוסקוס."

ודאי לא מקרי שאבא שלך עוסק ביין וגם אתה.

"לאט לאט אבא הרביק אותי באהבות שלו. זה התחיל בספרות. הוא היה מקריא שירים וסיפורים של אוסקר ויילד וזה נשאר עד היום. עשיתי תואר ראשון בספרות אנגלית ולימודים קלאסיים

פרד ועשיתי גם שם בציר. הייתי כמעט שנה וחצי בחו"ל עם ביקורים אצל המשפחה באנגליה. רציתי להשתלב בעבודת יין."

או מדוע לא ביקב המשפחתי?

"היקב שלנו הוקם לפני שנה ובאותה תקופה קיבלתי את ההצעה מתבור."

אתה מתייעץ ביום עם אביך?

"הרבה פעמים הוא מספר לי על מהלכים שהוביל בעבר. השינויים שאנחנו עושים ביקב בעלי אופי שונה אך יש דברים שמתכתבים. בסופו של דבר יין הוא כמו ספרות, זה לספר סיפור."

מה אתה יכול להמליץ לגבי יינות בשו"לחן הפסחה?

"ליל הסדר הוא זמן מצויין לדבר על מדרג בכל הקשור ביינות. אפשר להתחיל את הערב ביין לבן קליל יחסית, רענן ופשוט, יין שיתפקד כאפריטיף ויעשה אותנו צמאים יותר. אחר כך כדאי לעבור לייין לבן עשיר, מורכב ומעניין יותר שילווה את המנות הראשונות.

"בין המנות הראשונות לעיקריות אפשר לשתות יין אדום קליל יחסית שלא יעמיס על ההך ולא ימלא יותר מדי. עם המנה העיקרית כדאי לשתות יין אדום עשיר וכבד. יינות אדומים ועשירים יכולים גם ללוות שוקולד מריר או גבינות קשות שיוגשו כקינוח."