

של מונטיפיורי שעלה ארצה. "חיפשותי קרובים בכל הארץ ואמרו לי שיש שופט כדורגל בשם מונטיפיורי בנתניה". הבריטי שעלה לישראל קיווה למצוא קרובי משפחה מעולם הכדורגל. לראובנו גילה ששופט הכדורגל מנתניה הוא צאצא של יהודי תימני שהחליף את שמו למונטיפיורי בהתלהבות ציונית. "אנחנו יחידים בארץ", מספרת רייצ'ל. "כילדה אני זוכרת סדר פסח של ארבעה אנשים".

כשר וטעים

ארנון גבע גדל בשכונת ימין משה שבירושלים. "גרנו בבית הרביעי מטחנת הרוח המפורסמת", הוא מספר. "מילדותי שמעתי את מרזיכי התירות מסבירים בכל השפות את חונונו של מונטיפיורי. גדלתי והתגלגלתי לעסוק בעולם היין המקומי. אחרי שנים של עבודת ניהול ושיווק ביקבים גדולים ומפורסמים כמו קסטל וכרמל, הגעתי לרגע שבו החלטתי להמיר את ההגשמה המקצועית בחלום האישי של הקמת יקב שבו אפיק את יינותי בעצמי". ארנון פנה לרדייור ורייצ'ל, ילדיו של אדם מונטיפיורי, בהצעה להקים יקב שיישא על פי הנוסחה ההיסטורית את השם המתאים ביותר ליקב שמייצר יינות בהרי ירושלים. כך נולד יקב מונטיפיורי.

רייצ'ל הייתה במשך שנים סומלייה במסעדות הכי טובות בתל אביב. "אאוד התאים לי לשווק את היין שלי במקום למוזוג יינות של אחרים", היא מסבירה את המהפך בחייה.

באופן הטבעי ביותר הוחלט שתווית היקב תישא את תואר האצולה הבריטי של המשפחה בה מופיע בעברית הכיתוב העתיק של בירת העם היהודי "ירושלם", בלי האות ' שמופיעה כבר פעמיים במילה "יין". הם חברו לסס סורוקה, יינן יהודי שעלה מקנדה ועובד היום ביקב מוני. "אנחנו כמו נגוסיאן על פי המסורת הצרפתית", מסביר גבע. "מישהו שבוחר את חלקות הענבים הטובות ומפקיד את עשיית היין בידיו של יינן ששותף ליוזמה שלו. אנחנו נאמנים להרי יהודה".

היינות הוניים של מונטיפיורי מבוססים על סירה ופטיט סירה. בממסך הארום יש גם מלבק והוא נגיש וטעים מהלגימה הראשונה. הסירה הונית היא נהדר בבציר 2010 ואחיו הצעיר מ' 2011 מבקש קצת זמן להתבגרות משבחת. הלבן של מונטיפיורי מבוסס על זן חומצי ומרענן בשם פרנץ קולומבר. לבן ישראל וול, כשר וטעים. מי שהיה בעליו של היקב האמריקאי המיתולוגי "סקרמינג איגל" טעם את האדום של מונטיפיורי בביקורו בארץ. "הוא לא האמין שלא שיבחנו אותו בחביות עץ", מספר ארנון. "הוא קבע שזה בדיוק היין שצריך לעשות הבקבוק והוא קנה ארגו שלו".

טלפון: 03 5342247



צילום: מני פאר

התאים לה לשווק יין משלה. רייצ'ל מונטיפיורי וארנון גבע

חזון מונטיפיורי 2013

אחד ממפעליו האחרונים של מונטיפיורי היה עידוד תעשיית היין בארץ ישראל • בני הדור השביעי למשפחתו המכובדת מייצרים היום, יחד עם איש היין ארנון גבע, בקבוקים על טהרת חזונו של הנדבן היהודי

החויקו מעמד ויין תסס בגדרה רק מכרמי גבעת יהודית, שכה הנגתה מיין ארץ ישראלי בביקורה בשנת 1839.

150 שנה אחרי טעימת היין המפורסמת עלה ארצה אדם מונטיפיורי, בן הרור השישי במשפחת השר הציוני, והמשיך לעסוק בקידום עולם היין המקומי. באנגליה הוא היה איש ניהול ושיווק רב מוניטין ויקבי כרמל בהם הוא עובד עד היום מיהרו למנות אותו למנהל בכיר. בתו רייצ'ל הייתה אז בת שלוש. "עם כל הכבוד ליין שמלווה את המשפחה כבר הרבה דורות, אבא עלה ממניעים ציוניים", הוא אומר.

אדם גילה לתדהמתו שהוא הצאצא היחיד

מאוד. "משה הוסיף וכתב: 'עבודת האדמה היא הפיתרון היחיד למצבם'".

כעבור 50 שנה הברון רוטשילד תנך את מפעלי היין הציונים הראשונים. מונטיפיורי קדם לו. כשעלתה המושבה גדרה על הקרקע היה זה הוא שכנע את המתיישבים לטעת כרמים. זה גם היה המפעל הציוני האחרון שלו.

בתמיכתו הובא מבית הספר החקלאי מקווה ישראל אגרונום הונגרי, שאמר לאכזבת הגדרתם שאדמותיהם לא מתאימות לענבי יין. וכך, שתי גבעות ליד גדרה היו ברירת מחול שנועדה לכבר את מונטיפיורי. לכרמים שנטעו עליהן הוענקו השמות "הר משה" ו"הר יהודית". ענבי הר משה לא

משה מונטיפיורי חי 101 שנים. אולי זה קשור לעובדה שהוא הקפיד לשתות כוס יין בכל יום. כשהיה בן 40 החליט שעשה מספיק לביתו, ויחד עם אשתו יהודית הקדיש את חייו לפעילות ציבורית.

שבע פעמים ביקר השר מונטיפיורי, כפי שהיהודים כינו אותו, בארץ ישראל. בביקורו השני, שנערך ב' 1839, הוא עלה לגליל. זה היה שנתיים אחרי רעידת האדמה הגדולה שבה נהרגו כמעט 2,000 מיהודי צפת. מונטיפיורי מיהר לתמוך בשיקום העיר ואנשיה. ביומן המסע מתארת אשתו יהודית את קבלת הפנים בצפת: "כידרו אותנו בשני נארות יין אשר טעמנוהו ומצאנוהו טוב

