



רייצ'ל מונטיפורי (מימין) וארנון גבע, לפי שעה לא מותגים להעביר את המיזם ליקב משלו צילומים: אריאל אריאב



# והוא עלה למרכבה

יינות מונטיפיורי, מותג הבנוי כולו סביב שמו של הנדבן הנודע, מוכיחים בנינוחות ובאלגנטיות שלא תמיד אתה צריך לצעוק כדי שישמעו אותך

## סירה 2012

למרות החיובן הייגני האוסטרלי של סם מרדוקה, יין הסירה הזה מתבן ובסגנון דווקא עם יינות סירה מצ' פון עמק הרוך שבצרפת. מתוך רגוע ורך, עם הרכה מלפל שחור וניחוחות אדמה, מעט מאוד עומס של עץ וכלי לגלוש ליתר בשלות שעשויה להעיק, שכן מרדוקה כמעט שלא משתמש באן כעץ חדש להבגרת היין. התוצאה, גם אם לא מורכבת או מפעימה, טעימה ואלגנטית. **ציון: 88 (130 שקל)**

## פטיט סירה 2012

100% ענבי פטיט סירה, 14 חודשים בחביות, מהן 30% חדשות. כיאה לפטיט סירה, אפשר למצוא כאן כמות לא מבוטלת של טאנינים כשרניים, אך המרקם עצמו רך מאוד ושתי, הודות למעטפת המעודנת אך הנוכחת שמספיק עץ האלוך. טעמי הפרי, שמגיע בנוני שחור-סגול, חוד קיץ וטובים, ובסך הכל זה יין מאוזן מאוד שמאיר את סגולותיו של הן באור מחמיא. **ציון: 88 (140 שקל)**

## כרם משה 2012

יין הדגל של מונטיפיורי, הנושא את שמה המקורי של חלקת אדמה שקנת משה מונטיפיורי בירד שליט, הוא בלנד בורדלויז של קברנע סובינון, מירל, פטיט רדו ומאלבק. זה ניסיון שאפי' תבי יותר יחסית ליינות היקב – על כך יעידו 16 חודשי הבגרה בחביות אלון צר' פתי חדש ברוכו – והתנו' בזה טעימה ומוצלחת, אם כי בשלם זה נוכחות האלוך היא עדיין המרכיב הרוחי' נבטי בתהליך. הגוף מלא, חטאנינים משולבים היטב, חדרף התהווה שלפניך יין בבע, המרקם שפוגש את החיך מתוך ורך, החי' מיצות טובה והסיומת טאנית, יבשה וארוכה. **ציון: 88 (195 שקל) B**



משמעות מכרעת בעולם היין, יגיעו רע' עם יצאה לצבטאות.

## מונטיפיורי לבן 2014

היין הלבן המוצלח ביותר מבין אלו שהוציא היקב עד עתה הוא בלנד רכי' נן, אנרגטי ופרוץ של ענבי קלוטמברד (65%), שרדונה וסמון, שסכור להבית כי ייגעע כמחודדת רכה אם יוגש לשר' לחן כימי הקיץ המתבליים. כיץ שהובי' גיד במכלי גירוסטה בלבד, הוא מצליח להפגין את הופי הגלום בראשונות הפרי, החל בניחוחות טרזיים של פרי טרופי ופרי חוד וכלה בטעמים טר'יים, עסיסיות ממריצה חמיצות שר' טפת חיך זה פשוט, זה זה, זה טעימ'. **ציון: 88 (65 שקל)**

## מונטיפיורי אדום 2014

בלנד צעיר וסקסי של פטיט סירה (45%), שירא (35%) ומל' כק, שלא שהה בחביות עץ אלוך. כמו ביין הלבן, גם כאן יש ני' סיון לבטא את אופיו הראשוני של הפרי, וזה מצדו נוחת על החיך כבשלות גבוהה ומפגין מתקי' תקות קלה, עסיסיות ותוביל אדמתו פיקנטי. לכל אלו חר' ברים שפע של טאנינים קשר' חום שטשוים ליין אופי כפרי' וזה יין מהנה, לא יזמרני אך מעניין, בדיוק מהסוג שחי' סר בתעשייה המקומית. כדאי לצבן כהצי' שעה כטרם לגומים'. **ציון: 86 (65 שקל)**

מיקב מוני הסמוך לבית שמש, במט' רח לרוכש ענבים מוכרטיה ולהשתמש בשירותי היקב כדי לייצר את יינות המותג, הכנו כילו סכיב שמו של חר' זכנ הבריטי הגרע, שודה בעצמו חר' בב יין רציני, הייגן שנבחר למשימה ואחראי לשלושת הבעירים ששיחרר היקב עד כה הוא סם מרדוקה, יליד קנ' דה, שרכש את השכלתו הייגנית בא' זלייר שבאוסטרליה.

מרדוקה, שכיהן או כייגן של יקב מוני אך מאו הספיק לעזוב את התפ' קרי, הוא ייגן מוכשר שלא נהנה מעו' דף יחסי ציבורי את יינות מונטיפיורי הוא לוקח לכיוון סגנוני ברור ועקבי, ומצליח להוציא מתחת ידיו יינות טר'יים בתחלקם אף טובים מאוד. הייגנות שלו, לפחות כפי שהיא באה לידי בי' טור' ביינות מונטיפיורי, שקמה, מחור' ברת לקרקע ואלגנטיות, ומכיתה שלא אותה. גרמה שונים כמו סירה, פטיט סירה ומאלבק, שידעיים להתפרע אם רק מאפשרים להם, עבדו אצלו סדנת שליטה בעצבים, וביינות שמתקבלים מכר בתתאם מוסכס חודר של רוגע וני' נוחות, וכן שימוש מרוסן, אינטליגנטי ומאוזן בחביות עץ חדש מול משומש. לדברי ארנון גבע, לפי שעה לא קיימת תוכנית מגירה לעשות. צעד קדימה ולהעביר את מיוז' מונטיפיורי ליקב משלו, וזה מצעה את רח הבל, יקב הוא הריכה יותר ממכנה גשמי שמייצרים בו יין. מסורת, עק' כיות ומחויבות לאיכות, היבטים בעלי

ומקובלת, ואין כל פסול במודל הזה של יצירת תריות פרטיות. כתנאי שה' דברים מתנהלים כשקיפת מלאה, מה שלא ניתן לומר על חלק מהיצרנים שפועלים בשיטה זו בישראל. לזכותם של אנשי מונטיפיורי יש לציין שכאן שר נפגשתי איתם לפני יותר משנה, הם אכן נתנו כשקיפת בכל תנוגע לא' תר' ייצור היין, למקום מוצאם של העי' בנים ולוחות הייגן שחתום על היינות. לעומת זאת, נגלישה באתר המרשים שוקימו, הכתוב כילו באנגלית ומלמד על הכתובת שאליה הם ממעבים, מת' עורר הרושם שמוזכר ביקב משפחתי שרירי וקיים שפועל כאן מקדמת דנא. על המיוז' של יינות מונטיפיורי, שהפציע לפתע לפני כשנתיים, חתר' מיוז' ארנון גבע, מייסדו יקב קסטל, ורייצ'ל מונטיפיורי, צאצאית לבית משה מונטיפיורי ובתו של אדם מוני טיפויורי, מעמודי התווך של ענף היין המקומי. שכיהן בתפקידים בכירים רבים בתעשייה וכיום מנהל את המ' חלחה המקצועית של יקב כרמל ואף כותב את הפרק על יינות ישראל לסי' פרו של מבקר היין ז' גונסון.

מ כתום קריאת הטורד הזה תחפצו בביקור חטוף ביקב מונטיפיורי, אל תמהרו להקי' ליד את שמו באפליקציית החייו, שכן אתם עומדים להתאכזב. מונטיפיורי, לפחות בשלב הזה של חייו, הוא לא יקב במובן המקובל של המלה, כלומר עם מבנה פיזי משלו, אלא יותר מר' תג יין. להקים יקב זו הרפתקה יקרה. עוד כטרם בוצרים את הענב הראשון, יש צורך במכנת שתנאוו חולמים קלר' טת ענבים וייצור יין ובציוד שעלותו גבוהה. מה עושה מי שמעוניין להי' פיק יין בלי להיכנס להשקעה כספית גבוהה? רוכש ענבים במידת הצורך ומחפש אחר אכסניה, קרי יקב שבו ייצר את יינותיו. לא מוזכר בהמצאה של אנשי מונטיפיורי. מספר לא מבו' טל של יצירתי יין בישראל מייצרים את יינותיהם ביקב מארח ובסיום מדביקים על גבי המקבוק את התווית הרלוונ' טית. יש אפילו סקרים שביקב מארח מייצרים בו ומטת יינות של המישה יצרנים. ליקב המארח זה מקור הכנ' סה לא רע, ואילו המתארחים, שבר' רך כילו משלמים לפי קביות, נתנים מתפרק וול יחסית, גניש ולא מחייב. גם בעולם זו תופעה רווחת.

מקרא \* 200-95 זה לא יין, זו אנדו בבעוק \* 94-90 יין העולה שספני' עליונות מבנות באסקקים של אופי, סגנון ומורכבות \* 89-85 יין טוב מאוד בעל יימיות בגולות וייחודיות \* 84-80 יין טוב נטשו' כולליו ועט זאת טעט טעמט \* 79-75 יין סמטע \* 74-50 יין שילוח החלץ