

מונטיפיורי על השולחן



צאצאיו של השר משה מונטיפיורי הקימו כאן את כרם מונטיפיורי, יקב ישראלי חדש שמנציח את האהבות הגדולות של חייו: יין וירושלים. מזיגה של שורשים היסטוריים וניסיון עשיר בתעשיית היין

אין ספק שיש משום סגירת מעגל בעובדה שאנגלי יכול כיום לשים על שולחנו יין ישראלי שנוצר ב"כרם מונטיפיורי", יקב שהוקם על ידי צאצאי משפחת מונטיפיורי האנגלית ומנציח את סר משה מונטיפיורי. זאת בזכות העובדה ששני ינות של "כרם מונטיפיורי" נמכרים באחת מחנויות היין המובילות בעולם, הדוניזם (Hedonism) ברובע מייפר בלונדון. והדוניזם לא לבד: כ-70% מיינות היקב נמכרים בחו"ל ובמסעדות יוקרה בארץ וכמובן בבתי מלון. מיתוג היקב, שיינותיו הושקו לראשונה בשנת 2013, נשען ברובו על המורשת של הנדבן מונטיפיורי וכולל תווית מעוטרת בסמל המשפחתי עם השם "ירושלים". אולם למרות שהשם מונטיפיורי שלוב בעברה של ישראל, יש סיכוי טוב שיהיה לו חלק בעתיד של היינות הישראליים

סר מונטיפיורי נולד בטוסקנה, חי באנגליה וביקר בישראל שבע פעמים (האחרונה בגיל 91), זאת לאחר שבגיל 40 יצא לפנסיה מוקדמת והחליט לתרום את זמנו ומרצו ליהדות, לצדקה ולארץ ישראל. החזון של מונטיפיורי היה שכל יהודי בארץ ישראל יגדל לעצמו זיתים למאכל ולשמן וענבים לייצור יין. כך אמורים היו אנשי היישוב בסוף המאה ה-19 להתפרנס בכבוד. הוא סבר כך 40 שנה לפני ייסוד תעשיית היין המודרנית ע"י משפחת רוטשילד. נראה שהיה לו על מה להסתמך: מונטיפיורי היה חובב יין





"קסטל" ושימש בתפקיד ניהולי בכיר ביקבי "כרמל" ו"תיר". היינן של היקב הוא סם סורוקה, הנחשב לאחד מהייננים הבכירים והמונטיפירי בארץ. הוא יצר יינות באוסטרליה, קליפורניה, קנדה, צרפת וישראל ויחד עם האחים מונטיפיורי וארנון גבע, הזניקו את היקב הצעיר לתודעה במהירות בלתי רגילה ויינותיו כבר זכו בלא מעט פרסים.

מתרחקים מהבומבסטי

ביקב "כרם מונטיפיורי" בוחרים להתרחק מיינות "בומבסטיים" מיושנים בחביות, ומעדיפים להתרכז ביין רענן וקליל. יין מונטיפיורי האדום, למשל, כבר הוגדר כשומר על רעננות יחד עם איזון של חמיצות טבעית טובה ופירותיות של פירות כהים וסיומת ארוכה, יין שמתאים גם לקיץ שלנו כשהוא מקורר ל-16 מעלות צלזיוס. ארנון גבע רואה ביין מוצר מושלם לליווי ארוחה או אירוע, מה שנותן לו כבוד בצמתיים החשובים בחיי האנשים.

היקב פועל על בסיס מודל עסקי מעט יוצא דופן בישראל - שכירת שטח ביקב קיים (יקב מוני בלב הרי יהודה, במקרה זה) ורכישת רוב הענבים ממנו להפקת היין. בעולם, לעומת זאת, מדובר במגמה התופסת תאוצה, במיוחד בארצות הברית. במהלך העשורים האחרונים קמו בקליפורניה יקבים שאינם מייצרים כלל יין משל עצמם אלא מספקים את כל שירותי היינות לחברות אחרות וחוסכים מיליוני דולרים לאנשים בעלי ידע ותשוקה לייצור יין מבלי שיצטרכו להשקיע בהקמת יקב משלהם. מדובר באנשי מקצוע, מהשורה הראשונה, מומחים בעלי שם ויועצים בינלאומיים, ששוכרים את שירותי המתקנים לייצור יין. בהמשך מתכננים המונטיפיורים הקמת יקב לעצמם.

בימים אלו שוקדים ב"כרם מונטיפיורי" על הקמת מרכז טעימות ליד טחנת הרוח במשכנות שאננים (קרוב למלונות), אחד ממפעליו הידועים של סר מונטיפיורי. היינות הראשונים הם מבציר 2010 - 150 שנה בדיוק מאז שהקים מונטיפיורי את משכנות שאננים.

לדברי ארנון גבע, המכהן כמנכ"ל, זהו יקב המחובר בשורשיו ההיסטוריים ליין הישראלי ולירושלים המודרנית. עוד הוא מציין, שהיינות מיוצרים בכפוף לשני עקרונות מובילים: האחד - הכרמים חייבים להימצא בסמיכות לירושלים, על מנת לשמר את מורשתו של סר מונטיפיורי, והשני - שימוש בזני ענבים שמתאימים במיוחד לאקלים הישראלי ולתנאי הטרואר בהרי יהודה.

סם סורוקה, יינן היקב: "היינות המיוצרים ביקב"כרם מונטיפיורי" הם מונטיפיורי לבן, המופק מענבי קולומברד, שרדונה אדום שהוא ממסך של ענבי מלבק, שיראז ופטיט סירה; מונטיפיורי סירה מענבי סירה; מונטיפיורי פטיט סירה, מכרם יחידי למרגלות ירושלים ומונטיפיורי כרם משה - יין הדגל של היקב, שיוצר בכמות מוגבלת מענבי קברנה סוביניון, פטיט וורדו מרלו ומלבק. כל זן יושן בנפרד לפני שנוסף לתערובת המרכיבה את היין".

בנוסף, נאמנים למישנתו של סר מונטיפיורי על גידול זיתים והפקת שמן זית, יש ל"כרם מונטיפיורי" שמן זית כתית מעולה מזיתים מזן סורי ומעט בבאלי שגודלו במטעי זיתים עתיקים בדרך לירושלים, חלקם של העצים בני מאות שנים. בחזון שפורשים מקימי היקב באתר האינטרנט שלהם (<http://www.montefiorewines.net>) הם מציינים, שכירשיו של משה מונטיפיורי הם ממשיכים את חזונו החקלאי ומייצרים יינות נאמנים לטרואר, מכרמים מובחרים במדרונות הרי יהודה, מקום בו גדלו גפנים מאז תקופת המקרא, תוך בחירה במגוון זני ענבים אשר מתאימים לאקלים הארצישראלי-ים תיכוני.

נראה שסר משה מונטיפיורי היה פותח בקבוק לחיי היקב החדש...

נלהב ששתה בקבוק יין בכל יום וחי עד גיל 101. סר מונטיפיורי פעל רבות לשיתוף כרמים והקמת יקבים בארץ ישראל ורכש לצורך כך אדמות בירושלים, הקים את "כרם משה מונטיפיורי" שלימים קיבל את השמות "משכנות שאננים" ו"מין משה", ביפו רכש את הפרדס הראשון שבמרוצת השנים הפך לשכונת מונטיפיורי ועוד.

משפחה עם שלושים שנות ייצור יין

מורשתו של סר משה מונטיפיורי זכתה בהמשכיות, כאשר בשנת 1989 עלה לישראל בן משפחתו אדם מונטיפיורי עם אשתו וילדיו והשקיע לאורך השנים את כל זמנו ומרצו בפיתוח וקידום יין ישראל. הוא זכה לכינוי "שגריר היין הישראלי" ו"הקול האנגלי של היין הישראלי".

שנים מילדי, דיוויד ורייצל מונטיפיורי החליטו להקים יקב בוטיק חדש ובמהירות לא רגילה הביאו אותו לדרגה שבה יינות היקב נכללים בתפריטי מסעדות ובתי מלון מובילים ונמכרים בתשע מדינות שונות ברחבי העולם.

משפחת מונטיפיורי הינה המשפחה היחידה מצאצאי של משה מונטיפיורי שעלו לישראל, חיים ויוצרים יין כ-30 שנה. דיוויד מונטיפיורי עלה לישראל עם הוריו כאשר היה בן שש שנים, שירת בצה"ל, ולמד אנגלית ספרותית באוניברסיטת תל אביב לפני שנכנס לתחום היין. הוא הפך לסומלייה באחת המסעדות המובילות בישראל, עבד תקופה ביקבים באוסטרליה ובספרד ולמד יינות ב-"WSET" שבלונדון. רייצל מונטיפיורי היתה בת שלוש כאשר הוריה עלו עמה לישראל. גם היא שירתה בצה"ל ולמדה תזונה ורפואה סינית לפני שתחום היין הקסים גם אותה. רייצל נרשמה לקורס של האקדמיה ליין במכללת רמת גן וצברה את ניסיונה דרך עבודות בחנות יינות, כסומליירת במסעדת שף ובשיווק יינות ישראלים ויבוא יינות לארץ ועתה היא אחראית על השיווק של יינות היקב בישראל.

השותף ליקב "כרם מונטיפיורי" הוא ארנון גבע, אשר גדל בימיו משה, השכונה המשקיפה על תחנת הרוח של מונטיפיורי בירושלים. גבע היה שותף ויזם בהקמת יקב