

11.75x33.1	1	עמוד 12	שעות 24	07/05/2013	36870541-4
יקב מונטיפיורי - 13450					

שעות נוספות



יין | טל חוטינר

בציר טוב

כרם מונטיפיורי הוקם על ידי רייצ'ל ודיוויד, צאצאיו של השר מונטיפיורי, שגדלו לתוך מסורת היין המשפחתית. הבקבוקים הראשונים כבר כובשים את השוק

כרם מונטיפיורי הוא יקב קטן וחדש, שהחל בימים אלה לשווק יינות ראשונים למסעדות נבחרות ולח-



נויות יין מובילות. היקב

נטוע עמוק במיתולוגיית היין המקומית וסוחר היסטוריה ומורשת משפחתית מרשימת מות, שמתחילות בימי השר משה מונטיפיורי. כן, זה מתחנת הרוח והשיר של יהורם גאון. היקב הוקם כדי להנציח את פעילותו של השר משה מונטיפיורי, שהחלה לפני 150 שנה, וייסדו אותו הצאצאים של השר מונטיפיורי – האחים רייצ'ל ודיוויד מונטיפיורי, שגדלו לתוך מסורת היין המשפחתית. השניים חברו לארנון גבע, יליד שכונת ימין משה וממייסדי יקב קסטל, ולייגן סם סורוקה בתפקיד יועץ ליקב, ובימים אלה, כאמור, עושה התוצרת את דרכה לשוק.

דיוויד, שאותו אני מכיר כסומלייה מקצועי, עבר תקופה ביקבים באוסטרליה ובספרד והשלים את ההתמחות בלימודי יינות ב-WSET שבלונדון. רייצ'ל למדה בכלל תחומים אחרים, אך כמו שאר בני המשפחה נמשכה ליין והחלה אף היא ללמוד את הנושא ולעבוד בתחום.

היינות שהגיעו למדפים הם מונטיפיורי לבן 2012, מונטיפיורי סירה 2010, מונטיפיורי פטיט סירה 2010 ומונטיפיורי אדום 2012 (בלגר מעניין של מלבק, שיראז ופטיט סירה). מונטיפיורי אדום 2012. יין המורכב מ-34% מלבק, 33% שיראז ו-33% פטיט סירה שגדלו על אדמת גיר בהרי יהודה. כל חלקה וון תססו בנפרד לפני מלאכת ההרכבה והבלגר הסופי. היין לא יושן בחביות עץ, ועל כן שומר על רעננות נהדרת יחד עם איזון נחמד של חמיצות טבעית טובה עם פירותיות של פירות כהים וסיומת ארוכה. זהו יין כיפי ומעניין, שמתאים אפילו לקיץ שלנו – אם המזגן עובד טוב. היקב ממליץ לקרר אותו לטמפרטורה של 16 מעלות. 13% אלכוהול, כשה מחיר: 80 שקל.