



שותה הכפר

יאיר גת

בעזרת השם

דיוויד ורייצ'ל, צאצאים למשפחת מונטיפיורי, עושים יין ישראלי עם השותף ארנון גבע • וזה מצליח

כרם מונטיפיורי, אדום 2012

בלנד לא שגרתי של מלבק, שירז ופטיט סירה, שלא ראו חבית מבפנים. יין צעיר, אולי אפילו צעיר מדי, עם ריחות בוסה, טעמי פרי מלאי חיים וסיומת קצרה. אפשרי בהחלט, אם כי לטעמי הרכיבים השונים שלו לא מצליחים להתחבר לאמירה ברורה וחד-משמעית. אולי הוא ייסגר על עצמו בהמשך. המחיר: כ-80 שקלים

"טוב שם משמן טוב", כך אמר קהלת. כנראה שם יכול להיות טוב גם מיין טוב. למה אני מתחיל בשם? כי גם יקב כרם מונטיפיורי, שהינות הראשונים שלו הושקו לאחרונה, התחיל בשם. ולא סתם שם. זה הרי שם שייכול לפתוח בפני היקב החדש את הדלתות בכל מסעדה בארץ או בעולם, בטרם נמוגה אפילו כוס יין אחת שנעשתה בו. השותפים ביקב, או יותר נכון השותפים

במיום, הם דיוויד ורייצ'ל מונטיפיורי, בני המשפחה היחידה מצאצאיו של משה מונטיפיורי שעלתה לישראל, שהם גם מומי חיים ליין. השותף השלישי, שהוא למעשה הרוח שמוזיה את הכני פיים מאחורי היקב, הוא ארנון גבע, עד לאחרונה מנהל הייצוא של כרמל, ולפני כן שותף ומנהל ביקב קסטל וממש הרבה לפני כן נולד בשכונת ימין משה הקרויה על שמו של משה מונטיפיורי, כך שיש לנו אפילו סגירת מעגל. אם כן שם טוב יש, אנשים טרבים יש, עכשיו נשאלת השאלה איך עושים יין טוב? התשובה הסטנדרטית היא לטעת כרמיים, לחכות שיבשילו, להשקיע בציוה, לעשות יין, להשכיב אותו כמה שנים בחביות ולראות מה יהיה. ארנון החליט לעשות את זה בדרך אחרת: לייצר את היין לפי הזמנה ביקב קיים ולהשקיע את המאמצים בקידומו של השם הטוב. היקב הקיים היה צריך להיות באזור ירושלים, בתחרי מיקו הירוק, ולא פחות חשוב – כשה.

אחרי שנבדקו כמה יקבים, נפלה ההחלטה על יקב מוני,

שנמצא מתחת למנזר דיר רפעת, לא רחוק מבית שמש. מבין הכרמים של מוני נבחרו חלקות בשטח של כאלף דונמים, המטופלות במיוחד על פי צורכי כרם מונטיפיורי. היינות נעשים על ידי סם סורוקה, היינן של מוני, ומתיישנים בחביות נפרדות במרתפים של מוני. כבציר האחרון הוציא לשוק יקב כרם מונטיפיורי כעשרים אלף בקבוקים שאת רובם תוכלו למצוא במסעדות. אם תשאלו אותי, ברוב המקרים כדאי לכם לעשות את זה, ולא רק בגלל השם הטוב.

כרם מונטיפיורי, לבן 2012

אם אהבתם, כמוני, את הקולומבר של יקב מוני, יש סיכוי גבוה שתאהבו גם את היין הזה. יש לו ריחות פרחוניים מתקתקים וטעמי פרי מרעננים. הגוף שלו מלא ועשיר יותר ביחס לאותו קולומבר, כנראה הודות לנוכחות של השרדונה. יין לא מאוד מורכב אבל מאוד מהנה, במיוחד אם תדאגו לקרר אותו היטב. המחיר: כ-70 שקלים



צילום: נן יונטר

כרם מונטיפיורי, סירה 2010

גם ביין הזה אפשר להרגיש את היד הטובה של סם, בעיקר מצד החבית שצובעת בצבעי מוקה את ריחות הפרי המתוק. המגע שלו עם החך מוצק, החמיצות טובה וטעמי הפרי משולבים היטב בנוכחות החבית. יין מרשים שהזכיר לי ברגעים מסוימים את "שמשון", אחד משני הבלנדים המוכחים והטעימים של מוני. המחיר: כ-160 שקלים

כרם מונטיפיורי, פטיט סירה 2010

היין הזה לא משאיר הרבה ברירות. או שתאהבו אותו או שתשנאו. ככה זה כשיש כל כך הרבה אופי. יין כהה מאוד, עם ריחות עשירים של קפה, זיתים, פרי שחור ועשבי תיבול, טעמים דחוסים וסיומת שוקולדית שנמשכת לאורך זמן. הנוכחות המאסיבית שלו תגרום אולי לקשיים בהתאמה לאוכל, אבל בכל מה שקשור לרושם הוא מסודר. המחיר: כ-160 שקלים

yairgath@gmail.com