



וין מונטיפיורי על המפה

דיוויד מונטיפיורי, בן 29, סיים בהצטיינות את אוניברסיטת תל האביב בחוג לספרות הקלאסית ואנגלית, הפך לאחד מעושי הקוקטיילים הטוב ביותר של ישראל ואף זכה בפרס הארצי בתחרות בחסות Findlandia. בהמשך הוא ייצג את ישראל בתחרות בינלאומית. אט לאט הוא עבר מתבואה לענבים ויין, ולמד ב-WSET שבלונדון. הוא נחשב למומחה בין ואלכוהול וניהל והיה סומלייה בכמה מהמסעדות המובילות בישראל בתל האביב, טפאן, תל האביב יפו וטוטו. הוא עבד במספר יקבים בחו"ל.

לפני שהחלה בדרכה בשיווק היין, רחל מונטיפיורי, בת 26, הייתה אלופת סקווש לצעירים בישראל וזכתה במדליית זהב במשחקי המכבייה. היא מאמנת כושר מוסמכת, למדה תזונה ותוך כדי לימוד רפואה הסינית ניסתה להתקרב לקריירה בעולם היין. היא התחילה בתחום הקמעונאות, עבדה בחנות יין בוטיק וינן סיגאר (במרכז עזריאלי) ולאחר מכן ברשת חנויות דרך היין. לאחר מכן הייתה סומלייה במסעדת פושקין ובמסעדת שף, התרגול החכול. היא גם עבדה גם עבור משווקי ינות אוסטרים, ינות ברבדו וינות סיציליאנים. מעתה תעסוק כמנהלת מכירות ושיווק של ינות יקב כרם מונטיפיורי.

ארנון גבע מסביר: "אנחנו צוות מקצועי המונע בחיפוש אחר איכות ומקורות. לשם כך השתמשנו בשירותיו של אחד מטובי הייננים והמנוסים ביותר בישראל. סם סורוקה הוא היינן יועץ עשיית היין שלנו. הוא עשה יין באוסטרליה, צרפת, קנדה, קליפורניה ובישראל. הוא היה ממיסדי יקב הבוטיק החדש של הכרמל בזכרון יקב בשנת 2003 וזכה בפרסים רבים במיוחד לינות מכרם קיומי להם הוא היה אחראי.

יקבים חדשים צצים בארץ בשפע. מיזם חדש אחד תפס את עיני ועניין אותי לאחרונה במיוחד. זהו יקב חדש בשם "כרם מונטיפיורי". כתבה זו מוקדשת בעיקר לאנשי היקב ולאדם שעל לשמו הוא נקרא - סר משה מונטיפיורי. את הינות החדשים אפשר יהיה להכיר, לטעום ולרכוש, בקרוב.



ישראל פרקר
www.wines-israel.co.il

ציור של טחנת הרוח מונטיפיורי, אחד מציוני הדרך המפורסמים ביותר של ירושלים. על כל התוויות כתובה המילה "ירושלים" המופיעה בכל סמלי משפחתו של סר מונטיפיורי. ינות הרמה העילית של היקב הם זניים:

מונטיפיורי סירה 2010 - נתן המון פרי שחור ותיבול עם אלגנטיות. 2010 הם בדיוק 150 שנה לאחר הקמת שכונת משכנות שאננים בירושלים. יישון 14 חודשים בחביות עץ.

מונטיפיורי פטיט סירה 2010 - יין מינרלי עם עידון פרחוני. יין מיוחד ומאוזן שמראה את הפוטנציאל המצוי בזן זה. יישון 14 חודשים בחביות עץ.

אלה הם שני זנים שהוצא מהם בין הטוב שבהם, כאשר גדלו בהרי יהודה. בתוויות של שני הינות נמצא ציור ישן של משכנות שאננים. עוד תווית יוקרתית ושמן זית מונטיפיורי יגיעו בקרוב, מבטיחים לנו מהיקב.



ארנון גבע, בן 45, גדל בצל תחנת הרוח מונטיפיורי. לאחר שעבד בעסקי ביטוח חיים, הוא נכנס לעסקי היין שבהם עבד במשך כ-20 שנה. יש לו ניסיון בניהול יקב בוטיק וגם בענייני יקב מסחרי גדול. הוא היה שותף מייסד של יקב קסטל הנחשב לאחד מהיקבים הקטנים הטובים ביותר בישראל שגם מוכר היטב בעולם הרחב. הוא היה מנכ"ל של היקב וגם פעל כמנהל שיווק ומכירות לשווקים בישראל ולייצוא. במהלך שהותו ביקב, תרם ארנון רבות בבניית שמו של יקב קסטל כיקב איכותי. ארנון היה במשך חמש שנים יו"ר והמייסד של יקבי דרך יין יהודה, שהיו החלוצים בישראל בנושא זה, וקידמו את אזור היין של הרי יהודה.

לאחר מכן הוא הפך למנהל העסקים הבינלאומי של יקבי כרמל, היקב הגדול ביותר בישראל, ויקב הבן שלהם, יקב יתיר. הוא עבד ביקבי כרמל במשך חמש שנים, וסייע רבות בקידום המכירות לייצוא ובחזרה לרווחיות.

שותפיו הם ילדיו של ותיק ומוכר בתעשיית היין בארץ, אדם מונטיפיורי, שעבד ביקבי רמת הגולן בשנות ה-90 וביקבי כרמל בשנות ה-2000 - דוד ורחל מונטיפיורי הממשיכים את דרך אביהם בעולם היין.



עכשיו, 150 שנים לאחר ייסודה של משכנות שאננים, יקב חדש זו נוצר כדי להנציח את פעילותו של משה מונטיפיורי. משה נולד בטוסקנה, חי באנגליה וביקר שבע פעמים בישראל. בפעם האחרונה כשהיה בגיל 91. הוא היה שותפו של נתן מאיר רוטשילד, גיסו, בענייני בנקאות. בשנות ה-20 של המאה ה-19. בגיל 40 הוא יצא לפנסיה והחליט לתרום חייו ליהדות, לצדקה ולארץ ישראל. מונטיפיורי היה גם חובב יין, ששתה בקבוק יין בכל יום (כנראה בעיקר פורט) וחי עד כמעט 101 שנים. כמובן שהוא ניסה לשנע את היהודים לטעת כרמים בארץ.

הוא היה הראשון שיעץ ליהודים בישראל שיצאו לעבודה במקום להתפרנס רק מצדקה ומתרומות והיה הסגור הראשון של חקלאות, לפני שרכש קרקעות למטרה זו. הוא האמין שיהודים צריכים לעשות שימוש בסביבה הטבעית שלהם בעצי זית ובכרמים - בחקלאות. הוא הביע את דעותיו מעל 40 שנה לפני שהקים רוטשילד את תעשיית היין המודרנית בארץ והרצל הציע את הקמת מדינה יהודית. הוא היה ציוני עוד לפני שהיטיב היה קיים בכלל. מונטיפיורי רכש קרקעות בירושלים (אדמה ראשונה מחוץ לחומות), בת"א (שכ' מונטיפיורי והפרדס הראשון ביפו) היקב המתועד הראשון בישראל נפתח על ידי משפחת שור בשנת 1848, בהשראת הבקשה של מונטיפיורי לעבודה עברית. הבציר הראשון שלהם היה במקביל לביקור השלישי של מונטיפיורי בישראל. העדות הראשונה למקצוע החדש של משפחת שור, נרשמה במפקד האוכלוסין שנערך על ידי מונטיפיורי בשנת 1849. התרומה האחרונה שמונטיפיורי נתן הייתה לעיר ראשון לציון, ממש בימים הראשונים להיווסדה.

למשה מונטיפיורי יש מקום של כבוד בהיסטוריה של ישראל. כאשר השקל הונהג בשנת 1980, (בפעם הראשונה שקל שימש כמטבע מימי התנ"ך), הופיעה דמותו על השטרות, יחד עם אבות מייסדים אחרים של ישראל: רוטשילד, הרצל, ז'בוטינסקי, ויצמן ובן גוריון.



ארנון גבע ושותפיו, בני משפחת מונטיפיורי, פועלים בהשראת החזון החקלאי של משה מונטיפיורי, ומגשימים את אהבתו לתשוקתו ליין וירושלים. הם החליטו לעשות את היין הטוב ביותר האפשרי לזכרו ולהפיצו בארץ ובעולם, ובכך לחלוק כבוד לאדם ולמקום. את הינות אפשר יהיה לטעום במרכז המבקרים שיפתח בקרוב בשכונת משכנות שאננים בירושלים. ■

היקב נקרא כשמה של חלקת האדמה הנמצאת במקומות הנקראים כיום ימין משה ומשכנות שאננים בירושלים, שכונות המשקיפות על חומות בעיר העתיקה. המקום נרכש בשנת 1855 על ידי סר משה מונטיפיורי, אזור זה נקרא בתחילה בשם "כרם משה מונטיפיורי". זאת הייתה האדמה היהודית הראשונה מחוץ לחומות העיר העתיקה, וכאן הונחה אבן הפינה של ירושלים המערבית, המודרנית.

היקב הוא מיזם משותף של ארנון גבע, והאחים דוד ורחל מונטיפיורי. ארנון גבע, המייסד והמנכ"ל: "מדובר ביקב מחובר לשורשים היסטוריים של שנים, היין בישראל וירושלים המודרנית. השותפים שלי הם המונטיפיורים הישראלים הראשונים. זו משפחה שתרמה הרבה גם לישראל וגם ליינות ישראל. כמו כן, בשבילי זה גם נושא אישי. אני חונכתי בימין משה. יש לנו ינות בעלי שני עקרונות מנחים. ראשית, שהכרמים בהם נבצרים הענבים צריכים להיות קרוב ככל האפשר לירושלים וזאת בקנה אחד עם מורשתו של משה מונטיפיורי. שנית, החלטנו לעבוד רק עם זני ענבים אשר מתאימים במיוחד לאקלים הישראלי וטוראר הרי יהודה."

המראה של הבקבוקים והתוויות של ינות מונטיפיורי הראשונים הוא מאוד אלגנטי ומסוגן. (גם המעצבת הגרפית של התוויות היא תושבת ימין משה) הינות הם בתערובות חדשניות, באיכות מיוחדת:

מונטיפיורי לבן 2012 - עשוי מ 70% ענבי קולומבר ו 30% ענבי שרדונה. יין רענן שכף ללגום.

מונטיפיורי אדום 2012 - היא תערובת של 34% מלבק, 33% שיראז ו 33% פטיט סירה.

שניהם יוצרו ללא שימוש בחביות עץ. התוויות שלהם כוללות