

כתבות רלוונטיות



מסעדת קלאר - Claró què sí



יקב הרשים - פנינת יין ישראלית

אירועים קרובים

סדנת סיום קורס מקיף

08-12-2021 19:00

סדנה מסכמת לקורס המקיף לתרבות היין

יקב בן חיים - הכוכב העולה מסטלה מאריס

משפחת בן חיים עוסקת בהכנת יין למעלה מחמישים שנים ולמי שיזכה לבקר בארכיון המשפחתי יוכל למצוא שם יינות מתחילת הדרך ועד היום

מאת: קלייטמן קובי
פורסם ב 08.12.2021



צילום: יקב בן חיים

מדברים על מהפכות מכוננות בתעשיית היין הישראלית, זו שהחלה בימיו של הברון רוטשילד וזו החדשה שהחלה בשנות ה 90 עם מהפכת האיכות של יקב רמת הגולן והקמתם של יקבי בוטיק. זו שהחלה להניע את התעשייה למקום אותו אנו מכירים כיום. נהוג גם לציין את יקב מירון שהוקם בחרשים כיקב הבוטיק הראשון בישראל בשנות ה 80. אבל משהו מעניין נוסף קרה פה, בין המהפכות הגדולות, בין פרק תרבותי אחד למשנהו ועם האופוריה שאפפה את ישראל בשנת 1967, עם כל אלו יחד, הוקם יקב בן חיים. לא היה זה אשכול לוי שקטף את הפרס באותם הימים אלא אלי ורות שבצרו את אשכולות הענבים הראשונים שלהם בדרך למה שיהפוך לימים יקב בוטיק לתפארת המשפחה ומדינת ישראל.

משפחת בן חיים עוסקת בהכנת יין למעלה מחמישים שנים ולמי שיזכה לבקר בארכיון המשפחתי יוכל למצוא שם יינות מתחילת הדרך ועד היום. נכון, היין שהמשפחה החלה בהכנתו היה יין מחוזה בסגנון רומני כפי שהכירו ממולדתם הראשונה וכפי שהכירו מהוריה של רות. אולם מאז השתנה סגנון היין, הענבים וגם מיקום היקב שעבר לא פחות מארבע פעמים. מה שהחל כיקב ביתי בשכונת רמת חן שברמת גן, עבר לכפר אז"ר, גדל ועבר לרמת השרון והשנה חנך יקב ומרכז מבקרים גדול בנוה ימין. כשהערת על המאמץ להעביר יקב בכל פעם העיר הבן איתי, יינן היקב "גם אולסי פרי התחיל בגובה חצי מטרי".

כיום מייצר היקב 60 אלף בקבוקי יין מתוכם יינות לבנים בשיעור 20%, אולם השאיפה היא לייצר 100,000 בקבוקים בשנה. זהו יקב עם גב כלכלי ופטרון (אב המשפחה) ולמרות שמי שמנהלים את היקב בפועל הם איתי (דור שישי לעשייה) בתחום היינני ורעייתו קרן בתחום השיווק והמכירות, איתי נושא עיניו בהערכה של ממש אל הוריו שמבחינתו מעורבים ברמה הניהולית ביקב עד היום.

מתחילים עם כשרות ומגבירים



ים את הראש מהחבית ההודית

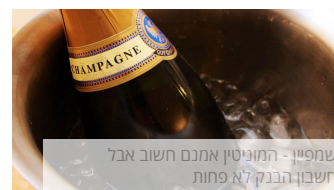


החלם קרובים ותיקבים מרימים

על סדר היום



פירואס הופכת לבורגון הספרדית



שמפין - המוסיקן אמנם חשוב אבל חשוב הבנק לא פחות

פרסומות...



בואו לגלות את עולם הגבינות של סיימן

הכי נצפה



כיצד מפיקים יין ביתי



צא וטייל ביקבי ישראל

צילום באדיבות יקב בן חיים

הבקבוקים הראשונים עליהם חתם איתי בתור יין ראשי היו של בציר 2001. שנה מיוחדת מבחינתו שכן זו השנה בה החל היקב לייצר יין כשר, יין שהוא רואה בכשרות שבו חלק מתעודת הזהות שלו ושל היין כיין ישראלי. ולמרות זאת, "אבא שלי הפטרון פה, שיהיה ברור" אומר איתי. "בפועל יש לי יד חופשית אבל זה עסק שהתחיל מהון משפחתי ואין לי ספק שבתור יין היקב יש לי את הפריווילגיה לרכוש מיכון חדש מבלי להתייחס למכירות היקב..." כך גם בהקשר של ענבים מכרמים מסוימים או רכישת כרמים.

למי שירצה לקרוא את ההיסטוריה היפה של משפחות בוטנרו ובן חיים, מלאכת החבתנות והאופן בה התפתח רעיון הכנת היין לאחר איחוד המשפחות באמצעות נישואיהם של רות ואלי, ניתן למצוא זאת בהרחבה באתר היקב. למרבה הצער גם מלאכת החבתנות שנכחה פה ושם בישראל כמו מלאכות רבות אחרות פסה מהנוף הישראלי (כרגע לפחות).

לינוק יין



רות לצד כלב שחור יושבת על חבית בסטלה מאריס

איתי, מספר שהגיע לעולם היין דרך עולם החביות ומצביע על קיר היקב בו צילום של איתו משנת 1951, יושבת בראשה של חבית בחיפה (סטלה מאריס). אלי האב מספר "איתי למד יין אצל אמא ואבא. הוא שתה יין במקום חלב. זה אורח חיים, זה משהו שאם אתה לא מקבל מהבית זה אחרת לגמרי. כמו כל האמנויות... הכרתי את היין מבית ההורים שלה (רות ק"ק) וראיתי משפחה כל כך מלוכדת סביב יין, עשייה וייצור. זה היה מדהים. עם מי שדיברת במשפחה, כולם דיברו יין, שפה מיוחדת". איתי שנולד בשנת 1976, מספר "מגיל ארבע ידעתי שאתעסק עם יין".

כשהשתחרר איתי מהצבא, פנה לעבוד כברמן אולם אביו שלא אהב את הרעיון, קרא לדוד המפורסם שעבד כנגוסיון בבורדו והדוד הזמין אותו לשהות אצלו. "הייתי אצלו כארבעה חודשים, ישבתי ולמדתי על בורדו, היין, ז'אנרים של העולם הישן, חידדתי את הלשון באמצעותו. בבורדו הבנתי את העוצמה ולאן יין יכול להגיע. שם גם נדלק בי נושא המשפחתיות והעבודה במוצר שהוא אומנותי הגדל בידך מא' ועד ת'. בורדו, סנט אמיליון השפיעו עלי ללא ספק... למדתי לנסות שוב ושוב אם אני לא מצליח. היו לי שנים שהיין לא היה טוב מספיק ובזכות המשפחה היה לי את הכח שלא להוציא אותו לשוק".

מ 2001 התחנך על ברכיו של היין ד"ר ארקדי פפיקיאן. "פפיקיאן היה ממש מורה אישי, הסתובבנו בארץ ובעולם ונתן לי להשתמש בכלים שיאפשרו לי לעשות מה שאני רוצה... אני מסתכל על יין כיצירת אמנות". ובכל זאת האם לא עניין אותו ללמוד באופן פורמלי? התשובה היא פשוטה ונסמכת על המשפחה. לדבריו מה שלמד בקרב המשפחה בתחום היין, מספריו הרבים של אביו, ממלאכת הפירוק והבניה של חבית יין, אי אפשר ללמוד בשום מוסד אקדמי.

כרמים זה שם הסיפור



צילום: יקב בן חיים

איתי מדבר רבות על הכרמים ועל האיכות המתבקשת להכנת יינות איכות. ליקב בן חיים 40 דונם כרמים בבעלות ישירה שלהם בהר מירון ובמרום הגליל. שאר הענבים נרכשים ממקומות שונים בישראל. השאיפה להגדיל את שטחי הכרמים קבועה ואלי האב מעודד זאת. כך למשל כרם על גבול לבנון שהחקלאי רצה להפוך למטע של נשירים, נעצר ברצונו ויכולת השכנוע של איתי שפשוט שילם לו שלוש שנים מראש על הענבים ובכך הציל כרם איכותי. מגבלות הגודל והתכנון עדיין בעוכריו של היקב. איתי טוען שכדי שיוכל להגדיל את כמות היינות ביקב, הוא צריך תכנון נרחב של קבלת הענבים ביקב. לו הכל היה מאותם הכרמים ונבצר באותם הזמנים (ידינית בלבד ביקב זה), כוח האדם העומד לרשותו לא היה מספיק.

עם מעבר היקב לנוה ימין, נטע איתי כרם שניתן לראות ממש משטח היקב. 10 דונם של כרמים בתקווה שעד לאוגוסט הקרוב יוכל לפנות שטח חטיה לטובת כרמים נוספים. "ענבים גדלים בכל מקום, צריך לדעת להוציא מהם מה שאפשר".

ואם כבר כל כך הרבה אזורים וכרמים, דעו שביינות שבהם כל הענבים מגיעים מאזור אחד, הדבר יצוין ע"ג התווית כחלק מהחשיבות שאותה איתי רואה בתפיסת האזוריות.

איתי בין אישי ומקצועי



קרבן ואיתי בן חיים // צילום: דיויד סילברמן

בכל הנוגע ליינות שהיקב מייצר צריך להפריד בין הייצור הכולל לאהבה האישית. היינות, כולם היו בניו של איתי, אין ספק והוא משקיע בהם את כל כולו, מרצו ואהבתו. אולם אם תשאלו אותו מה הסגנון האהוב עליו הוא יתאר יינות כבדים, מהסגנון של העולם הישן, יש שיאמרו יינות "לעיסים" (זני פטיט סירה, מרלו וקברנה פרנק הם האהובים עליו). אבל הוא מבין את העולם החדש שבו אנו חיים ואת התמורות הסגנוניות שמשתלטות על עולם היין. "אנחנו מייצרים יין שאנחנו מאמינים בו אבל כזה שגם יימכר ושאנשים יאהבו אותו" אומר איתי. יין הוא טעם נרכש מבחינתו והוא אוהב לא אחת ללכת נגד הזרם, כך למשל מצד אחד בשילוב של זנים כמו גוורצטרמינר עם סוביניון בלאן לכדי יין לבן יבש ואורמטי מאוד הקרוי על שם בנו אלמוג ומאידך שימוש בחביות גדולות (500 ליטר, צרפתיות ואמריקאיות) שהשפעתן על היין מתונה יותר מהקטנות יותר.

שאיפתו של איתי שיש בה הרבה מאוד מן ההיגיון השיווקי היא שבקבוקי היין שלו יעוררו סקרנות ועניין בקרב הצרכנים. קרבן, רעייתו, הולכת עימו יד ביד במסע הזה והיא זו שמעצבת את התוויות והמיתוג של היקב. אחרי שהיין מוצב על השולחן ונמזג לכוסות, יש לו את הזכות לעורר את הצרכן לשתות אותו. הוא כל הזמן מחפש את האיזון בין היין והנראות. יין ה VHS של היקב הקרוי גם "מיתוס" הוא יין הדגל של היקב. זהו יין המורכב מ 60% ענבי פטיט סירה, מרלו ומעט קברנה סוביניון והוא גאוותו הגדולה ביותר של איתי. בין יש גם משהו שהדיעות בקרב ייננים וחובבי יין חלוקות לגביו – ברט (ברטנומייצוס) שהוא סוג של שמר הגורם בין לריחות טחובים, פטרייתיים. יש שיאהבו מאוד את הארומות הללו ויראו בברט חן נוסף ויש אלו שיראו בו פגם חמור. כך או אחרת, היין נשמר אף שהוא מבוקבק ולא נמכר עד שמגיע הרגע הנכון מבחינת היקב. ה"טיינג" השיווקי הוא חלק מהמשחק ואיתי שם באופן חריג את הקלפים על השולחן, בלי להתבייש. "יש פה עוד עולם מקביל ליין והוא ההבנה איך לעשות טיינג".

מרק של אמונות טפלות ואמונה

למשפחת בן חיים אמונות רבות שאולי חלק ממקורן בעובדה שלכולם במשפחה תעודת סקיפר, ימאי. כששאלתי על בקבוק יין שזכור לאיתי ולאלי במיוחד, הם סיפרו על חצייתם את תעלת סואץ בסירה. "היינו במיצרי טיראן ממתנים שעות לכניסה לאילת. משך שמונה שעות היטלטלנו בין גלים מאיימים וסוערים. אתה צועק לאלוהים שיוציא אותך כבר מהדבר הזה. אבא שומר את היינות בבטן האוניה ואני שחששתי לגורל הבקבוקים, ירדתי באמצע הסערה לבטן האוניה והוצאתי בקבוק מבציר 1999. פתחתי ואמרתי שאולי זה הבקבוק האחרון שלנו. ברגע שהתחלנו לשתות את היין שככה הסערה".

אמונה נוספת אולם לא טפלה היא זו של אלי: "היתרון שלנו בעולם היין, הוא ארץ ישראל, במחירם הנהדרים של היין, מחירם מול המלחוד, יש לנו מחירם מלחודים על היין

המטרה הייתה של היקף מסווג מנייה והמנוח. יש לנו מסווג ומנוח יתנו זיין שמדברת על מקומות, שיטות ואנשים. זה מה שעושה את היין ומייחד אותונו. בעולם, היין הוא משהו אדיר ומתחרה במקומות מסוימים בייצור הלחם. הסיכוי שלנו בעולם הוא באמצעות הטיב, האיכות והתרבות המיוחדת. כי יין זה לא יותר מאשר סטייל, בסופו של דבר יש שיטה אחת לעשות אותו כמו שסבתא של רות הייתה אומרת. יין עושים כמו מרק – אתה צריך לדעת כמויות, זמני הכנה ומתי להוציא אותו ולשנות אותו. זו טכניקה המיוחד בין ישראלי זה הסיפור והאיכויות".

איתי חושב שחינוך הוא המפתח לקידום היין הישראלי. "יש בעולם היין כל כך הרבה רבדים וכל אחד יכול למצוא את הסגנון המתאים לו. צריך להביא את דור האינסטגרם, מעבר למה שמצטלם טוב, להושיב אותם לטעום ולחוות. אנחנו צריכים לדחוף את העגלה כדי להכניס כמה שיותר אנשים שיראו כמה יש מעבר לטעימה והסיפור, כמה חוויה יש ביין".

ואכן, איתי דואג לחוויה נרחבת מאוד למי שמגיע ליקב שלו. מזה שנים שהיקב מרכז בימי שישי מסיבות של יין, אופנועי הארלי דיווידסון ונגינת סקסופון של היינן התוזיתי. כשפוגשים את איתי הוא נראה קצת כמו הילד הרע של עולם היין, אבל לעולם המוסיקה התחבר מגיל צעיר בעיקר כשניגן על קלידים. בגיל 39 או לקראת משבר גיל ה 40 כפי שהוא מייטיב לתאר, החליט לחזור לנגן ומתאר זאת כמתנה הכי טובה שנתן לעצמו.

שנת הקורונה אמנם הקשתה על היקב כמו על כל היקבים, בעיקר בתחום האירוח, אבל כלכלת המשפחה החזיקה אותו וטיב היין לא נפגע. מבחינת איתי אולי אנשים שתו יותר בתקופת המגפה (שטרם חלפה) אבל קנו פחות בעיקר בגלל הירידה בכמות האירועים רבי המשתתפים שהם לקוחות של יקבים רבים בישראל.

היקב עובד עם מגוון רחב של ענבים: קברנה סוביניון, קברנה פרנק, מרלו, פטיט סירה, שרדונה, גוורצטרמינר, סוביניון בלאן ועוד. היו אפיזודות של פינו נואר שחלפו. ואם תשאלו איזה זן קוסם במיוחד לאיתי הוא ישיב שהפטי ורדו. "נשביתי בקסמי פטיט סירה וויתרתי על הפטי ורדו. אני רואה קולגות שעושים דברים יפים עם הפטי ורדו ואני מנסה גם. אני אוהב את הדברים הדומיננטים בו".

מדומיננטיות לעידון, יקב בן חיים מציג מנעד רחב של סגנונות, משפחתיות עוצמתית וסיפור שלפעמים מיטלטל בין גלים של חוסר יציבות אבל תמיד מגיע לחוף מבטחים.

.....



קישורים שימושיים

 בקרו בדף הפייסבוק שלנו

 צרו איתנו קשר

 איפה אחנו נמצאים

 לדף הבית

 דף חיפוש חופשי

 עגלת הקניות

אירועים קרובים

סדנת סיום קורס מקיף

19:00:00 2021-12-08

בית פתוח: פינו נואר

17:00:00 2021-12-09

מפגש יינות צרפת

19:00:00 2021-12-12

סדנת צוהר לעולם היין

19:00:00 2021-12-13

קורס מקיף לתרבות היין

19:00:00 2021-12-13

קורס מקיף לעולם

19:00:00 2021-12-15

אינדקס קישורים

איש הענבים	כללי	אודות
צוהר לעולם היין	מבוקי חדשות	אודות האתר
צוהר לעולם הוויסקי	לוח אירועים	תנאי שימוש
קורסים	חדש על המדף	מדיניות החזרות
שירותי בר יין	המשפיעים	מדיניות פרטיות
אירועים פרטיים		פרסמו אצלנו
סיור יין		הצטרפות לדיור

עולמות תוכן נוספים	יין	מיזמים
אלכוהול	יקבי ישראל	TerraVino
בירה	יקבי העולם	White
שמן זית	יינות ישראל	Cocktails
חבניות וציוד מקצועי	יינות העולם	חג היין
יבואנים	ויניפדיה	המדריך המקיף ליינות ישראל