



ביקור בית ביקב בן-חיים – דור שישי במשכן חדש ובוטנרו בנשמה

"אנשי הייטק רבים שמגיעים אלינו מתרגשים מהבקבוקים הגדולים (3 ליטר) עם עיטורי סוורבסקי וקונים כמתנות". צילום פאפא רצי

ראשי (<https://www.foodis.co.il>) « כתבות (<https://www.foodis.co.il/category/%d7%9b%d7%aa%d7%91%d7%95%d7%aa/>) « השבוע בענף היין (<https://www.foodis.co.il/category/%d7%9b%d7%aa%d7%91%d7%95%d7%aa/%d7%99%d7%99%d7%9f/%d7%94%d7%a9%d7%91%d7%95%d7%a2-%d7%91%d7%a2%d7%a0%d7%a3-%d7%94%d7%99%d7%99%d7%9f/>) « ביקור בית ביקב בן-חיים – דור שישי במשכן חדש ובוטנרו בנשמה

איתי בן-חיים: "מעצם העובדה שביקב בוטיק אני מכיר אישית את החביות, אני יכול להגיע לטיפול ביינות, שבעקבותיו יעלו בדרגה מעבר לרמה הגבוהה שבה יועדו להיות. שום דבר לא מוחלט מראש"

31 דצמ 2021 (2021/12/31)  רני (רענן) רוגל (<https://www.foodis.co.il/author/ranirogel>)

חזרה למדור

השבוע בענף היין 314

<https://www.foodis.co.il/%d7%94%d7%a9%d7%91%d7%95%d7%a2-%d7%91%d7%a2%d7%a0%d7%a3-%d7%94%d7%99%d7%99%d7%9f-314>

[d7%a0%d7%99%d7%99%d7%a0%d7%99%d7%9d](#) <



צריך כישרון מיוחד כדי לצאת מהבית ביום הכי גשום של השבוע, אולי של החורף – לכו תדעו, אבל המטרה ביום זה הייתה טובה: ביקור בית ביקב בן-חיים בביתו החדש באזור התעשייה של מושב נווה ימין בפאתי כפר סבא – קצת אחרי קניון G ימינה, ביקור שתוכנן ונדחה והנה מתקיים אצל קרן ואיתי בן-חיים (תמיד ביקבי הבוטיק-פלוס האישה בראש, להלן שרונה בויתקין, סימה בספרה, ויש נוספות).



קרן בן-חיים ובקבוק 3 ליטר מעוטר באבני סוורבסקי ואיתי עם הסקסופון. צילום פאפא רצי

איתי בן-חיים, דור שישי לעולם היין דרך החביות (מכשירי העינויים המפוזרים במרכז המבקרים הם חלק מכלי עבודת החבתנות המשפחתיים), נקרא על שם הסבא-רבא שלו – אהרון איתי. מגיל ארבע ידע במה יתעסק בחייו, עוד כשעשו יין בחצר ההורים ברמת חן בפורמט של יקב גראז': חבית אדום, חבית לבן, קטיף הענבים, הפרדה בידיים, מילוי חביות במרתף. עד היום, מכה על חבית מעוררת באיתי זיכרונות.

בשנת 1967 התארסו ההורים רותי ואלי, ומאז נקרא היקב בן-חיים. קודם היה תמיד 'בוטנרו' – חבתן, מהצד החבתני של אימא רותי שמשפחתה מייצרת חביות מ-1901, כולל בשואה, כשהמקצוע הציל בני משפחה ממחנות מוות כשהגרמנים הבינו שהם ייהנו מיכולות בני בוטנרו.



צילום פאפא רצי

בשנת 1997 הפך בן-חיים מיקב גראז' ליקב בוטיק: נטעו כרמים תוך התייחסות לטרואר, טכנולוגיית יין, מיכון, הבנת ביולוגיה וכימיה של היין.

קרן ואיתי נשואים משנת 2006, גרים בגני תקווה. יש להם שני ילדים: בר בת 14, אלמוג בן 10. "אני תערובת של מרוקאי ורומנייה – צריך גם קסדה וגם שכפ"ץ", מסכם איתי את מקורותיו.

"יש גם ניסים ביין", הוא אומר: בן-חיים הם בין יקבי הבוטיק הראשונים עם כשרות מ-2001. "זו השנה בה הפכתי ליינן באופן פורמלי, ומאז חתום על הבקבוקים". זאת לאחר שאיתי עבר השתלמויות במונפלייה ובסאן אמיליון, אצל בן המשפחה מסייה אזוגי. בשנת 2000 יצאו מחצר הבית לכפר אז"ר, שם היו 12 שנים, עברו לרמת השרון – "הסתיים החוזה שם ולא רצינו להישאר", והיום אנחנו נפגשים ביקב בנוי ומאורגן לתפארת במושב נווה ימין. הכמויות גדלו בהתאם: מ-5,000 בקבוקים שייצרו בבית, דרך כ-8,000 תחילה בכפר אז"ר עד 30,000, וכיום 50,000-60,000 בשנה.



ענבים ויין של בן-חיים על רקע כרם שלהם בצפון. צילום דוד סילברמן dspimages

ענבים כרמים וקרב אחד

מפת הכרמים של יקב בן-חיים מייצגת תמונת מצב עגומה של הענף בכללותו, אם מדברים עליה ואם לא – וירוס ליפרול 3. "יש לנו בהר מירון כ- 40 דונם (חלקות כפר שמאי מעל נחל עמוד). לצערי בעקבות הווירוס עקרנו את הכול; בציר 2020 היה אחרון. יש מחסור ובעיה להשיג שתילים לא נגועים. הזמנו דרך 'חישתיל' שתילים חדשים לנטיעה אחרי שנת השמיטה – שרדונה, קברנה פרנק, מרלו וקברנה סוביניון. מפחידים ומזהירים אותי לא לנטוע קברנה פרנק, כי זה הזן הפגיע ביותר".

מפת הכרמים של בן-חיים כוללת גם 12 דונם של גוורצטרמינר ושרדונה במושב אביגדור (קריית מלאכי), ו- 5 דונם פטיט סירה בכרמי יוסף, הכרם של יוסי היימן, הכי בוגר בארץ – 30 שנה, בהסכם לעשר שנים, ו- 30 דונם עם ממין בכרם בן זמרה – קברנה סוביניון, מרלו, מעט סוביניון בלאן, ושיראז.



איתי בן-חיים בכרם בן זמרה

את חיבתו של איתי לזן הפטיט סירה (דורף), מוצאים ביין הבא: קברנה סוביניון רזרב 2019 – "סיפור של פרי ושקולד", מכנה אותו איתי. ייצא לשוק עוד שנה וחצי. עשוי מ- 85% ענבי קברנה סוביניון, 10% מרלו ו- 5% פטיט סירה. 50% חביות אמריקאיות ו- 50% צרפתיות. "אני אוהב אפילו 3% ממנו בכל דבר. זה יהלום של תבלין שצריך לדעת לעבוד איתו", הוא מתפייט.

ואם עסקנו בזני ענבים, אי אפשר בלי זן הטרכמינט וקרב הבעלות עליו – אותו זן עליו כתב אלון גונן כאן [https://www.foodis.co.il/%d7%94%d7%a9%d7%91%d7%95%d7%a2-%d7%91%d7%a2%d7%a0%d7%a3-%d7%94%d7%99%d7%99%d7%9f-194-%d7%a1%d7%a2%d7%a8%d7%aa-\(%d7%94%d7%98%d7%a8%d7%9e%d7%99%d7%a0%d7%98-%d7%94%d7%96%d7%9f-%d7%a9%d7%a8](https://www.foodis.co.il/%d7%94%d7%a9%d7%91%d7%95%d7%a2-%d7%91%d7%a2%d7%a0%d7%a3-%d7%94%d7%99%d7%99%d7%9f-194-%d7%a1%d7%a2%d7%a8%d7%aa-(%d7%94%d7%98%d7%a8%d7%9e%d7%99%d7%a0%d7%98-%d7%94%d7%96%d7%9f-%d7%a9%d7%a8) כי הינו הזן שרובנו לא מכירים, ואיתי בן-חיים קורא לו "כלום בענף היין". אבל יש הרבה אמוציות ואולי קצת כסף בקרב הבעלות על הענב בין משפחת בן-חיים בהובלת האבא עו"ד אלי בן-חיים, וד"ר מיכאל שטרים. קראו את הכתבה למעלה, כי איתי ממעט בדיבור על הנושא: "זו לא הכמות אלא הדרך, ולנו שמורה הזכות לתבוע, אבל לא נדבר על זה. היו לי תקוות רבות לזן זה – היברידי, חסין לכל הטפילים, ופיתחו אותו כענב ליין ללא ריסוסים".



איתי וחביות – מכיר אותן אישית. צילום פאפא רצי

אהבת החביות

היום יש ביקב בן-חיים 317 חביות. יונות 20-2019 בוקבקו, וחלק מייננות 2021 בתהליך. איתי רוצה להגיע לכך שתוך שנתיים 50% מהיין יהיה בחביות 500 ליטר. "אנחנו מיישנים זמן ארוך, ורוצים יינות יותר נגישים וקלים. לכן ככל שהחבית גדולה יותר, כך העציזות קטנה יותר". (חבתן) בנשמה הוא מרחיב בנושא: "התפקיד הראשון של העץ הוא חמצון היין, ואין טכנולוגיה שהצליחה לפצח את הדבר היפה הזה – אין משהו חליפי לכך. אני מכיר אישית כל חבית, לא רק דרך תוכנה במחשב ורישומים, ויודע לשחק עם החביות. יש חביות מיוחדות, ויש חביות ב"כיתה טיפולית". כיקב בוטיק אני יכול להוציא חבית אחת ולהגיד שהיא שונה, ולהעביר לחבית של 600 ליטר".

יקב חדש זה גם מיכון חדש. הרכש האחרון הוא מתקן ביקבוק של פימר (FIMER (<https://www.fimer.it/?lang=en>)). לפי הקטלוג מבקבק 1,800 בשעה, אבל בדרך כלל 1,200 בשעה, ולנו זה טוב – לא מספיקים יותר". המתקן אוטומטי במלואו לכל התהליכים – בצד אחד בקבוק ריק, ובצד השני בקבוק סטרילי ומלא. חוץ מזה איתי מתעניין וקשור לטכנולוגיה ביין. נכון שהיום (שנתיים כבר...) בגלל הקורונה איתי לא משתתף בתערוכות ציוד בעולם, אבל דברו איתו על סינון ופילטרים, מיון ענבים מתקדם נקי ונוח, אוסמוזה הפוכה, ומכשור שמתקן ליקויים בין שמרים והתססת יין – דברו איתו על אלה, ותראו אדם מאושר.



צילום יגאל ברנע

טכנולוגיה טכנולוגיה, אבל איתי מדבר בשפה מלאה ביטויי לשון פרי יצירתו או מאומצים: "בסופו של דבר יין זה כמו מרק. כל אחד עושה, אבל כאשר שף עושה הוא יודע איזה סוג עגבנייה ומתי, ובאיזה סוג כמהין להשתמש", ומיד חזרה לטכנולוגיה: "אני מקווה לעבור בשנה הקרובה למשאבות פריסטלטיות ולמערך מיון משודרג. זה יעשה שיפור פלאים ביין".

עוד לא סיימנו עם החביות: "מעצם העובדה שכיבב בוטיק אני מכיר אישית את החביות, אני יכול להגיע לטיפול ביינות, שבעקבותיו יעלו בדרגה מעבר לרמה הגבוהה שבה יועדו להיות. שום דבר לא מוחלט מראש". "אצלי הבלנדים הם ברמה של תפעול היין – תמיד יש סדרות כמו 'אודיסאה': חביות שתהיה להן זכות להיות בבלנד מיוחד וקטן של 1,700 בקבוקים. ל'מיתוס' יש אופי משלו – היין מוציא את עצמו, וההכרה והאינטימיות עם החבית תוביל ליין ולא התכנון מראש. זו אמנות היין – הכרת החביות חשובה יותר מהענבים".



איתי בן חיים בקבלת שבת ביקב הישן ברמת השרון. צילום דוד סילברמן dpsimages

מה עם אירועי מוזיקה ויין המפורסמים שאתם ידועים בהם?

עברנו לכאן במרץ 21, ועדיין בהתארגנות. יקב בן-חיים זה אומר כי יש חיים ביין. אנחנו יקב מארח. אסור להפסיק את הקשר בין יקבים לאירוח, שקיים לאורך דורות וברוב היקבים בעולם. המוזיקה חשובה לא רק לי אלא ליקב. אני אוהב לנגן בסקסופון ליין שבתהליך, יש לי פסנתר כנף כדי שהיין ירגיש את המוזיקה שלי. בגדול אנחנו מקיימים אירועי יין בימי שישי, אבל מעשית אנחנו ממתינים להיתר מהמועצה האזורית.



הייטקיסטים קונים את ה-3 ליטר סוורבסקי. אין להם בעיה עם היין ועם הבקבוק. צילום פאפא רצי

הינות שלכם ידועים ככבדים ועתירי חבית – איך זה מסתדר עם הדור הצעיר של חובבות וחובבי יין?

"הדור הצעיר הזה נהדר. אתה יודע, גם אולסי פרי התחיל בגובה חצי מטר. אחרי מה שהם שותים היום, הם יגלו שיש יינות אחרים וכוסות אחרות, ופתאום הם יחקרו ויראו – וזה יגיע אלינו.

גם אנחנו נהנים היום מקהל צעיר, ואנשי הייטק רבים שמגיעים אלינו מתרגשים מהבקבוקים הגדולים (3 ליטר) עם עיטורי סוורבסקי, וקונים כמתנות. אני נפגש הרבה עם צעירים שיש לי מה לחדש להם, והם שותים בצמא את הדברים ואת היינות.



האופנוע – אחד מסימני ההיכר של איתי. צילום פאפא רצי

מצד שני, אני מקשיב לרחשי השוק. אני מייצר רוזה, סוביניון בלאן וגוורץ – יינות לא כבדים, כי זה מה שרוצים. כך עידנו את החביות ל- 500 ליטר במקום 225 ליטר, ועדיין אני חושב שאין תחליף לחבית שנותנת את החמצון ליין. אני מזמין את הקהל הצעיר לגלות את עולם היין הבוגר והבשל, לגלות את ההיסטוריה של היין, ולא להיבהל מ- 24 חודשים בחביות. תפקידי הוא לשתף את הקהל בחווית העולם הישן – Age before beauty."



איתי בן-חיים. צילום פאפא רצי

לסיום, מה אתה מאחל לך וליקב בעוד עשר שנים מהיום?

"היום אני בן 45. אני רוצה להמשיך לאהוב את מה שאני עושה. מאחל להתפרנס בכבוד מהיקב, לפתח את האירוח והמגע עם הצרכן הסופי – החלק הכי כיפי בעשייה. אני רוצה לגדול ללא יותר מ- 80,000-100,000 בקבוקים בשנה, ושהלקוחות וחובבי יין יבואו לקנות את היינות בחצר היקב אצלי. ושתעשיית היין הישראלית תלך ותשגשג."



צילום יגאל ברנע