



לחיי המשפחה

ההורים יצאו לדרך עם רעיון שאפתני וכמה חביות, והילדים נדבקו מהם באהבת היין והצטרפו למפעל המשפחתי • מה קורה כשכל בני הבית מתגייסים, מייצרים, מתפעלים, משווקים, מבקבקים, וכמובן, שותים יחד?



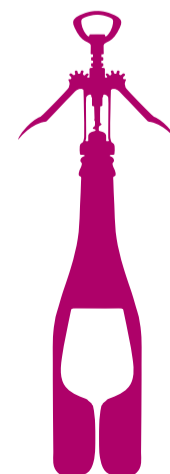
יקב בן-חיים. "כל אחד יודע את מקומו" | צילום: דייוויד טילברמן

דוחפים יחד את העגלה

רמת השרון | משפחות בן-חיים | יקב בן-חיים

700-800 מטרים. זני הענבים הם קברנה סובניון, מרלו, קברנה פרנק, פטיט סירה ושרדונה. היום מייצרים ביקב 60 אלף בקבוקים בקירוב מסדרת "המסורתית", "השמורה", "הרגל" ו"הנדירה". במרוצת השנים זכו יינות היקב ב-70 מדליות יוקרתיות בארץ ובעולם, ובהן מדליית גרנד צ'מפיון מתחרות היין הבינלאומית טרה וינו. בכל שישי היקב פותח את שעריו למבקרים, והם יכולים לטעום מהיינות לצלילי מוזיקה חיה. איך עושים את זה יחד? "לעבוד עם המשפחה זאת מתנה מבחינתי כי יש מי שתומך ורוצה בטובתך", אומר איתי. "בעסק משפחתי, העבודה נעשית בסניגריה. כל אחד יודע את מקומו וכולם דוחפים את העגלה. ההורים שלי האמינו והשקיעו לטווח ארוך והיום אני ואשתי עובדים ונושמים את העסק שיהיה לנו ולדורות הבאים."

המלצת היין המשפחתית: קברנה סובניון גרנד רורב 2014 שהתיישן 30 חודשים בחביות. מחיר: 250 שקלים



יקב בן-חיים הוא יקב בוטיק משפחתי, בין הוותיקים בישראל, ששורשיו ניטעו במאה הקודמת בגבול רומניה-מולדובה. סיפור אהבה בין שתי משפחות יין, האחת בינדר (פירוש השם: מייצרת חביות יין גדולות) והאחרת בוטנרו (מייצרת חביות יין קטנות). בשנות ה-40 עלתה המשפחה ארצה ובחלוף שני עשורחפ הצטרף אליה אלי בן-חיים (גם הוא ממשפחת יינבים) ולמד את רזי המקצוע לצדה של רות, בת משפחת בוטנרו. אלי ורות התחתנו, קיבלו לידם חבית יין מעשה ידי המשפחה והתאהבו. על שיטת הפקת היין של "העולם הישן" הם שומרים עד היום. ביקב עובדים ארבעה: ההורים רות ואלי והבנים איתי וינון. היינן הראשי הוא איתי, דור שישי לאבות המשפחה שהעמיק בלמידה. הכרמים של היקב שוכנים בגליל הע' ליון, בכפר שמאי ובהר מרון, בגובה