



"יין הוא כמו שיר בתוך בקבוק"

יקב עם היסטוריה משפחתית, יינות במנעד רחב של טעמים ודגש על יינות מתיישנים. היכרות עם יקב בן חיים שמוכיח כי כמו יין טוב, הוא רק משתבח עם השנים. איתי בן-חיים, היינן הראשי, מסביר מדוע הם מקפידים על שיווק יינות שהשתבחו לפחות חמש שנים ומהו סוד "הטעם השלישוני"



משפחת בן חיים מימין איתי, ינון, אלי ורות בן-חיים צילום דייוויד סילברמן

"הפטיט-סרה, הוא בעל קול טנורי, גדול ועבה שאי אפשר להתעלם ממנו. אנחנו משלבים אותו עם זנים אחרים, כמו קברנה סוביניון, כדי לייצור בן כלאיים ייחודי, שמוביל לחגיגה של טעמים ועוצמות אדירות"

קיימים רק 270 בקבוקים בלבד המוצעים בעלות של 1,000 שקלים לבקבוק.

יקב הבוטיק הטוב בישראל

לצד היין הייחודי, מציע יקב בן חיים חמש סדרות לחובבי יין במחירים אטרקטיביים יותר, הכוללים יינות אדומים מתיישנים, יינות לבנים ורווה. כולם, ללא יוצא מן הכלל, אינם מבושלים ובעלי כשרות מהדרין. כהוכחה לאיכותם הבלתי נלאית, זכה היקב במרוצת השנים למוניטין יוצא דופן בקרב מבקרי וחובבי יין מהארץ ומהעולם, כשבאמתחתו למעלה מ-70 מדליות יוקרתיות, כולל זכייתו אשתקד במדליית "גרנד צ'מפיון" במסגרת תחרות היין היוקרתית "טרה-וינו", שה' כתירה אותו כיקב הבוטיק הטוב בישראל.

אלא שלא רק יין משובח יש ליקב בן חיים להציע, אם כי גם אווירה שמחה על טהרת החופש והחיים הטובים. מדי יום שיש מציע "חצר היין" (מקום אירוח נוסף של היקב) הממוקם ברעננה, קבלת שבת בסגנון ייחודי המתקיימת בחצר מטופחת ורחבת ידיים, שם היינן הראשי, איתי בן-חיים, המתגלה גם כסקסופוניסט מחונן, פוצח במופע עם מוזיקה חיה. תוסיפו לכך לגימות יין ללא הפסקה, והרי לכם עונג שבת אמיתי.

בשיתוף יקב בן חיים

בנפח של 250 ליטרה הוא הופק מענבי מרלו, פטיט סירה וקברנה סוביניון, ומוכיח כמאמר הקלישאה כי הוא הוא אכן "משתבח עם השנים".

היין הייחודי אשר מחוזק בברנדי ומציג טעמים וארומות ייחודיות, מתאפיין בטעמי קרמל, אגור וזי לוז ופירות יבשים, כשלאור איכותו הוא מגיע לרף של 18.5% אלכוהול ו-60 גרם סוכר טבעי שמקורם מהפרי. לכך יש להוסיף תוויות ייחודיות ושעווה בקופסת עץ מהגוני עבודת יד, המשלימות חוויה במיוחדת במינה. ואם שאלתם, את התענוג הצרוף הזה יוכל לרכוש קהל לקוחות מוגבל, שכן



פטרון 2003 (בסגנון פורט) יחיד בישראל, 20 שנה בחבית | צילום: שירן מאירי

זן עם אופי, נוכחות ועוצמה

היינות המתיישנים כפי שכבר הבנתם הם המאפיין המרכזי של יקב בן חיים, השוכן במושב נווה ימין הסמוך להוד-השרון. עם זאת, כרמיו נטועים מסביב למושב, כמו גם במרום-גליל שבגליל העליון וכרם נוסף במושב כרמי יוסף שבשפלה, המחזיק בתואר "הכרם הבוגר ביותר בישראל" עם ותק של יותר מ-50 שנה, בבעלותו של הכורם, יוסי היימן. אגב, הזן הדומיננטי ביותר ביקב הינו פטיט-סרה המציג גוץ עבה עם מספר אשכולות בודדים, הנחשבים לאיכותיים יותר ובעלי עושר של צבע וטעמים עזים שפשוט קשה להישאר אדישים אליהם.

"יין מבחינתנו ביקב הוא מוסיקה, ממש כמו שיר בתוך בקבוק", מוסיף בן-חיים כשהוא משתמש בשפה ציורית על מנת להמחיש את ייחודיות היקב. "זה כמו שמגלים שיר או סגנון מוסיקה חדש ומלהיב, שגורם לך להתאהב בו מייד. אם הייתי צריך להאניש למשל את הפטיט-סרה, הייתי מאפיין אותו כבעל קול טנורי, גדול ועבה שאי אפשר להתעלם ממנו. זן עם אופי, נוכחות ועוצמה. הסוד אצלנו ביקב מתבטא ביכולת לשלב אותו עם זנים אחרים, כמו למשל עם קברנה סוביניון, בדרך לייצור בן כלאיים ייחודי, שמוביל לחגיגה של טעמים ועוצמות אדירות".

לשאלת פשר ייחודיות היקב משיב בן-חיים: "היקב שלנו, כשמו כן הוא, מציע חיים. זה תקף החל מהאנשים שעוסקים בעשייה ובגידול שלו, דרך ההשקעה בתסיסה טבעית ובשימור בחביות עץ מיוחדות, דרך תהליך הבקבוק וכלה בשמיי רה עליו כך שרחמנא ליצלן לא יתחמצן. עבורנו זוהי זכות להגיש לאנשים את פרי היצירה של הטבע, יחד עם אפשרות להוסיף לה טאץ' אישי משלנו ולאפשר לו ללכת במסלול מיוחד. התה' ליך המיוחד הזה שמתפרש על פני שנים ארוכות, מוביל לתוצאות מופלאות".

פורט שהתיישן 20 שנה

גולת הכותרת של יקב בן חיים מקורה ביין אדום בסגנון פורט, אשר התיישן במרתפים סגורים במשך 20 שנה, כשהוא שווה בחבית בודדת

גיא פישקין בשיתוף יקב בן חיים

זהו סיפור על יקב בוטיק משפחתי, שהחל את דרכו כבר במאה הקודמת ברומניה. משפחה מיוחדת במינה שהיא נצר למשפחת חבתנים, ייננים וסוחר רי יין, שעם עלייתה לארץ ישראל עסקה בחידוש חביות יין שהיו שייכות לברון רוטשילד בתחילת שנות ה-50 של אותה מאה. חביות אלו שובאו מאיטליה שימשו באותם ימים גם ככלי אחסון לרימונים וכן עבור השכחת דגים מלוחים.

זהו יקב בן-חיים, הנחשב למפעל חיים ומוסד יין יוצא מגדר הרגיל. החל משנת 1967 הפך היקב לחלק ממסורת היין הארץ-ישראלית, ומאז ועד היום הלך וצבר מעמד רם הכולל ייצור של בין 60-70 אלף בקבוקים בשנה. הבולטים שביניהם מקורם ביינות אדומים ובוגרים בסגנון "העולם הישן", יחד עם יינות מובחרים נוספים המיועדים לאינני טעם, כמו גם לחובבי יין על כל קשת הטעמים. לראיה, ביקב מקפידים על שיווק יינות שהשתבחו לפחות חמש שנים, כך שיוכלו לספק טעמים "שלישוניים", זאת על-פי הטרימינולוגיה המאפיינת את הענף.

"יין נולד בתור תירוש ומת בתור חומץ. בתווך הוא יכול לספוג שלושה סוגים של טעמים. הרא' שון מגיע מהענבים עצמם ומאופן גידולם. השני תלוי במשתנים כמו גודל החבית וזמן השהייה בה, כאשר הטעם הייחודי ביותר הוא 'השלישוני'. אלו טעמים שהיין לא 'נולד' איתם, אלא כאלו שמ' תפתחים עם הזמן", מסביר איתי בן-חיים, היינן הראשי ביקב ומי שנחשב ולא בכדי לאורים ותור' מים בתחום.

לדבריו, "יין הוא כמו עיפרון שמחדדים אותו. ככל שהוא מתיישן, כך הכתב בו נהיה עגול יותר כך בהקבלה גם הטעמים של היין שהופכים למוחשיים יותר. כשהיין צעיר, הטעם שלו יותר מחוספס, אולם פתאום אחרי ארבע-חמש שנים, הטעם שלו הופך לעדין יותר, מה שמאפשר לטעמים לרדת בגרון בצורה חלקה ומרגשת. הכוונה היא שהזמן בונה ומעצב את הטקסטורה והטעמים של היין. זה מה אנחנו מזמינים את הקהל שלנו לגלות ביקב".



מפעל החביות שהועבר מרומניה לישראל 1948 לחיפה | צילום: יקב בן חיים