

אלכוהול

עורכת: מרב סריג
meravsarig

הגביע הקדוש

עד לא מזמן זוהה יקב טפרברג עם יינות מתוקים וחזלים לקידוש. אבל בעשור האחרון הבין מוטי טפרברג, דור חמישי ביקב, שהעתידי נמצא יותר בטוקיו ופחות במאה שערים וחולל המפכה במותג, שזוכה כעת להכרה ומשתחרר מתדמית "היקב של הדוסים" | אריס כץ



טפרברג 2016: 4 יינות מאפיינים

1 Legacy
קברנה פרנק, 2012
הסדרה הגבוהה של היקב מוכיחה שאין להם במה להתבייש מול מיטב היינות הארץ, עם קברנה פרנק עוצמתי ואלגנטי, עם מרי טרי במרכזו וירקרות מלטפת (200 ש"ח)

2 Essence
מלבק, 2013
טפרברג הם מחלוצי הזן בארץ, המזוהה בעיקר עם ארגנטינה, והם בהחלט הצליחו לתת לו טוויסט מקומי. מרי טסיסי ומסגרת עץ שמוסיפה תיבול מתקתק הופכים את היין הזה למלווה בשרים מצויין (100 ש"ח)

3 Inspire
אינטגרלו, 2014
ממסך של גרנאש, סירה ומורבד ים תיכוניים וגם מרלו, המגדים היטב את העתיד הים תיכוני שמאמינים בו ביקב, ובמחיר המעניק תמורה מצוינת (65 ש"ח)

4 Inspire
דסטיטאו, 2014
סובייניו בלאן שנותן עשבוניות מרעננת עם פנץ' קולומבאר שתורם פירותיות ופועלת לזן מאומק ופריך שכיף מאוד לשתות וגם מצליח להציג מורכבות (65 ש"ח)

היקב יהיה עוד חמש שנים, איפה עוד עשר שנים. בסוף שיקי השתכנע "הצטרף אלינו".
השינוי הגדול התחיל ב-2006, עם המעבר של היקב למשכנו הנוכחי בקיבוץ צרעה. היקב מזכיר יותר בסים צבאי מאשר יקב מהודר, כיוון שהחלטה שהתקבלה לזמן היום הראשון הייתה להשיק בצידור, בכרמים, בכל מה שתורם לאיכות היין הסופית. בהמשך הצטרף אוליבייה פרת, יינן צעיר ומוכשר, ובשלוש השנים האחרונות הושלם תהליך המיתוג מחדש של היקב. פתאום יינות טפרברג התחילו להפתיע אותנו בפאנלים של טעימות עיוורת, התחיל דיבור שמשוה טוב קורה שם. כל הריכוז האופנתי של השנים האחרונות - החיפוש אחר יינות מאופקים ואלגנטיים המכבדים את שוהר הפיר על פני כוכב החבית - כל זה קורה בטפרברג, קצת מתחת לרדאר של רוב חובבי היין. עכשיו הם יוצאים לאור, יודעים שהדרך אל הפרטי היין של מיטב המסעדות שיקי ואני נפגשו פעם בשבוע. מדברים על חוץ. לא על כסף, לא על תנאים. איפה לא על בארץ."

עלתה. היום חסר לנו יין וחסרים לנו ענבים.
אין הופכים ליקב שרואה עצמו

בחזית התעשייה אחי כל כך הרבה שנים של יינות קידוש? "השינויים שהיו צריכים לעשות היו ברורים לי. לעבור למשכן חדש - אפילו שהיקב הישן, במוצא, היה בדמי מפתח - להשיק בצידור מתקדם ולהביא איש מקצוע שיעמוד על שלו ולא יגיד 'אמן' לכל בקשה שלי, ותאמין לי שלא פשוט לעמוד מולי", הוא צוחק.

כך הגיע ליקב, ב-2002, שלמה (שיקי) ראוברגר, שעבד ביקב כרמל וכולם ייעודו את תפקיד היינן הראשי שם. "שנה שלמה שיקי ואני נפגשו פעם בשבוע. מדברים על חוץ. לא על כסף, לא על תנאים. איפה

כל הזמן לברוק איפה הנשמה שלי, להרכיב לעצמי איפה אני באמת צריך להיות". זה לא היה מובן

מאליו להיכנס לעסק המשפחתי. בסוף שנות ה-90 החליט למנות מנכ"ל חיצוני ליקב והוא יצא חרוצה - קצת נדל"ן, קצת פוליטיקה, קצת יומות. העסקים, ברוך השם, הלכו מצוין, אבל הלב רצה משהו אחר. שלוש שנים אחר כך חזר לנהל את היקב. "השקעתי המון כסף ביקב. אמן. אם הייתי משקיע אותו נדל"ן הייתי עושה הרבה יותר כסף, אבל היקב זה אנשים עם נשמה. לא רק הכסף גניע אותנו", אמר מי שהיום נמצא בראש היקב השלישי בגודלו במדינה, ומי שמעיד, בניגוד למצב התעשייה הרעוע בארץ, כי "אצלנו המצב מצוין. מאז ששינינו את הכיוון של היקב גם הרווחיות

"החלטתי לשנות את מנחות לאיכות. לקח לי זמן הייתי לבדוק איפה הנשמה שלי" מוטי טפרברג



יהדותו ועל חייו מפני גיוס לצבא האימפריה האוסטרו-הונגרית. היקב הראשון הוקם בעיר העתיקה של ירושלים, והתמחות הייתה יינות מתוקים לקידוש (אם כי בהתחלה שוק היצוא כלל את מצרים, סוריה ולבנון ואפילו - צחוק הגורל - היקב היה ספק היינות של הצבא האוסטרי בארץ). רק בעשור האחרון התחילו לייצר ביקב טפרברג (שעד אז עוד היה נקרא "אפרת") יינות איכותיים, ורק כעת מתחיל היקב לזכות בהכרה ובאהדה הציבורית ולצאת מתדמית "היקב של הדוסים".

משהו טוב
העבר מרתק, ולמוטי טפרברג (63) יש עוד תוכניות גדולות לעתיד. הוא מוביל את היקב המשפחתי מאז 1984, או "התחלתי להמשיך את השושלת של היקב" כפי שהוא מתאר זאת, לא שוכח את העבר ההיסטורי המשפחתי, אבל היום - אף שהמותג אפרת עדיין מייצג 2 מיליון בקבוקים בשנה, יינות פשוטים המיועדים בעיקר לשוק הרחב - העתיד נמצא יותר בטוקיו מאשר במאה שערים. "החלטתי לשנות את השיטה, מכמות לאיכות. לקח לי זמן. הייתי חייב

מוטי טפרברג חזר מביקור ביפן. הוא נסע לשם כדי לחשוף את יקב טפרברג ויקבים ישראלים נוספים בפני השוק היפני, ועל הדרך סידר לו ולאשתו טילו. הוא חזר חרוך התלהבות מהמקום ומהתרבות, ולא פחות מכך - נרגש מההזדמנות העסקית שם. "הסיפור שלנו טוב. יש לנו מסורת, יש לנו משפחתיות. בהחלט יש לנו כשרה להביא לעולם", הוא אומר לי בלי שמץ של יוהרה אבל עם המון גאווה משפחתית וזיק בעיניים ששמו רק למי שעדיין צעיר בנשמתו וחרור חוץ. ככה זה כשאתה דור חמישי למשפחה המייצרת יין - היקב הראשון בארץ, שחוקם רשמית ב-1870. להבדיל מאירופה הקלאסית, שם אנחנו מורגלים במשפחות ברונזים, מרקיוזים ורוכסים המייצרים יין משך מאות שנים, כאן אנחנו מדברים "רק" על 150 שנה, ובואו נודה - אנחנו גם לא מדברים על איוו טירה שהוקמה בלב כרמים הרוויים ועל מרתף יינות טחוב מלא בקבוקים נדירים. הסיפור של טפרברג מתחיל עם אברהם טפרברג, שעלה לארץ בתחילת המאה ה-19 מאוסטריה, משם נאלץ לברוח כדי לשמור על