

<http://www.haaretz.co.il/food/wine/premium-1.2793485?=&ts=1449825772657>

הארץ

האיש שרצה לייצר את היין הכשר הטוב ביותר מסוגו זה 5,000 שנה

ג'ף מורגן, הבעלים של יקב קובנאנט, היה מוזיקאי שהפך ליינן, ויהודי רחוק מהמסורת שהחליט לייצר יין כשר. האם בעקבות המיזם הישראלי שלו הוא גם יקים כאן יקב?

[איתי גלייטמן](#)

10.12.2015 09:00

שמור

[שתף בפייסבוק](#) [104 תגובות](#)

בין אינספור טעימות היין שחוויתי, לא זכור לי שחזיתי אי פעם ביינן מזיל דמעה מבעד לכוס הקריסטל. אבל לכל דבר (Covenant) יש כנראה פעם ראשונה, וכשלגמתי בצוותא עם ג'ף מורגן, היינן והבעלים של יקב קובנאנט שבקליפורניה, את היין שהוא מייצר בישראל תחת השם קובנאנט ישראל, זה קרה. ולא סתם קרה, אלא שעניו של מורגן החלו לדמוע בדיוק כאשר תיאר איך בעת פגישה שקיים במסעדה לקראת הקמת היקב שלו, שמטרתו המוצהרת היא "לייצר את היין הכשר הטוב ביותר זה 5,000 שנה", הוא פרץ לפתע בבכי ומשך אליו את מבטיהם של יתר הסועדים. "אני חושב שבאותו רגע הבנתי את הקשר העמוק שלי ליהדות", הוא מספר. "זה מרגש אותי, אבל אולי בעצם אני סתם תינוק בכיין".

סיפור חייו של מורגן, שמתגורר בברקלי שבקליפורניה, שזור ביין ומוזיקה. הוא גדל בניו יורק, במשפחה שלא נשאה על נס את זהותה היהודית. בתחילת שנות ה-70 נסע לצרפת ללמוד מוזיקה, ניגן בסקסופון, אך לאחר כמה שנים החליט לנטוש את התחום ("בחור שניגן איתי אז מנגן היום עם 'הרולינג סטונס'. אמנם הייתי נגן טוב, אבל הבנתי שעבודות ("כאלה יקבל תמיד חבר שלי ולא אני

Randy C ג'ף מורגן, יקב קובנאנט, קליפורניה. יין ומוזיקה



עוד כתבות בנושא

- [14.02.2011 יין גם טוב וגם כשר](#)

בניסיון להבין מה הוא רוצה לעשות בהמשך חייו, ולנוכח החיבה ליין שהלכה והתפתחה בזמן השהות בצרפת, החליט לבחון את האפשרות להיות יינן. "בצרפת אף אחד לא היה חושב להעסיק נגן סקסופון ביקב", מספר מורגן, "אבל מה "שטוב באמריקה זה שהכל פתוח".

לאחר עשר שנים בצרפת, ששיאן האמנותי היה הובלת התזמורת של הקזינו במונטה קרלו, הוא חזר אפוא לניו יורק ומצא עבודה ביקב באזור היין של לונג איילנד, ושם החל ללמוד את רזי המקצוע. אך שנתיים של עבודה ביקב ביום ונגינה בסקסופון בלילה לצורכי פרנסה, הספיקו לו על מנת להגיע למסקנה שלא זו הדרך שבה הוא מעוניין לחיות. "התייעצתי עם אשתי ג'ודי", הוא נזכר, "והיא שאלה: למה בעצם שלא תכתוב על יין

קריירת העיתונות של מורגן התחילה במדור יין שבועי שכתב בעיתון קטן, אך הוא פוטר ממנו לאחר שלא הכניס מספיק כסף מפרסום. כשגילה ש"בניו יורק טיימס" מחפשים כתב לענייני חקלאות, החליט להגיש את מועמדותו

והתקבל לתפקיד. ב-1992, בשל השילוב של יהדותו, אהבתו ליין וכישורי הכתיבה שלו, הציע לו מגזין היין האמריקאי הפופולרי "ויין ספקטייטור" לכתוב טור המלצות חד פעמי על יין כשר לפסח ("חשבתי שזו בדיחה. מה לי ולכשרות?"). ("אבל מתברר ששנה קודם לכן הם הואשמו באנטישמיות לאחר ששכרו למשימה כותב שאינו יהודי).

הטור ההוא, שחשף אותו לעולם היין הכשר, היה גם יריית הפתיחה לקריירה במגזין הנחשב, שבמהלכה התקדם עד לתפקיד הנחשק של עורך החוף המערבי וכיהן בו כחמש שנים. אלא שלאחר תקופה ארוכה בצד של תקשורת היין, התעורר במורגן שוב החשק לייצר את המשקה, והוא עזב את המשרה המכניסה כדי לנסות ולהגשים את חלום הייננות. בשלב הראשון הקים יקב קטן שייצר רק יינות רוזה, ומצא עבודה בתחום היין ברשת המזון היוקרתית דין אנד דלוקה. במסגרת תפקידו ברשת כתב בצוותא עם אשתו ספר שעסק בהתאמת יין לאוכל, ומאז הספיקו השניים לפרסם עוד שמונה ספרי בישול, עם דגש על אוכל כשר.

יין קובנאנט ישראל

(See more below)

לבד ההספק הספרותי המרשים, סיפקה לו המשרה בדין אנד דלוקה גם מפגש משמעותי — עם בעלי הרשת, לזלי ראד פילנתרופ עתיר ממון שבבעלותו גם יקב יוקרתי בנאפה הנושא את שמו. ראד ומורגן היו חברים בעת ההיא (Rudd) בקבוצה שכינתה את עצמה "הייננים היהודים של נאפה" ונהגה להתכנס לערבי טעימות יין. לאחד מאותם ערבים הזמין מורגן את אלי בן־זקן מיקב קסטל, שאותו הכיר מימיו ב"ויין ספקטייטור". בן־זקן הביא איתו את יינותיו, ראד התרשם לטובה, ומורגן ניצל את שעת הכושר והציע לו לחבור אליו כדי לייצר את היין הכשר הטוב בעולם. ראד דחה אמנם את הצעה להשתמש בענבים מכרמיו למטרה הנעלה, אך הסכים להיכנס לשותפות עם מורגן ולממן את המיזם (שלימים הפך ליקב קובנאנט) במשך עשר שנים.

היינות הראשונים של היקב, מבציר 2003, יוצרו תחת קורת הגג של יקב הרצוג הקליפורני הוותיק וזכו [לקבלת פנים](#) כמו רוברט פרקר ואחרים, שלא היו מודעים לעובדה כי יין כשר יכול להיות גם טעים. בהמשך [חמה בקרב מבקרים](#) החל היקב לפעול במבנה משלו בברקלי, הסמוכה לסן פרנסיסקו. "דרך העבודה עם יהודים דתיים ביקב הבנתי שפיספסתי משהו ביהדות", מספר מורגן על התהליך שעבר, "החלטתי ללמוד עברית, ללמוד על יהדות ולערוך בר-מצוה בגיל 56".

החיבור ליהדות, בשילוב עם קשר אישי עם היינן ארי ארל מיקב יזרעאל הישראלי, שעבד אצלו בקובנאנט שנים אחדות, הם שהובילו אותו להקמת המיזם שהוא מכנה "קובנאנט ישראל". היינות הראשונים של המיזם יוצרו במתקן של יקב יזרעאל מענבי בציר 2013, ונמכרו בתוך שניות ללקוחות היקב בארצות הברית, ומאז המיזם נמשך.

מורגן אמנם לא מודה בכך בפה מלא, אבל שמועות עקשניות טוענות כי הוא וראד כבר עמלים על הקמת יקב משלהם בישראל, בהשקעה של כמה מיליוני דולרים. אם זה נכון, ובהתחשב במוניטין ובקשרים הענפים של השניים, מדובר במיזם שעשוי להיטיב פלאים עם ענף היין הישראלי. "אני רוצה להשקיע כאן", מסכם מורגן, "להתחבר למקום ולהיות"? חלק מהדבר הזה שנקרא ישראל. חוץ מלנגן בסקסופון, יין זה הדבר שאני יודע לעשות. אז למה לא כך בעצם

הנה רשמי מיינות קובנאנט, המיובאים לישראל על ידי צור סוכנויות

Red C Sauvignon Blanc 2014

עז טעם, פריך ומרענן, לסוביניון בלאן הקליפורני הזה יש חמיצות הדרים נהדרת המותירה את חותמה על החיך הרבה זמן לאחר הלגימה. יין חד ויבש, שממקם את הפרי הטרי בחזית בלי להתחכם יותר מדי, ומדגים את האיכויות שאפשר (ציון: 89 (מחיר: 150 שקל). להפיק מהזן ביבשת הצפונית

Chardonnay Lavan 2012

ענבים מכרם יחידי בהרי סונומה, 16 חודשי הבגרה בחביות, 20% מהן חדשות. למרות שהאף מספק תחושה של דומיננטיות עץ אלון לצד בשלות גבוהה של פרי הדר ולדר, על החיך היין רענן, טעמי הפרי הם שדומיננטיים בו ואילו המרקם עשיר ונדיב אך לא נוטה לחמאתיות יתרה. יין טעים ומאוזן, שנהנה מחמיצות טובה המובילה לסיומת (ציון: 89 (מחיר: 250 שקל). ארוכה

Red C 2012

בלנד טעים, עסיסי ומפתה של קברנה סוביניון ופטי סירה שנמצא בדיוק בשיא חלון השתייה שלו (הזמן שכדאי ללגום ממנו). זהו יין בשל, עגול, סמיך ומרוכז, מהסוג שנועד לשתייה בצעירותו. הוא מפגין מתיקות חמימה של פרי בשל (ציון: 88 (מחיר: 280 שקל). במרכז החיך, ואליה מיתוספים תיכול וסיומת בטעמי שוקולד ודובדבן

Cabernet Sauvignon 2012

עשוי מענבים מכרמיה של משפחת ראד, עשיר ושופע ניהוחות של פרי יער כהה, שוקולד ועשבי תבלין ירקרקים — זהו קברנה סוביניון שמציג טאנינים רכים, בשלים ועגולים, ועם זאת נטעם רענן ולא גולש למחוזות של בשלות או מתיקות יתר המוכרים מיינות קברנה אחרים מאזור מכורתו. קברנה קליפורני מאוזן, טעים ואינטנסיבי, שמי שמוכן (ציון: 90 (מחיר: 550 שקל). לשלם את מחירו הלא מבוטל יוכל ליישן 7-8 שנים נוספות

Covenant Israel 2013

בלנד לא שגרת המורכב ברובו מענבי סירה מתל־פארס, בתוספת ענבי קברנה פרנק מצבעון. לא מפתיע, אם כך, שאופיים של ענבי הסירה הוא שנותן את הטון עם מרקם חלק וקטיפתי וטעמים מתובלים ומעושנים, בעוד הקברנה פרנק מספק גוף וטאנינים. בסך הכל זה שילוב מוצלח שיצר יין טעים, סקסי ומאוזן, גם אם מעט אלכוהולי מדי (המהדורה נמכרה כולה) ציון: 88. (15.2%) וחם על החיך

גוגל פלוס **טוויטר** **פייסבוק**