

# מגזין בטעם סיגאר



עבירות ומהירות  
תחרות King of the Hammers

חלום לא ברור  
בתי המלון המוזרים בעולם

קלאסיקה אמריקאית  
טרקליני סיגרים בפילדלפיה

טוביה  
טננבום

עיתונאי, סופר, מחזאי



המחיר: 42 שקל; באילת: 36 שקל

[www.cigarmag.co.il](http://www.cigarmag.co.il)

# LEXUS THIS IS HOW PREMIUM FEELS

## NX - הקרוסאובר האייקוני

החל מ-274,900 ₪



\*המחיר כולל מע"מ ומתייחס לדגם NX 300h ברמת גימור KYUSHU. המחיר אינו כולל צבע מטאלי. המחיר

רמת האבזור הבטיחותי										רמת האבזור הבטיחותי	תאור דגם	קוד דגם	
רמת בטיחות נמוכה	0	1	2	3	4	5	6	7	8	רמת בטיחות גבוהה	7	NX300hKYUSHU/ Premium FWD / F-SPORT FWD	238/250 / 252

\* נתוני היצרן, עפ"י בדיקת מעבדה. תקן EC 715/2007  
 \*\* הדרגה מחושבת לפי תקנות אוויר נקי (זיהוי נתוני זיהום אוויר מרכב מנועי בפרסומת), התשס"ט 2009  
 נתוני צריכת הדלק הינם לפי בדיקות המעבדה, נתוני צריכת הדלק בפועל עשויים להשתנות בהתאם לתנאי הדרך, האקלים, תחזוקת הרכב, מאפייני הנהיגה ויכולים להגיע לפער ביחס לנתוני היצרן.





לעומק התודעה

אינו כולל אגרת רישוי בגין שנת הרישוי הראשונה בסך 3,355 ₪ / 4,719 ₪. התמונה להמחשה בלבד. ט.ל.ח

דרגת זיהום אוויר	צריכת דלק ממוצעת בליטרים ל-100 ק"מ*		דגם
9	משולב	7.2	NX 300h F-SPORT FWD
10	משולב	7.5	NX 300h KYUSHU
10	משולב	7.5	NX 300h PREMIUM FWD

דרגת זיהום אוויר מרכב מנועי\*\*



# סיגאר

גיליון 148 אוקטובר-נובמבר 2021



70

## טוביה החושב

58

בעולם החרדי לא ממש אהבו את השאלות והמחלוקות שהנער העילוי הציב בפניהם שוב ושוב. אז הוא המשיך לחפש תשובות, גם בחוץ, וזה מה שהוא עושה עד היום. כבר שנים הוא חוקר, דורש ומתפלמס. אמיר בר שלום במפגש מרתק עם העיתונאי, המחזאי והסופר טוביה טננבום, איש שלא מעגל פינות

## אוסף פרטי

64

הם אוספים אמנות מתוך תשוקה, וכל רכישה של יצירה חדשה מלווה אצלם בריגוש גדול. נורית זלצמן מספרת על אספני אמנות ברחבי העולם, שלקחו את התחביב שלהם צעד אחד קדימה והקימו מוזיאונים פרטיים להנאת הקהל הרחב

## הזחלן המהיר במערב

70

מדי שנה מתקיים בעמק ג'ונסון שבדרום קליפורניה אירוע מוטורי מיוחד במינו - תחרות המשלבת סגנונות נהיגה הפוכים זה מזה: מהירות ועבירות. רמי גלבווע מספר על King of the Hammers, מירוץ השטח הכי מוטרף בעולם

## עולם מוזר

78

למה ללון בארמון של מלח, בבקתות תלויות על עצים, בבועה שקופה, בלשון יבשה צרה מול האוקיינוס, במערה... ולמה להפוך בית כלא למלון יוקרתי? כי אפשר, וזו חוויה ייחודית. אריאל רובינסקי מציג את מלונות היוקרה המשוונים בעולם

## עפיצות בלקנית

86

לא רבים יחשבו על בולגריה בהקשר של ייצור יין. אבל המדינה שהיתה עד לפני עשורים בודדים יצואנית היין הרביעית בגודלה בעולם, מתחילה לחזור ולממש את הפוטנציאל הגלום בה. מיכאל בן-יוסף סוקר את תעשיית היין הבולגרית המתחדשת

## אחד אחד בטורו

90

סיגר בוויטולה טורו הוא המייצג האולטימטיבי של יכולת היצרנים בגידול הטבק ובהרכבת הבלנד המובחר, ושל יכולת הטורסדור להכין את הסיגר המושלם למראה, לשאיפה ולטעימה. חברי פאנל הטועמים של "סיגאר" טעמו 16 מהוויטולה המובחרת

36



90





78



### 48 סטאר וסיגר

דרור שקולניק על ידוענים חובבי סיגרים. והפעם: מורגן פרימן

### 52 כוכבי הקולינריה

מסעדה בטירה עתיקה בצרפת, שני כוכבי מישלן. ורד ברלל סוקרת

### 54 סיגר ואווירה

ורד ברלל על טרקליני סיגרים בפילדלפיה, עיר החוקה האמריקאית

### 96 זרם הגולף

דיווחים מפעילויות מועדוני הגולף קיסריה ובלו בירדי

## טורים ומדורים

### 8 אמירה אישית

אדיב ברוך על כוחו של ההייטק הישראלי בחזרה לשגרה

### 10 תמרות עשן

סיגרים, מכוניות, אופנועים, שעונים, עטים, מציתים

### 32 מן היקב והמזקקה

מיכאל בן-יוסף עם 12 יינות ושישה משקאות אלכוהוליים

### 38 עשן בעיניך

אנשים, מקומות, אירועים, מפגשים

### 42 טרואר מקומי

איתי בן-חיים, היינן של יקב בן-חיים, בריאיון למיכאל בן-יוסף

### 46 מקור יודע דבר

סיפורים מזירות ההתגוששות בין ישראל לאיראן. אמיר בר שלום

18



26





# TUDOR

## #BORN TODARE

What is it that drives someone to greatness? To take on the unknown, venture into the unseen and dare all? This is the spirit that gave birth to TUDOR. This is the spirit embodied by every TUDOR Watch. Some are born to follow. Others are born to dare.



**Snowflake hands**  
A hallmark of TUDOR  
divers' watches  
since 1969



**Manufacture calibre**  
MT5601 with 70-hour  
"weekend-proof"  
power-reserve, silicon  
hair-spring and  
COSC-certification



**43 millimetre case**  
in bronze



**Five-year transferable  
guarantee** with no  
registration or periodic  
maintenance checks required

**BLACK BAY BRONZE**

  
**euro-asia**  
official representative  
— since 1947 —

ניתן להשיג ברשת WATCH SHOW  
ובחנויות השעונים והתכשיטים המובחרות  
WWW.EURO-ASIA.CO.IL





50

9

TUDOR  
GENEVE

200m:660ft  
CHRONOMETER  
OFFICIALLY CERTIFIED

SWISS

MADE

3

20

30







### הכמיהה לשגרה

במלאת שנה ל"הסכמי אברהם" ועם דעיכת הגל הרביעי של הקורונה: מבט עם תקווה קדימה, אל ימים של חזרה לנורמליות, המשך פיתוח הכלכלה ותנופה מחודשת בענף ההייטק - מנוע הצמיחה של המשק הישראלי

דברים אלה נכתבים בימים של דעיכת הגל הרביעי של הקורונה, ימים שמאפשרים, סוף סוף, לחזור בהדרגה לנורמליות. סוג של שגרה מנחמת, נטולת דרמות.

התשוקה לנורמליות היא אבן יסוד בחיים שלנו כאומה. הרצון להיות "עם ככל העמים" מלווה את הציונות מראשית דרכה. למרות שהחברה הישראלית חיה תמיד בצלו של הר געש ביטחוני ונתונה למתחים חברתיים, תאוות החיים של הישראלים עצומה - די להסתכל על נתוני הילודה כאן, שהם מהגבוהים ב-OECD. אנחנו נחושים לחיות, לחיות טוב, ולהמשיך את שלשלת הדורות. בתי הקפה הומים, החופים ושמורות הטבע מלאים, הקניונים גדושים והלהיטות לנסיעות לחו"ל אינה פוסקת. היצירה התרבותית בשיאה. נורמליות מבורכת, אשר מאזנת את הקשיים והאתגרים שמלווים את חיינו במדינה הנפלאה אך המסובכת שלנו.

השגרה דרושה לנו גם לשם המשך פיתוח הכלכלה. כמי שחי ונושם את תעשיית ההייטק זה ארבעה עשורים כמעט, אני נפעם בכל פעם מחדש מההישגים העצומים של תעשייה זו, שמהווה את קטר הצמיחה המרכזי של המשק. השנה האחרונה היתה שנת שיאים - בגיוסים, בהנפקות, בפריצות דרך טכנולוגיות - והיא מסמנת שינוי מהותי בהייטק הישראלי: מעבר מהזנקה לצמיחה. האקזיט כבר אינו החלום של היזמים, החליף אותו הרצון להבשיל את החברה, להגיע למכירות ולצמח. אחד הביטויים המובהקים לכך הוא מספרן של החברות שחצו את שווי מיליארד הדולר והפכו לחלק ממועדון היוניקורנים. זה גם לא נעצר במיליארד; היום יש כבר כמה חברות שעוברות את רף העשרה מיליארד דולר ומתוות את הדרך לאחרות.

כמובן שהמצב לא חף מבעיות. יש מחסור בעובדים מיומנים, החינוך הטכנולוגי אינו עונה על הצרכים והפערים החברתיים גדלים, ובכל זאת, קשה לתאר את חיינו כאן בלי ההייטק.

ההייטק הוא גם מרכיב מרכזי בייצוא הישראלי. בימים אלה אנו מציינים מלאת שנה ל"הסכמי אברהם" עם איחוד האמירויות ועם מדינות נוספות, והטכנולוגיה הישראלית החדשנית היא בפירוש חלק משמעותי ביחסי הכלכלה והמסחר שלנו עם מדינות אלה.

גם הסכמים אלה הם חלק מהשאיפה שלנו לנורמליות, לגרמול יחסינו עם השכנות הערביות, בדרך לשלום אזורי הנשען על שגשוג כלכלי. אני מלא אופטימיות ומערך שההסכמים הללו אינם המילה האחרונה. עוד ועוד מדינות יצטרפו למהלך הבלתי נמנע של הכרה בישראל ושיתוף פעולה עמה, עד שנגיע לשלום המיוחל עם כל שכנינו מסביב.

אדיב ברוך הוא יו"ר המכון הישראלי לייצוא ולשיתוף פעולה בין לאומי

מו"ל שמואל טל  
עורך דורון ליבנה  
עיצוב גרפי אודליה אטינגר  
צלמים יעל צור, דימה ולרשטיין

שיווק שמואל טל  
הפקה של. טל הפקות ופרסום בע"מ

משתתפים  
מיכאל בן-יוסף, ורד ברלל,  
אמיר בר שלום, רמי גלבו,ע.  
נורית זלצמן, כפיר מרשק, רוני נאק,  
אריאל רובינסקי, דרור שקולניק

הוצאה לאור  
של. טל הפקות ופרסום בע"מ  
רח' נחלת יצחק 34 תל-אביב 67448  
טלפון: 03'6094621  
פקס: 03'6912531  
cigarmag@cigarmag.co.il



**בשער:** טוביה טננבום  
צילום: יעל צור  
צולם במלון צפניה, ירושלים

המודעות על אחריות המפרסמים בלבד.  
© כל הזכויות שמורות. אין להעתיק, לצלם או להשתמש  
בכתבות או בצילומים ללא אישור המו"ל.  
אין בכתבות שבמגזין משום המלצה לעישון ו/או  
לשתיית אלכוהול.



011

ALMOG  
ELKHARIZI  
TEL AVIV

Ronena&Co

# PENTHOUSE TLV

בלב העיר הלבנה, בלוקיישן הכי נחשק ברובע 3, אלמוג מציעה פנטהאוז מפואר ויוקרתי המשתרע על פני קומה שלמה. הפנטהאוז בשטח של כ-157 מ"ר ומרפסת גג בשטח של כ-100 מ"ר נוספים, נבנה בסטנדרט גבוה הכולל: מערכת בית חכם full house, ויטרינות ענק רצפה-תקרה, מטבח מעוצב של מותגים מובילים, רצפת דק איכותית ועוד. הבניין ברחוב אלחריזי 11 נבנה בסגנון הבינלאומי, הבניין יתנשא לגובה 7 קומות ויכלול 19 דירות וחניון תת קרקעי.



**אלמוג**  
הבית שלך

almog-ltd.com \*5568

ההדמיה להמחשה בלבד

## התפרצות

### Condega Serie S Masaya Limitada Epicure

אחד המותגים המובחרים ביותר מתחת לגג הרחב של Aganorsa Leaf מניקרגואה הוא Condega (על שם העמק שהוא מאזורי גידול הטבק המפורסמים במדינה), מותג אשר נרכש על ידי אדוארדו פרננדז בשנת 2002. באותם ימים החברה שכרה כבר את שירותיו של המהנדס הקובני המוכשר והמנוסה מאוד Jacinto Iglesias להיות אחראי על כל גידולי הטבק של אַגְנֹרסָה, ושנתיים אחר כך הביאה גם את Don Arsenio Ramos, מהבכירים שבמומחי הטבק של קובה, אשר אמון על תחום הבלנדינג בחברה עד היום.

במסגרת המותג קונדגה יצרה החברה את Serie S Masaya, על שם אחד מהרי הגעש העוצמתיים ביותר בניקרגואה. כל העלים מגיעים מהחוות הפוריות של אַגְנֹרסָה, העטיף הוא Corajo Sun Grown, האוגד קורוחו והמילוי קריון וקורוחו. כל סיגר בויטולה Epicure (6 x 56), שאותו טעמנו, מגיע מתוך קופסה אישית מהודרת, להבטחת שלמותו. הטעם - שלמות בפני עצמה. מחיר: 59 שקל.



## שלושה עשורים של גיוון

### Gurkha 30<sup>th</sup> Anniversary

הסיגר Gurkha 30<sup>th</sup> Anniversary (בשמו המקורי Gurkha Treinta) מציין אמנם 30 שנה, אך לא להיווסדו של המותג גורקה (אשר נוסד אי שם ב-1887), אלא לרכישתו ב-1989 על ידי Kaizad Hansotia, אשר פיתח את המותג ויצר לו את המוניטין, עם המגוון הרחב ביותר בשוק של פרופילי טעם וגימור, ובהתאם לכך גם רמות המחיר.

הסיגר Gurkha 30<sup>th</sup> Anniversary מיוצר עבור גורקה במפעל Tabacos Valle de Jalapa S.A של Aganorsa Leaf מניקרגואה, אשר מתמקד בגידול של שני זנים קובניים מסורתיים - Corajo 99 ו-Criollo 98. זהו שיתוף הפעולה הראשון בין שתי החברות, ואם לשפוט לפי התוצאה - מבורך מאוד. הבלנד של שני סוגי העלים, עטופים בעלה Habano Rosado מאקוודור, יוצר סיגר מלא טעם, מאוזן ולא עוקצני, עם גוף מדיום עד מלא ובעירה אחידה. מחיר: 90 שקל.





## איכותי ונגיש

### A.J. Fernandez Blend 15

אייג'יי פרננדז הוא מגדל טבק ויצרן סיגרי פרמיום ידוע ומוערך מניקרגואה. משני המפעלים שלו, שאליהם נשלח הטבק מעשרות חוות שבבעלותו הנמצאות באזורי מפתח - קלאפה, קונדגה ואַסְטָלי, וגם באזורים מוכרים פחות - פואבלו נואבו, קילאלי והאי אומטפה, יוצאים מותגי סיגרים נחשבים. המותגים המוכרים ביותר של A.J. Fernandez לקהל הישראלי הם בֶּלֶס אַרְטָס, ניו וורלד, אַנְקֵלֵיב וסאן לוטנו, אשר מתאפיינים לרוב בֶּVFM (Value for Money) גבוה.

יחד עם זאת, בשנה שעברה החליט פרננדז להשיק, בראשונה, ליין של סיגרי באנדל (מארז) - צורת הגשה המאפיינת בדרך כלל סיגרים "פשוטים" זולים יותר. הליין, שנקרא Blend 15, הוא פורו ניקרגואה מעלים שלמים, ונקרא כך משום שבכל באנדל יש 15 סיגרים. טעימה של טורו (6 × 50) חשפה סיגר בעל מבנה פנטסטי, עשיר בטעם ובעל גוף מדיום עד פול. VFM יוצא דופן. מחיר: 30 שקל.



## קובני ותיק נולד מחדש

### Padilla 88 Aniversario

את הסיגר הזה תכנן Ernesto Padilla להשיק בֶּ2020 לציון יום הולדתו הֶ88 של אביו Heberto Padilla, משורר קובני ידוע אשר נפטר בֶּ2000, אך משבר הקורונה העולמי שיבש את התוכניות, והסיגר הושק בֶּ2021. Padilla ביקש מֶA.J. Fernandez לייצר את Aniversario 88 בפרופיל קובני מובהק. מתחת לעטיף הבאנו מאקוודור, אשר נקטף מחלקו העליון של צמח הטבק - ולכן הוא חזק יותר בטעמו - יש שני אוגדים, Corajo וֶCriollo מניקרגואה, אותם זני עלים שמופיעים גם במילוי הסיגר לצד טבק מיוחד מאוד מן קובני ותיק, Pelo d'Oro. זן זה התאפיין בארומה וטעם נפלאים, וגם בעלים יפים ואחידים, שרובם התאימו לשמש כעטיף. היתה רק בעיה אחת: הזן הזה רגיש באופן קיצוני למחלות, ולכן הופסק השימוש בו בקובה. אלא שמגדלים ניקרגואנים מובילים, ובהם פרננדז, כאמור, מצאו דרך להחיות את הזן בניקרגואה, והסיגר החדש של Padilla מתבסס אפוא על טהרת הזנים הקובניים, כמו שהתכוון המשורר. מחיר לסיגר בוויטולה טורו (6 × 52), שאותו טעמנו: 140 שקל.



## טעמי השמש הקופחת

### Perdomo Reserve 10th Anniversary Sun Grown

Perdomo Cigars, מהמותגים הידועים והמוערכים של ניקרגואה, הוסיף באחרונה כמה סיגרים חדשים למהדורות הנבחרות שלו. אחת מהן, Perdomo Reserve, קיימת כבר 20 שנה, ולדברי ניק פרדומו ג'וניור, הנשיא והמנכ"ל של פרדומו, "רצינו לצאת עם משהו מיוחד מאוד, לכבד את ההיסטוריה של המותג ולהציע לחובבי הסיגרים משהו שהם פשוט יתאהבו בו".

אחד הסיגרים בליין החדש הוא Perdomo Reserve 10th Anniversary Sun Grown. זהו סיגר פורו ניקרגואה, אשר כל העלים שלו הם Cuban seed, שנבחרו בקפידה משלושת אזורי הגידול העיקריים של ניקרגואה - אסטלי, קונדגה ועמק חלאפה. כל הטבק עבר יישון שש שנים, והעטיפ Sun Grown שהה עשרה חודשים נוספים בתוך חביות אקס־ברבן. הבלנד יצא לא פחות ממדהים, בגוף מדיום־פול. מחיר - לגודל Super Toro (60 × 96): שקל.



## הר געש רדום ופורה

### Perdomo Estate Seleccion Vintage Sun Grown

חמישה אחוזים מהטופ של הטבק הגדל בחוות גטלי של Perdomo Cigars מגיע לסדרה המיוחדת של המותג - ESV (Estate Selección Vintage). חוות Finca Natalie, הנקראת על שם בתו של ניק פרדומו ג'וניור, מתפרשת על חלק ניכר מלועו רחב הידיים של הר געש רדום באזור אסטלי, שבו זורם גם נחל, ובשל כך נהנית מקרקע פורייה וממיקרו־אקלים מושלמים לגידול טבק.

הסיגר Perdomo ESV Sun Grown הוא פורו ניקרגואה, מטבק Cuban seed, בעל עטיפ חום־אדמדם משיי חלק וללא "ורידים" הנראים לעין. העטיפ מוסיף שפע של טעמי עץ סיך־לפרופיל הטעם של הסיגר הארומטי והמפולפל במידה. כמו בכל סיגרי פרדומו, השאיפה והבעירה שלו מושלמות, והוא ישתלב נהדר עם ברבן או וויסקי עם טעמים אגוזיים מודגשים. מחיר: 121 שקל.



## מיושן פלוס

### Perdomo Double Aged 12 Year Vintage Sun Grown

כמו בוויסקי סינגל־מאלטים רבים, אשר עוברים תקופת פיגיש בחביות שונות לפי בחירת המאסטר־דיסטילר, גם משפחת פרדומו עושה כך כבר שנים עם הטבק שלה, בסדרות שונות, להשגת טעמים מעניינים ומלאים יותר בסיגרים מתוצרתה.

בסדרה Perdomo Double Aged 12 Years Vintage, פורו ניקרגואה, האנשים של פרדומו לא מסתפקים ביישון הטבק למשך עשר שנים - תהליך שהוא כשלעצמו כבר נותן לטעמיו הטבעיים של הטבק להתפתח - אלא מיישנים אותו שנתיים נוספות בחביות ברבן נדיר (לא מצוין איזה) כדי להעשיר אותו אף יותר. הטבק (Cuban seed ניקרגואני) מתקרמל מעט בתהליך, גם בגוון וגם בטעם, וכך גרסת ה־Sun Grown בגודל סלומון (54 × 6 1/8") שטעמנו מקבלת גוון חום אדמדם יפהפה, חלק ושמנוני למראה. מושלם לצד משקה אלכוהולי חזק. מחיר: 105 שקל.





V O L V O

McCANN

# XC90 INSCRIPTION B5 MILD HYBRID

## 3,990\* ₪ לחודש

48 תשלומים ללא ריבית | אפשרות לטרייד אין



**\*3011** | **קמאיד**  
חברה למכוניות ומשאיות בע"מ

העסקה הינה לדגם XC90 INSCRIPTION B5 MILD HYBRID. עסקת המימון מורכבת ממקדמה בסך 126,000 ₪, תשלום חודשי 3,990 ₪ למשך 48 חודשים ללא ריבית ותשלום בסוף תקופה בסך 172,380 ₪. המחיר אינו כולל אגרת רישוי בשנה הראשונה בסך 4,719 ₪. הסכומים אינם כוללים אבזור, מיגון ותוספות. לעסקה תתווסף עמלת הקמה, משכון ושעבוד בגובה 1.1% ממחיר המחירון המלא של הרכב 489,900 ₪. עסקת המימון ותנאיה יפורטו בהסכם ההלוואה שייחתם (ככל שייחתם) בין הלקוח לבין הגורם המממן ובכפוף לאישורו. בגין עסקת טרייד אין תגבה עמלה של עד 5,000 ₪ ובכפוף לתקנון. התמונה להמחשה בלבד. בתוקף עד 30.09.21.

נתוני צריכת הדלק מתפרסים על פי הדין לפי בדיקות המעבדה. צריכת הדלק בפועל מושפעת גם מתנאי הדרך, מתחזוקת הרכב וממאפייני הנהיגה

דרגת האבזור הבטיחותי		רמת בטיחות גבוהה	דגם	קוד דגם
רמת בטיחות נמוכה	0 1 2 3 4 5 6 7 8	7	XC90 B5(P) Inscription	186
דרגת זיהום אוויר מרכב מנועי		דרגת זיהום אוויר	צריכת דלק בליטרים ל-100 ק"מ	דגם
זיהום מעט	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	15	משולב	XC90 B5(P) Inscription

\*נתוני היצרן על-פי בדיקת מעבדה תקן EC 715/2007  
\*\*המדד מחושב לפי תקנות אוויר נקי (גילוי נתוני זיהום אוויר מרכב מנועי בפרסומת), התשס"ט 2009

## אלגנט יוצא דופן La Flor Dominicana Suave Natural

הפורטפוליו של ליטו גומז, המייסד והבעלים של La Flor Dominicana המפורסם מהרפובליקה הדומיניקנית, רחב מאוד. המאפיין הבולט ביותר של הסיגרים מבית LFD הוא החוזק שלהם - בניגוד לפרופיל הנפוץ של כלל הסיגרים המיוצרים ברפובליקה - תוצאה של חיבתו הרבה של גומז לעלה הליקרו, האחראי הידוע על עניין החוזק.

Suave הוא הבלנד הראשון של גומז, משנת 1994 בערך, ודווקא הוא ההפך הגמור מהקו הרגיל שלו: זהו בלנד mild מתחילתו וכמעט עד סופו, ללא עלי ליחרו כלל. יחד עם זאת, הוא גם עדין וגם מתוחכם בטעם הטוב שלו, בדיוק כמשמעות המילה suave, שהגיעה מצרפתית עתיקה. בכל הקשור לטעמים, הוויטולה הענקית (60 x 6¼) Gobernador מתאפיינת במעט עץ ותה ירוק, שעליהם אחראי בעיקר עטיף קונטיקט מאקוודור, ובשקדים ומתיקות קלה המגיעים מהמילוי ומהאגוד הדומיניקניים. מחיר: 70 שקל.



## טעמים נגישים Sabor Torpedo

המותג Sabor ("טעם" בספרדית) הוא פרי שיתוף פעולה בין ענק הסיגרים מניקרגואה Plasencia לבין La Casa del Cigar, מיבואני הסיגרים הגדולים בישראל. שיתוף פעולה זה היה הראשון שנעשה לפני שנים מספר, בימים שבהם הסיגרים מניקרגואה היו עדיין פחות מוכרים בארצנו. המטרה היתה להכיר לקהל הישראלי את הטבק הניקרגואני, ולעשות זאת במחיר נגיש מאוד. כלל זה נשמר גם בגודל החדש - טורפדו. הסיגר סבור טורפדו הוא בעל חוזק קל עד מדיים, מה שמזמין גם חובבי סיגרים מתחילים להתנסות בו. הוא עשוי מעלים שגדלו במטעים של פלסנסיה בניקרגואה ובהונדורס, עטופים בטבק Habano Rosado. פרופיל הטעם של הסיגר כולל ארומות וטעמים של עץ סידר, וניל ומעט עור. מחיר: 25 שקל.





## שבעה חטאים Syn Luxuria Toro

כשיזם חדור מוטיבציה והבנה בתחומו פוגש את המשאבים הדרושים לו להשגת מטרה - התוצאה הטובה היא רק עניין של זמן. Joseph Casimir הוא האיש שהקים לא מכבר באזור טמבוריל המפורסם ברפובליקה הדומיניקנית את מפעל הסיגרים שלו. רוב הטבק מגיע מהחוות העצומות של משפחת רייס, והמאסטר־בלנדר הוא חואן רודריגז, בעל ניסיון של יותר מ־35 שנה. המותג נקרא Syn - קיצור של המילה Synopsis, שהיא תקציר של יצירה פרוזאית או הצגה, ויחד עם זאת הוא נשמע בדיוק כמו sin - חטא. כך נולדה סדרה של "שבעה חטאים", עם קריצה לעובדה שהנאה מסיגר טוב היא על גבול החטא...

טעמנו את Luxuria (תאווה), טורו בגודל 6 × 52, פורו דומיניקני, שעלי הטבק של שלושת חלקיו יושנו (בנפרד) במשך חמש שנים והם זנים מהונדסים וחדשניים - HVA (הֶבָּאנוּ וּוּאָלְטָה אֶבָּאחוּ), הבאנו 2000, T-13 - ששולבו יחד עם אולור דומיניקנו המסורתי יותר. מחירים: סיגר בודד - 52 שקל; סמפלר ובו שבעה סיגרים - 450 שקל.

## פרמיום קלאסי Don Tomas Clasico

דון תומאס קלאסיקו זכה למוניטין כאחד המותגים הטובים ביותר בעולם סיגרי הפרמיום. הסיגר, המגיע אלינו מהעיר Danli שבחבל פֶּרְאִיסוֹ בהונדורס, מורכב מעלי עטיף ואוגד שמקורם בהונדורס, ואילו המילוי שלו הוא תערובת של עלי טבק משובחים מהונדורס ומניקרגואה. ככל אלה יצרו סיגר בעל גימור חלק, עם גוף בינוני וטעם מעודן, ועם ארומה מתוקה של שקדים, קקאו ועץ.



סיגרי דון תומאס קלאסיקו מוצעים בשלוש ויטולות לבחירתכם: טורו (36 שקל), רובוסטו (32 שקל), קורונה Tube (5½ × 42, 40 שקל).

## ייחודיות במהדורה מוגבלת

### Flor De Copan Atlantis Reserva Edicion Especial

המותג פלור דה קופן מציע את סדרת הרזרבה הראשונה שלו במהדורה מוגבלת ומיוחדת, לחובבי סיגרים מושבעים. הבלנד, הייחודי לסדרה, מורכב מעלי מילוי ואוגד מהונדורס ומעטיף סומטרה אקוודור, מיושנים שלוש שנים. זהו בלנד שמעניק טעמים עגולים ורכים, בחוזק קל עד בינוני, של קרמיות ועץ.

גם גודלם של הסיגרים - 5½ × 52 - ייחודי למהדורה זו. הם ארוזים בקופסת עץ מהודרת ובה עשרה סיגרים, שעל כל אחד מהם חבק זהב המדגיש את ייחודה של הסדרה. מחיר סיגר בודד: 75 שקל.





## השראה באדום ולבן Macanudo Inspirado

מותג מקנודו מבית היוצר של General Cigar & Co חגג ב־2018 חמישים שנה להיווסדו. לציון אבן הדרך המשמעותית הזאת השיק המותג את הסדרה האחרונה בליין המוערך Inspirado ("השראה", בספרדית). זו כוללת, בין השאר, את האינספיראדו האדום והאינספיראדו הלבן. **Macanudo Inspirado Red**: נוצר כדי לתת מענה לחובבי הסיגרים שמעדיפים סיגרים מלאי גוף, בשונה מהפורטפוליו של המותג. זהו סיגר ניקרגואני עם עטיפי הבאנו אקוודור, אוגד מניקרגואה ועלי מילוי מניקרגואה ומהונדורס. בעל חוזק גוף מלא, עשיר ומורכב, בטעמים של תבלינים, אדמה, פרי הדר ועץ ארז ספרדי. מוצע בשלוש ויטולות: Red Gigante (גודל 6 × 50, מחיר 55 שקל); Red Toro (6 × 52, 45 שקל); Red Robusto (5 × 50, 40 שקל). הסיגרים מגיעים בקופסה אדומה בת 20 יחידות.



**Macanudo Inspirado White**: המקנודו אינספיראדו הלבן הוא סיגר מתוק ומתובל, ועם זאת עדין עד בינוני. הבלנד מגוון מאוד - עלי המילוי, המיושנים ארבע שנים, הם מניקרגואה (אֶסְטְלִי וְחֵלָאפֶה) וממקסיקו (סן אנדרס), האוגד מאינדונזיה והעטיפי אקוודור קונטיקט, מיושן שש שנים. שתי ויטולות לבחירה: White Toro (גודל 6 × 52, מחיר 45 שקל); White Robusto (5 × 50, 40 שקל). הסיגרים מוגשים במארז לבן ובו 20 יחידות.

## סודות התסיסה CAO Pilon

הסיגר CAO Pilon נקרא על שם ה"פילון" - מונח מעולם הטבק, המתאר עֶרְמָה של עלי טבק מיובשים שיוצרים תהליך תסיסה טבעית, השומרת על טעם וצבע מרביים, על פי מסורת קובנית מקורית מהמאה ה־19. אנשי General Cigar & Co, בראשות המאסטר־בלנדר Rick Rodriguez ו־Agustin Garcia, יוצרי CAO, רקחו במפעל שבניקרגואה בלנד עם עטיפי אקוודור כהה ושמונו, אוגד ועלי מילוי מניקרגואה. אלה מספקים טעמים עשירים ומתוקים של פולי קקאו, אגוזים ותבלינים. הסיגר עטוף בחבק שעליו מצוינים נתוני הסיגר והבלנד, בחתימת ידו של המאסטר־בלנדר. מגיע בקופסת עץ מהודרת ובה 20 סיגרים. מחירים: ויטולה טורו (6 × 58) - 55 שקל. ויטולה רובוסטו - 41 שקל.





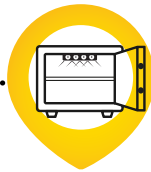
# כספת טביעת אצבע



₪ 899



שכבת מגן רכה  
בתחתית לשמירה  
על חפצי ערך



גוף פלדה  
עם תאורה  
פנימית



כספת דיגיטלית  
עם לוח מקשים  
להפעלה



פתיחת הכספת  
באמצעות  
טביעת אצבע



## Trusted every day

## קצר וקולע

### Ferrari 250 GT SWB Berlinetta LUSO by Scaglietti



הפרארי GT 250 ברלינטה פאסו קורטו היא בשנים האחרונות חביבת האספנים. מכונית המשלבת את אצולת העיצוב והמירוצים באיזון מושלם כמעט. הגרסה הזאת עם בסיס גלגלים קצר, ולכן ל-SWB חשיבות מיוחדת במורשת המירוצים של פרארי, כאבולוציה של גרסת ה"טור דה פראנס" ששלטה בזירת המירוצים בשנות החמישים וכמבשרת של ה-GTO 250 שבאה אחריה. 165 יחידות בלבד יוצרו מהדגם הזה, על פני שלוש שנות ייצור, כשהדגמים האחרונים בגרסת LUSO הם הנדירים והמבוקשים ביותר. מנוע V12 רועם עם 240 כ"ס נתן את הביצועים ואת הצליל שממנו נהנו כוכבים כמו אריק קלפטון וסטיב מקווין. מחיר: 8.2 מיליון דולר.

## שריר איטלקי

### Lamborghini Miura P400 S by Bertone 1971

ידוע מאליו, שבעולם הסופר-תחרותי של מכוניות על אנו רואים, כמעט מדי שנה, איזושהי התקדמות: חתך אירודינמי יותר, מנוע חזק יותר, מהירות רבה יותר וכמובן, מחירים גבוהים יותר. מצד שני, נדיר למצוא מכונית שהיתה בשעתה כה חדשנית עד כי אילצה את המתחרים שלה לשנות פרדיגמה או להישאר הרחק מאחור. זה בדיוק מה שעשתה המיורה של למבורגיני, שמיקמה מנוע V12 אימחני במרכז הרכב, צמוד לגב הנהג, והשתמשה במתלים נפרדים ובמעצורי דיסק חזקים, והפגינה עיצוב שובר מוסכמות. רק חמישים יחידות יוצרו. מחיר: 2.1 מיליון דולר.



## סטטוס גרמני

### Roadster BMW 507 1958



בקונטקסט של המעמד היוקרתי שיש היום ל-BMW ברכב העולמי, ולאור ההצלחה הכלכלית המבוססת שלה, די אירוני להיזכר בעובדה שאחד הדגמים הכי נוצצים בעת השקתו, ה-507, נחל כישלון מסחרי. הדגם, שנולד בהשראת אזרח אוסטרי לשעבר שגר בניו יורק, מקס הופמן, אשר הצליח להציג מכוניות ממותגי יוגאר, פורשה ומרצדס לשוק האמריקאי בשנות החמישים העליונות, חשב שיצליח להרים את קרנה של ב.מ.וו בעיני הלקוח האמריקאי כיצרנית של מכונית ספורטיבית ויוקרתית. הכוח הגיע ממנוע V8 בנפח 3.2 ליטרים שהפיק 150 כ"ס. רק 252 יחידות יוצרו, עד לזניחת הדגם אחרי שלוש שנים בלבד. מחיר: שני מיליון דולר.



## בין המלחמות

### Alfa Romeo 6C 1750 Super Sport 1929



בשנת 1929 אלפא רומיאו השיקה את הדגם הזה עם מנוע משופר, שישה צילינדרים טורי, בנפח 1.75 ליטרים; גל זיזים כפול, ואפילו אופציה למגדש-על. בנוסף על כך, היא גם קיצרה את בסיס הגלגלים ל-274 ס"מ. רק 121 יחידות מהדגם הזה יוצרו, והוא הוכיח את עצמו כאחד הנחשקים, היקרים והמוצלחים של אלפא רומיאו באותן שנים. המחיר המקורי היה 75 אלף לירות - הון עתק במושגי התקופה ההיא. המראה האלגנטי התקבל מצבע שחור-פיאנו מבריק, ריפודי מושבים ודיפוני קבינה מעור בצבע קוניאק עמוק, וצמיגים על חישובי שפיצים. מחיר: 690 אלף דולר.

## הנדסה בריטית

### Lola T70 MK3 1967

לולה היתה סדנת מירוצים והנדסה בריטית, שפעלה בשנים 1958-2012. הסדנה עשתה לעצמה שם כיצרנית שלדות מעולה, בעיקר למירוצים, והשתמשה באופן בלעדי כמעט במנועי V8 אמריקאיים, מהסיבה הפשוטה - שהם ממש חזקים. דגם T70 היה נפוץ בסוף שנות השישים, ויותר ממאה יחידות שלו יוצרו בשלוש גרסאות. הראשונה שבהן היתה רודסטר פתוחה, השנייה קופה, והשלישית - MK3 או "סימן 3" - היתה מהדורה מעודכנת של ה"סימן 2" עם דלתות שחף. כדי להפוך את המכונית למאה אחוז בריטית, סדנת לולה החליטה לנסות גם מנוע של אסטון-מרטין, אבל הניסוי נכשל, אחרי שהמנוע שבק חיים הקפות ספורות לאחר תחילת מירוץ לה מאן בשנת '67. מחיר: 600 אלף דולר.



## סטייל צרפתי

### Delahaye 135M Cabriolet by Graber 1946

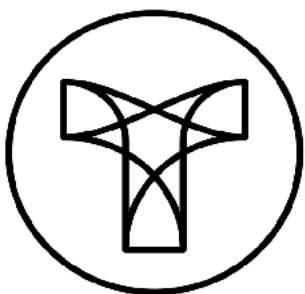


זו מכונית המשלבת את העיצוב שלפני מלחמת העולם השנייה וגם את זה שלאחריה באופן האלגנטי ביותר האפשרי. דוגמה מרשימה לעיצוב רכב צרפתי שהצליח לעמוד במבחן הזמן. הבסיס אמנם צרפתי, אבל את המרכב, רק אחד משניים, יצרה גראבר השוויצרית בתצורת קבריו עם גג נפתח. הדגם הזה ביטא את השאיפה של דלאהיי ליצור מכונית ספורטיבית, כמעט מוכנה למירוצים, וזו זכתה עד מהרה לכינוי Coupe des Alpes. לשם כך המכונית קיבלה מנוע גדול מאוד - 3.6 ליטרים, שישה צילינדרים טורי - שהפיק 160 כ"ס. מחיר: 350 אלף דולר.



טופ אודיו נוסדה בשנת 1996 והיא החברה המובילה בארץ לתכנון וביצוע פתרונות "בית חכם" מקיפים: חשמל חכם, שליטה ובקרה, רשת קווית ואלחוטית, אודיו-וידאו, מערכות מיגון ופתרונות הצללה חכמים.

משכית 26, הרצליה פיתוח (קומה 1) | לתיאום פגישה אישית: 09-9621100 | [topaudio.co.il](http://topaudio.co.il)



**TopAudio**  
Better Connected



## המלך של הנסיכות

### Liechtenstein Monarch



לא הייתם מצפים למצוא סדנה יצירתית ויוצאת דופן כל כך במקום כמו נסיכות ליכטנשטיין. יותר מזה, לא הייתם מצפים שאופנוע שיצא מסדנת Bobber Garage יזכה בתחרות בניית אופנועי קאסטום כלל אירופית מול סדנאות גרמניות ואחרות, נחשבות יותר. ובכן, זה קרה, ויותר מפעם אחת, והאופנוע הזה זכה בעוד שלוש תחרויות, באירופה ובדובאי. השלדה יוצרה במיוחד בתצורת זנב קשיח, כשבחזית מזלג קפיצי. כל עבודות הריקוע של מכל הדלק, מכל השמן שמתחת למושב והכנף האחורית נעשו בעבודת יד, וגם עבודת הצבע המוקפדת זכתה לשבחים רבים.

## שתה לאט

### Hoosier Daddy Choppers Jack Daniel's

האופנוע הזה, שנראה מרחוק כמו קאסטום מרשים למדי, במבט שני ומקרוב הוא לא פחות ממדהים. הבסיס הוא הארלי דייוידסון משנת '77, וכל השאר יוצר ביד: השלדה, מזלג הקפיצים, מכל הדלק והכנף האחורית. במקום רגלית הילוכים יש ידית ארוכה, שבסופה כוס של "שוט"; חביונת "וויסקי" משמשת כמאגר השמן למנוע ה-V Twin הגדול; ואילו הצינורות והמכלים השונים מעוצבים בצורת מזקקה משובחת מקנטאקי. אפילו חישוקי הגלגל הקדמי מזכירים את אלה שבעגלות הרתומות לסוסים, שהיו מביאות את הוויסקי במערב הפרוע. מדהים.



## בדרך לווגאס

### Chandler Custom Cycles Simple Minded

בנוואדה, ליד לאס וגאס, יש עיירה בשם צ'אנדלר. לא הכי מוכרת; עוד מקום כזה במדבר שעוברים "בדרך לווגאס". ובכן, בעיירה הזאת יש סדנה שבונה אופנועי קאסטום עם עיצובים יוצאי דופן, המשלבים את קוד העיצוב המסורתי של הצ'ופר האמריקאי, אבל עם פירוש מקורי ומראה מודרני ומלוטש. כך תגלו, למשל, זרוע מתלה חד-צדית רחבה האוחזת בגלגל אחורי סופר-רחב. כנף אחורית רחבה מאוד אך קטומה חושפת צמיג הזוי ברוחבו. בלב האופנוע שוכן מנוע V2 ענקי מבית S&S, כל הכבלים נסתרים מהעין ועוברים דרך השלדה והכידון, והצביעה עשויה בשכבות רבות של עבודה ידנית ומוקפדת.



## ובינתיים, בווגאס...

### Oschool Choppers Nevada



ובווגאס עצמה תמצאו את הסדנה הזאת. המוטו שלהם אומר, "את ההארלי החדש שלכם תרכשו בסוכנות, אבל אצלנו תהפכו אותו לשלכם". וזה בדיוק הקטע של אופנועי קאסטום - לקחת משהו בנאלי ולתת לו אופי וייחוד. ולאופנוע הזה יש המון אופי. בנוי בסגנון Bobber, עם מושב יחיד וכנף אחורית בולטת, שלדת זנב קשיח, ובחזית מזלג "ספרינגר" עם קפיצים מלוטשים. נגיעות רטר, כגון גלגלי חיבורים וצמיגים עם דופן לבנה, זורקות אותנו לשנות החמישים, כמו גם מושב העור היחיד, התלוי על קפיצים, כמו בהארלי הראשונים. לצד זה יש חלקי CNC בכרסום מודרני ונאה מאוד - למשל, המגן של הרצועות בין המנוע לתיבת ההילוכים, הידיות על הכידון ואפילו המראה הזעירה. עבודת Pinstrip ידנית מוקפדת, על גימור שחור מט, סוגרת אופנוע מהודק ונאה ביותר.

## שחור וכסף

### Bounty Chopper

היצירה הזאת מגיעה דווקא מהחוף המזרחי של ארצות הברית, ומחזירה לחיים אופנוע קלאסי עם מנוע Knucklehead והתנעה רגלית. השילוב של צביעת כסף עם פתיחים מטאליים גדולים ושחור פיאנו בוהק, על פני כנפיים גדולות העוטפות כמעט את כל הצמיג, יוצר תחושה של מכונת עילית אמריקאית קלאסית. גם לאופנוע הזה תצורת Bobber, שבמרכזו מושב עור מינימליסטי ממש וכנף אחורית גדולה ועגלגלה. חישוקי הגלגלים מחוברים לטבור עם זרועות קשיחות, שרק גראות כמו חיבורים הכרום שולט בחזית - בפנס ה-LED היחיד, בידיות הרכב ובמנופי הבלם והמצמד, ואפילו מכל נזל הבלמים עשוי בכרסומת. כלי בעל נוכחות רבה, ללא ספק.



## חשיפה לצפון

### Westbury Handcrafted Motorcycles



מקגדה הרחוקה מגיע אופנוע זוכה פרסים. בתחרויות בניית קאסטומים, כמובן. בוגר סדנה שהיא בהחלט מאסטר ביצירתיות, אשר מצליחה להביא את התצורה של הקאסטום הקלאסי לאזורים אחרים לגמרי - למשל, ניקוי צד ימין של הגלגל האחורי על ידי העברת דיסק הבלם לצד של השרשרת; שימוש בשלדה, מתוצרת עצמית כמובן, בצבע לבן, כחלק מהעיצוב של האופנוע כולו; תכנון וייצור של מתלה קפיץ קדמי ייחודי שבו הקפיץ שוכב אופקית והתנועה עוברת אליו באמצעות מוט מקשר; חדשנות לצד צביעת להבות ירוקות בסגנון קלאסי; שימוש במנוע הארלי שהכיסויים שלו עברו ליטוש והחלקה; מפלטים קצרים מאוד וגם רועשים מאוד.



**חיפה**  
הבונים 7, נשר

**נתניה**  
המלאכה 22, א.ת. פולג

**כפר מל"ל**  
הוד השרון עין חי 33

**ראשון לציון**  
יצחק בן צבי 32

**בני ברק**  
לח"י 31, מול קניון איילון





ריצוף וחיפוי | פרקט | אבן ושיש  
כלים סניטריים | ברזים | מטבחים

**MODY**  
HOUSE OF BRANDS

[MODY.CO.IL](http://MODY.CO.IL)

ירושלים **COMING SOON**  
מתחם ה-D-CITY

## לא רק אופנה Gucci 25H Tourbillon

מותג האופנה גוצ'י מציין מאה שנים של אופנה עילית, עם שעון טורביון חדש. הקליבר מגיע מבית Kering (הבעלים של ג'ירארד-פֶּרְגוֹ ואוליסֶה נֶרְדִין), ומיוצר במיוחד לגוצ'י. אפשר לבחור בין פלטינה לבין זהב צהוב ב־18 קראט. לתיבה מידות מעניינות - קוטר 40 מ"מ וגובה 7.2 מ"מ בלבד - ויש לה ספיר בשני צדיה. לקליבר, עם מתיחה אוטומטית בזכות מיקרו־רוטור, יש רזרבה של שישים שעות, ולמרות שהוא מכיל טורביון (כלוב סובב שבתוכו המחגר), עוביו 3.7 מ"מ בלבד. צבע הלוח תואם לחומר שממנו עשויה התיבה, והעיצוב שלו נשלט על ידי קווים אופקיים. בחזית נראים היטב הטורביון ומחוגי שעות ודקות "שלדיים" עם נקודה אחת זוהרת בעלטה. צמיד זהב או פלטינה משלים את הלוך. מחיר: 183 אלף דולר.



## לב כפול

### Lederer Central Impulse Chronometer

מהדורה מוגבלת - 25 יחידות בלבד. השעון שהקליבר שלו היכה גלים בתחרות השענות בשוויץ, אשר בה הוצג כאבטיפוס, הבשיל עתה לכדי מוצר מוגמר, והוא לא פחות ממרהיב. ראשית כל - הלוח: זה משלב כרסום מסורתי, אבל שני פתחים משולבים בצדו השמאלי. שני עיגולים מתחברים ויוצרים את הספרה שמונה ואת הסמל של האינסוף, ובתוכם נעים מחוגים בכיוונים מנוגדים, שגם בתנועתם הם משתלבים זה בזה. ואילו מאחור - דרך גב שקוף לגמרי אפשר לראות קליבר יוצא דופן, בעל ארכיטקטורה תלת־ממדית, ובו שני מחגרים. שני קפיצים ראשיים מעבירים את הכוח למחגרים, ואלה מעבירים אותו לגלגל תנופה מרכזי אשר מזין את המחוגים. תיבת זהב לבן, בעלת קוטר 44 מ"מ וגובה 12.2 מ"מ, נסגרת על היד בעזרת רצועת עור תנין כחולה או שחורה. מחיר: 140 אלף דולר.



## בהשראת האקדמיה

### Glashutte Original PanolInverse Platinum

עם הכיפה הבולטת למרחוק, האקדמיה לאמנויות המפורסמת בעיר דרזדן, גרמניה, היא ההשראה האמנותית לעיצוב השעון הזה. הכיפה, המכונה גם "מסחטת הלימונים", היא צלילית מוכרת היטב בבירת סקסוניה. המהדורה הזאת של השעון, בפלטינה, היא פירוש מיוחד לרעיון הראשוני של הדגם - להציג את היופי הפנימי של הקליבר כלוח בחזית. לשם כך היה צריך להרכיב הפוך רכיבים רבים, וכן לפתח חלקים חדשים שלא היה בהם צורך בעבר. תיבת הפלטינה, שקוטרה 42 מ"מ, שקופה בשני צדיה, כדי לחשוף קליבר מרהיב. לקליבר המקורי מתיחה ידנית ורזרבה של 41 שעות, והלוח הראשי שבו מעוטר בטכניקת כרסום מסורתית. מהדורה מוגבלת בת 25 יחידות בלבד. מחיר: 45 אלף אירו.



## ביצוע קלאסי

### Moritz Grossmann Hamatic Vintage

המותג הגרמני חושף שתי גרסאות של השעון הזה, בזהב לבן או ורוד עם לוח כסף ועם קליבר אוטומטי. ציפוי הלוח נעשה על ידי חיכוך, בטכניקת גימור מסורתית שבה השתמשו במאה ה-19. גם בקליבר, שהוא אמנם חדשני, יש קריצה לרטרו, עם מגננון מתיחה קלאסי בצורת מטוטלת ומשקולת. הביצוע הוא מהשורה הראשונה, כמובן, ונותן פירוש מודרני ואמין לשיטות ולטכנולוגיות הקלאסיות של פעם. המחוגים הדקיקים אשר מרחפים מעל הלוח נעשו בעבודת יד, וקיבלו את הגוון החום-סגול שלהם בתהליך מחזורי של חימום וקירור עד להגעה לגוון הרצוי. לקליבר מתיחה אוטומטית ורזרבה של 72 שעות, ובו מחגר עם מערכת ספיגת אנרגיה ייחודית של המותג. כל זה מתחבר אל פרק היד ברצועת עור תנין עם תפרים ידניים ואבזם מזהב בגוון תואם לתיבה. מחיר: 41 אלף דולר.



## מתעתע

### Ulysse Nardin Freak X Razzle Dazzle

גרסה נועזת ביותר וגיאומטרית לדגם ה-Freak היוצא דופן ממילא. קווי ה-Razzle Dazzle הם בעצם סוג של הסוואה ימית, שבה השתמש הצי הבריטי במלחמות העולם. המטרה הרגילה של הסוואה היא להשתלב ברקע או להסתיר. במקרה הזה, תפקיד הצביעה הייחודית היה למשוך את תשומת הלב של הצוללות הגרמניות מספינות הסוחר, וגם לבלבל את היכולת של הפונגים לנעול את הטורפדו על הפריגטה על ידי הסתרת המרחק, מהירות השיט והכיוון. תיבת השעון, עם ספיר בשני צדיה, עשויה טיטניום בציפוי DLC עם גימור סאטן. קוטרה 43 מ"מ. הקליבר הייחודי מיוצר בלעדית על ידי אוליסה נרדין, ומערב את המחוגים עם גלגלי השיניים הנחוצים כדי להציג את השעות והדקות. לקליבר מתיחה אוטומטית ורזרבה של 72 שעות. מחיר: 28 אלף דולר.

## השראה לחבטה

### Zenith Defy 21 Patrick Mouratoglou Edition

זניט חוגגת הצטרפות שגריר חדש לשורותיה: פטריק מורטוגלו - אחד ממאמני הטניס הנחשבים בעולם ומי שאימן, בין השאר, את סרנה וויליאמס, וחניכיו הביאו לא פחות מ-31 תארים בטורנירים הכי חשובים. מורטוגלו הוא כיום אחד האנשים המשפיעים ביותר מאחורי הקלעים של עולם הטניס וגם משמש מקור השראה לרבים אחרים. תיבת השעון, העשויה מסיבי פחמן דחוסים, היא בקוטר 44 מ"מ, עם ספיר בחזית ובגב, ועמידה במים עד עומק חמישים מטר. בהיקף החיצוני של הקזל מופיע המוטו של מורטוגלו, "Little details make big difference", מודגש בחומר זרחני. הקליבר מבית זניט בגימור "שלד", עם מתיחה אוטומטית ורזרבה של 50 שעות. מהדורה מוגבלת בת 50 יחידות. מחיר: 20 אלף דולר.







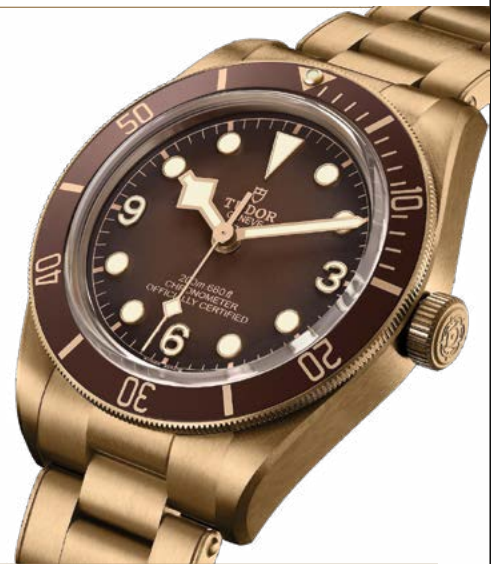
## יהלומים מתחת למים Chopard Happy Ocean 300

עם תיבה עשויה משילוב של פלדת אל-חלד וזהב ורוד 18 קראט, ועם מידות יפות של 40 מ"מ בקוטר ו-14.2 מ"מ בגובה, השעון הזה מציג נוכחות גאה על פרק היד. בחזיתו זכוכית ספיר עם ציפוי נגד השתקפות, ומאחור גב פלדה עם חריטה. הכתר עשוי זהב ורוד, והוא מחברג למקומו כדי להקנות לשעון עמידות במים עד עומק 300 מטר. טבעת היקפית (בָּזָל) סובבת עשויה זהב, ובתוכה אינסטר אלומיניום עם שנתות. לקליבר, מבית שופארד, יש מתיחה אוטומטית, רזרבה של שישים שעות ותקן דיוק COSC. הלוח הכחול מקבל אפקט "גלים" על ידי תהליך גלון מיוחד, ומעל הלוח "רוקדים" חמישה יהלומים, הנעים בחופשיות. מחוגי "חרב" ואינדיקטורים של השעות עם לומינבזה זרחנית משלמים שעון צלילה מהודר. רצועת עור כחולה או רצועת גאט'ו סינתטית כלולות. מחיר: 12,300 אירו.

## נוגע בארד

### Tudor Black Bay Fifty-Eight Bronze

מהדורה מיוחדת ויוצאת דופן של אחד הדגמים האיקוניים של טודור. גרסת ברונזה של ה-Black Bay, שבה לא רק התיבה מברונזה אלא גם הצמיד, ואפילו סגר חדש לחלוטין, עם כיוון מהיר, עושה כאן הופעת בכורה. המראה הווינטג'י של השעון מחבר אל שעוני הצלילה הראשונים של המותג, אלה שהגיעו לידי ההרפתקנים במחצית שנות החמישים. השימוש בברונזה הוא מחווה אסתטית לשימוש הנרחב בחומר הזה בתחום חקר הימים, בניית ספינות וציוד צלילה. הסגסוגת הזאת, שמערבת אלומיניום עם ברונזה, נחשבת כ"חיה", ומפתחת פאטינה אשר נוצרת מסגנון החיים של מי שעונד את השעון. הקליבר האוטומטי מבית טודור עם רזרבה של 70 שעות ותקן דיוק COSC. לשעון רצועת טקסטיל תואמת עם אבזם ברונזה. מחיר: חמשת אלפים דולר.



## אזרחים בחלל

### IWC Pilot Chronograph Ceramic Inspiration 4

לאות תמיכה במשלחת האזרחית הראשונה לחלל, IWC עיצבה ותרמה ארבעה שעונים אשר ייענדו על ידי חברי המשלחת בניסיונם להקיף את כדור הארץ. הכרונוגרף עם מוטיב החלל מסמל את ערכי המשימה - מנהיגות, תקווה, נדיבות ושגשוג. לאחר שובם של חברי המשלחת, ארבעת השעונים יוצעו למכירה פומבית, שהכנסותיה ייתרמו לבית חולים לילדים. תיבת השעון עשויה מפלדה קרמית לבנה עם גב טיטניום. מידותיה 44.5 מ"מ x 15.7 מ"מ, ובחזיתה ספיר קמור עם ציפוי מונע השתקפות. שרוול פנימי מברזל רך מספק הגנה משדות מגנטיים. לקליבר מבית IWC מתיחה אוטומטית ורזרבה של 46 שעות. הלוח מאופיין במוטיב חלל דומיננטי ביותר, בלכה עם גוון כחול עמוק וזרוע כוכבים. סמל המשימה מופיע בשעה שש של הלוח. השעון ייענד בעזרת רצועה סינתטית לבנה בשילוב גב מעור טבעי ואבזם טיטניום. מחיר: ייקבע במכירה הפומבית.



# החופש לנסוע מדן ועד אילת

אפקון תחבורה חשמלית מעניקה לכם מעטפת מלאה של שירותי טעינה לרכבים חשמליים בכל מקום שתזדקקו לנו.



אפקון בדרך שלך. רשת הטעינה הגדולה בישראל.



מטענים  
ביתיים



טעינה  
באפליקציה



עמדות  
מהירות



פריסה  
ארצית



שירות לקוחות  
24/7





## שחור בין כוכבים Montblanc UltraBlack Collection

שחור היה ועודנו חלק בלתי נפרד מהזהות של מונבלאן, עוד מייסודה בשנת 1906, כשהשתמשה ב-Ebonite, סוג של גומי דחוס וקשיח מאוד, כמרכיב המרכזי בכלי הכתיבה הראשונים שפיתחה. שחור הוא גם אחד משני הצבעים בסמל של החברה, שמלווה אותה מאז 1913.

קולקציית כלי הכתיבה UltraBlack של מונבלאן היא חגיגה של עיצוב מודרני, שבמרכזה הצבע המזוהה ביותר של החברה. כלי הכתיבה שבקולקציה הם ממשפחת StarWalker המוכרת של המותג, המסמלת את החתירה הבלתי נגמרת לחקר החלל והמסתורין שבו, זכות שנפלה בחלקם של בודדים בלבד, שזכו לקחת חלק במסע בין כוכבים.

גוף העט עשוי משרף שחור מט, עם טבעות מתכת כקונטרסט כסוף. הקולקציה כוללת שלושה סוגים של כלי כתיבה: נובע, פין-ליינר וכדורי, כל אחד בשתי גרסאות. מחירים: עט נובע - 2,869-2,246 שקל; פין ליינר - 2,298-1,845 שקל; עט כדורי - 1,998-1,598 שקל.



## תצית לי קוהיבה

### דופונט מגישה: Cohiba 55th Anniversary - אבזרים לחובבי הסיגרים

לציון 55 שנים לייסוד Habanos, החליטו המותגים קוהיבה ודופונט לשתף פעולה ולחבר את תחומי ההתמחות שלהם, כדי ליצור קולקציית מוצרים מיוחדת בשם Cohiba 55th Anniversary. כל הפריטים מעוטרים בלוגו 55 השנים, עם הצלילית המוכרת של האינדיאני של קוהיבה ועם הלוגו של דופונט.

הקולקציה כוללת שלושה מציתים: גרנד ST עם מערכת הצתה כפולה הנותנת שני סוגי להבות - צהובה עדינה ולהבה עוצמתית. הגוף בלכה שחורה עם גימורי זהב. מצית שני, מסדרת Ligne 2, מפיק להבה צהובה ואת ה"קלינג המושלם" ברגע פתיחתו. הוא עשוי פליז מוצק ובעל ציפוי לכה שחור. האופציה השלישית היא ה-Megajet, מצית באורך 7.3 ס"מ, המפיק להבה כחולה ברוחב 2 ס"מ המיועדת להצתה מושלמת גם של הסיגרים הרחבים ביותר. הגימור השחור מקבל קונטרסט מהדק עשוי מאבץ בכרום בוהק.

עוד בקולקציה: קוטם סיגרים מהודר וכן שני נרתיקים, לשני סיגרים ולשלושה סיגרים, העשויים בשילוב יוקרתי של מתכת מוזהבת ועור שחור. מחירים: מצית גרנד ST - 5,900 שקל; מצית Ligne 2 - 5,200 שקל; מצית מגה ג'ט - 1,040 שקל. נרתיק לשלושה סיגרים - 980 שקל; נרתיק לשני סיגרים - 880 שקל. קוטם - 790 שקל.







# זה איפה מעשנים אותו

רמת גן  
צל הגבעה



החל השיווק

רמת גן  
פנחס רוטנברג



החל השיווק

רמת גן  
עטרות 15



נותרה דירת גן אחרונה

רעננה  
קזן 8



החל השיווק

רעננה  
מכבי הגליל 46



נותרה דירה אחרונה

הרצליה  
השרון 31



נותרה דירה אחרונה



**Chateau Canon Faconne - Croix Canon 2014 (France)** \* 300 שקל

- מרלו (91%) + קברנה פרנק
- 18 חודשים
- 16-14 מעלות
- לשתייה ולשמירה

היין בעל הדירוג הגבוה ביותר של האזור - Saint Emillion Grand Cru - אכן מפגין את התכונות שהקנו לו את הדירוג הזה. יין בגוון בורדו כהה, בעל גוף ונוכחות מרשימה. עדין וחלק, פרחוני ופירותי, הניחוחות של צרפת הפורחת. עוגת גוג'ט וקאאו. מלטף את החך וממשיך עם סיומת אינסופית. טעמי אדמה רטובה, הפרי והפרחים פורצים מהכוס. יין מעולה, עם עתיד גדול.



**Chateau Rausan - Segla Margaux 2014 (France)** \* 300 שקל

- קברנה סובינון (57%) + מרלו (43%)
- 15 חודשים
- 16-14 מעלות
- לשתייה ולשמירה

ענבי כרם השאטו באזור מדוק שבחבל בורדו נבצרו ידנית וסלקטיבית ועברו תסיסה במכלי נירוסטה, בטמפרטורה מבוקרת. יין אדום עשיר, בעל גוף ונוכחות מרשימה. מאוזן להפליא, עם פרחוניות מענגת. המרלו מוסיף פרי אדום בשל ועסיסי, כמעט מתוק, שעוטף את החך. יין בעל גוף מוגדר, חלק ומרענן, עם חמיצות נהדרת. מייצג בגאווה את אזור מדוק.



**שאטו גולן - גשם אדום 2018** \* 220 שקל

- גרנאש (37%) + מורוודר (33%) + סירה (30%)
- 12 חודשים
- 16-14 מעלות
- לשתייה ולשמירה

יין עם שפע טעמים וניחוחות, בלנד מוצלח של ענבי היקב. בציר ידני וסלקטיבי, תסיסה טבעית ללא תוספת שמרים והתבגרות איטית בחביות ישנות בעלות גדלים שונים - עזרו למסך להתחבר, כאשר כל זן תורם את תכונותיו. יין בגוון ארגמן בוהק, בעל גוף ונוכחות. מאוזן, בעל אחוזי אלכוהול גבוהים. מציע טעמים פירותיים אדומים (תותים) ותבלינים. סיומת מוגדרת היטב.



**Chateau La Gordonne - La Chapelle 2020 (France)** \* 209 שקל

- גרנאש נואר + סינסאו + סירה
- ללא זמן חבית
- 8-6 מעלות
- לשתייה עכשיו

יין רוזה שמלטף את חושי הריח והטעם. בעל גוון של קליפת בצל סגול צעיר. מדיף ניחוחות פרחוניים ורודים, בושם עדין שאינו נגמר. ין מלא רעננות, בעל חמיצות מוגדרת היטב. ורסטילי לכל מאכל בקיץ החם. מיוצר בשאטו צנוע בדרום-מזרח צרפת, שאטו עתיק, שמור ואופייני לאזור. צרפת הדרומית במיטבה.



### La Foret Blanche - אריאל 2019 \* 150 שקל

- פטיט ורדו (85%) + סירה
- 18 חודשים
- 16-14 מעלות
- לשתייה ולשמירה

יין אדום יבש, אך לא יבש מדי. הפטיט ורדו בעל חוזק האלכוהול הגבוה קיבל ליטוף של סירה מרגיע. יין עדין וחלק, מלא פרי אדום בשל, עטוף בעשן סיגר ברקע. דובדבנים ותותים בשפע. יין מלטף, עדין, ורסטילי לכל מאכל. יין עם עתיד.



### אמפורה - Terroir גליל מורוודר 2019 \* 120 שקל

- מורוודר
- 12 חודשים
- 16-14 מעלות
- לשתייה ולשמירה

ענבי כרם קפסוטו, על הגבול שבין הגליל העליון למערבי, בגובה 610 מטר מעל פני הים, הושרו לתסיסה על קליפותיהם למשך 15 ימים במכלי נירוסטה מבוקרי טמפרטורה. היין התבגר בחביות אלון צרפתי שעברו קלייה קלה בלבד, כדי לשמר את איכויות הזן. יין בגוון ארגמן בוהק, בעל רעננות מופגנת מטעימה ראשונה. עדין, ריחני מאוד, עם פרי אדום בוסרי מעט. יין עם חותמת משלו.



### סוסון ים - Underground זך סוביניון בלאן 2019 \* 115 שקל

- סוביניון בלאן
- כשישה חודשים
- 8-6 מעלות
- לשתייה ולשמירה

על תווית הבקבוק רשום: "חבית אחת של סוביניון בלאן סימנה את עצמה כבעלת פוטנציאל יוצא דופן". קראנו, טעמנו, הבנו... היין הזה, ששמו מוקיר את זכרו של המשורר נתן זך, תסס בחביות עץ אלון של 500 ליטר. הסוביניון בלאן הוא זן של עמק הלואר, שבו התמחה היינן. התוצאה היא יין מוגדר היטב, בגוון זהוב בהיר, עם הרבה פרי הזר, רעננות יפה וסיומת ירוקה עדינה. ניחוחות צרפתיים, חמאתיים.



### ציון - Crown 2016 \* 110 שקל

- קברנה סוביניון (50%) + מרלו (24%) + קברנה פרנק (16%) + פטיט ורדו (10%)
- 18 חודשים
- 16-14 מעלות
- לשתייה ולשמירה

יין הדגל של היקב שומר על מסורת עתיקת יומין, של ייצור יין במרתפי העיר העתיקה בירושלים. יין אדום יבש, מורכב ומוגדר היטב. הבלנד המיוחד מביא את בורדו להרי ירושלים, עם טאנינים עגולים ורכים. היין בשיאו עכשיו, וטוב גם לעוד כמה שנים.





**היוצר - Lyrica Montage 2018** \* 100 שקל

גרנאש + מורוודר + סירה + ברברה

24 חודשים

16-14 מעלות

לשתייה ולשמירה

ענבי הרי הכרמל והתבור עברו תסיסה איטית בבלנד דומה לזה של היינות הצרפתיים שלאורך נהר הרון. GSM אמיתי, בצירוף זן הברברה האיטלקי, המוסיף עוצמה ורעננות. יין אדום יבש, בעל גוף, מורכב ויחד עם זאת עדין. הפרי הבשל בולט, כשברקע עשן סיגר עדין. יין רציני, ורסטילי, עם סיומת ארוכה ומוגדרת.



**סגל - קריניאן 2018** \* 99 שקל

קריניאן

12 חודשים

16-14 מעלות

לשתייה ולשמירה

יקב סגל, על אף שהוא חלק מיקב ברקן, שומר לעצמו נישא משלו. ענבי הרי יהודה, לאחר בציר ידני וסלקטיבי, עברו תסיסה על אשכולותיהם השלמים, כולל השזרה, ללא הפרדה ומעיכה, והתבגרו בחביות עץ אלון. יין בצבע ארגמן כהה בוהק, בעל גוף וטאנינים רכים. עשיר, מתובל, האלון הקלוי של החבית מבטיח הישרדות ארוכה.



**1848 - דור 5 מלבק 2018** \* 80 שקל

מלבק (93%) + ארגמן

14 חודשים

16-14 מעלות

לשתייה ולשמירה

יין אדום יבש, מזן מובחר עשיר ביבול וגם יסוד לבלנד מכובד. הצירוף של ארגמן (זן ישראלי - הכלאה של קריניאן עם סוזאו הפורטוגלי - שפותח במכון וולקני) מעגל את המלבק ליין עדין, מלא פרי שחור בשל עם מעט רקע של עץ קלוי, כלומר, סיגר עדין. בצבע ארגמן כהה, בעל גוף בינוני עד מלא, מאוזן, עם סיומת מעודנת.



**Skouras - Salto 2019 (Greece)** \* 75 שקל

Mavrotilero

כשלושה חודשים

8-6 מעלות

לשתייה עכשיו

יין לבן יבש, חדש על שולחננו, וחדש גם למביני היין. יקב ענקי בעיר ארגוס במזרח חצי האי פלופונסוס שביוון, עם אלפי חביות בגדלים שונים, מייצר יין לבן אשר שוהה בהן כמה חודשים על משקעיו. יין מבושם מאוד, מלא פרחים (ורדים ויסמין), לימון וליים. חמיצות יפה ומאוזנת. יין קל יחסית, מתאים לארוחות קלות של קיץ ים-תיכוני - יווני או ישראלי.

# יין ישמח לבב אנוש.

## גם וודקה. גם וויסקי. גם ג'ין.

מגוון יינות ומשקאות אלכוהוליים מחכים לכם בטיב טעם

BBR Saatchi & Saatchi



**אזהרה - צריכה מופרזת של אלכוהול מסכנת חיים ומזיקה לבריאות**

**טיב ♦ טעם**  
החופש לבחור.

**פתוח בשבת וחג בסניפים ובאתר**

## Glenfiddich Grand Couronne Aged 26 Years Scotch Whisky

ארץ ייצור: סקוטלנד \* יישון: 26 שנים \* חוזק: 43.8% \* מחיר: 3,800 שקל



סקוטי זקן אחד כתב פעם: "לא כל החגיגות שוות, ולכן לא לכולם מגיע אותו וויסקי". אכן כך. וויסקי שמוגדר Grand Couronne הוא וויסקי מיוחס בכל: בחומרי הבסיס המובחרים, בתהליכי הייצור המיוחדים, בהתיישנות הארוכה. בקיצור, משקה אציל. המזקה העתיקה שבעיר Dufftown, המשלבת שיטות ייצור מסורתיות בצידוד חדיש, הוציאה אס. אחרי 26 שנות התיישנות, המשקה שהה עוד שישה חודשים בחביות צרפתיות מיוחדות, כדי להוסיף לו עוד משהו. לטועם קשה להחליט מה השפיע יותר - השנים הרבות או החביות הצרפתיות. קל להחליט שגם וגם. המשקה, בעל גוון זהוב, מפיץ ניחוחות חזקים של ענבים, וניל וחמאה, עם סיומת ארוכה, מתוקה ומלטפת. מתחבר נהדר לסיגר משובח. וויסקי לחגיגות.

## Hine Grande Champagne Cognac 1988

ארץ ייצור: צרפת \* יישון: כ-30 שנה \* חוזק: 40% \* מחיר: 260 אירו



קוניאק, כמו יין, מייצרים מענבים. ולענבים, כן, יש שנים טובות ושנים פחות טובות. בשנים הטובות מזקקת הקוניאק מקבלת אישור להצהיר על שנת בציר, שנת Vintage, מובחרת. כזאת היתה שנת 1990. מקור הענבים חשוב לא פחות מתהליך הייצור, ואילו החביות ותקופת היישון קובעות את ניחוחותיו וטעמיו הסופיים של המשקה. ענבי כרמים ממחוז Grande Champagne הגיעו טריים ובשלים למזקקה שבעיירה Jarnac, הסמוכה לעיר קוניאק. מזקקה ותיקה עם היסטוריה ארוכת שנים (1763) פועלת בצידוד מודרני ומתקדם ביותר ומייצרת קוניאק בעל גוון מהגוני כהה, מבושם כמי קולון, עם נוכחות של ענבים עטופים בעץ קלוי. גוף מעוגל, עדין, כמעט מתוק. מלטף וחזק, עם סיומת אינסופית.



## Sipsmith London Dry Gin

ארץ ייצור: אנגליה \* יישון: אין \* חוזק: 40% \* מחיר: 29 ליש"ט

ג'ין הוא משקה מורכב: בלבד של אלכוהול מכל מקור שהוא עם תוספות של botanicals טבעיים ורעננים - עלי ירקות ופרחים, עשבים וצמחי תבלין, שורשים ופירות מיובשים. וככל שמגוון התוספות הצמחיות עשיר יותר, המשקה טוב יותר. "הג'ין של לונדון" - ממזקקת Sipsmith בעלת ותק ומוניטין, השומרת על קיימות ומשתמשת בחומרים טבעיים וטריים - מצטיין במורכבותו, בניחוחותיו ובטעמיו. ה-bouquet הפרחוני ושיעור האלכוהול המדוד יוצרים שילוב מיוחד המלטף את הֶךְ. משקה חסר צבע, מבושם להפליא, בהיר וצלול כמי שלג, מפיץ ניחוחות וטעמים משלו, כשהחלק הבוטני הירוק שולט. בסיס לקוקטיילים סטנדרטיים וגם מיוחדים. האנגלים אוהבים אותו כבסיס ל"ג'ין אנד טוניק", עם קליפת לימון.



## Pirates Grog Spiced Rum

ארץ ייצור: הונדורס \* יישון: חמש שנים \* חוזק: 37.5% \* מחיר: 43 דולר

על תווית הבקבוק רשום: "מיוצר עבור פיראטים, על ידי פיראטים". וכנראה שכך אכן היה בתחילת הדרך, כששוודי הים הגיעו אל האי Roatan, אחד האיים הקריביים השייכים להונדורס, אי מלא טבע פראי ומטעי טבק. שם מיוצר עד היום הרום הזה, שהוא בלנד של כמה סוגי רום, אשר התבגר במשך חמש שנים בחביות עץ אלון אמריקאיות. שילוב מוצלח של המשקאות היסודיים והטובים של איי האזור, עם דגש על פרק זמן ארוך בחביות כאלה. משקה בגוון מהגוני כהה, בעל גוף ומתיקות מאוזנת. שילוב מוצלח של פרי מתוק מקומי, ירוק, לא בשל, משהו כמו דשא קצוץ יבש. משקה עגול יחסית, מתקתק, בעל גוף מלא וסיומת ארוכה. טוב על קוביות קרח ו/או כבסיס לקוקטייל מתקתק.



## Chateau Arton La Reserve Haut Armagnac

ארץ ייצור: צרפת \* יישון: שש שנים \* חוזק: 45% \* מחיר: 57 אירו

השאטו, השוכן בלב כרמיו שלו, משמש יקב ומזקקה גם יחד, וזאת בניצוחו של Patrick de Montal - היינן, המזקק והטועם הראשי כבר שלושים שנה. זני הענבים לייצור הארמניאק הם קולומבר ופולה בלנשה מכרמי השאטו. לאחר בציר ולחיצת הענבים כמקובל, נוצר יין צעיר חומצתי מאוד ומלא טאנינים. היין עובר זיקוק אחד בלבד, על מנת לשמור על האותנטיות של הזנים, כלומר, על העפירות הדרושה לאיזון האלכוהול והטאנינים החזקים עם הפרי. משקה בגוון מהגוני כהה עם ברק זהוב, מלא ניחוחות של תבלינים כמו קמומיל, לימונים ופלפל שחור, יחד עם עץ קלוי. הארמניאק נחשב משקה מוגדר היטב, משקה לסיום הארוחה, בליווי סיגר ריחני. טוב לשתייה עם או בלי קרח, וגם בטמפרטורת החדר.

## Gran Patron Platinum Tequila

ארץ ייצור: מקסיקו \* יישון: אין מידע \* חוזק: 40% \* מחיר: 199 דולר

"אנחנו לא המצאנו טקילה, רק שיפרנו אותה". כך מצוין בדף פרסום של היצרן. "כדי להגיע לדרגת ייצור הפלטינום דרוש פרי מיוחד בשל, אך ורק כשהוא במיטבו. לא מעגלים פינות, משתמשים בפרי הטוב ביותר, Blue Weber Agave, מאזור גבעות חליסקו". החומר הבסיסי, האגאבה, מגיע לבשלות מלאה מדי כמה שנים (חמש לכל הפחות). בחירת הפרי, לפי כמות הסוכר שבו, היא מומחיות בפני עצמה. שלושה תהליכי זיקוק נדרשים על מנת להגיע לכדי זכות מושלמת של המשקה המבריק והשקוף כבדולח. חלק, עדין, מלטף. פרי הדר, פלפל לבן, אלכוהול מדוד. יופי של משקה ורסטילי. גם המזקקה יפה כבניין לשימור - מבנה ספרדי עתיק, מוקף עצי דקל. בריכת המים שבכניסה מעוררת את הצימאון לטקילה.



## סמוקר קובני בירושלים

אבי כהן, בעליו של מועדון הסיגרים הירושלמי סמוקר, אירח חובבי סיגרים לערב טעימת סיגר H. Upmann Connossieur No. 2. האירוע כלל ארוחת ערב בניצוחו של חיים (הארווי) סנדלר, השף והבעלים של מסעדת הארווי'ס.



מימין: צביקה בר גיל, גידי שיקלוק, צביקה בירנבאום, איציק בן לולו, ד"ר עדי פרידמן



אבי כהן (מימין) ויוסי שוורץ במועדון הסיגרים סמוקר



מימין: סרגיי, מתי כרמון, יוסי שוורץ



מימין: זוהראב קריקוריאן, אברהם גראגוסיאן, ואהי קסביאן, אמיר דקאידק, סאמר חדר, חיים (הארווי) סנדלר



מימין: אבי כהן, עומר, יוסי שוורץ, בועז ישראל, צביקה בירנבוים, דוד סזן, אביעד רודן



## בירה איטלקית במתחם בראשית

מוטי כוזהינוף אירח במתחם בראשית בבלי ערב טעימה מונחית של בירות איטלקיות מבית Birrificio San Quirico. את הטעימה הנחתה עינת לוי, הנציגה והמשווקת בישראל.



מימין: גיא דיגמי, אריק סלע, מוטי כוזהינוף, אורי דאלי, עינת לוי מנחה את טעימת הבירות שחר ברזאני

מוטי כוזהינוף מברך את אורחיו

## ערב טעימות ונוף קסום במסעדת Cheese & Wine Rooftop

לרגל פתיחתה המחודשת של מסעדת Cheese & Wine Rooftop, אשר ממוקמת על גג מרכז נוטרדאם המשקיף אל נופי ירושלים, אירחו צוותי המלון והמסעדה אורחים נבחרים לערב טעימות עשיר בליווי מבחר יינות מחדר היין של המסעדה. על הערב ניצח דויד דלגאדו, מנהל השיווק של המסעדה ושל מרכז נוטרדאם.



מסעדת Cheese & Wine Rooftop. משקיפה אל נופי ירושלים

מימין: דויד דלגאדו עם חיים אזולאי, מנכ"ל ובעלים Azoulay PR & More



מימין: עו"ד שני פישמן, שלומי נידם, חיים אזולאי, חנה פריזן יו"ר החוויה הישראלית

מרכז נוטרדאם, במבט מהמסעדה שעל הגג



# עשן בעיניך אנשים, מקומות, אירועים, מפגשים

## גיא דיגמי חגג יובל באווירה יונית

גיא דיגמי חגג עם בני משפחתו וחבריו הקרובים את יום הולדתו ה־50, בסלון יוני של השף גיא פרץ - במשחה, מאכלים וסיגרים כיד המלך.  
צילום: עמית פלד



מימין: אמיר רפפורט, שלמה לוסטיג, שמוליק טל, אריק סלע, מוני כהן, טיארי זיידנר



קרן וגיא דיגמי



אלי רוזן וגיא דיגמי



מימין: צפריר שרבט, גיא, אלי וניר דיגמי



מימין: עופר לבקוביץ', גיא דיגמי, גל ברמי



מזל טוב גיא!



מימין: ניר, אלי, טל, לאה וגיא - "חמישיית דיגמי"



זופי אבדיה וגיא דיגמי





בר לאונג' סיגרים, פתוח כל יום החל מ-12:00



יותר מ-1000 סוגים של וויסקי



מסעדת שף

## חוויה ייחודית של מוזיאון וויסקי

בר סיגרים במבנה טמפלרי עתיק ומסעדת שף ובר קוקטיילים במנהרה טמפלרית מרהיבה

# WHISKEY

Bar & Museum

Follow Us דוד אלעזר 27 · מתחם שרונה · תל אביב



+972-3-9551105 · Whiskeybm.co.il

א-ה החל מהשעה 12:00 / מוצ"ש החל מהשעה 21:00



# אהבה משפחתית

מיכאל בן-יוסף, WM

## היינן עם ההארלי

בגיל 25 הוא כבר קיבל לידי את הגה היינן, והיום, כעבור עשרים שנה, יוצאים מתחת ידיו 60 אלף בקבוקים בשנה, של יינות משובחים, רבים מהם עטורי פרסים. איתי בן-חיים, היינן הראשי של יקב בן-חיים המשפחתי, מדבר על המקצוע, על תולדות המשפחה, על האופנוע ועל הסקסופון. בקיצור, על החיים שלו



איתי בן-חיים בכרם בהר מירון. "הבנו כמה חשוב שיקב יגדל את הענבים בעצמו". צילום: דיוויד סילברמן

**א**יתי בן-חיים נולד בין, חי ונושם יין. "דור שיש לי עשייה בתחום היין, למשפחה של חבתנים", כדבריו. "זאת המשפחה מהצד של אימא. זה היה בעידן שבו נתנו למשפחות שמות שקשורים למקצוע שבו הן עוסקות, ולמשפחה הזאת קראו בוטנרו - 'בונה חביות', ברומנית", הוא מספר.

חולפים כמה דורות, שושלת החבתנים נמשכת, ובשנת 1948 סבא וסבתא של איתי עולים לישראל, מתיישבים בשכונת בת-גלים בחיפה ומקימים מפעל לייצור חביות במגדל-העמק. בכל אותו הזמן הם גם מייצרים בביתם יין, לצריכה אישית. "במסגרת מפעל החביות הם גם חידשו והשמישו את החבתנייה של יקבי כרמל מזרחי, שעד אז שבתה ממלאכה, וזה קירב אותם עוד יותר לתחום היין ממש", מסביר איתי.

יקבים ומסעדות. הם הפכו לזוג, ובאחד הביקורים בביתם של סבא וסבתא הם זרקו לו רעיון - להיות עוזר חבתן במפעל שלהם במגדל-העמק. הזיקה הראשונית שלו לעולם היין, בשל עיסוקו של אביו, הביאה אותו להיענות להצעה ללא היסוס. "בשנות השבעים הורי עברו לרמת-גן, ושם אימא התחילה לייצר יין במרתף הבית. התחביב הלך והתפתח, והגיע עד חמשת אלפים בקבוקים בשנה - כמות יפה כשמדובר בייצור ביתי. עבר לא מעט זמן, ובשנת '97 אימא הרגישה בטוחה מספיק מבחינה מקצועית, ועשתה צעד מפתיע ונועז: היא נרשמה - בלי ידיעת המשפחה - לתחרות של יקבים ביתיים, ו...זכתה במקום הראשון".

איתי בן-חיים, 45, הוא היינן של יקב בן-חיים, יקב משפחתי מצליח השוכן כיום במושב נווה-ימין, ליד כפר-סבא. נפגשתי איתו לשיחה על הקשר שבין המשפחה והיקב, על חייו ואהבתו שלו, וגם, כן, על יין... אחרי שלמדתי ממנו את הפרק הראשון, הנ"ל, של ההיסטוריה המשפחתית, ביקשתי לדעת איך נולד יקב בן-חיים. "בשביל זה צריך לחזור אחורה", איתי אומר, "אל הבת של סבא וסבתא מבת-גלים, רותי, אימא שלי. בתיכון שבו למדה היא הכירה את אבי, אלי בן-חיים, שאבא שלו עסק במכירת יינות צעירים לבעלי



פינה במרכז המבקרים של יקב בן-חיים, צופה אל חדר החביות





# Quesada Cigars



   @quesadacigars

להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות [www.quesadacigars.com](http://www.quesadacigars.com)

רחוב רמז 61 ( פינת פינס), רחובות. 08-9471685 • 08-9353959  
[www.zbcigar.co.il](http://www.zbcigar.co.il) •  La Casa Del Cigar



לחץ



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשבו לעישון ככפי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון השונים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

רק הפסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידי.

**העישון  
הורג  
מידי שנה כ-  
8000  
איש**



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך



איתי עם האופנוע והיין בחדר החביות. "אני אופנוען יינן"

אופנועים כבר הרבה שנים. זה תחביב שהפך להיות דרך חיים. יש לי אופנוע הארלי דייוידסון דגם מיוחד, שנוצר בהתאמה אישית, 'custom made'. בשבילי הוא הרבה יותר מכלי רכב, הרבה יותר מתחביב. שיגעון שהפך להיות דרך חיים. האופנוע הזה הוא 'show bike', הגאה לרוכב וגם לכל הסובבים אותו."

**וחוץ מזה, יש גם את העניין עם הסקסופון.**  
 "כן, אצלי זה היה סוג של מפלט ממשבר גיל ה-40. תמיד אהבתי מוזיקה, בילדותי גם ניגנתי על פסנתר. אני אוהב לשיר, אבל יש לי קול של עורב. הסקסופון הוא פתרון נהדר. תחשוב על זה: צינור חמישה וחצי צול, שחודר לך לתוך הנשמה, סוחף אותך ואת השומעים ומעניק הרבה הנאה ורגש".  
 איתי נשוי לקרן, האחראית על השיווק ויחסי הציבור של היקב. "היא עשתה ביקב שינויים מרחיקי לכת - במיתוג, בנראות, בבידול המוצר, שיווק בחו"ל, חיבורים עם רשתות שיווק. בלעדיה אני אבוד". יש לו שני ילדים - בר, בת 14, ואלמוג, בן תשע. הם אוהבים ומתעניינים ביין, הוא אומר, "נראה לי שהם בדרך הנכונה להמשיך את השושלת הייננית המשפחתית".

**לשאלו: האם, לדעתך, יש דבר כזה "טרואר ישראלי", או שהכל תלוי באמת באזור בארץ?**  
 "לא יכול להיות טרואר ישראלי אחד. אין כל קשר בין הקרקע או האקלים של רמת הגולן, למשל, לאלה של קיבוץ סמדר בנגב. בשני המקומות מייצרים יין מענבים שגדלים בסביבתם הקרובה, מאותם זנים. זה יהיה דומה, אבל אף פעם זה לא יהיה אותו יין".

## כלי רכיבה וכלי נשיפה

בהשכלתו המקצועית, איתי בן-חיים הוא בעל תואר ראשון במינהל עסקים, עבר השתלמויות מקצועיות בתחום הגפן והיין אצל ד"ר יאיר מרגלית ואצל ד"ר רוני שפירא, והשתלמות אישית בליווי צמוד של ד"ר ארקדי פפיקיאן, שהיה יועץ מקצועי ליקב בשנים 2003-2006.

### באיזה יין שיצרת אתה הכי גאה?

"גרנד רזרב 2010. יין שהגיע לשיאו, ועוד ידו נטויה".

אבל איתי הוא לא רק יינן. ממש לא. הוא "אופנוען יינן", כך הוא קורא לזה. "יש 'wine maker', ואני 'wine biker'. אני חובב

## היתרון: הכרם במירון

"הפרס על הזכייה היה נסיעה משפחתית לסיבוב יקבים וכרמים בנאפה וְאלי בקליפורניה", ממשיך איתי, "שם התרשמנו משיטות הגידול והבנו עד כמה חשוב שיקב יגדל את הענבים בעצמו. מכיוון שבשלב הזה כבר ידענו היטב שאנחנו הולכים לתחום של ייצור יין באופן ממוסד ומסחרי, נטענו 12 דונם כרם בהר מירון, והמשכנו בינתיים לייצר יין בבית. ב-2001 יצרנו את היין הראשון ביקב משלנו, יקב בן-חיים, בכפראז'ר".

### ומתי אתה אישית נכנסת לתפקיד היינן הראשי?

"זה היה באותה שנה, 2001. תשע שנים אחר כך העברנו את היקב לרמת-השרון, והשנה, 2021, עם כל המגבלות והקשיים של הקורונה, הקמנו את היקב החדש, בנווה-ימין".

### בלי קשר עם המעבר למקום החדש, מה הן כמויות הייצור שלכם?

"יקב בן-חיים מייצר 60 אלף בקבוקים בשנה, מבחר מרתק של יינות מצוינים, שרבים מהם זוכים במדליות ובפרסים מקומיים ובינלאומיים".

### הכרם שלכם בהר מירון ממשיך עד היום לספק את הענבים ליקב?

"בהחלט, וגם הגדלנו את שטחו מ-12 דונם בהתחלה ל-40 דונם כיום".

**ואם הזכרנו את הכרם במירון, מתבקש**



חצר היקב

אם לדג הזהב היתה  
משאלה אחת...

## תכירו את TOTO. המותג היפני המוביל בעולם לאסלות חכמות.

האסלות החכמות של TOTO, המותג היפני המוביל בתחומו כבר למעלה מ-100 שנה, מציבות רף חדש בהיגיינה, נוחות וטכנולוגיה. אתם מוזמנים להכיר חוויה אחרת לגמרי בחדר האמבטיה.



מערכת ניקוי עצמי  
אנטי בקטריאלי



חיישן פתיחה  
וסגירה אוטומטי



שטיפה קידמית  
ואחרית



מערכת פנימית  
לשאיבת ריח



תאורת לילה  
אוטומטית



מושב מחומם  
הניתן לוויסות



שטיפה באוויר  
חם הניתן לוויסות



מנגנון מתקדם  
לשטיפת טורנדו



**TOTO**  
Life Anew

להשיג אצל המשווקים המורשים | 03-9688255 | [totoisrael.com](http://totoisrael.com)





# הטור האיראני

## מקור יודע דבר אמיר בר שלום

המערכה הימית בין איראן וישראל, המתרחשת באחרונה, היא רק זירה אחת של המאבק ביניהן - מלבדה יש גם מלחמת מוחות מתוחכמת וקרבת על התודעה. סיפורים מזירות ההתגוששות

אבל מלחמת המוחות הישראלית-איראנית לא מתנהלת לה רק בים. בשבועות האחרונים נראה שמישהו החליט להגביר את מלחמת התודעה מול שלטון האיטולות, שמתמודד בימים אלה עם מחאה מתגברת לנוכח המשבר הכלכלי ומגפת הקורונה אשר גובה שם קורבנות רבים. אנשיו של

שמהרבה בחינות, בניצחון הזה היא נפגעה; שכן מחדש אוגוסט ואילך, התוקפנות האיראנית במפרץ הפרסי היא כבר לא עניין ישראלי בלבד, אלא איום ישיר על הקהילה הבינלאומית ועל נתיבי סחר הנפט העולמי. ישראל ניצחה במישור התודעתי - זירה שנגשתה באחרונה פורה מאוד.

שלושה מל"טים, כל אחד מהם חמוש בקילוגרמים של חומר נפץ, טסו במשך כשעה מול חופי עומאן. כשזוהתה המטרה, צלל לעברה המל"ט הראשון. המפעיל לא הצליח לנווט אותו במדויק לעבר גשר הפיקוד, והמל"ט פגע במים, מטרים אחדים מגוף המכלית. אנשי צוות הספינה, שהבחינו בכך, מיהרו אל הסיפון העליון כדי לבדוק את פשר האירוע, ובדיוק אז המל"ט השני צלל לעברם. למזלם, גם המל"ט הזה החטיא את הספינה ופגע במים, גם הפעם קרוב מאוד לגוף הספינה. הצוות, שהבין מיד כי מדובר בתקיפה מהאוויר, מיהר לאסוף את השברים של המל"ט שצפו במים. אף אחד לא הבין את הסכנה. מל"ט חמוש נוסף המתין בשמים לפקודת צלילה לעבר הספינה. הפגיעה היתה קטלנית. המל"ט חדר את גשר הפיקוד, קפטן הספינה, אזרח רומניה, נהרג במקום, כמו גם המאבטח הבריטי.



המכלית מרסר סטריט לאחר פגיעת המל"ט האיראני. צילום: middleeast.in-24.com

את התיאור המדויק הזה סיפקו חברי צוות המכלית Mercer Street לחוקרים האמריקאים שתחקרו אותם מיד אחרי התקרית הקטלנית. ארצות הברית סיפקה את מעטפת התחקיר של האירוע, כשהיא שולחת למעבדות שלה בבחריין את שיירי המטוס, שם בחנו אותם צוותי מומחים אמריקאים ואירופים. המסקנה היתה חד משמעית: על פי סוג חומר הנפץ, צורת המטוס והחומרים שמהם הורכב - מדובר במל"טים איראניים.

המנהיג העליון חמינאי ניסו לשכנע אותו לקבל חיסונים מהמערב, אבל הוא סירב. בתחילת ספטמבר עקומת הנדבקים עלתה בחדות, ובתי החולים בכל המדינה הכריזו על ספיקת יתר של עשרות אחוזים. תמונות של מאות קברים חדשים פורסמו על ידי גורמי אופוזיציה ברשתות החברתיות, מה שליבה מאוד את האווירה. כאן חלה תפנית: מקורביו של חמינאי הצליחו לשכנע אותו להסכים לקבל עזרה, אלא שההסכמה הזו היתה בשתיקה, לא בהכרזה כמו הסיור. פחות משבוע אחרי שהנשיא החדש

בישראל צצו קולות מבקרים, אשר טענו שאיראן מצליחה לגרור את המערכה לאזור הנוחות שלה במפרץ הפרסי, ובכך מגבילה את מרחב הפעולה של צה"ל. הטענה כי הפגיעה המתמשכת בספינות נפט איראניות במימי הים התיכון, המיוחסת לישראל, היא שהביאה את איראן להגיב במפרץ, תמוהה. הריגתם של שני אנשי הצוות על המרסר סטריט הכניסה את איראן לפינה בעייתית מאוד מבחינתה. טהרן צריכה לתת עכשיו הסברים לנאט"ו, לארצות הברית ולמדינות האיחוד האירופי.

בריטניה ורומניה הביעו מיד מחאה, ואפילו שוגרו איומים מרומזים, אלא שמאז לא קרה הרבה. איראן הצליחה ככל הנראה להרתיע את הצדדים, ובסיבוב הזה היא ניצחה. אלא



פצחנים הציגו מסרים על המסכים שבחדר הבקרה של כלא אווין. צילום מטוויטר

השפתיים של הנשיא ראיסי לא יכול למחוק את עברו כשופט ששלח אלפים לכלא אווין. שבוע לאחר פרסום הסרטונים, הכריז התובע הכללי של איראן כי שישה סוהרים יועמדו על כך לדין. אולם באזרחים שעינו את האסירים אף לא מעז לגעת; כולם יודעים מי הם ולמי הם שייכים. להם יש פנים וזהות, אבל גם חסינות - אף אחד לא נוגע במשמרות המהפכה, הקרובים מאוד ללבו של הנשיא החדש.

זהות הפצחנים שפרסמו את הסרטים אינה ידועה. מה שברור הוא, כי מי שעשה זאת ידע בדיוק מה הוא מחפש, וברר בקפידה את מה שפרסם. בדיוק אותו היגיון שעמד מאחורי שיבוש קווי הרכבת בטהרן: מישהו חדר למערכת השליטה של הרכבות, ופשוט הפך את מספרי הרציפים בשלטים. כך קרה, שבמקום לעלות על הרכבת לצפון, עלו הנוסעים על הרכבת לדרום. מערכת השליטה עצמה לא נפגעה, אולי כדי לא לגרום לתאונות ולנפגעים ורק להסתפק בהעברת מסר.

אפרופו מסר: כשהתברר לאנשי הרכבת ולנוסעים כי יש בעיה, מישהו פרסם על המסכים את מספר הטלפון בלשכתו של המנהיג העליון. אף כדור לא נורה, שום ספינה לא נפגעה, וחיי אדם לא קופחו. אבל המסר של הגורם האלמוני עבר, מלמעלה ועד לאחרון נוסעי הרכבת מטהרן. 📞

ומכילים מאות. בנוסף על כך, פורסמו סרטוני התעללות של סוהרים באסירים, תוך שהם מכים אותם באכזריות, גוררים אותם קשורים במסדרונות ומטיחים אותם ברצפה. כל מה שהיה בגדר שמועות של מי שהצליח לשרוד את הכלא, הפך למציאות. בום, ישר לפניכם. התגובה בתוך איראן לא איחרה לבוא. הפגנות של משפחות אסירים החלו לפרוץ בכל המדינה, כשאת הקו הקדמי מאיישות אימהות ונשים של אסירים כשהן אווזות בתמונות יקיריהן. את זה המשטר כבר התקשה מאוד להכיל. מישהו, בצעד מתוחכם, העמיד מול פניהם של האיראנים מראָה של נשיאם: מתחת לטורבן השחור - המעיד על קרבה לנביא - עומד רוצח. מתק



נשיא איראן החדש אברהים ראיסי. בעברו כשופט שלח אלפים אל מותם. צילום: Tehran Times

אברהים ראיסי, איש אמונו של חמינאי, נכנס לתפקידו, החלו חיסונים של אסטרטגיקה לנחות בטהרן.

## המציאות טופחת על הפנים

על רקע המצב הכאוטי הזה החליט מישהו להעלות ווליום במלחמה הפסיכולוגית. הדרך היא, לרוב, לדבר היישר אל הציבור, מעל ראשו של המנהיג. נראה שבמקרה הזה ישראל לא נשארת חייבת, ונוקטת שורה של פעולות מתוחכמות. אז הגה הצצה לכמה אירועים מהזמן האחרון.

בבוקר סתווי של תחילת ספטמבר פרסם שגריר ישראל באזרבייג'אן סרטון בעמוד הטוויטר האישי שלו, ובו הוא מדבר ישירות לעם האיראני. "אני מבקר הרבה בגבול עם איראן", הוא אומר שם, "ואת הסבל היומיומי שלכם תחת האיטולות אני רואה היטב". אלא שהפיקנטריה מגיעה בהמשך, כשהוא מציין שמות ספציפיים של אסירים פוליטיים, מתנגדי משטר שחוסלו ומפגינים שנפצעו על ידי כוחות הדיכוי האיראניים.

אני מודה שבתחילה לא הבנתי את פשר הסרטון, אבל כעבור יומיים התבהרה התמונה. "גורם אלמוני" הצליח לחדור אל רשת מצלמות האבטחה במתקן הכליאה הידוע ביותר לשמצה באיראן, כלא אווין (Evin) ליד טהרן. בתמונות ובסרטונים שפורסמו נראים תנאי הכליאה הקשים, ובהם חדרים המיועדים לעשרות אסירים

# עשן כוכבים

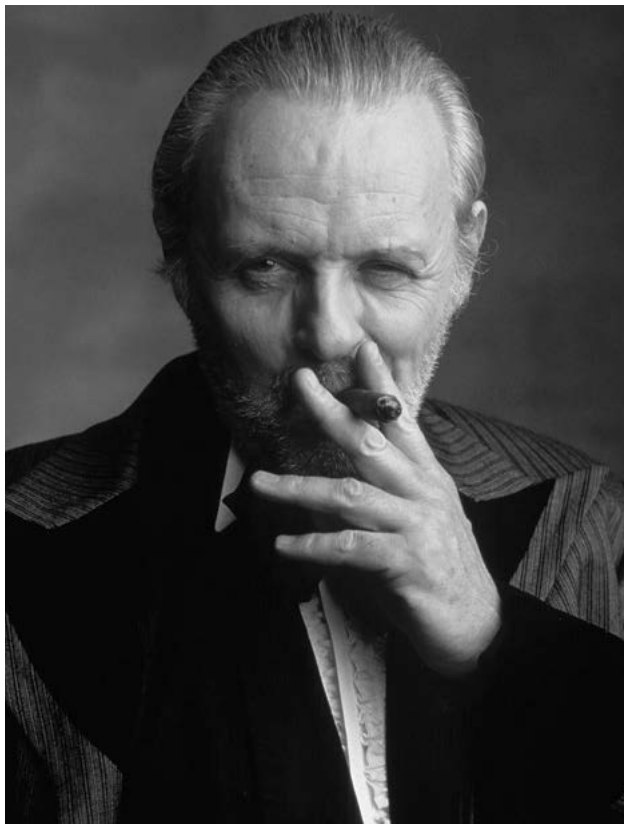
צ'ור לקולניק

# מלך וליצן, אפיפיור ורוצח

עצה שהוא מעניק לשחקנים מתחילים היא לשחק קטן, ללא מאמץ. אנתוני הופקינס, הפורח גם בעשור התשיעי לחייו, הגיע בדרך זו להישגי מסך מופלאים, כשהוא מגלם עשרות דמויות בכל גוון ואופי אפשריים

הוא עבר כבר מזמן את גיל הפנסיה, הצהיר שיפרוש כשיגיע לגיל 80, הפר את התחייבותו, וממשיך בגיל 83 לעבוד באינטנסיביות מתונה, כולל זכייה בפרס האוסקר לשחקן הטוב ביותר בשנת 2021 על תפקידו בסרט "האב". זכייה זו אף הפכה אותו לשחקן המבוגר ביותר אי פעם שזוכה באוסקר. ולמה אינטנסיביות מתונה? מפני שמי שהיה בעברו שתיין, ולקח את תפקידיו על המסך בהתמסרות תהומית ואף לקה לא אחת ביהירות, מעיד על עצמו היום כך: "אני יודע שמה שאני עושה עכשיו לא ממש חשוב בתמונה הכוללת. הקריירה והמשחק אינם חזות הכל. אני מרבה לקרוא, לנגן ולהקדיש זמן לאשתי ולחנות". בין לבין, הוא מצטלם לסרטים. "האב", שהביא לו את האוסקר השני בקריירה, מהווה אכן מפגן של משחק שהוא בין מחזה לסרט. הופקינס מגלם בו אב בגיל מתקדם (ששמו אנתוני...), הסובל מדמנציה אשר מתעצמת ומערבלת את חייו שלו ושל אוהביו הסובבים אותו. סרט זה ושכמותו לאורך

דיוויד לינץ', סטיבן ספילברג, רידלי סקוט, רוברט זמקיס, קנת' בראנה, אך את עיקר הופעותיו בשנים האחרונות הוא עושה דווקא בסרטים של מגה-תקציבים, סרטי מחשב



הופקינס. "הקריירה והמשחק אינם חזות הכל". צילום: Pinterest

להם פנים. כזה, למשל, היה הסרט משנת 2017 "רובוטריקים: האביר האחרון", שהופק בתקציב של 217 מיליון דולר. את מיומנויות המשחק העילאיות שלו לא נדרש הופקינס להציג גם בסרט משנת 2014 שנקרא במקור "נוח" ואילו אצלנו שונה שמו ל"המבול", בו שיחק לצדו של ענק מסך אחר, ראסל קרואו. גם לא ב"ת'ור: העולם האפל", סרט משנת 2013 שתקציבו היה 170 מיליון דולר, וב"איש הזאב" משנת 2010 שהופק ב-150 מיליון דולר. בכל אלה מילא תפקידי משנה ותוגמל היטב עבורם, ואף העיד שממש לא סבל, כי אחרי הכל, גם זה קולנוע. גם בסרט "ההונאה", משנת 2016, שיתף פעולה עם אביר מופלא מזדקן אחר, אל פצ'ינו, שאף הוא אינו נרתע מתפקידים מרשימים פחות מאלה שאפיינו את עיקר הקריירה הקולנועית שלו.

אנתוני הופקינס נולד בוויילס, ביום האחרון של שנת 1937, להורים ששניהם היו חצי וולשים וחצי אנגלים. מושא ההערצה והחיקוי שלו בגיל העשרה היה ריצ'רד ברטון, שגדל 12 שנים

קודם לכן לא הרחק ממקום מגוריו של הופקינס. הצלחתו של ברטון בהוליווד וסגנון המשחק שלו התוו למעשה את דרכו של אנתוני הצעיר בתחום המשחק. חדי העין וותיקי המסך שבין הקוראים יבחינו ללא

מהונדסים, המושתתים על פעלולים ופונים לקהל היעד העיקרי של הקולנוע בעת הזאת - ילדים ובני נוער. סרטים אלה, המופקים בתקציבי שחיתות, לא זכו ברוב המקרים לאהדת המבקרים, אך הקופות דווקא האירו

הקריירה הארוכה שלו, הביאו להופקינס את תהילתו כשחקן. הוא עבד עם גדולי הבמאים של העשורים האחרונים, ובהם פרנסיס פורד קופולה, ריצ'רד אטנבורו, מרטין ברסט, רון האוורד, ג'ונתן דמי, אוליבר סטון, וודי אלן,







עם ג'ונתן פרייס ב"האפיפיורים" (2019). צילום: נטפליקס

קושי בקווי הדמיון באופן שבו השניים הללו מעצבים דמויות על המסך.

בגיל 38 החליט הופקינס לא להישען עוד על הטיפה המרה, ומכאן ואילך הפך לשחקן טוב יותר, ומן הסתם, מצליח יותר. המוטו היה ליהנות מהדמות ומהתפקיד. הוא מספר שאפילו נהנה מתפקידו הזכור מכל תפקידיו - ד"ר חניבעל לקטר, ב"שתיקת הכבשים" של ג'ונתן דמי משנת 1991: "צפו שוב בסרט, ותראו שאני ממש נהנה. חייבים להתייחס בהומור. היוורה היא משהו שעליך להסיר על מנת להיות שחקן טוב יותר, ובוודאי שאדם טוב יותר", הוא מסכם בריאיון ממרומי גיל 83.

בין אם יש קשר לאיכות וליחס למשחק ובין אם לאו, הופקינס אובחן בגיל מבוגר כבעל תסמונת אספרגר, אבחנה שהסבירה לו ולבני משפחתו אופנים מסוימים של התנהגות. הוא לא מסתיר עובדה זו כלל, ובכך תורם לשבירת סטיגמות ומחסומים. בעוד האוסקר השני שלו ייחודי בשל גילו המבוגר, גם באוסקר הראשון שקיבל, עבור הופעתו בתפקיד הרוצח המטורף ב"שתיקת הכבשים", יש משהו ייחודי: התפקיד הראשי שעבורו הוענק היה בעל זמן המסך הקצר ביותר אי פעם בהיסטוריית הזכיות של האוסקר - 16 דקות בלבד. שלוש פעמים נוספות היה הופקינס מועמד לאוסקר, ולא זכה - בסרטים "ניקסון", "שארית היום" ו"אמיסטד". מצד שני, כמו כל שחקן שמכבר את עצמו, היה גם מועמד לפרס הראזי, המוענק למשחק בסרט הגרוע ביותר.

מוסוליני, צ'פלין, היצ'קוק, היטלר, צ'ארלס דיקנס, ואפילו יצחק רבין. וכמובן, קלאסיקות שייקספיריות כאותלו והמלך ליר. מתוך כלל יריעת תפקידיו הדרמטיים נציין את "גשר אחד רחוק מדי" עתיר הכוכבים משנת 1977; "תקוות גדולות", סדרה מושקעת מ-1989; "זיכרונות מאחוזת הווארד" (1992); "ארץ הצללים" (1993); "רוחות של תשוקה" (1994); "לפגוש את ג'ו בלאק" (1998); את סרטי המשך של חניבעל לקטר - "חניבעל" משנת 2001, "הדרקון האדום" מ-2002 ו"עדות שבורה" מ-2007; ואת "האפיפיורים" הנפלא מ-2019.

הופקינס גם ביים לא מעט מחזות ושני סרטים - "אוגוסט" משנת 1996, שהוא אדפטציה למחזהו של צ'כוב "הדוד ואניה" בהעברה לדרום וויילס, ו"Slipstream" מ-2007, סרט שלא המריא לשום מקום למרות צוות השחקנים האיכותי. את כישרונו המוזיקלי הביא לידי ביטוי בהלחנת הוואלס המתוזמר "And the Waltz Goes On". מי שיחפש את היצירה הזאת ביוטיוב יגלה שזכתה עד כה לכ-28 מיליון צפיות.

בשנת 1993 קיבל הופקינס ממלכת אנגליה תואר אבירות. בסוף שנות התשעים העביר את מרכז חייו לארצות הברית, ובשנת 2003 זכה לכוכב משלו בשדרות הוליווד.

המפגש שלו עם משחק החל כשהיה בן 17, כשהצטרף לחוג שבו למד את עקרונות המשחק. הופעתו הראשונה על במת התיאטרון היתה כשהיה בן 23, ובקולנוע בגיל 30, בסרט לא מסחרי בשם "האוטובוס הלבן". כעבור שנה גילם את תפקידו המשמעותי הראשון, המלך ריצ'רד לב הארי, בסרט "אריה בחורף".

מגוון התפקידים ששיחק על הבמה ועל המסך לאורך הקריירה הוא עצום, וכולל דמויות היסטוריות רבות כגון ריצ'רד לב הארי, אנטוניוס, פיקאסו, ניקסון, טיטוס,



מתוך "שתיקת הכבשים" (1991)



**EXTRA WIDE. EXTRA EFFORTLESS.**

**NEW MEGAJET LIGHTER. EXTRA WIDE FLAT FLAME.  
EVEN AND PERFECT LIGHTING, ANYTIME, ANYWHERE.**

*S.T. Dupont*  
PARIS 1872



# יוקרה פסטורלית

37 סג' 77

## סודות הטירה

בני הזוג סרג' ומארי־אודה ויאֵיירה הם הבעלים של מסעדת שני כוכבי מישלן בכפר צרפתי קסום. לטירה מימי הביניים הם מכניסים מטבח עכשווי ומפתיע. הסוד שלהם הוא "לעבוד יחד, באהבה ובתשוקה"



מסעדת השף Serge Vieira. שילוב מרתק של טירה מימי הביניים ומבנה מודרני

על הדרך המתפתלת בין ליון לטולוז, בדרום צרפת, ממש מעל המרחצאות התרמיים של Chaudes-Aigues, אזור של ספא טיפולי, כפרים עתיקים ובזלת, בנוף עוצר נשימה של גבעות ירוקות ובתים ישנים, מגיעים אל טירה עתיקה מימי הביניים. לצד חומת אבנים ישנה וגדר כלונסאות ממוקמת המסעדה היוקרתית של השף Serge Vieira, שהוא ורעייתו הם גם הבעלים של שלושת חדרי האירוח שבמקום.

ויאירה, 44, נולד בחבל אוברן שבצרפת למשפחה ממוצא פורטוגזי, ומגיל צעיר גילה משיכה לאמנות. את הדרך לבטא את נטייתו האמנותית מצא דווקא בבישול, וכבר בגיל 20 זכה בתואר "הטבח המבטיח ביותר באוברן". הזכייה הזאת עוררה בו את התשוקה לבישול יוקרתי, והוא יצא לעבוד בכמה מסעדות נחשבות בצרפת, עד שהגיע לשמש כשף האירועים של מסעדת שאטו

גבינות. מארי אודה למדה בבית הספר הגבוה לאירוח, ובשאטו מארשה היתה אחראית על אולם ההסעדה ובהמשך

מארשה בעירת היין ההיסטורית שינון שבעמק הלואר. שם פגש את מארי־אודה, בת למשפחת איכרים צרפתית המייצרת



צלעות טלה בכרישה אפויה ורכיזי



החלל הפנימי של המסעדה, משקיף אל נוף הגבעות הירוקות



גבעולי אספרגוס

תפריט. ומאחר שהוא אוהב להפתיע את אורחיו, הוא נוהג לא אחת לצאת מהמטבח אל חלל ההסעדה ולהצטרף אל שולחנות הסועדים כדי לבחון את תגובותיהם.

## הצצה לתפריט

השף משלב ביצירתו במטבח את סיפור חייו - מהמסורת הפורטוגזית של משפחתו דרך מסורת הגורמה של המחוז שבו גדל ודרך המסעדות שבהן עבד ומסעותיו ברחבי הגלובוס. כל אלה באים לידי ביטוי בתפריט היוקרתי שיצר, המציע מנות מרשימות, נועזות, ויזואליות מאוד, אשר מבוססות על חומרי גלם טריים ומקומיים. חשוב לו שבכל תפריט יהיה משהו נועז, שונה, והוא נוטה לגוון כדי לשמור על אלמנט ההפתעה, ולכן התפריט משתנה מדי שלושה שבועות. תוכלו להזמין, למשל, צלעות טלה בכרישה אפויה ורביולי; או מנת קרם חלזונות בגריל על קרם בצל מקורמל במוס כרי דשא רענן ויריעות כרוב; או אפילו מנת גבעולי אספרגוס בקרם אספרגוס. לקינוח: תותי מרה דה בויס בזנגוויל, חלב כבשים וליים; צ'יפס טוויל וסורבה תות.

Serge Vieira Gourmet Restaurant,  
Le Couffour 15110, Chaudes-Aigues  
(+33) 471207385  
<https://sergevieira.com>

הסביבה. הפער בין הטירה מהמאה ה-15 לבין המטבח המודרני והמבנה החדש שבו שוכנים חדרי האירוח יוצר שילוב מרתק.

## טבע, פשטות וחלומות

הפילוסופיה של הזוג ויאירה מבוססת על פשטות ועל קרבה לאדמה ולמקום. הם מעודדים את הסועדים להכיר את אזורי הכפר ולפגוש את החקלאות בדרך, עוד לפני שהיא מגיעה לצלחת. הם חלמו על מקום שיפגיש אנשים עם המטבח והסביבה האוטנטית, ומאמינים שחלומות נועדו להתגשם. הוא אחראי על המטבח, על החזון האסתטי ועל הטעם האמנותי, ואילו היא המארחת וממונה על יצירת החמימות, השלווה והדיסקרטיות שבחדר ההסעדה ובחדרי האירוח.

המיקום בלב הטבע יוצר אווירה קסומה ואינטימית. מתוך תחושת כבוד לטבע מקפידים בני הזוג על איכות הסביבה, הן ברכישת חומרי גלם היישר מהיצרנים המקומיים, והן בטיפול הגן בדשן עצמי ושימוש בחומרים ידידותיים לסביבה. למרות תפיסת העולם של טבע ופשטות, שבאה לידי ביטוי גם בצלחת, ויאירה



השף סרג' ויאירה. משלב ביצירתו במטבח את סיפור חייו

אוהב להפתיע. הוא ידוע בחדשנות שלו, בכישרון ההמצאה וההפתעה וביצירתיות האמנותית. לתפיסתו, אכילה היא חוויה רבת חושית. המטבח שלו משלב בישול מסורתי עם טכניקות מגוונות - המטבח המולקולרי ואחרות. התוצאה, אכן, מפתיעה ושונה בכל

למדה והתמחתה גם בתפקיד סומלייה. השניים התאהבו ונישאו, והחליטו לצאת יחדיו לחקור את המטבח העילי הצרפתי. הם עבדו במשך שלוש שנים במסעדת ל'אָספּראַנס, בעלת שלושה כוכבי מישלן, תחת שרביטו של השף מארק מְנו, חווייה שוויאירה מגדיר כ"מאירת עיניים". משם המשיכו למסעדת אוֹפּרָז' דה סים של השף רְג'י מרקון, אשר זיהה את הפוטנציאל של ויאירה ועודד אותו להירשם ל-Bocuse d'Or, התחרות היוקרתית בעולם לשפים. ויאירה התכונן והתאמן לתחרות במשך חודשים, תחת המאסטר-שפים הטובים בצרפת, ולבסוף זכה במקום הראשון, כשהוא בן 27 בלבד.

## זה לצד זו

בעקבות הניצחון המזהיר החליטו בני הזוג ללכת בעקבות חזונם ולפתוח מסעדה משל עצמם. הם בחרו לעשות זאת במחוז ילדותו של ויאירה, אזור הידוע כמולדת המטבח העילי הצרפתי, ומצאו את שאטו דה קופור (Chateau de Couffour) כמקום המושלם למסעדה שלהם - במבנה ימי בינימי מהמאה ה-15, השוכן בסביבה פסטורלית, בשולי כפר קטן שנדמה כי הוא משמר את הזמן. בשנת 2010 זכתה המסעדה בכוכב המישלן הראשון שלה. שנתיים לאחר מכן קיבלו בני הזוג את כוכב המישלן השני, ומאז הם מחזיקים לא רק בשני כוכבים, אלא גם באוסף מפואר של פרסים מכובדים.

הם מקפידים לעבוד יחדיו, זה לצד זו, ומדגישים כי סוד הקסם של המקום שלהם נובע מהקשר החזק ביניהם ומאהבתם לאוכל, לנוף ולטבע של האזור, שאותו הם רוצים להנגיש למטיילים באזור הכפר. לשם כך פתחו, בצמוד לטירה, שלושה חדרי אירוח אקסקלוסיביים, למי שחפץ לתור את



# ניחוח החוקה

ור 3 = 11

## הטרקלינים של פילי

העיר שבה אושרה החוקה של ארצות הברית מהווה סמל של הקלאסיקה האמריקאית, וכך גם מועדוני הסיגרים שלה, המציעים סגנון אמריקאי וינטג'י מהוגן. סיור עם ארומה בפילדלפיה

את הטרקלין אשטון פתח ליון ב-2013, ותוך זמן קצר המקום נעשה אחד היוקרתיים בעיר. הוא מעוצב בסגנון היוקרה האמריקאי "ראלף לורן סטייל" עם פירוש עכשווי. לבנים אדומות חשופות, פרטי נגרות מעץ אלון, כורסאות בסגנון מרובע מודרני עם רגלי ניקל מעודנות או כיסאות בר בעור אדמדם אלגנטי. החנות של המקום מציעה מגוון סיגרים רחב, כולל יותר מ-200 סיגרי פרמיום ובהם מהדורות נדירות ביותר של אשטון, ארתורו פואנטה, פדרון, לה ארומה דה קובה ודיוידוף. כל אלה מאוחסנים בחדר יומידור מחופה זכוכית, עם מערכת חדשנית של בקרת לחות וטמפרטורה. ומאחר שהתפיסה במקום היא ש"וויסקי וסיגר שייכים לזה לזה", תמצאו כאן מבחר עצום של מותגי אלכוהול מהעולם: 450 מותגי וויסקי לצד 650 מותגים של וודקה, רום וטקילה.

Ashton Cigar Bar

1522 Walnut St.

(267) 350 0000

www.ashtoncigarbar.com

### Ashton Cigar Bar

טרקלין סיגרים שיקי במרכז פילדלפיה. חובבי סיגרים ינהנו בוודאי בראשם לנוכח שמו של המקום, שכן אשטון הוא גם שמו של מותג סיגרים נחשק, אחד ממותגי הפרמיום המבוקשים ביותר בארצות הברית, פרי יצירתו של המאסטר-בלנדר האגדי קרליטו פואנטה ברפובליקה הדומיניקנית. המותג אשטון נוסד ב-1985 על ידי רוברט

העיר פילדלפיה, שנוסדה במאה ה-17, היא מהוותיקות שבערי ארצות הברית, ובשלהי המאה ה-18 היתה גם החשובה ביותר ואחת המרכזיות בהיסטוריה האמריקאית. כאן, בעיר הבירה הראשונה של ארצות הברית (לפני וושינגטון), הכריזו נציגי הקולוניות על עצמאות ובה אושרה החוקה. "פילי" (Phily), כפי שהאמריקאים אהבים לכנות אותה, היא כיום העיר הגדולה במדינת פנסילבניה



Ashton Cigar Bar. צילום: kgmlighting.com

### X-Hale Smoke Shop & Cigar Lounge

הלאונג' בשכונת Fishtown בפילדלפיה הוקם במטרה לחבר את תושבי השכונה לעולם הסיגרים ולהוות מקום מפגש שכונתי. המועדון מעודד סקרנים ומתעניינים חדשים בתחום, והצוות ישמח להעניק הדרכה ראשונית.

ליון, איש פילדלפיה, הבעלים של חברת הסיגרים הולט. במהלך השנים, בעקבות ההצלחה של אשטון, הרחיב ליון את מגוון הסיגרים שלו עם המותג לה ארומה דה קובה ב-2002 וסן קריסטובל ב-2007, שניהם מבית היוצר של חוזה "פפין" גרסיה עטור הפרסים, בניקרוגואה.

והחמישית בגודלה בארצות הברית, ואפילו מבחינה גיאוגרפית מיקומה מכובד מאוד - בין וושינגטון הבירה לעיר ניו יורק, מרחק כשעתיים וחצי נסיעה מכל אחת מהן. בהיותה סמל לקלאסיקה האמריקאית, מועדוני הסיגרים של פילדלפיה מציעים סגנון אמריקאי וינטג'י מהוגן. הנה שלושה מהם.





# חוויות חדשות אפשר ליצור בכל מקום. גם בבית.



Cigar Mojo

ייעוד המקום הוא אמנם להיות נגיש לכולם, אבל זה לא גורע כלל מההקפדה על רמה גבוהה. זה מועדון נעים, עם כורסאות עור מרווחות ועם מסכי טלוויזיה ענקיים שעליהם מוקרנים משחקי ספורט. ביומידורים המפוארים, העשויים מעץ ארז ספרדי, מאוחסנים בתנאים אופטימליים סיגרים איכותיים במגוון רחב, כולל מבחר של סיגרי אשטון (רוברט לין מעורב גם במועדון זה). לחובבי סיגרים הרפתקניים ומנוסים הצוות מציע הפתעות מאתגרות, שיחשפו בפניהם עולמות חדשים בתחום הסיגרים. אם תאמרו מה הסגנון שלכם, יפתיעו אתכם בהתאמת סיגר. אבל תוכלו גם להביא סיגרים משלכם, ותצטרכו רק לשלם "דמי קיטום". גם אלכוהול מותר להביא מבחוץ, תמורת "דמי חליצה".

X-Hale Lounge

453 E Girard Ave.

(267) 639 5108

www.xhalelounge.com

## Cigar Mojo

בפרברי פילדלפיה, בסמוך לכביש 202, תוכלו לעצור לסיגר, חברה טובה ומנוחה. טרקלין הסיגרים והחנות הם מבנה גדול, כ־200 מ"ר, עם מרפסת רחבת ידיים ומגרש חנייה ליותר מ־200 מכוניות.

התשובה לחלום. עד שערב אחד, כשהם יושבים כהרגלם במרפסת ומעשנים סיגר, אמר אחד מהם שהעסק הכי טוב יהיה חנות סיגרים, והשני הוסיף אש להתלהבות ואמר: "מועדון עישון כמו שצריך". למחרת בא ווייד לאביו והציע: "אולי נעשה את זה באמת?". עוד באותו ערב השניים שרטטו את קווי המתאר של מוג'ו, ותוך ימים פנו לייעוץ מקצועי ממומחי סיגרים ויצאו לדרך. מאז מוג'ו הפך למועדון הסיגרים הגדול ובעל ההיצע המרשים ביותר בפנסילבניה מחוץ לעיר פילדלפיה.

חובבי סיגרים ואספנים מגיעים לכאן גם מרחוק, בשל המגוון הרחב, הכולל מותגים מוכרים לצד סיגרי בוטיק בעבודת יד, סיגרים נדירים ומהדורות מוגבלות. היומידורים הענקיים מספקים לסיגרים את תנאי האחסון האידיאליים. וכמו בכל טרקלין סיגרים מכובד יש כאן, כמובן, מערכת אוורור מתקדמת לספיגת העשן, מסכי טלוויזיה ענקיים, כורסאות עור מפנקות וחיבור אלחוטי לאינטרנט.

Cigar Mojo

197 East Dekalb Pike, King of Prussia

(610) 564 2471

www.cigar-mojo.com

המייסדים, ווייד וטרי רוברטס, אב ובנו חובבי סיגרים, נהגו לנסוע לא מעט לקובה ולרפובליקה הדומיניקנית בעקבות הסיגרים שאהבו. מדי פעם, כשהיו יושבים עם כוס וויסקי וסיגר, היו משוחחים על כך שנמאס להם ממירוץ העכברים והגיע השעה לעבוד בשביל עצמם. בכל אותו זמן לא העלו בדעתם שהם אווזים ביד את



X-Hale Lounge

# SIGNET

A RARE SPIRIT  
OF ESPRESSO  
INTENSITY

firma



**GLENMORANGIE**  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

להשיג בחנויות אלכוהול נבחרות



היבואן הרשמי בישראל

אזהרה: צריכה מופרזת של אלכוהול מסכנת חיים ומזיקה לבריאות!



# טוביה החושב

בעולם החרדי של בני־ברק, שמעדיף סימני קריאה על פני סימני שאלה, לא ממש אהבו את קריאת התיגר שהנער העילוי הציב בפניהם שוב ושוב. אז הוא המשיך לחפש תשובות, גם בחוץ. בעצם, זה מה שהוא עושה עד היום, ולכן כבר עשרות שנים הוא לא מפסיק לכתוב, לחקור, לדרוש ולהתפלמס. מפתח מרתק עם העיתונאי, המחזאי והסופר טוביה טנגבום, איש שופע כריזמה, שלא מעגל פינות

## כתב אמיר בר שלום | צילומים יעל צור, איזי טנגבום

עומק הקונפליקט והשנאה התהומית בקרב הפלסטינים למדינה היהודית; "שקרים שכולם מספרים", על הקיבעון התרבותי והמחשבתי של ארצות הברית; "שלום פליטים!", על תפיסת הפטרונות התרבותית-חברתית של גרמניה כלפי הפליטים הסורים ששטפו את המדינה; ו"איך לאלף יהודי?", על האנטישמיות החבויה בבריטניה.

טנגבום הוא אדם טוטאלי, הוא לא יכתוב על מה שהוא לא חווה. לשם כך שכר בית בלב שכונת גאולה בירושלים יחד עם אשתו איזי, שמלווה אותו בכל המסעות הספרותיים. השכונות החרדיות גאולה, מאה שערים ובית ישראל הן המציאות העכשווית שלו, שם יבלה את החודשים הקרובים. התבוננות, כתיבה, שיחות, ארוחות, ויכוחים, השלמת

טוביה טנגבום אולי עזב את הדת, אבל היא מעולם לא עזבה אותו; היא אֶתו ככל הזמן ובכל מקום. בחור הישיבה - העילוי - אשר הפנה עורף לבני־ברק, מצא את עצמו יהודי מתגונן בכל מקום שאליו הגיע, גם אם הנוכחים סביבו לא ידעו מי עומד מולם, ואולי דווקא בשל כך.

הפגישה עם טנגבום, בערב קריר במרכז של ירושלים, התקיימה כשהוא בעיצומו של עוד פרויקט - ספר על הקהילה החרדית בירושלים. זה יהיה הספר השישי שלו, והראשון שהוא כותב על מגזרים, ולא על מדינות. באמתחתו הספרותית נמצאים חמישה רבי מכר עולמיים: "אני ישן בחדרו של היטלר", על האנטישמיות החבויה בגרמניה החדשה; "תפוס ת'יהודי", על

מניין וסתם שוטטות בגטו הכי חרדי בישראל. טנגבום הוא סופר של 24/7. "כשהגעתי לירושלים אמרו לי שאני משוגע", הוא מספר, "מה פתאום מאה שערים? הזהירו אותי לא להתקרב לשם. אבל זה גרם לי לעשות את ההפך - ללכת ישר ללב העניין. רק כך אני מצליח להביא את התמונה האמיתית. תתפלא, כשהגעתי למאה שערים, זיהו אותי מיד. אחד



שאלה. אבל העולם הצייתיני של בני ברק לא אהב את קריאת התגר האינטלקטואלית של העילוי הצעיר. כך מצא את עצמו הנער טוביה טננבום, מאצולת העיר החרדית, על ספסל ה"מזרוחניקים" (כך מכנים בעולם החרדי את חובשי הכיפות הסרוגות) בישיבת מרכז הרב, של הרב צבי יהודה הכהן קוק. גם שם הוא המשיך בפלפולים ובחיפוש תשובות ללא הרף. בגיל 18 פלוס זה הסתיים בישיבת

הוא נולד לפני 63 שנים בבני ברק למשפחה חרדית ליטאית. אביו, שהיה תלמיד קרוב של "החזון איש", ייעד אותו לגדולות, ולפחות עד גיל העשרה שלו הילד לא אכזב. את הישיבה הקטנה, המקבילה לתיכון, הוא סיים בגיל 14, את הגדולה שנתיים אחר כך. לכל אורך הדרך הוא לא הפסיק להתפלמס עם הרבנים הבולטים. כל העת שואל ומתריס בעולם אמוני שמעדיף סימני קריאה על פני סימני

המשפטים הראשונים ששמעתי מהאנשים שם היה: 'טוביה, אל תעשה לנו מה שעשית לאמריקאים'. בשבילי מאה שערים היא חוויה חדשה, ואני חייב לומר שעד כה חיובית וידידותית מאוד. להפתעתי, מקבלים אותי כמו שאני, עם משקפיים בצבע אדום, בלי כיפה רוב הזמן, אבל עם שלייקס... (פריט קבוע בלבשו של טננבום, אב"ש)." את העולם החרדי טננבום מכיר היטב.





עם האישה, איזי. מלווה אותו בכל המסעות הספרותיים

► הסדר ובשירות בצה"ל כנהג טנק. מכאן

הדרך לעולם החילוני היתה קצרה. "אחרי השירות הצבאי, שהיה מעין תקופת מעבר לחילונית שלי, הבנתי שאני רוצה ללמוד באוניברסיטה, אבל לא יכולתי להרשות לעצמי שזה יקרה בארץ. לא יכולתי לבייש את המשפחה שלי בבני ברק, זה קוד שלא רציתי לשבור. רק מי שמכיר את ההוויה החרדית לפני ולפנים מבין את השיחות הקטנות בבית הכנסת, את הפרצופים והלחשושים מאחורי הגב. לכן סטתי לניו יורק ושם, במשך עשור וחצי, בלעתי כל מה שהאקדמיה יכלה להציע לי".

טנגבום, שהחליף את אולמות הישיבה וספרי הקודש בקתדרה אקדמית, לא עזר מאז. הוא למד כתיבה יוצרת, תיאטרון, מחזאות, ספרות אנגלית, מדעי המחשב, כלכלה, מתמטיקה ועיתונות, ולבסוף בחר

להתמקד בכתיבה. הוא הקים את התיאטרון היהודי בניו יורק וכתב כמה מחזות מצליחים. אחד מהם עוסק בכתיבו ובזיכרונותיו של אדולף אייכמן.

"המחזה הזה עוסק בנושא כבד, שקשה מאוד לעכל, ולכן בחרתי לכתוב אותו בצורה הומוריסטית. במשך שעתיים ניצב על הבמה שחקן בודד שנושא מוגלוגים, והקהל פשוט יושב וצוחק. זו הדרך שלי להציג את הדברים הקשים - בהקצנה וממקום לא צפוי. בעיני זה מעצים את החוויה והמסר. המחזה מסתיים בקריאה של השחקן 'הייל היטלר' עם הצדעה במועל יד, כשברקע מתנגנת תפילת 'אל מלא רחמים', שהקליט עבורי, במיוחד למחזה, חזן מפורסם מבית כנסת בניו ג'רזי. זו חוויה טוטאלית שהקהל עובר בהקשר שאמור, לכאורה, להיות צפוי מאוד".

### ג'יבריל ואני

טנגבום ורעייתו מחלקים את זמנם בין המבורג לניו יורק. את הבתים בגרמניה ובארצות הברית הם פוקדים לעתים רחוקות, מכיוון שאת רוב הזמן הם מקדישים לנדודים בעולם לצורך עבודתו של טוביה. זה הביקור השני שלהם בישראל לצורך כתיבה. בעבודה על הספר "תפוס ת'יהודי" טנגבום בילה בין



טנגבום. "החלטתי ללכת עם האמת עד הסוף"





בשליחות עיתונאית סמוך לגבול עזה, במבצע צוק איתן

הידידות עם ג'יבריל רג'וב הסתיימה, כאשר תחקירן מ"אולפן שישי" של ערוץ 2 דאז טלפן לרג'וב ושאל אותו על היכרותו עם העיתונאי טנגבום. רק אז הבין רג'וב שטובי הוא טוביה טנגבום, יהודי, ישראלי לשעבר מבני ברק. "באחד הימים שאחרי שיחת הטלפון הזאת קיבלתי הזמנה אישית מג'יבריל למסיבת עיתונאים ברמאללה", משחזר טנגבום. "הוא תיאר את זה כמפגש עם כמה עיתונאים מכלי תקשורת מובילים באירופה. לא היה נכון לומר שלא חשדתי, ובכל זאת עניתי מיד בחיוב, ואפילו דיברנו על סידורי הגעה. אלא שהטלפון הבא שלי היה לכמה עיתונאים עמיתים שלי, שישבו בירושלים וכיסו באופן שוטף את הרשות הפלסטינית. אף אחד מהם לא קיבל הזמנה לאירוע הזה. כאן כבר הבנתי שזו כנראה מלכודת. מאז, רג'וב ואני לא החלפנו מילה, אבל באחד הימים קיבלתי מסר שהוא מאוד לא אוהב אותי... הדבר הכי מצחיק בסיפור הזה הוא הטלפון שקיבלתי מאחד מגופי הביטחון של ישראל, אחרי שהספר יצא לאור. הדובר מהצד השני של הקו שאל אותי: 'האם לדעתך יש סיכוי לשלום דרך ג'יבריל רג'וב?'. צחקתי לעצמי ועניתי: 'הרי אתם המודיעין הישראלי, ארגון הביון הטוב בעולם. אתם שואלים את סמל ראשון במילואים טוביה טנגבום שאלה כזאת?'. התשובה של הצד השני השאירה אותי המום: 'אתה האיש שהגיע הכי קרוב אליו אי פעם'."

◀

גרמני שבא לכתוב על הסכסוך הישראלי-פלסטיני. כך קרה שחרדי לשעבר, יליד בני ברק, ששירת בצה"ל, שיטה במשך כמעט שנה אחד מאנשי המודיעין הבולטים והמתוחכמים ברשות הפלסטינית.

"ג'יבריל ואני הפכנו לידידים של ממש", הוא מפרט, "הייתי מעין בן בית אצלו. זה גרם

לו להיפתח מאוד. במהלך שיחותינו הארוכות קיבלתי פרספקטיבה על נקודת מבטם של הפלסטינים לגבי הסכסוך ההיסטורי, לגבי מדינת ישראל ולגבי היחס ליהודים בכלל. באחת מארוחות הצהריים בבית הקיץ של ג'יבריל ביריחו, הוא אירח במסיבת בריכה כמה קצינים בכירים ברשות הפלסטינית. כטוב לבם באוכל, ביודעם שאני גרמני כביכול, אמר לי אחד מהם: 'כמה חבל שרומל לא הצליח להגיע לישראל. אם זה היה קורה... אין ספק שהכל היה נראה אחרת!'. לדעתי, זו אמירה שמזקקת את ההיגיון השרשי הפלסטיני ואת הראייה שלהם את הסכסוך".

ירושלים, תל-אביב, יהודה ושומרון והרשות הפלסטינית. במהלך העבודה הוא התיידד עם ג'יבריל רג'וב, ראש המודיעין המסכל בגדה, אחד האישים הבולטים בהנהגה הפלסטינית הנוכחית, וגם אחד הקיצונים ביותר בפתח כלפי ישראל. טנגבום לא גילה לרג'וב כי הוא יהודי, והציג את עצמו בשם טובי, עיתונאי



לזכר הימים של פעם...



טנגבום בכיתו של הסופר עמוס עוז, לצורך ריאיון לקפ"ר "תפוס ת'יהודי"

## » בלי פילטרים

טנגבום הוא איש כריזמטי. כזה שאי אפשר לפספס את נוכחותו. כך למשל, במסעדה הירושלמית היוקרתית שבה ישבנו הוא ביקש חביתה. המלצרית הצעירה חייכה במבוכה והצביעה על התפריט, שהרי בקשה כה מוזרה לא מקובלת במסעדה כזאת. אבל טנגבום המשיך בשלו: "אני רוצה חביתה. אם תגידי לי שזה לא אפשרי, אני אגיד לעצמי שמדובר בשף בלי ביצים...". אז חביתה הוא לא קיבל, אבל אנחנו קיבלנו טעימה מהשינויות וההומור שפתחו לו דלתות ולבבות, גם כאלה שאולי נראו מלכתחילה כמשימה בלתי אפשרית.

"את הספר הראשון שלי רציני כלכל לכתוב על ההווה החברתית הגרמנית, ללא נאציזם, ללא אנטישמיות, ללא יהדות. משהו בכיוון של 'מדוע בנות השבעים בגרמניה רוצות להיות בנות 17'. אבל מהר מאוד, בשיחות האינטימיות נחשפתי לאנטישמיות, ולא יכולתי להתעלם מזה. התברר לי שזה משהו שורשי ביותר, שחוזר בהרבה מאוד מפגשים. לא היו לי לבטים בהקשר הזה, והחלטתי ללכת עם האמת עד הסוף. אני עושה את זה עד היום, בכל ספר, כתבה או פרויקט. אני כותב את מה שאני רואה, שומע, טועם וחווה. בלי פילטרים, בלי עכבות".

נאמן לעיקרון הזה, הוא הצליח לדובב פעם את אחד מבכירי המפלגה השמרנית בבריטניה. זה קרה בשעת ערב מאוחרת

בלובי של מלון במרכז לונדון. טנגבום שהה בבריטניה ובאירלנד לצורך כתיבת ספר חדש על הברקזיט ועל התיאטרון הבריטי, הכי רחוק שאפשר מיהדות, יהודים ואנטישמיות. באחד הערבים, בשעה שהזמין עוד כוס קפה (הוא מעיד על עצמו כשתיין קפה כפייתי), הבחין באדם שישב לאכול לבדו. סקרנותו הטבעית גרמה לו לגשת אל אותו אדם ולפתוח בשיחה לא מחייבת. האיש, פיטר וילסמן שמו, שמח לשוחח עמו. אותו וילסמן היה אחד מבכירי מפלגת הלייבור בבריטניה, עוזרו של מנהיג מפלגת הלייבור דאז, ג'רמי קורבין, שנודע כתומך חמאס ומגנה קבוע של ישראל. השיחה בין וילסמן וטנגבום קלחה, ומהר מאד הם הגיעו לדבר על ישראל. וילסמן, שלא ידע כי הוא מוקלט, האשים את שגרירות ישראל בבריטניה

בזיוף פוסטים אנטישמיים כדי לעורר מחאה נגד הלייבור וקורבין. דבריו עוררו סערה גדולה בבריטניה וקריאות להשעייתו מהפוליטיקה.

הוא נאלץ להתנצל, ולימים נדחק לספסלים האחוריים של המפלגה. בהקשר הזה טנגבום לא חושש למתוח ביקורת גם על היהודים בבריטניה. כך למשל, הוא מתאר שיחה שלו עם חרדי ממנצ'סטר. "הוא היה עם בנו הקטן. שאלתי אותו האם נתקל באירועים אנטישמיים, והוא ענה



בכניסה לבית כנסת במאה שערים. "מקבלים אותי כמו שאני"

מיד שלא. אלא שאז הבן שלו פלט שרק אתמול זרקו עליו ביצים ברחוב וכינו אותו יהודי ארוך. זו בעיני הכחשת המציאות של אותה אנטישמיות שורשית שאני מדבר עליה".

בתום שיחתנו אני חוזר עם טנגבום לאביו. ניכר שלמרות הפער האמוני שנפער במהלך השנים בין השניים, הם נשארו קרובים, ולא כל שכן אחרי שטנגבום החל להתפרסם בעולם. "במהלך אחת השיחות שלי עם אבא, לאחר הצלחת המחזות שלי, הוא אמר לי משפט מאיר עיניים: 'כשהיית ילד, התפללתי לבורא עולם שתהיה רב גדול. כשהפכת למחזאי, לא החלפתי את התפילה, פשוט שיניתי את הבקשה שלי: במקום רב גדול, המחזאי הטוב בעולם'".



שיחה קלה עם הנשיא שמעון פרס במשכן נשיאי ישראל





**BAUME & MERCIER**

MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830

*baume-et-mercier.com* Riviera Automatic, 42mm



**RIVIERA**  
*since '73*

  [www.planetime.co.il](http://www.planetime.co.il)



**PLANET**  
HOUSE OF BRANDS





# אוסף פרטי

הם אוספים אמנות מתוך תשוקה, וכל רכישה של יצירה חדשה מלווה בריגוש גדול. האמנות מחברת אותם לתרבות, ליופי ולאסתטיקה, והם נהנים ממעמד יוקרתי. סקירה על אספני אמנות ברחבי העולם, שלקחו את התחביב שלהם צעד קדימה והקימו מוזיאונים פרטיים לקהל הרחב

▪ כתבה נורית זלצמן ▪



יצירות מרהיבות של האמן האמריקאי Keith Haring במוזיאון רובל החדש במיאמי  
Photo courtesy: Rubell Museum





פסל של האמן הגרמני Thomas Schutte במרכז האולם במוזיאון רובל. בצד שמאל עבודה של George Herold ובצד ימין ציור של Walter Dahn  
Photo courtesy: Rubell Museum

מיהו אספן אמנות? לשאלה הזאת אין תשובה חד משמעית. האם קובעים זאת על פי קריטריון כמותי, של מספר עבודות, או על פי קריטריון איכותי, שבו יש חשיבות לערך ולאיכות של היצירות. שווי האוסף, משך הפעילות האספנית וההכרה הציבורית - גם הם קריטריונים שיכולים להגדיר מתי "קניין" של יצירות אמנות הופך ל"אספן". כך או כך, קשה לתחם את ההגדרה, אבל ברור שמדובר באנשים שיש להם תשוקה לאמנות, סוג של התמכרות והתאהבות ביצירה ורצון להיות הבעלים שלה. כל רכישה היא הרפתקה המלווה בריגושים, וכאשר הם מתחילים לפוג מתחיל המירוץ לרכישה הבאה.

הסיבות לרכישת אמנות הן רבות: אספנות מקנה משמעות לחייו של האספן ומרחיבה את אופקיו, כאשר הוא נמצא בתהליך של למידה מתמדת. את שעות הפנאי הוא מקדיש לקריאת ספרות מקצועית, לסוירים בסטודיו של אמנים, בגלריות ובמוזיאונים, ולנסיעות לירידים בעולם. האמנות מחברת אותו לתרבות, להיסטוריה, ליופי ולאסתטיקה, ובתוך כך הוא נהנה מסטטוס חברתי יוקרתי, בזכות בעלותו על יצירה תרבותית חשובה. האספן מרחיב את המעגל החברתי שלו באמצעות קשרים עם אמנים, סוחרים, אספנים אחרים ודמויות מפתח מעניינות בעולם האמנות, ולעתים

## מוזיאונים פרטיים

בעשורים האחרונים החליטו אספני אמנות רבים לקחת את האוסף שלהם צעד אחד קדימה ולהקים מוזיאון פרטי, במטרה להציג לציבור הרחב את האוסף שברשותם. הדוח הראשון שבו פורסם מידע על אספני אמנות שהקימו מוזיאונים פרטיים הוא של חברת BMW, שברשותה אוסף יצירות מוערכות. המהדורה החמישית של דוח זה פורסמה ב־2018 ביריד Frieze בלונדון, ובה מתועדים 270 אוספים ב־45 מדינות. חברה ידועה נוספת המתמחה באוספים פרטיים נקראת "רשימתו של לארי" (Larry's List), וברשותה מאגר מידע על 3,500 אספני אמנות עכשוויים פרטיים משבעים מדינות. היא מפיקה כנסים בינלאומיים ובוחנת את זהותו ומאפייניו של האספן, גילו, תחומי עיסוקו, והמוטיבציה שבבסיס החלטתו להקים מוזיאון אמנות פרטי. בדוח של לארי מוצגים 317 מוזיאונים פרטיים ב־45 מדינות. המדינה המובילה במספר המוזיאונים הפרטיים היא דרום קוריאה, ואחריה ארצות הברית, גרמניה, סין ואיטליה. מעניין לציין, כי יותר משבעים אחוז מהמוזיאונים הללו הוקמו אחרי שנת 2000, וכעשרים אחוז אחרי 2010.

גילם הממוצע של האספנים מייסדי המוזיאונים הוא 65, ורובם מצהירים כי בהקמת המוזיאון הם מבקשים לתרום

קרובות הוא מחוזר על ידי גלריסטים ומנהלי מוזיאונים, המבקשים לשאול את יצירותיו לתערוכות או לסייע בתרומות להרחבת אוספיהם.

מה שעוד מניע את האספן הוא הרצון לפתח "עין טובה" ולזהות אמנים טובים לפני כולם, לבטא את טעמו האישי דרך האמנות, ליהנות מיצירות איכותיות בסביבה שבה הוא חי, לקנות במחיר הוגן ולקוות שהאמנים שבהם השקיע יזכו להצלחה ולעליית ערך יצירותיהם. המטרה העיקרית היא לצבור אוסף, ולא למכור יצירות.



מוזיאון ליאניג. מבנה תעשייתי מינימליסטי, בולט מעל הגבעות הירוקות באזור נויהאוז, אוסטריה.  
Photo: Museum Liaunig

INSPIRED  
BY ARCHITECTURE



OCEAN STAR DIVER 600 

#SUPERPRECISE

MIDOWATCHES.COM

MIDO®

SWISS WATCHES SINCE 1918



PLANET  
HOUSE OF BRANDS





פסל קינטי בצורת מובייל של האמן האמריקאי אלכסנדר קלדר, בכניסה למרכז האמנות בשאטו לה קוסט. Courtesy: Calder Foundation New York ADAGP Paris 2016. Photo: Chateau La Coste



חלל התצוגה המרכזי במוזיאון ליאונגי. עשוי מבטון ומציג יצירות של אמנים אוסטרים. Photo: Museum Liaunig

המייסדים, מסביר כי הרעיון האדריכלי שבעיצוב המוזיאון הוא מבנה "ללא גרם של שומן", ומציין שמשפחתו מבלה במוזיאון ונהנית מיצירות האמנות בעיקר כשהמקום סגור לקהל בחודשי החורף, אוקטובר עד מאי.

המוזיאון נבנה ב־2008 והורחב בשנת 2014 על ידי משרד האדריכלים האוסטרי Querkraft, אשר עיצב מבנה תעשייתי מינימליסטי בצורת מתאם USB, העשוי ברובו מבטון, ותשעים אחוז מחדריו הם תת־קרקעיים.

### Chateau La Coste, צרפת

בין העיר אקס־אן־פרובאנס לעמק לונְרֶון שוכנת טירת לה קוסט, המשתרעת על פני

למבנה תעשייתי ששופץ, ושמו שונה באופן רשמי ל"מוזיאון רובל", בשכונת Allapattah בעיר. המוזיאון משתרע על פני עשרת אלפים מ"ר וכולל ארבעים גלריות, ספרייה, מסעדה ושטחי אחסון רבים.

### Museum Liaunig, אוסטריה

מוזיאון ליאונגי הוא פנינת אמנות ארכיטקטונית בגבעות הירוקות של אזור העיר נוי־האוז באוסטריה. המייסדים, הרברט ואווה ליאונגי, אוספים אמנות אוסטרית כבר יותר מחמישה עשורים. האוסף שלהם מורכב מארבעת אלפים יצירות אוסטריות משנת 1945 ואילך בשילוב יצירות של אמנים עכשוויים - אוסטרים ובינלאומיים. מנהל המוזיאון, פטר ליאונגי, בנם של

► לקהילה וליישם עקרונות פילנתרופיים של תמיכה בעולם האמנות באזורם. שיקול חשוב נוסף הוא הנחלת המורשת התרבותית והטבעת חותם אישי לדורות הבאים. מיעוט קטן מהאספנים ציין שיקול כלכלי של החזרי מס. המוזיאונים הפרטיים של האספנים מתאפיינים בדרך כלל באדריכלות ייחודית, חדשנית ופורצת דרך.

בואו לערוך היכרות עם חמישה אוספים במוזיאונים פרטיים ברחבי העולם, אשר נכללים ברשימה האחרונה שפרסמה חברת BMW.

### Rubell Family Collection מיאמי, ארה"ב

אוסף רובל נחשב אחד האוספים הפרטיים לאמנות עכשווית הגדולים בעולם. הוא הוקם בשנת 1964 על ידי בני הזוג מרה ודון רובל, מוֹרָה וסטודנט לרפואה חובבי אמנות. הם רכשו יצירות בסכומים צנועים ובתשלומים ותמכו באמנים שהיו בראשית דרכם, אשר הפכו עם הזמן לאמנים מובילים ומוערכים, ובהם ז'אן מישל בסקיאט, קית' הרינג, ג'ף קונס, וויליאם קנטרידג', יאיוי קוסמה, יושיטומו נארה וסינדי שרמן.

האוסף מונה 7,200 יצירות של יותר מאלף אמנים, וב־1993 בני הזוג רובל היו מהאספנים הראשונים שהבינו את הפוטנציאל של מיאמי כיעד אמנותי, ופתחו את חלל התצוגה Rubell Family Collection ברובע העיצוב Wynwood. לפני שנתיים האוסף עבר



"עכביש". פסל ברונזה מונומנטלי של האמנית לואיז בורז'ואה. מרחף מעל פני המים ליד מרכז האמנות בשאטו לה קוסט, צרפת. Courtesy: ADAGP Paris. The Easton Foundation New York. Photo: Andrew Pattman



“הבית הלבן”. מיצב גדול של האמן הסיני אי ווייו במוזיאון מונה.  
Photo: Mona / Jesse Hunniford



מוזיאון מונה לאמנות ישנה וחדשה באוסטרליה. פסל חוץ מברונזה, “Girls Rule”, של האמן האמריקאי טום אוטרנס.  
Photo: Mona / Jesse Hunniford

ביקבים, במבשלת בירה, בפסטיבל מוזיקה בחודשי הקיץ, ואירוח בבית מלון הכולל מרכז אירועים, מסעדות, תיאטרון וספרייה גדולה. המוזיאון נחנך בינואר 2011 בהשקעה של 75 מיליון דולר, והוא מכיל כ-1,900 יצירות מהאוסף הפרטי של וולש, אשר הוערך בשנת 2011 ביותר מ-100 מיליון דולר.

### גרמניה, Julia Stoschek Collection

יוליה שטושק, ילידת 1975, שייכת לדור האספנים הצעירים, והיא בעלת אחד מאוספי אמנות המדיה הפרטיים החשובים בעולם. יותר מ-870 עבודות אמנות של 290 אמנים: עבודות פיסול, צילום, מיצג ומיצב. אבל עיקר ייחודו של האוסף הוא במאות עבודות הווידאו, מסוף שנות השישים ועד היום.

שטושק היא יורשת למשפחת תעשיינים ותיקה, נכדתו של מקס ברוס, שהקים ב-1908 את חברת Brose לייצור חלקים לכלי רכב. היא החלה לאסוף אמנות כשהיתה בת 28. בשנת 2007 הקימה בעיר דיסלדורף מוזיאון פרטי להצגת האוסף שלה, וב-2016 פתחה חלל תצוגה נוסף בברלין. בשניהם מתקיימות תערוכות, הקרנות, הרצאות ושיחות אמן, והם פתוחים לקהל הרחב בתיאום מראש. לפני שש שנים הציגה שטושק עבודות וידאו מהאוסף שלה בתערוכה “Turn On” במוזיאון תל-אביב.



גרי, טרייסי אמין, סופי קאל, ריצ'ארד לונג וליאם גיליק. מלבד הפסלים הקבועים בחוץ, יצירות אמנות נוספות מוצגות בתערוכות המתחלפות אשר מתקיימות בחללים של בית המלון ושל המסעדות שבמתחם.

### MONA – The Museum of Old and New Art

מונה הוא מוזיאון לאמנות הממוקם בתוך יקב מורילה שבחצי האי בריידייל, סמוך לעיר הובארט, בירת מדינת טסמניה שבאוסטרליה. זהו המוזיאון הפרטי הגדול ביותר בחצי הכדור הדרומי, והוא מציג אמנות מהעת העתיקה, אמנות מודרנית ואמנות עכשווית אוסטרלית ובינלאומית מהאוסף של המייסד, איש העסקים דיוויד וולש. וולש בעל החזון הגשים את חלמו - לספק למבקרים חוויה הכוללת ביקור במוזיאון,

1,250 דוגם שכולם כרמים, יין משובח, אמנות עכשווית ואדריכלות. הטירה נרכשה ב-2002 על ידי איש העסקים האירי פֶּדי מְקִילֶן, שב-2008 הקים בה יקב גדול וב-2011 בנה מרכז לאמנות, שעוצב על ידי האדריכל היפני הנודע, טָדָאֵ אֶנְדוֹ.

זהו מבנה מקירות בטון עם חלונות זכוכית ענקיים שמכניסים אור אל תוך החלל. ליד המבנה מרחפים מעל המים פסל ברונזה ענק, “עכביש”, של האמנית הצרפתייה אמריקאית לואיז בורזואה, ופסל קינטי בצורת מובייל צבעוני, של האמן האמריקאי אלכסנדר קלָדָר.

שוחרי האמנות המגיעים לסיור במתחם נהנים מפסלי חוץ מרהיבים הממוקמים בין הכרמים. פסלים אלה נוצרו במיוחד למקום, על ידי אמנים ידועי שם ובהם אֵי וִיוֹנִי, ריצ'ארד סרה, ג'ני הולצר, פרנץ ווסט, פרנק



חלל תצוגה של אוסף יוליה שטושק, המציג תערוכה של אמנות דיגיטלית בדיסלדורף, גרמניה.  
Photo: Simon Vogel, Cologne





רכבי 'King of the Hammers' צריכים לדעת גם לפרוש כנפיים. צילום: Richard Giordano

# הזחלן המהיר במערב

מדי שנה מתקיים בארצות הברית אירוע מוטורי שאין כמותו: תחרות המשלבת סגנונות נהיגה הפוכים זה מזה. King of the Hammers - מירוץ השטח המוטרף ביותר בעולם

— כתב רמי גלבוץ | צילומים Ultra4 —

המכשולים הם וריאציות על נושא פטישים (Jack Hammer, Sledge Hammer), הוחלט כי מי שיעבור את המסלול בזמן הקצר ביותר יוכתר כ"מלך הפטישים" - King of the Hammers.

עמק ג'ונסון הוא השטח הגדול ביותר במערב ארצות הברית המיועד לנהיגה חופשית של רכבי שטח אזוריים (OHV). העמק ממוקם כ-200 קילומטר מזרחית ללוס אנג'לס, וכולל מגוון עצום של סוגי שטח: סלעי ענק ואגמים יבשים, דיונות טובעניות וערוצי נחלים, גבעות טרשיות ועוד. השטח מנוהל על ידי BLM (רשות שמורות הטבע הפדרלית של ארצות

2007 ישבו ג'ף קנול ודייב קול בִּדְיִינר בעיירה סן ברנרדינו שבדרום קליפורניה וחיפשו דרך להעשיר את תחרויות העבירות שאותן נהגו לערוך בעמק ג'ונסון הסמוך. העמק גדוש באתגרי עבירות קיצוניים, ועל מורכבותם יעידו הכינויים שהוצמדו להם על ידי ג'יפאים יצירתיים: "מגלשות השטן", "מפל השוקולד", "קברות המלכים", "הקורנס", "הפטיש", "טוחן המנועים" וכיוצא באלה. כטוב לבם בבירה החליטו קנול וקול להחיל את מדידת הזמנים גם על שבילי הקישור שנמתחים בין המכשולים הפזורים בעמק. מכיוון שכמה משמות







חניון הענק של Hammertown, נפרש על פני קרקעית האגם היבש Means

עם זאת, כדי לתפור שבילים ב־160 קמ"ש הוא גם חייב להיות קל משקל, בעל יחסי העברה מהירים ומנוע רב עוצמה, צמיגים קטנים יותר, היגוי חד ומהלך מתלים מוגבל... האם זהו "דבר והיפוכו" או, אולי, "הטוב בשני העולמות"?

חיבור שתי הדיסציפלינות הוליד את סדרת המירוצים Ultra4, המגיעה לשיאה בתחרות King of the Hammers הנערכת מדי שנה בעמק ג'ונסון. מאירוע מאולתר של 12 צוותים ללא קהל התרחב KOH לפסטיבל מוטורי בן תשעה ימים, עם מאות צוותים המתחרים בקטגוריות שונות. כ־500 צוותים מתחרים בקטגוריות נגישות יחסית - רכבי Side by Side משופרים, אופנועי שטח, כלי רכב מושקעים ואף טנדרים סדרתיים למחצה. זו המסה הגדולה. אבל כוכבי King of the Hammers האמיתיים הם 130 רכבי המירוץ המתחרים בקטגוריית Ultra4 Unlimited Class 4400; אלה מפלצות שטח ייחודיות, שהטובות שבהן עולות יותר ממיליון דולר.

### מרכבות האלים

בניגוד למקובל במירוצי מדבר אחרים, לרכבי 4400 אין שום מגבלה על נפח והספק המנוע, מידות הצמיגים או תצורת

אבל הוא מהפך גדול ביותר. רכבי עבירות נזקקים למהלכי מתלה קיצוניים, הם מצוידים בצמיגים גבוהי חתך בלחץ אוויר נמוך, מנועיהם אינם נדרשים להיות חזקים, יחסי ההעברה מותאמים לזחילת סלעים שבלולית, לכמה מהם יש מערכות להיגוי הגלגלים האחוריים. רכב שייעודו עבירות מסוגל לטפס על מכשולים דמיוניים, אבל הוא מסורבל ומוגבל מאוד בשבילים המהירים המחברים בין המכשולים. יחד

▶▶ הברית), וגם הצבא האמריקאי לוטש אליו את עיניו. העימות בין BLM והצבא מזכיר מאוד את מצוקת שטחי האש בישראל, ובשנים האחרונות מתעצם בקליפורניה המאבק, אך לא עד כדי השבתת פעילות רכבי השטח האזרחיים.

### דבר והיפוכו

שילוב אתגרי עבירות איטיים בתחרות מהירות עשוי להיראות כצעד טכני למדי,



במקצה הלילה, הגיהנום לווהט יותר. צילום: Nicole Dreon



# BEHIND EVERY CHAMPION THERE'S AN INCREDIBLE TEAM.



EUROSTANDART

יורוסטנדרט / עולם של טעמים



אזהרה: צריכה מופרזת של אלכוהול מסכנת חיים ומזיקה לבריאות!

for the facts [drinkaware.co.uk](http://drinkaware.co.uk)





מירוך כננות. בתחתית התמונה, לצד הרכב הימני - רנדי סלואסון, מנצח מירוך 2021. צילום: Redline Projects

השלדה והמתלים; המחוובות היחידה היא לעמוד במפרט הבטיחות המחמיר. כדי להשתלב בקטגוריה הנהג חייב לזכות במיקום בכיר במירוצי שטח נחשבים פחות; לא מספיק שיהיה לך תקציב לרכישת מפלצת עבירות מקצועית. רכבי 4400 הם אבות־טיפוס, המפותחים בלעדית לצורך תחרות KOH. הסדנאות המובילות טורחות כל השנה כדי לפתח ולבנות רכב היפר־תחרותי שימשש לתחרות בודדת, הנמשכת יום אחד בלבד. רכבי 4400 חמושים במנועי V8 מוגדשים מסדרת LSX בעלי הספק של 600-800 כוחות סוס, עד 1,200 כ"ס לצוותים המובילים. כלים אלה מתבססים על שלדות צינורות בבנייה עצמית עם שני סרנים חיים, אם כי בשנים האחרונות מתחילים המתחרים הבכירים לעבור לתצורה של מתלים עצמאיים.

הכלים מצוידים בצמיגי שטח כבירים בקוטר 40 אינץ', בעלי עמידות מופלגת בפני קריעה וקילוף. העומס המכני חייב פיתוח צמיגים ייחודיים ובניית מכלולים ממתכות אקזוטיות, סגסוגות פלדה מיוחדות, טיטניום ועוד. למרות ההשקעה הענקית, רק שני שלישים מהמשתתפים מסיימים את יום התחרות. המתמודדים רשאים לתקן את רכביהם במו ידיהם

## פסטיבל ב־Hammertown

350 יום בשנה שורר שקט על האגם היבש Means בעמק ג'ונסון, עד שמגיע חודש פברואר. אז מתעורר המדבר לחיים עם מערכות מים, WiFi ותקשורת, רחבות טיפולים וחניוני ענק, נקודות משטרה, אוהלי VIP ועיתונות, וגנרטורים ענקיים. מנחתי מסוקים ובתי חולים ניידים משלימים את התמונה ויוצרים את Hammertown - חניון זמני, שיבעבע במשך כעשרה ימים. בשנים שלפני הקורונה היו מגיעים לכאן 300 אלף צופים לפעילות שוקת חיים 24/7; האקשן המקומי שילב מראות בסגנון פסטיבל Burning Man ושיירות Mad Max עם מאות מנגלים שאינם מפסיקים לעשן, מוזיקה חיה ובירה הזורמת כמים.

להגברת ה־Show מוזנקים המתחרים על מסלול עפר המתפתל בירכתי Hammertown. הדוקרב מתוגבר באמצעות רמפות המזניקות את הרכבים לאוויר, אלה גלדיאטורים מכניים של הדור החדש. אורך המסלול הסיבובי הוא כ־90 קילומטר, והמתחרים מקיפים אותו שלוש פעמים. הקהל מתגודד בצדי המכשולים הגדולים, מעודד את המתחרים מטווח של מטרים ספורים. התחרות המועברת בשידור ישיר ברשתות החברתיות זוכה

או להסתייע במתחרים אחרים (הרשאים אף לגרור אחד את השני); צוותי הסיוע מפעילים סדנאות משוכללות, אבל מותר להם לטפל ברכבי המירוך רק ב־PITS - רחבות טיפולים ייעודיות. התחרות מאתגרת עד כדי כך, שבמרוצת השנים נולד כינוי חדש, "KOH Finisher", ללמדך שעצם סיום המסלול הוא הישג ראוי לציון, גם בקרב המקצוענים באירופה ובאמריקה.



הנוט אחראי על כיוון הנהג ועל ריתום כבלי הכננת. צילום: Redline Projects





Flor de las Antillas®  
SUN GROWN

2012  
TOP 25  
CIGARS  
OF THE YEAR

No. 1

RATED  
96  
Cigar  
Aficionado



להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות

היבואן: אש-לי סיגרים וטבק בע"מ | טל' 03-6812041 | [www.cigarclub.co.il](http://www.cigarclub.co.il)



למח



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשפו לעישון כפוי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון העשנים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממנר ומזיק לבריאות. רק הבסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באיזון.



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

העישון  
הורג  
מידי שנה כ-  
8000  
איש



אבל ב-2021 הגיעה הנקמה המתוקה. סלואסון זכה בסיפוק אדיר, כבוד והערכה עצומה, בנוסף על פרס כספי שבו זוכה כל מנצח, בסך 65 אלף דולר, אשר מכסה, בערך, את תקציב הסנדוויצ'ים של הקבוצה... שאר התקציב מגיע מספונסרים או מכיסים פרטיים.

הדימוי המקובל של נהגי שטח הוא של גברברי אלפא מזוקנים וקשוחים, אבל זה לא תמיד כך. בפולאריס RZR מספר 78 נוהגת שרה פרייס הצעירה, תושבת קליפורניה, השוברת את כל המוסכמות. פרייס החלה להתחרות על אופנועי שטח בגיל שמונה, וצברה מאז עשרות גביעים

על ניצחונות באופנועים, בטרקטורוני SBS, בטנדרי מירוץ באיצטדיון סגור, בתחרויות Ironwoman, ואף ניצחה מירוצי טרופיטראק מדבריים. כשהיא לא טוחנת סלעים, פרייס עובדת כנהגת פעלולים בתעשיית הקולנוע והטלוויזיה. היא גם משתתפת במירוצי Extreme E, שנועדו לקדם מודעות ירוקה לשמור הפלנטה, על ידי הסבת רכבי מירוץ ממנועי בנזין למערכות הנעה חשמליות בעזרת טעינה סולארית ותאי מימן.



באזורי הסלעים נוצרים פקקי תנועה שמטריפים את הנהגים. צילום: Paolo Baraldi

התחרות הזאת הוא נטש את מושב הנווט, והיום הוא נוהג ברכב 4400 משל עצמו. את מירוץ 2021 הוא ניצח בשבע שעות ו-17 דקות, מקדים את ג'יי.פי גומז בתשע דקות בלבד (!). היה זה ניצחונו השלישי של סלואסון, שהצהיר מעל הפודיום: "השנה הקלנדרית שלי מתחילה בחודש פברואר, לא בינואר. אני חי ונושם KOH, זהו הדבר החשוב ביותר בחיי". נציין כי בכמה שנים קודמות הוא לא הצליח לסיים את המירוץ,

לרייטינג גבוה ביותר. הקורונה לא עצרה את מסורת KOH, אבל הכניסה בו מעט שינויים: נוכחות הקהל הוגבלה, ההופעות החיות והמפגשים החברתיים הממוניים ב-Hammertown צומצמו.

נהגי KOH צריכים לשלוט במכוניותיהם הגמלוניות במהירויות תלת-ספרתיות, להתגבר על תקלות טכניות בלתי פוסקות, להכיר היטב את השטח ולהיות נחושים ביותר. ב-KOH מותר לנגוח ביריב שמפריע לך לעקוף, מותר לטפס על רכב שהתהפך. כל עוד אין פצועים - הכל מותר, ועושים את הכל. לעתים קרובות מתהפכים תוך כדי תנועה, וממשיכים בניסיעה כאילו לא קרה כלום. לצד הנהג יושב נווט המסייע בכיוון הרכב במעברים טכניים, ברתימת כבלי הכננת וכדומה. אחד מתפקידי החשובים של הנווט הוא לרסן את הנהג, אשר עלול להשבית את הרכב בנהיגה מהירה מדי. בכל סיום של KOH רוב המתחרים נשבעים שלעולם לא יחזרו אל הגיהנום הזה, ובכל פברואר הם מתייצבים מחדש על קו הזינוק...

אחד מכובי KOH הוא רנדי סלואסון, שניווט את הרכב המנצח בתחרות KOH הראשונה, שהתקיימה בשנת 2007. אחרי



אפשר לנצח במירוצי שטח גם בלי זקן... שרה פרייס. צילום מפייסבוק



## אחד משלנו

KOH הוא אירוע אמריקאי, אבל יש בו גם נציג ישראלי. מיכאל חן הוא אחד ממובילי סצנת העבירות בישראל, מתחרה עתיר ניסיון ומארגן של ליגות עבירות מקומיות. חן השתתף חמש פעמים במקצה האירופי של KOH ועוד פעמיים בקליפורניה. הוא דואג תמיד להניף את דגל ישראל על רכב המירוץ שלו, מתמודד בתקציב מוגבל ועם צוות סיוע מצומצם מאוד.

"אתה לא מסוגל להבין עד כמה המירוץ הזה קשוח", מתלהב חן, "אין דבר כזה בעולם". להמחשת הנחישות הנדרשת הוא סיפר לי על אחת מתחרויות KOH שבהן השתתף: אחרי 140 קילומטר של מאבק מתיש הגיעו חן והנווט עידו הנדל למכשול האחרון, כמאה מטר מקו הסיום הנכסף. אקורד הסיום של המירוץ כלל צלילה לתעלה עמוקה, ולאחריה טיפוס על סוללה ענקית. הרכב גלש למעמקי התעלה, ומעשה שטן - בדיוק שם נשברה תושבת הגלגל האחורימיני. הרכב התיישב על גחוונו בלי אפשרות להמשיך בדרך, וגם לא היה בקרבת מקום סלע שאליו יוכלו לרתום את הכננת.

הצוות הישראלי החליט להילחם על מיקומו המצוין בתחרות. בעוד חן מתחיל לפרק את המכלולים השבורים, הנדל יוצא בריצה לנקודת הסיוע ב-PITS, כקילומטר וחצי בלבד מקו הסיום... הוא מגיע מתנשף לנקודת הסיוע, לוקח חופן אלקטרודות וכמה חלפים וחוזר בריצה אל הרכב התקוע, שם ממתין לו חן, שהספיק בינתיים להכין את החלקים הנדרשים. בעזרת כבלי התנעה הם מחברים את שני מצברי הרכב אל האלקטרודות ומתחילים להתזיז ניצוצות. כעבור כמה דקות היה הגלגל האחורי מרותך למקומו, והמנוע שאג שנית. זה לא היה תיקון מפואר, אבל לאחר עיכוב של 45 דקות הצליח הצוות לצלוע אל קו הסיום, ואף לסיים במקום השני בקטגוריה (!).

לאחר חוויות כאלה, לא פלא שחלומו של חן הוא לארגן בישראל תחרות KOH. הבעיה היא, שנכון להיום יש בארץ רק שלושה כלי רכב המסוגלים להתמודד באירוע כזה. אז עד שתוזנק בישראל תחרות KOH, ניאלץ לצפות בתחרות המקורית, שתיערך ב-7 בפברואר 2022 בעמק ג'ונסון. טיסה נעימה. 🚗



רכב 4400 גולש בין הסלעים המתנשאים מעל עמק ג'ונסון. צילום: Paolo Baraldi



הצוות הישראלי בעמק ג'ונסון. האם נזכה ל-KOH בישראל?



# עולם מוזר

למה ללון בארמון של מלח, בבקתות תלויות על עצים, בבועה שקופה, בלשון יבשה צרה מול האוקיינוס, במערה... ולמה להפוך בית כלא למלון יוקרתי? כי אפשר, וזו חוויה ייחודית. סקירה מושכלת של מלונות היוקרה המשונים בעולם

▪ כתב אריאל רובינסקי ▪

## שקופים מול הנוף Bubble Lodge, מאוריציוס

האי מאוריציוס שבאוקיינוס ההודי, דרומית למדגסקר, נחשב גן עדן עלי מים, של חולות לבנים מוקפים ביערות סבוכים וירוקים יותר מהדשא של הטלטאביז. במרחק עשר דקות בסירה מהאי הגדול שוכן האי Aux Cerfs - אי פרטי קטן עם חופים, יערות, לגונות, וכל גוני הירוק. כאן שוכן ה-Bubble Lodge, שהוא המקום היחיד שבו אפשר ללון באי הזה, ומטרתו היא לאפשר לאורחים לחוות באופן מקסימלי את החוויה המקומית על שלל צבעיה וגוניה, ולכן הלינה היא בבועות שקופות. פשוט כך. הודות לעיצוב פנים יצירתי עד הזוי, המרחב הפנימי של הבועות מתברר כסוויטות נוחות ונעימות שמתאימות לזוגות, למשפחות עם עד שני ילדים או לקבוצת חברים בכמה בועות, והן גם עשויות מחומרים שמקטינים באופן משמעותי את ההשפעה על הסביבה. התחושה



בפנים היא של חדר שקוף, פתוח ליער, ללגונה, ולעתים - ובהתאם לשעה ולשקט - גם לציפורים ייחודיות, ללוטרה סקרנית או לצבי מתעניין.

אורחי הלודג' יכולים לקיים ארוחת ערב רומנטית או אירוע סגור בגינה הפרטית, לרחוץ בחוף הפרטי, לעשות שימוש במסלול הגולף של המקום וכן לעסוק ברוב ענפי ספורט המים המקובלים. אפשר גם לטייל בפנים האי או לחצות את הלגונה לאי הגדול. ציפור הדודו האגדית כבר לא שם, אבל אפשר לנסות לחפש אותה...



[www.bubble-lodge.com/ile-aux-cerfs](http://www.bubble-lodge.com/ile-aux-cerfs)



צילום: Shutterstock

## המלח כלול במחיר

### Palacio de Sal, בוליביה

חומר נוסף שנעשה בו כאן שימוש נרחב הוא עץ, המכסה חלק גדול מרצפות המלון ומקירות המלח בחדרים, אבל בתקרות נותרו בלוקי המלח חשופים לעין.

חלונות הענק בסוויטות מכניסים את מראות מדבר המלח פנימה, ומראה שקיעת השמש על הסאלאר השקוף הוא חוויה שחורגת ממונחי היופי הרגילים, ומתקרבת לחוויה מטאפיזית. חדר הספא של המלון מושקע ביותר, ובנוסף על הסאונה והטיפולים המקובלים, הוא מציע מגוון טיפולים ייחודיים המבוססים, כמובן, על מלחים ומינרלים מקומיים.

כאשר הרי האנדים עוברים בדרום מערב בוליביה ומגיעים לגובה של יותר מ-3,600 מטר, מגיעים לסאלאר דה אויוני (Salar de Uyuni), מדבר המלח הגדול בעולם, המתפרש על פני כ-11 אלף קמ"ר ויוצר מישור אינסופי של לובן שקוף, כמו מדבר של זכוכית. בשוליו של המדבר פועל הפלאסיו דה סאל (Palacio de Sal, "ארמון המלח"), שהוא בית המלון הראשון בעולם הבנוי כולו מבלוקים של מלח. יותר ממיליון כאלה. וכולם הגיעו מהסאלאר דה אויוני, המכיל עתודות של כעשרה מיליארד טונות מלח.

הבלוקים מהודקים בעזרת יציקה הנוצרת ממלח ומים, שמחזיקה את כל המבנה. בכל שנה, לאחר עונת הגשמים, המלון מאבד כעשרה אחוזים מהמלח, כמות שמוחזרת לו מיד במסגרת עבודות התחזוקה.

◀ <https://palaciodesal.com.bo/en>





## אנשי המערות

Beckham Creek Cave Lodge, ארקנסו, ארה"ב



בהרי אזורק שבצפון מערב מדינת ארקנסו, על צוק ששולט על העמק, יש מערה. אלא שבפתח המערה יש דלתות וחלונות, וכשנכנסים מגלים שזו אכן מערה, רחבת ממדים במיוחד, עם תקרה שמתפסת אל ראש ההר, אבל זה גם מלון, Beckham Creek Cave Lodge, אחד הייחודיים והמהנים ביותר שפגשתי. חלל הכניסה הענקי משמש לובי, עם כורסאות ושולחנות קטנים, אך הוא גם סמוך למטבח הפתוח, שם פועלת המסעדה. הכל ב"אופן ספייס" אחד גדול בתוך ההר.

כשנכנסים פנימה, ללב ההר, מגיעים לחדרים, ויש ארבעה כאלה. היוקרתי ביותר הוא "סוויטת ירח דבש", ששוכנת בסוג של מערה פנימית ומאובזרת היטב,

עם מיטה רכה ונעימה, מקלחת שירותים משודרגת, פינת ישיבה ושולחן קטן; אך הנוכחות החזקה ביותר כאן היא של ההר עצמו - החל בקירות הגסים והמתפתלים במגוון צורות וצבעים מתקופות גיאולוגיות שונות, נטיפים, פינות ישיבה טבעיות, וכל מה שצריך כדי להרגיש כמו בסוויטה מפוארת של ממלכת הגמדים - אם אתם ממעריצי "שר הטבעות" - או במערת אירוח של אנשי המערות, אילו ענף המלונאות היה מתפתח בעידן ההוא.

ואם למחרת בבוקר אתם חשים צורך לצאת אל האוויר הפתוח - יש הרבה לאן לטייל באזור, אפשר גם לטפס בהרים, לחתור בקייק או לדוג בנהר ווייט ריבר, לרכוב על סוסים ועוד.

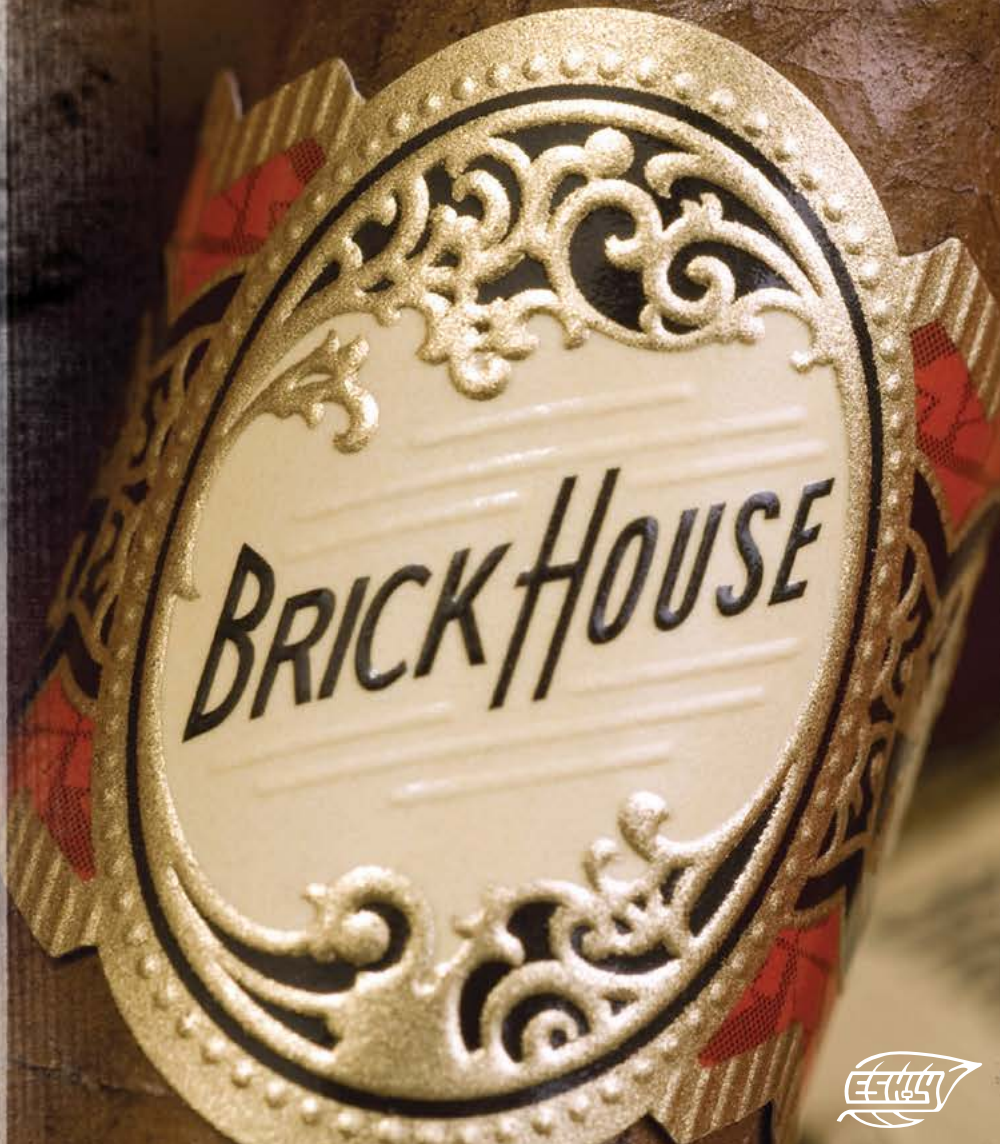


<https://beckhamcave.com>





Handmade in Nicaragua



MEDIUM TO FULL-BODIED



\* להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות

היבואן: אש-לי סיגרים וטבק בע"מ | טל': 03-6812041 | [www.esh-ly.co.il](http://www.esh-ly.co.il)

Cigar Aficionado's Top 25 Cigars in the World – 2010  
Rated Best Nicaraguan Value 2011 by Cigar Journal

"This vintage cigar brand is created by blending specially aged Nicaraguan tobaccos with hearty Havana Subido™ wrapper leaves to match the rich, well-balanced flavor of Brick House cigars."

For more information about Brick House — visit [WWW.BRICKHOUSECIGARS.COM](http://WWW.BRICKHOUSECIGARS.COM)

RATED

92

CIGAR AFICIONADO



נעים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשפו לעישון כפוי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון העשנים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות. רק הבסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידוי.

לפי



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

העישון  
הורג  
מידי שנה כ-  
8000  
איש





## לישון על העץ

Treehotel, שוודיה

אוויר, Wi-Fi, שירותים פרטיים, פינה להכנת קפה ומים לשתייה. אבל מה שעושה את ההבדל הגדול הן אפשרויות התצפית המדהימות ליער, בזכות הזווית הייחודית שבה מותקנים החדרים התלויים והודות לחלונות הענק המכניסים פנימה את הנוף מכל הצדדים. בתקופה מספטמבר עד מרץ הנוף הוא לא אחר מאשר הזוהר הצפוני, ולצפות בתופעה הזאת מזווית ראייה של סנאי, אבל בחדר מפנק וחמים, זו חוויה שהמילה "ייחודית" קטנה עליה. כמה דקות הליכה מהבקתות התלויות נמצא בית הארחה, ובו פועלת המסעדה של המלון אשר מציעה ארוחות בוקר, צהריים וערב.

מלונות ולודגים רבים טוענים שהם "מחוברים לטבע", "מכניסים את הטבע פנימה" וכד', אבל במלון Treehotel שבצפון-מזרח שוודיה הלכו צעד אחד קדימה: הם בנו את החדרים על העצים. המלון ממוקם ביער של אורנים גבוהים במיוחד, על גדות הנהר לולה, מרחק שעה נסיעה מעיר הנמל לולה שלחופי הים הבלטי. קל לפספס את המלון, כי גם כשמגיעים למקום לא ממש רואים מלון, אלא עצים, ורק אחרי שמאמצים את העיניים מגלים שבין העצים, בגובה ארבעה עד עשרה מטרים מהקרקע, תלויות צורות משונות: קובייה מזכוכית שכל צדדיה משתלבים בצבעי העלים, בקתה מלבנית עם חלון גדול בחזית ובצד, קן ציפורים גדול שמחלקו התחתון משתלשל סולם, עב"מ שנחת באמצע היער ועוד. אלה החדרים. כל החדרים מציעים את מרב הנוחיות, כגון חימום רצפתי, מיזוג

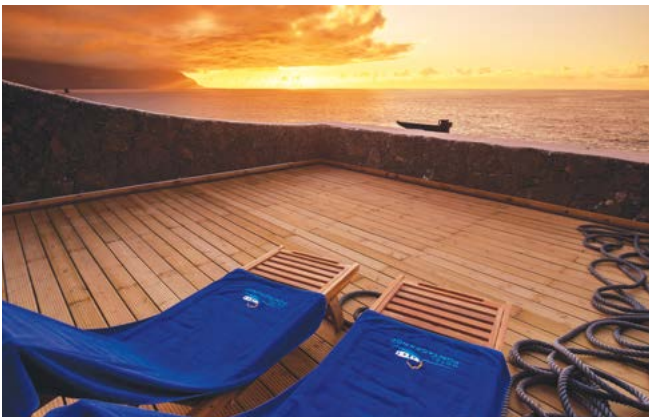
<https://treehotel.se/en>





# המלון הקטן בעולם

Hotel Puntagrande, האיים הקנריים, ספרד



אֶל הַיָּירוּ הוּא הַאי הַמַּעֲרָבִי בִּיּוֹתֵר בְּאִיִּים הַקְּנָרִיִּים, וּפּוֹנֵה כּוֹלוֹ אֶל הַמַּרְחָבִים הָעֵנְקִיִּים שֶׁל הָאוֹקֵינוֹס הָאֵטְלָנְטִי, וְלִכֵּן תַּחוּשָׁה חֲזָקָה שֶׁל "הַגַּעְנוּ לִסּוֹף הָעוֹלָם" מִשְׁתַּלֶּטֶת עַל רֹב הַמַּבְקָרִים בָּאֵזֶר.

עַל לִשׁוֹן יִבְשָׁה גַּעֲשִׁית שְׁפוּרְצֵת לְאוֹקֵינוֹס נִיֶּצֵב מִבְּנֵה צֶר, פֶּשׁוּט וּמְבוֹדָד, שֶׁנִּבְנְה ב־1830 וְהַחֲלִיף שִׁימוּשִׁים רַבִּים בַּמַּהֲלָךְ הַשְּׁנַיִם: מַחֲסַן סַחֲרוֹת, פּוֹנֵדֶק־אוֹרְחוֹן, בְּר־מַסְעֵדָה, עַד שֶׁב־1975 שׁוֹפֵץ וְהַפָּךְ לְמַלּוֹן בִּשְׁם פּוֹנְטַגְרַנְדָּה, אוֹלָם הַמַּקּוֹמִיִּים מְכַנִּים אוֹתוֹ תַּמִּיד "הוֹטֶלִּיטוֹ" (מַלּוֹן קֶטָן, בְּסַפְרָדִית), וּמֵאָז 1984 הוּא אֶף מַחֲזִיק בְּשִׂיא גִּינֵס כְּמַלּוֹן הַקֶּטָן בְּעוֹלָם. יֵשׁ בּוֹ אַרְבַּעַה חֲדָרִים עִם תַּצְפִּית לְאוֹקֵינוֹס וְסוּוִיטָה מִפְּנֵקֶת. קֶהֱל הַיַּעַד הָעֵיקָרִי הוּא זֹגוֹת, אִין טְלוּוִיזִיָּה בְּחֲדָרִים וְגַם לֹא רַעֲשִׁים מְבַרִּיכָה אוֹ מְמַרְכֵּז קִנְיּוֹת, וְכֹל מָה שְׁשׁוּמָעִים כֵּאֵן הוּא רַק שְׁאוֹן הַגְּלִים. הַאי אֶל הַיָּירוּ הוֹכֵר עַל יַדִּי אוֹנְסֶקוֹ כְּשִׁמּוֹרֶת טֵבַע, וּמִמְשַׁלֶּת סַפְרָד מַקְדַּמַּת תּוֹכְנִית לְהַפִּיכָתוֹ לְאִי הָרֵאשׁוֹן בְּעוֹלָם שִׁיֶּצְרוֹךְ רַק אַנְרָגִיּוֹת מִתַּחֲדָשׁוֹת. בְּהַתָּאֵם לִכֵּךְ, חוֹמֵר הַבְּנִיָּה הָעֵיקָרִי בְּמַלּוֹן הוּא אֲבָן גַּעֲשִׁית מְקוֹמִית, הַצִּיפּוּיִים מַעֵץ מְקוֹמִי מְמוּחָזֵר, הַכִּיּוֹרִים עֲשׂוּיִים מַעֵץ מְאֻבָּן, וְהַמַּלּוֹן כּוֹלוֹ נַחֲשֵׁב "מַלּוֹן לְלֹא פִּלְסְטִיק".

הַאי עֲצוּמוֹ, שִׁישׁ בּוֹ חוֹפִים, צוֹקִים תְּלוּלִים, הָרִים שֶׁמִּתְנַשְּׂאִים לְגַבְהִים עַד 1,500 מֵטֵר וְנוֹף מַפְעִים, מְצִיעַ מַגּוּוֹן פְּעִילִיוֹת, כְּגוֹן רִיחוּף בְּמַצְנָחִי רַחִיפָה, צִלִּילָה בְּמַעֲרֹת תַּת־יַמּוֹת, רַכִּיבָה עַל אוֹפִנִיִּים, טִיּוּלִים בְּרַחֲבֵי הָאִי וְעוֹד. הַלִּילָה בְּמַלּוֹן הוּא חוּוִיָּה בְּפָנֵי עֲצָמָה, שֶׁל שְׁמַיִם זְרוּעֵי כּוֹכְבִּים וְעַם הָאוֹקֵינוֹס שְׁנוֹכַח בְּכֹל רַגַע וּמְקוֹם וְיוֹצֵר תַּחוּשָׁה שֶׁל לִינָה בְּלֵב יָם.

<https://hotelpuntagrande.com>



צִלּוּם: Shutterstock





## חומות של יוקרה

The Liberty Hotel, בוסטון, ארה"ב



מרכזית, ושלושים חלונות ענק נועדו להחדיר אור יום אל התאים והמסדרונות. ואכן, "הכלא מרחוב צ'ארלס", כפי שהוא כונה אז, נחשב בזמנו כ"בית הסוהר המואר ביותר" בארצות הברית.

הכלא נסגר סופית ב-1990, וב-2001 החלו עבודות שיקום ושיפוץ שהפכו אותו, כעבור שש שנים, לבית מלון יוקרתי וייחודי. רוב המבנה החיצוני נותר על כנו, והחלל המרכזי, שסביבו מתרוממות ארבע קומות של תאים, הפך ללובי כניסה, ואילו רוב התאים הישנים הפכו לסוויטות וחדרים מפנקים במיוחד, עם נוף לנהר. מעט מהתאים שוחזרו תוך שימור צורתם המקורית, כולל דלתות הסורגים, והם משמשים את מסעדת המלון.

חוויה יוקרתית עם קורטוב של היסטוריה אפלה...

מלון ליברטי הוא כיום אחד המלונות המפוארים בבוסטון, ומיקומו ב-Beacon Hill, אחת השכונות העתיקות והציוניות ביותר בעיר, בסמוך לנהר צ'ארלס, הופך אותו ליעד המושלם לכל מי שמבקר באזור ומחפש מקום לינה שווה.

אולם מבנה הגרניט הישן צופן בתוכו סיפור מעניין, שאינו קשור כלל למלונאות: המבנה הזה שימש במקורו כבית כלא מחוזי. מאז שנבנה, ב-1851, ובמשך יותר מ-120 שנה "אירח" את רוב הפושעים של מחוז סאפוק במסצ'וסטס, וגם שמות ידועים כמו מלקולם אקס, הסופרג'יסטית ג'וזפין קולינס וצמד המהגרים האיטלקים שהואשמו ברצח - סאקו וֶרְנֶצֶ'טי.

הבניין תוכנן בצורת צלב בעל ארבעה אגפים היוצאים מתוך רוטונדה



<https://libertyhotel.com>





L O P A Z | L I

WINDOWS / OUTDOORS / PERGOLAS & SUN PROTECTION

Studio VIDA



פרגולות  
**PATIO COVER**  
 CAMARGUE® LINE

 **RENSON®**



# עפיצות בלקנית

לא הייתם חושבים על בולגריה כארץ יין. אבל המדינה שהיתה עד לפני עשורים בודדים יצואנית היין הרביעית בגודלה בעולם, מתחילה לחזור ולממש את הפוטנציאל הגלום בה

▪ כתב מיכאל בן־יוסף, WM ▪



זה כבר עניין לכתבה אחרת. ואילו בכתבה זו נתמקד בבולגריה בלבד, וליתר דיוק - בולגריה כארץ של יין. לא רבים יחשבו על בולגריה בהקשר של תעשיית יין. אלא שהעובדות מדברות בעד עצמן והן, ללא ספק, מפתיעות: בשנות השמונים של המאה הקודמת, רק לפני כארבעים־חמישים שנה, בולגריה היתה יצואנית היין הרביעית בגודלה בעולם (!),

מוסיף שינוי אקלים במהלך דרכו הארוכה. הצומח והחי שליד נתיב הנהר משתנים, וסביבתו שופעת דגים וחיות מים, מיליוני ציפורים וטבע ירוק מרשים. אם נצא לטיול שיט בספינה לכל אורך הדנובה, ממוצא הנהר באזור היער השחור שבגרמניה ועד לשפכו בים השחור, נרכוש אוצר של ידע על יופיו של הטבע, ועושר של חוויות מעשר מדינות שונות, על שפותיהן ותרבותן. אבל

נהר השני באורכו באירופה זורם לאורך 2,850 ק"מ וחוצה בפיתוליו היפים עשר מדינות. הדנובה הכחולה והרומנטית מספקת חיים לכל הארצות שבהן היא נוכחת, ומוסיפה עושר של מים מתוקים יחד עם אקלים ממוזג, לח ומתון. הדנובה הארוכה מהווה גבול טבעי בין שתי מדינות שכנות - רומניה מצפון ובולגריה מדרום. הנהר זורם לאורך הגבול מזרחה, וכך





נוף בשפלת הדנובה בבלגריה. צילום: Shutterstock

**שפלת הדנובה** - בצפון המדינה. אזור נרחב, מישורי ברובו, בעל אקלים יבשתי עם קיצים ארוכים וחמים. בכרמי האזור גדלים ענבים לבנים ואדומים כאחד.

**אזור הים השחור** - במזרח בולגריה. כולל 30 אחוז משטחיה החקלאיים של המדינה. מאופיין בסתווים ארוכים, מתאימים לגידול ענבים לבנים.

**Rose Valley** - "עמק הוורדים", מזרח

מבחינה גיאוגרפית, בולגריה מחולקת בין צפון לדרום על ידי שני רכסי הרים, מקבילים כמעט זה לזה: רכס Srenda Gora ורכס Rhodope Mountains הגבוה יותר. חשוב להזכיר את ההרים האלה, משום שהם הגורמים העיקריים המשפיעים על האקלים הייחודי של בולגריה, ובכך על טיבם של ענביה. בולגריה יש חמישה אזורים יין מוגדרים, מבחינה גיאוגרפית ואקלימית:

אלא שהתעשייה הזאת דעכה אחרי נפילת המשטר הקומוניסטי. כיום היא מתחילה לחזור לעצמה, ומייצרת כ-100 מיליון ליטרים יין בשנה (נכון ל-2019) - כמות מרשימה בהחלט, ועוד הכוס נטויה... כי למדינה שהיתה, כאמור, עד לא מזמן אחת מיצואניות היין הגדולות בעולם יש פוטנציאל - בידע, בתשתית ובתנאי הגידול - לחזור ולהיות יצרנית יין נחשבת.





יקב Bononia Estate

### Villa Melnik

יקב משפחתי חדיש, שהחל לפעול בשנת 2013. ממוקם ממש בין כרמיו שלו, לא רחוק מגדות נהר סטרומה, ליד העיירה Harsovo. בנוי על גבעה, בשלושה נדבכים. זרימת היין בשלבי הייצור השונים מתרחשת בכוח הגרביטציה, מהנדבך העליון של המבנה אל הנדבך התחתון. המרתפים ליישון היינות חפורים בתוך קרקע הגבעה החולית.

היין: **Melnik Jubilee 1300, 2016**. עשוי מענבי מלינק ג'ובילי, זן מקומי ייחודי, נחשב זן אציל. יין אדום יבש, צבע דיו, כמעט שחור. ניחוחות של עלי דפנה עם ירוק דשא, מלא פרי - תותי בר, פטל, אוכמניות וצימוקים. התבגר 12 חודשים בחביות חדשות, העץ הקלוי מורגש היטב. יין בעל גוף ונוכחות, עם חמיצות פריכה ומרעננת. טמפרטורה מומלצת להגשה: 18-20 מעלות.



Melnik Jubilee 1300

### Edoardo Miroglio

יין איטלקי בבולגריה, מייצר יינות מענבי המקום, עם דגש על הזן מברוד, זן מקומי עם היסטוריה ארוכה. יקב מודרני ענקי, ממוקם על גבעה בחלק הדרומי של שפלת תרקיה, מקשט את הנוף עם מבנה מודרני בסגנון מוזיאון גוגנהיים בבילבאו שבארץ הבסקים. הגנות משתלבים עם רמפות מיוחדות לקבלת הענבים. מודרניזציה מושלמת גם בכל הקשור לתכנון האופרטיבי.

### Bononia Estate Winery

יקב באזור שפלת הדנובה בצפון בולגריה. מבנה מודרני, שנבנה מחדש ב-2013 מעל מרתפים ופרוזדורים תת-קרקעיים עתיקים, אידיאליים לשמירת יינות. מתחם היקב מכיל גם ריזורט, מלון גופש עם כל מה שצריך לבילוי חופשה חווייתית, כולל שיט על הדנובה עם יין בולגרי מצוין וסיגר משובח.

ואפרופו סיגר, ביקב בוגוניה יש גם טרקלין סיגרים מרשים.



Bononia Gomotartzi Gamza

היין: **Gomotartzi 2019 Gamza**. יין אדום יבש על טהרת הזן הבלקני גמזה. בעל גוף בינוני, עם פרי ירוק טרי, תותים שחורים ואדומים, אוכמניות ועלי ורדים. יין קל יחסית, מתאים לארוחות קלות. טמפרטורת הגשה מומלצת: 14 מעלות.

### זמן הטעימות

▶▶ לרכסי ההרים, מוגן מהרוחות העזות המגיעות מרוסיה.

**Thracian Lowland** - שפלת תראקיה, בדרום בולגריה. כאן מגדלים את זן ענבי המברוד המקומי (ראו בהמשך) לצד זנים אירופיים שונים.

**עמק נהר הסטרומה** - בדרום-מערב בולגריה, על גבול יוון. אזור קטן יחסית, שבו שולט זן המְלניק (גם הוא יוזכר בהמשך).

בולגריה מגדלת מגוון רחב ביותר של זני ענבים ליין. אלה כוללים את הזנים האירופיים המוכרים, ובהם קברנה סובינון, מרלו, ריזלינג, מוסקט, אוני בלאן, סובינון בלאן, גוורצטרמינר, ולצדם זנים של אזור הבלקן וגם זנים מקומיים ממש, "ילידי בולגריה".

מזני אזור הבלקן נציין את Gamza ו-Pamidr האדומים, הגדלים בשפלת הדנובה; Dimyat, ענב לבן, גדל באזור הים השחור; Red Misket (אדום) ו-Rkatsiteli (לבן), שניהם גדלים באזור עמק הוורדים.

הזנים הבולגריים המקומיים הם Mavrud, זן עתיק ליין אדום, גדל באזור שפלת תראקיה; Melnik (בשמו המלא: Shiroka Melnishka) מאזור עמק הסטרומה; וה-Ruen, הכלאה של קברנה סובינון עם המְלניק המקומי.

כדי להתרשם מיכולותיהם של ענבי היין הגדלים בבולגריה, נציץ לשלושה יקבים מובילים ונכיר יינות מתוצרתם.



יקב Villa Melnik



יקב Edoardo Miroglio

## טריפון הגוזם

בכל שנה ב־14 בפברואר הבולגרים חוגגים את יום טריפון הקדוש, על שמו של טריפון הגוזם (Trifon Zarezan), הפטרון של כרמי בולגריה. יום טריפון הקדוש הוא חגם של מגדלי הגפנים ויצרני היין, ומציין את תקופת השנה שבה הכורמים מטפחים מחדש את גפניהם. החג מסמן את הקו המפריד בין החורף לבין תחילת האביב, בין העונה המתה של הגפן לבין תחילת הבלבוב. טקסים רבים נערכים על מנת להבטיח חיוניות ופוריות. הטקס המרכזי הוא גיזום הגפנים הראשון של העונה. הגברים יוצאים אל הכרמים כדי לגזום את הגפנים, בעוד הנשים אופות כיכרות לחם חגיגות בבתיהן ומכינות עוף צלוי במילוי אורז, כדי לקבל את פני הגברים השבים ממלאכתם. והארוחה הדשנה מלווה - איך לא - בהרבה יין.



גוזמים גפן בחגיגות טריפון הקדוש. צילום: Shutterstock

### היין: Mavrud Reserve Elenovo 2015



Edoardo Miroglio  
Mavrud Reserve  
Elenovo

יין אדום יבש מענבי מברוד, מתיישן במשך 18 חודשים בחביות מסוגים שונים - גדולות של 500 ליטר וסטנדרטיות מעץ אלון צרפתי. יין בגוון ארגמן מבריק, מורכב, עשיר ומלא פרי בשל. שוקולד שחור, מתוק מעט, עם סיומת ארוכה. עץ קלוי וסיגר עדין ברקע. טמפרטורת הגשה מומלצת: 14-16 מעלות.

\*\*\*

בולגריה מחזירה אותי לימים הטובים, כשעוד הייתי נייד עד גיד מאוד... בהיותי בתפקיד בלונדון נכנסתי יום אחד, כמו כל ישראלי, למרקס אנד ספנסר. במקום נערכה מכירה פומבית, כן, של יינות בולגריה. קברנה סובינון במחיר מצחיק של שתי לירות שטרלינג לבקבוק. כמובן שקניתי ארגז, ההובלה עלתה יותר מהיין... היין היה בורדו צעיר, יין נהדר.

הבולגרים יודעים לעשות יין. העבר הלא רחוק שלהם בתחום הזה מעיד על כך. ואחרי דעיכה בת כמה עשרות שנים בתעשיית היין המקומית, מסיבות פוליטיות בעיקר, מתרחש עכשיו תהליך התחדשות. ייננים זרים - צרפתים ואיטלקים - ממלאים את שורות היקבים החדשים במדינה, ומסתמכים גם על הנתונים הטבעיים ועל המסורת המפוארת.

היידה בולגריה. 🇧🇬



# אחד אחד בטורו

סיגר בוויטולה טורו הוא המייצג האולטימטיבי של יכולת היצרנים בגידול הטבק ובהרכבת הבלנד המובחר, ושל יכולת הטורסדור להכין את הסיגר המושלם למראה, לשאיפה ולטעימה. טעמנו 16 מהוויטולה המובחרת, בהנאה צרופה ובמידה הנכונה

בחינה וכתובה פאנל "סיגאר" | צילום: דימה ולרשטיין

### מדד הערכה:

עילאי 100-95

משובח 94-90

טוב מאוד 89-80

טוב 79-70

\* המחירים הרשומים כאן מבטאים את המחיר המומלץ לצרכן, לסיגר בודד

סיגר טורו הוא בעל קוטר של רובוסטו, כאמור, אבל מוצע באורכים גדולים יותר ומידותיו הממוצעות 6 x 50 - מעין רובוסטו ארוך. יש גם קטנים במעט, כמו 5½ x 50, ויש גדולים כדי 6¼ x 54. לטורוס ווליום עשן גדול ועשיר, והם מספקים יותר משעה של עישון מהנה.

טורו, או בשמה הנוסף קורונה גורדו, היא הוויטולה שמהווה כיום בנצ'מרק לסיגרים גדולים. זו "הכלאה" של קוטר הרובוסטו עם האורך של הקורונה. לסיגרים אלה נוכחות מרשימה, והם גדושים בעלי טבק, עבים כיאות ובאורך הנדרש - כל מה שמבטיח טעם דָּשֵן וזמן עישון ארוך.

### ניקרגואה



מילוי ניקרגואה  
אוגד ניקרגואה  
עטיפ ניקרגואה  
אורך 6 קוטר 56

מחיר 59 שקל

92

### קונדגה מסאיה ספיישל אדישן סריה S

Condega Masaya Edicion Especial Serie S

חוזק מלא גוף

סיגר בעל עטיפ כהה חלק ושמנוני, דחוס היטב, עם סיומת "זנב חזיר". ארומה עשירה של שוקולד מריר וקינמון. בעירה אחידה ושאיפה נכונה מספקות טעמים מורכבים ומהנים של שזיפים, עץ ארז ספרדי, תבלינים וסיומת שרי.

### ניקרגואה



מילוי ניקרגואה  
אוגד ניקרגואה  
עטיפ אקוודור  
אורך 6 קוטר 54

מחיר 90 שקל

92

### גורקה 30<sup>th</sup> אניברסרי

Gurkha 30<sup>th</sup> Anniversary

חוזק מלא גוף

סיגר חלק ומשוי, מספק ארומה עשירה של אגוזי מלך וקפה קלוי. בעירה אחידה ושאיפה נכונה בטעמים עשירים של פירות יבשים, חמאת בוטנים, עור ותבלינים.



בואו ליום עבודה באווירה אחרת



גולף קיסריה  
A Pete Dye Signature Course

## חדר ישיבות בנוף עוצר נשימה, סדנת מנהלים עם המנהל המקצועי של המועדון, ספא, מסעדת שפים ועוד.



### לרשותכם בחדר הישיבות:

- שיחות ZOOM או שיחות WHATSAPP
- WIFI
- אווירה שקטה ונוף למגרשי הגולף
- מתאים לעד כ-20 אנשים
- פינת קפה ותה + תמי 4
- מחשב + רמקולים + מסך טלוויזיה 75 אינץ'
- לוח 'פליפ צ'ארט'

#### מבחר שירותים נוספים במועדון:

ימי הכרות לקבוצות, ספא ייחודי, בית קפה GOLF AND COFFEE | ומסעדת שפים מריפוסה.

לפרטים נוספים:

אדוה אורן | 054-220-0672 | [advao@caesarea.com](mailto:advao@caesarea.com)



ניקרגואה



מילוי ניקרגואה  
אוגד ניקרגואה  
עטיף קונטיקט  
אורך 6¼ קוטר 52  
מחיר 55 שקל

91

**פרדיסו רבליישן לג'נד**  
Paradiso Revelation Legend

**חוזק מלא גוף**  
סיגר במבנה Box-pressed בעל עטיף חלק ומשיי. ארומה מתוקה של שקדים ופרי הדר. בעירה אחידה ושאיפה נכונה מספקות טעמים מורכבים של תבלינים, מתיקות קרמית, שקדים ואדמה.

הונדורס



מילוי הונדורס  
אוגד הונדורס  
עטיף ניקרגואה  
אורך 6 קוטר 50  
מחיר 70 שקל

91

**פלור דה קופן חורחה בואסו**  
Flor De Copan by Jorge Bueso

**חוזק בינוני**  
סיגר עם עטיף חלק, דחוס היטב. ארומה מתוקה של עץ ארז ספרדי, אדמה ואגוזים. בעירה טובה ושאיפה נכונה מספקות טעמים קרמיים של שקדים, קפה, וניל ואגוז מוסקט.

רפ' דומיניקנית



מילוי רפ' דומיניקנית  
אוגד רפ' דומיניקנית  
עטיף אקוודור  
אורך 6 קוטר 54  
מחיר 59 שקל

90

**לה גלרה הבאנו אל לקטור**  
La Galera Habano El Lector

**חוזק מלא גוף**  
סיגר בעל עטיף חלק ורך למגע, דחוס היטב, מספק ארומה של שקדים וקפה נמס. בעירה אחידה ושאיפה נכונה עם טעמים קרמיים של עץ ארז ספרדי, קפה וקרמל מתובלים בפלפל.

ניקרגואה



מילוי ניקרגואה  
אוגד ניקרגואה  
עטיף ניקרגואה  
אורך 6 קוטר 52  
מחיר 62 שקל

90

**קארן ברגר מדורו**  
Karen Berger Maduro

**חוזק בינוני**  
סיגר במבנה Box-pressed עם עטיף מדורו שמנוני. מספק ארומה עשירה של קפה קלוי, עץ טרי ועור. בעירה אחידה ושאיפה קלה בטעמים מורכבים של פרי הדר, פולי קפה ותבלינים.

רפ' דומיניקנית



מילוי רפ' דומיניקנית  
אוגד רפ' דומיניקנית  
עטיף אקוודור  
אורך 6 קוטר 54  
מחיר 70 שקל

90

**לה פלור דומיניקנה דאבל ליגרו**  
La Flor Dominicana Double Ligerito

**חוזק מלא גוף**  
סיגר בעל עטיף חלק ושמנוני בצבע חמרה. ארומה עשירה של פלפל, עור, קפה ושוקולד. בעירה אחידה ושאיפה נכונה מספקות טעמים עשירים ומורכבים של תבלינים, שוקולד, עור, וסיומת מתוקה של קקאו.

רפ' דומיניקנית



מילוי רפ' דומיניקנית  
אוגד רפ' דומיניקנית  
עטיף קמרון  
אורך 6 קוטר 47  
מחיר 72 שקל

90

**ארתורו פואנטה גראן רזרבה 8-5-8 אניברסרי**  
Arturo Fuente Gran Reserva 8-5-8 Anniversary

**חוזק בינוני**  
סיגר המספק ארומה עשירה של קפה, אדמה ותבלינים. בעירה אחידה ושאיפה קלה מעניקות טעמים קרמיים, אגוזים ועץ ארז ספרדי.

ניקרגואה



מילוי ניקרגואה  
אוגד ניקרגואה  
עטיף ניקרגואה  
אורך 6 קוטר 50  
מחיר 30 שקל

89

**איי ג'יי פרננדס בלנד 15**  
A.J. Fernandes Blend 15

**חוזק קל-בינוני**  
סיגר בעל עטיף חלק, עשוי היטב. ארומה עדינה עשבת, קרמית ואדמתית. בעירה אחידה ושאיפה קלה מספקות טעמים קרמיים עדינים, אדמה ותבלינים.

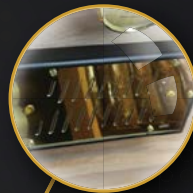
# 10 REASONS

FOR CHOOSING AN  
ADORINI DELUXE HUMIDOR

high precision hair hygrometer



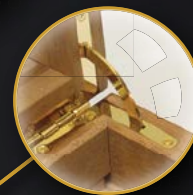
gold plated acryl polymer based humidifier



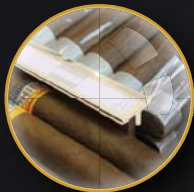
innovative divider system



extra-strong quadrant hinges - 24k gold plated



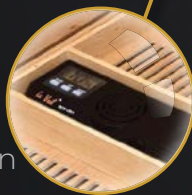
Label clips for dividers



unique ventilation ribs



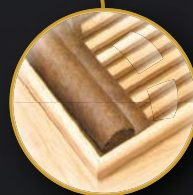
maximum air circulation and compatibility with electronic humidifiers



glueless, magnetic fixation



extra-strong corpus & extra-strong spanish cedar lining



## adorini

Deluxe Humidors & Cigar Accessories



<p>רפ' דומיניקנית</p>	<p>מילוי רפ' דומיניקנית אוגד רפ' דומיניקנית עטיף מקסיקו אורך 6 קוטר 54 מחיר 44 שקל</p>	<p><b>89</b> <b>וגפינה פורטלזה 2</b> VegaFina Fortaleza 2 חוזק בינוני סיגר עם עטיף שמנוני, מספק ארומה של פרי הדר, תבלינים וקקאו. בעירה אחידה ושאיפה קלה בטעמים מתוקים של עץ ארז ספרדי, אגוז מוסקט, קפה וקינמון.</p>
<p>מקסיקו</p>	<p>מילוי מקסיקו, ניקרגואה אוגד מקסיקו, ניקרגואה עטיף מקסיקו אורך 5¼ קוטר 52 מחיר 64 שקל</p>	<p><b>89</b> <b>קאסה טורנט 1901</b> Casa Turrent 1901 חוזק מלא גוף סיגר עשוי היטב בעל עטיף מדורו עשיר ושמנוני, דחוס היטב. מספק ארומה של פרי הדר וקינמון. בעירה טובה ושאיפה נכונה בטעמים מורכבים של שוקולד, אדמה, עץ ועור.</p>
<p>קובה</p>	<p>מילוי קובה אוגד קובה עטיף קובה אורך 5½ קוטר 50 מחיר 69 שקל</p>	<p><b>89</b> <b>וגרוס סנטרופינוס</b> Vegueros Centrofinos חוזק בינוני סיגר בעל עטיף שמנוני, מספק ארומה עשירה של קקאו ועץ ארז ספרדי. בעירה טובה ושאיפה קלה בטעמים מתוקים של שקדים, נוגט וג'ינגר.</p>
<p>הונדורס</p>	<p>מילוי הונדורס אוגד הונדורס עטיף הונדורס אורך 6 קוטר 54 מחיר 70 שקל</p>	<p><b>89</b> <b>טוראו הונדורס</b> Toreo Honduras חוזק בינוני סיגר עם עטיף חלק בגוון חמרה, דחוס היטב. מנפק ארומה של קפה, אדמה לחה ואגוזי מלך. בעירה טובה ושאיפה קלה עם טעמים של פירות יבשים, אספרסו ועור.</p>
<p>הונדורס</p>	<p>מילוי הונדורס אוגד הונדורס עטיף הונדורס אורך 6 קוטר 50 מחיר 25 שקל</p>	<p><b>88</b> <b>סבור</b> Sabor חוזק קל-בינוני סיגר עם עטיף חלק, מספק ארומה מתוקה של עץ ארז ספרדי, טופו וקפה טחון. בעירה אחידה ושאיפה קלה מספקות טעמים של פרי הדר, אגוזים ותבלינים.</p>
<p>ניקרגואה</p>	<p>מילוי ניקרגואה, הונדורס אוגד ניקרגואה עטיף ניקרגואה אורך 6 קוטר 50 מחיר 50 שקל</p>	<p><b>88</b> <b>פלסנסיה</b> Plasencia חוזק בינוני-מלא גוף סיגר עם עטיף אוסקורו חלק. ארומה עשירה של עור רטוב, עשב ותבלינים. בעירה טובה ושאיפה קלה מספקות טעמים מורכבים של אדמה, עור ותבלינים מפולפלים.</p>
<p>רפ' דומיניקנית</p>	<p>מילוי רפ' דומיניקנית אוגד רפ' דומיניקנית עטיף אקוודור אורך 6 קוטר 52 מחיר 52 שקל</p>	<p><b>88</b> <b>סין לוקסוריה הבאנו</b> SYN Luxuria Habano חוזק בינוני סיגר המעניק ארומה עשירה של פולי קפה, תבלינים ועור. בעירה טובה ושאיפה קלה מספקות טעמים של פלפל, שוקולד מריר, ותבלינים מאוזנים במתיקות של קקאו.</p>

# העישון ההורג מידי שנה כ- 8000 איש



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשבו לעישון כפוי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון השונים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

רק הפסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידוי.

לפח



## גביע קיסריה - אליפות ה־Match Play



כ־130 שחקנים השתתפו בטורניר אליפות היחידים בשיטת נוקאאוט שיצא לדרך באפריל והגיע לסימומו בסוף אוגוסט במשחק גמר מרתק שהוכרע בגומת הסיום. בליגת הזהב הגיע למקום הראשון הוגו וינשטיין, לאחר קרב צמוד מול חזי מגן. המנצח בליגת הכסף הוא ברדלי אלרין, שהביס בגמר את הפתעת השנה משה בר יהודה, המשחק גולף רק ארבע שנים וכבר הגיע להישגים מרשימים מאוד.

צילום: זיו גולדנברג

זוכי טורניר Match Play. בתמונה הימנית: ברדלי אלרין, ליאור פריטי, הוגו וינשטיין, בועז שגב. בתמונה השמאלית: חזי מגן, ליאור פריטי, משה בר יהודה, בועז שגב

## טורניר לילה



טורניר לילה 2021

כמדי שנה נערך במועדון הגולף טורניר לילה, שהאיר את שמי קיסריה בעשרות כדורים מוארים, ואת המגרש באמצעות ציוד לד מיוחד. כשישים חברי מועדון נהנו מיין, בירה ולימונצ'לו, וגם ניסו לפגוע בכדור כמיטב יכולתם. לצד האווירה המדהימה והצחוקים על הפספוסים, המשתתפים הפגינו גם כישורי גולף מצוינים.

במהלך הטורניר בלטה במיוחד חבורת השחקנים שהוכתרו כמנצחים, ובה שלמה סייג, שמוליק אלמגור, ישראל שור ותגלית השנה, תלמידת האקדמיה, ליזה ראזו בת ה־13, שהפליאה בחבטות ארוכות ומדויקות.

צילום: בועז שגב



גביעי טורניר הלילה



משתתפי טורניר הלילה

## טורניר International Pairs

מועדון הגולף קיסריה קיים וניהל במהלך אוגוסט, עבור איגוד הגולף בישראל, את תחרות International Pairs. בתחרות השתתפו יותר מחמישים שחקנים, כשהפרס על המקום הראשון הוא לייצג את ישראל בטורניר ה־IP הבינלאומי, שיתקיים באוקטובר בפורטוגל. הזוכים בטורניר, שנמשך יומיים והתפרש על 36 גומות, הם בוגרי האקדמיה לגולף של המועדון, דור חכם ושי בן דוד; למקום השני, בהפרש חבטה בודדת, הגיעו יואב שנהב ויהודה לוי.





**BERT  
CIGARS**  
it's quality time



Rated  
**92**  
Smoke  
Magazine

RATED  
**91**  
★★★  
CIGAR JOURNAL

Rated  
**90**  
Cigar Snob  
Magazine

+972 50-558-3487 [HTTP://BERTCIGARS.CO.IL/](http://BERTCIGARS.CO.IL/)

נשים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשבו לעישון ככיו ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון השונים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

רק הפסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידוי.



**העישון  
הורג  
מידי שנה כ-  
8000  
איש**

משרד  
הבריאות



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך



## אירוע משותף לגולפאי בלו בירדי ולקבוצת פיוניר

משקיע עתיר ניסיון אמר פעם, כי כסף שבזבזת אינך יכול להפסיד לעולם. הגולפאים הנוודים של בלו בירדי עשו כברת דרך נכבדה, מסביב לעולם, כדי לממש דרך חיים זו. משנכנס עידן הקורונה נעשתה המשימה קשה יותר, ואנו נזקקים לעצת מומחים היכן כדאי להשקיע את הכסף של נכדינו...

מי שנזעק לסייע לגולפאים היא קבוצת פיוניר הוותיקה, אשר מעניקה שירותי ניהול הון ו"פמילי אופיס" זה שלושה עשורים. בחסותה נערך בקיסריה אירוע שכלל תחרות גולף מאתגרת, ארוחה מפנקת במסעדת מריפוסה, הרצאה בנושא אנרגיה מתחדשת, קינוחים, אלכוהול וסיגרים מול המדשאות. התחרות, במתכונת רביעיות פלורידה סקרמבל, היתה שילוב של שיתוף פעולה בין גולפאים מרמות שונות עם מיקומים מאתגרים שהציב אריק שגיא ממועדון הגולף בקיסריה.



צביקה גלברמן וממיק אלס מחברת פיוניר תכנון פיננסי



זלמן שחף מכה מטי אתגרי שהציב אריק שגיא בגומה 12

מנתונים סטטיסטיים שנאספו בעולם, עולה כי הגולפאי הממוצע עובר כעשרה קילומטרים לאורך המסלול וצורך כשליש ליטר בירה, דהיינו, כ-33 ק"מ לליטר... הניסיון להתבסס באירוע על הממוצע הזה נידון לכישלון צורב, ותועדה צריכת אלכוהול ממוצעת של חמישה קילומטרים לליטר, שהצדיקה בדיעבד את הצורך בהרצאה המעניינת על חיסכון אנרגטי, שהועברה על ידי הקרן הטכנולוגית ION.

את השקיית הגולפאים בלימונצ'לו צונן, יינות ישראליים איכותיים, גראפה ועוד נטלה על עצמה רותם ראובני. הסיגרים המשובחים חולקו באדיבות מגזין "סיגאר". בסיום האירוע הוכרזו המנצחים:

בתחרות הרביעיות - צבי זיו, ז'אק גארי, זלמן שחף, דני הורביץ, בתוצאה מופלאה של 59 נקודות.

הקרובים לגומה - בועז שגב בגומה 12 ודני הורביץ בגומה 17.

הגולפאי המצטיין בחודש אוגוסט - חיים שיינינגר.



מימין: חנוך רייכנברג, רותם ראובני, זלמן שחף, דני הורביץ, ז'אק גארי, צבי זיו, דרור סרי



מימין: אהרון מזרחי, דרור סרי, רותם ראובני, חנוך רייכנברג, חיים שיינינגר



הגולפאים הנוודים מתכוננים למערכה

משרד הבריאות | ד"ר נאנא

# TOREO

—(CIGARRO PREMIUM)—

SUPERIOR

90

CIGAR  
Flavored Magazine



סניף חדש!

עלית הנוער 8 פינת (פינת אצ"ל) ראשון לציון. 03-9016379  
רחוב רמז 61 ( פינת פינס), רחובות. 08-9471685 • 08-9353959  
www.zbcigar.co.il • La Casa Del Cigar

LA CASA DEL CIGAR



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שאינם מעשנים ונחשפו לעישון כפוי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאות (COPD). השימוש במצרי העישון השונים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

רק הפסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידוי.

העישון  
הורג  
מידי שנה כ-  
8000  
איש



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך



THE  
ODYSSEY  
HAS  
JUST  
BEGUN

  
Hennessy  
X.O

אזהרה: צריכה מופרזת של אלכוהול מסכנת חיים ומזיקה לבריאות!