



מגזין סיגאר

בן בן ברוך
סטנדאפיסט פלוס

יופי משכר
היקבים היפים בעולם

חופשה הצגה
בתי מלון לחובבי תיאטרון

סיגר עם וויסקי
טרקליני סיגרים בקנטקי

טעמים בשיא
השפים הטובים בעולם



המחיר: 42 שקל; באילת: 36 שקל

cigarmag.co.il

LBX

THERE ARE NO SHORTCUTS IN TRUE LUXURY.

ליהנות מיוקרה אמיתית
בלי קיצורי דרך גם בקרוסאובר הקומפקטי של לקסוס.
עכשיו באולמות התצוגה!

IT'S A LEXUS.

 | *9966

רמת האבזור הבטיחותי

רמת בטיחות גבוהה 8 7 6 5 4 3 2 1 0 רמת בטיחות נמוכה

קוד דגם	תיאור הדגם	רמת האבזור הבטיחותי
336	LBX EMOTION	7

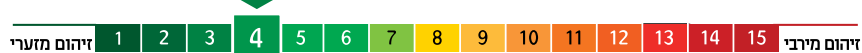
* נתוני צריכת הדלק הינם לפי בדיקות המעבדה תקן EC 715/2007, נתוני צריכת הדלק בפועל עשויים להשתנות בהתאם לתנאי הדרך, האקלים, תחזוקת הרכב,



לעוסק החודשה

lexus.co.il

דרגת זיהום אוויר מרכב מנועי**



דרגת זיהום אוויר	צריכת דלק ממוצעת בליטרים 100-7 ק"מ*	דגם
4	משולב	LBX EMOTION
	4.5	

מאפייני הנהיגה ויכולים להגיע לפער ביחס לנתוני היצרן. ** הדרגה מחושבת לפי תקנות אוויר נקי (גילוי נתוני זיהום אוויר מרכב מנועי בפרסומות), התשס"ט 2009.

סיגאר

גיליון 169 | אפריל-מאי 2025



20

חלום מצחיק

54

עם עבר של כדורגלן ותואר במינהל עסקים, בן ברוך מגשים חלום בעולם השואו-ביזנס. סטנדאפיסט מצליח, מגיש פודקאסט וגם פרזנטור. אורלי גנוסר פגשה אותו לריאיון רציני מלא הומור

עיצוב על רטוב

60

וילה בחופי הקריביים, ארמון שיש מרוקאי, מועדון חוף, אר-דקו ועוד, אבל על המים. אריאל רובינסקי מספר על האנשים שאחראים על עיצוב היאכטות היוקרתיות בעולם ומביט פנימה

תיאטרון ולישון

84

אתם בחופשה ומחפשים משהו תרבותי לפני השינה? אריאל רובינסקי נותן הצצה אל אחורי הקלעים של בתי מלון שהם גם תיאטרון, או כאלה שהיו תיאטרון או מתגעגעים לתיאטרון

טעים להכיר

68

בתחרות השנתית לבחירת השפים הטובים בעולם, זכו 93 בדירוג הנחשק של שלושה סכינים. ורד ברלל מציגה שישה מהזוכים ואת המסעדות שבהן תוכלו לטעום את היצירות שלהם

מגוון טעמים לכל עת

92

רובוסטו - ויטולה קלאסית, המעניקה כשלושת רבעי שעה של הנאה מעושר טעמים. חברי פאנל הטועמים של "סיגאר" טעמו 16 סיגרי רובוסטו, שסיפקו אותם לגמרי

יופי של יין

76

איכות היין חשובה אמנם מהאסתטיקה של היקב, אבל אין ספק כי בניין מרשים ומיוחד יכול לעזור במיתוג, וגם לספר סיפור מעניין. שי שגב סוקר שישה מהיקבים היפים בעולם



26



30



18

סיגאר

מגזין בטעם
מאחל חג פסח שמח
אביב של בשורות טובות



42



84

טורים ומדורים

8 אמירה אישית

אורלי גנוסר על אביב, חירות ועצמאות

10 תמרות עשן

סיגרים ואביזרים, מכוניות, אופנועים, שעונים, עטים, בשמים

36 מן היקב והמזקקה

מיכאל בן-יוסף עם תשעה יינות ושישה משקאות אלכוהוליים

44 עשן בעיניך

אנשים, מקומות, אירועים, מפגשים

50 סיגר ואווירה

טרקליני סיגרים בקנטקי, ארץ הוויסקי האמריקאי

96 זרם הגולף

דיווחים מפעילויות מועדוני הגולף קיסריה ובלו בירדי



10

מלח הארץ

MELACH HA'ARETZ



לאונג' דיירים



בריכת שחיה



חדר יוגה



brave.

הדמיות להמחשה בלבד

מִקְרָא פּוֹגֵשׁ יְקָרָה

* 3413

 **אזורים** 
מרגישים שחיים כאן אנשים קבוצת הרשי פרידמן

מלח הארץ ירושלים - מתחם מגורים ייחודי המפגיש בין היסטוריה מפוארת לחווית מגורים מודרנית. המתחם ממוקם בסמוך לקיבוץ רמת רחל ולמרגלות אמת המים ההיסטורית, עטוף בכ-19 דונמים של טבע ירוק ומציע מגוון דירות מעוצבות ומתחמי דיירים יוקרתיים כמו מתחם בריכה ייחודי ומלכותי, ספא, בית כנסת, חדר יוגה, לאונג' ועוד. בואו להיות חלק מקהילה איכותית של מי שיודעים לאן הם רוצים להגיע אבל לא שוכחים מאין באו.

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

שיווק שמואל טל
הפקה ש.ל. טל הפקות ופרסום בע"מ

משתתפים
מיכאל בן יוסף, ורד ברלל,
אורלי גנוסר, כפיר מרשק,
ליאור פרג, אריאל רובינסקי,
שי שגב, יואל שורץ

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



בשער: בן בן ברוך

צילום: יעל צור

סטיילינג: ליאת אשורי

איפור: תומה

צולם ב: HarMoni Cigar Lounge, אשדוד, אשדוד

קיבוץ גלויות 34 תל-אביב

אמירה אישית | אורלי גנוסר



חגי החירות

שינויי העונות בפתחו של האביב מתבטאים בחוסר יציבות אקלימית (וגם אזרחית), אבל הם הפתיח לתקופת חגיגות החופש והחירות, היהודית והישראלית

באמצע מרץ שטף את הארץ מזג אוויר שרבי, שפינה את מקומו כעבור ימים לגל קור קצר, שהתחלף שוב בגל חום מתעתע. עונות המעבר מאופיינות בחוסר יציבות אקלימי ובתנודתיות בין הקצוות, והאביב, שהגיע זה מכבר, עושה זאת ביג טיים. אלה ימי רנסנס בטבע, ההדרים פורחים במלוא הדרם, מפצים ניחוח בושם משכר, בשדות הבר משתוללת פריחה סוערת, ואל הירוק המאפיין את החורף הישראלי מצטרפים כתמי צבע בקשת של גוונים.

התחדשות הטבע משפיעה גם עלינו, מוסיפה הרגשה של התרעננות ולבלוב ומציפה את תחושת החירות, החופש לפעול, לצאת, וליהנות מאימא אדמה. ציפור הדרור היא סמל החירות בטבע, וכשמה, שואפת לחופש מפני שהיא "דרה בבית כבשדה". הרב קוק אמר שאופיה משקף את המהות האמיתית של החירות, שמתבטאת ביכולת האדם לנהוג בחייו לפי אמונתו ונטיית לבו, ולא לפי צורת החשיבה של אנשים אחרים או לפי לחץ חברתי. על הדרור אמר שהיא "אינה נכנעת מפני כל לחץ... שמפני הטבעיות הקשורה בטבע נפשה איננה מקבלת מרות, ואינה מכניעה ומשברת את טבע עצמיתה".

החירות שמשרה ציפור הדרור בטבע מתכתבת עם המוטיב המרכזי של חג האביב, חג הפסח, שמדגיש לאורך אלפי דורות את החירות כערך עליון. הגדת פסח משחזרת את המאבק הארוך של עם ישראל במצרים למען חירותו, מאבק שהיה כרוך בסבל ובמחיר כבד של עבודה קשה, השפלה ועינויים. המסר בהגדה עוסק בנס היציאה מעבדות לחירות - זכות אנושית בסיסית, שמקבלת מקום של כבוד בכתבים היהודיים, ולכן פסח קרוי גם "חג החירות". אחת הגישות המעניינות גורסת שמדובר בחירות לשאול שאלות, וזו מתבטאת בליל הסדר בשני אופנים: לפי הראשון, סעודת החג חורגת מהתבנית המקובלת וכדי לעודד שאלות מציינים בהגדה "שבכל הלילות אנו..." ואילו "הלילה הזה כולנו...", וכאן המקום לתהות על השינוי. שנית, בהגדה שזורות קושיות כגון "מה נשתנה" המפורסמת, שמציבות סימני שאלה. גם בפילוסופיה מהות החירות נוגעת לחופש לשאול שאלות, גם של זהות, כפי שמעודד הליברליזם. הלגיטימיות של השאלה, כפי שביססו החכמים בהגדה, היא אלמנט מבני שמשתנה בכל דור לפי התוכן הרלוונטי והסוגיות הבערות, ובימינו שואלים, האם חטופינו בעזה לא צריכים להיות השנה בני חורין?

חג החירות הוא הראשון בסדרת חגים וימי זיכרון ששזור בהם החירות הלאומית שלנו כאומה: החל ביום הזיכרון לשואה ולגבורה, שמסמל מצד אחד היעדר חירות, ומצד שני סיפורי הגבורה המעידים על לקיחת חירות כדי להתקומם, דרך יום הזיכרון לחללי צה"ל ונפגעי פעולות האיבה, ששילמו בחייהם כדי שלעם ישראל תהיה מדינה חופשית, ועד יום העצמאות, המסמל את ריבונותה העצמאית של מדינת ישראל בארץ ישראל. חג העצמאות מבטא את החירות לממש את התרבות היהודית במדינת ישראל, וטומן בחובו גם את החירות לשאול שאלות ולהעמיד במבחן בלתי פוסק את ערכי המדינה והלכותיה.

וחשוב לזכור, שחג הפסח ויום העצמאות הם חגים של שמחה, שנחגגים במשתאות, סעודות ומסיבות, ושהאביב היא העונה הכי יפה. צאו לטבע, זה טוב לגוף ולנפש.

אורלי גנוסר היא עיתונאית עצמאית בתחום התיירות והלייף סטייל, מורת דרך ויועצת בחממה של משרד התיירות, בעלת מגזין תיירות אינטרנטי "24hrstrip"



ST DUPONT

PARIS


PLANET
WORLD OF ACCESSORIES



הצד האמנותי של צ'רצ'יל

Davidoff Winston Churchill Limited Edition 2025 The Artist

ווינסטון צ'רצ'יל נודע כמדינאי דגול ואחד הגדולים אי פעם, אבל מעטים יודעים שבין החלטה גורלית אחת לשנייה הוא נהג להרגיע את רוחו בצירור. מותג הסיגרים דידוף, בעל מסורת של השקת מהדורות מוגבלות בסדרת Winston Churchill, החליט השנה לחלוק כבוד לפן האמנותי שבאישיותו של סר ווינסטון.

זה סיגר בוויטולה צ'רצ'יל הקלאסית, 7×48 , בחוזק בינוני, עם עטיפה הבאנו מאקוודור שמספק ניחוחות עשירים של אגוזים וקרמל עדין עם מתיקות נוגט ורמזים לפלפל לבן והדרים. עלה האוגד ממקסיקו ועלי המילוי מהרפובליקה הדומיניקנית ומניקרגואה. השליש השני של הסיגר מנפק טעמי אספרסו לצד אגוזים קלויים, פלפל שחור, לחם קלוי ונגיעות עץ. את הטעמים בשליש השלישי מוביל עץ ארז, בתוספת תבלינים טריים וג'ינג'ר.

המהדורה מוגבלת ל-18 אלף קופסאות בנות עשרה סיגרים. על חלקו הפנימי של המכסה מופיע ציורו של צ'רצ'יל "Cork Trees Near Mimizan" משנת 1924, וגם על החבק המשני של הסיגר. תחתית הקופסה מעוצבת בצורת פלטת צבעים של צייר. מחיר סיגר בודד: 383 שקל.

ההבדל הדק

Por Larrañaga Montecarlos

Por Larrañaga הוא מותג קובני הידוע בסיגרים האלגנטיים שלו, דקים וארוכים, שיוצרים למותג בידול מהאחרים. זו ויטולה המכונה Slim Panetela, ומספקת חווית עישון מתוחכמת עם פרופיל טעמים מאוזן ונעים.

לסיגר Por Larrañaga Montecarlos עטיפה שמנוני וחלק מעלה קובני בגוון דבש, שמעניק ארומה עדינה של דבש, עור, אגוזים וטבק טרי. מבנה הסיגר צר ואלגנטי (גודל $6 \frac{3}{4} \times 33$) אך עדיין מוצק למגע, מה שמעיד על גלגול ידני קובני מוקפד. גם האוגד ועלי המילוי מקורם בקובה. הסיגר מציע פרופיל טעמים מעודן, בחוזק קל עד בינוני. בהתחלה מורגשים טעמי דבש, עץ אלון קלוי ונגיעות וייל. בהמשך - טעמי קרמל, אגוזי קשיו ולחם קלוי, עם מתיקות נעימה, ולקראת הסיום, מופיעים תווים רכים של קקאו ועור, עם רמז קל של תבלינים. קופסת עץ מכילה 25 סיגרים. מחיר סיגר: 63 שקל.



סוד כפול

VegaFina Double Capote

שתי השכבות של עלי "קאפוט" - אלה העוטפים את המילוי ומעניקים גוף ועומק לטעמים - הן הייחוד של הסיגר הדומיניקני, אשר מבטיח חווית עישון מאוזנת ומורכבת. זה סיגר במבנה Box-pressed, עם עלי מילוי ואוגד מהרפובליקה הדומיניקנית ועטיפה מקסיקנית שמנוני בגוון חום כהה, המספק ארומה עשירה של אדמה לחה, עור ועשבי תיבול עם רמז קל לפלפל שחור. לאחר ההצתה מתווספים ניחוחות של קפה קלוי, עץ אלון ומעט תבלינים מתוקים.

גוף בינוני עד מלא מציע בתחילה טעמי אדמה, עור ופלפל שחור עדין. אליהם מצטרפים בהמשך טעמי קפה קלוי, עץ אלון ואגוזים, עם מעט מתיקות מאוזנת, ולקראת הסיום, הפרופיל מתחזק עם נוכחות ברורה של תבלינים, עור וקקאו. מוגש בקופסת עץ ובה 12 יחידות. מחיר ליחידה: 89 שקל.



שלישיית ניחוחות הקריביים

La Aroma del Caribe Connecticut

פפין וחיימה גרסיה מוסיפים ממד חדש למותג הניקרגואני היוקרתי, עם הפרופיל הקרמי והנימוח של סדרת סיגרי La Aroma de Caribe Connecticut. להלן שלושה סיגרים בסדרה, לשלושתם עטיף אקוודור קונטיקט, החובק עלי אוגד ומילוי הגדלים באחוזות נבחרות של משפחת גרסיה בניקרגואה:



La Aroma del Caribe El Jefe Connecticut

סיגר פרמיום המציע חווית עישון עדינה אך עשירת טעמים, בחוזק קל עד בינוני. גרסה מעודנת וקלה יותר בקו הסיגרים של La Aroma de Caribe. ויטולה: El Jefe (7 × 58). מציע ארומה של קרם, חיטה ושקדים

קלויים, עם נגיעה של דבש עדין. בעירה אחידה ושאיפה קלה מספקת טעמים עדינים ומורכבים - קרמיים, אגוזיים ושל שקדים קלויים, עם מתיקות קלה של דבש. מורגשת נגיעה עדינה של תיבול טרי. בהמשך, הטעמים נעשים עשירים יותר עם ניואנסים של עץ, חמאה ולחם קלוי. תיבול קל של קינמון או ג'ינג'ר מתחיל להתבלט. הסיגר מסתיים בטעמים של עץ קלוי, קרם ושוקולד לבן, עם גמר מתוק ועדין. קופסת קלמר מעץ מכילה 24 סיגרים. מחיר סיגר בודד: 81 שקל.

La Aroma del Caribe Connecticut Robusto

סיגר עם עטיף חלק ומשיי בגוון חום בהיר, בנוי היטב, בוויטולה רובוסטו (5¼ × 54), מספק ארומה רכה של אדמה, אגוז מוסקט ומתיקות קרמית. בעירה אחידה ושאיפה קלה מעניקות טעמים רכים של שמנת, שקדים קלויים, תבלינים וסיומת דבש. זה סיגר בחוזק גוף בינוני עם פרופיל טעמים חלק ונעים, בחירה מצוינת לאוהבי סיגרים מעודנים עם טעמים מורכבים. סיגרי La Aroma del Caribe Connecticut Robusto מוגשים בקופסת עץ (קלמר) ובה 24 סיגרים. מחיר סיגר: 68 שקל.



La Aroma del Caribe Imensa Connecticut

סיגר בחוזק בינוני, בוויטולה אימנסה (6 × 60), מציע פרופיל טעמים עשיר ומאוזן המתפתח בהדרגה: טעמים של קרם, אגוזים קלויים ושקדים, עם מתיקות עדינה שמזכירה דבש. מורגשת גם נגיעה קלילה של קינמון ותיבול עדין. במהלך העישון הטעמים נעשים עשירים יותר, עם תווים של חמאה, עץ קלוי ולחם קלוי. הפלפל מתחיל להתפשט בעדינות, עד סיומת של עץ וקרמיות מעודנת. מוגש בקופסה קלמר מעץ, המכילה 24 סיגרים. מחיר סיגר בודד: 75 שקל.



סיוט שכולו תענוג Antaño Dark Corojo La Pesadilla

סדרת Dark Corojo Antaño של הויה דה ניקרגואה מגלמת את הגוף המלא שסיגר מניקרגואה יכול לספק. הוויטולה La Pesadilla ("סיוט", בספרדית) היא טורפדו קצר ועבה ($60 \times 4\frac{3}{4}$), מרשים בנוכחותו העוצמתית. זהו פורו ניקרגואה מושלם, עטוף בעלה קורוחו אוסקורו כהה ושמונו, אשר מציג מראה מנומר עם עורקים בולטים. מתחת לעטיפה נמצאים אוגד ומילוי מקומיים, כשלא פחות משלושה רבעים מהמילוי מורכבים מעלי ליחרו שעברו יישון של שלוש שנים, ותורמים לחוזק גוף מלא ולבעירה איטית ואחידה.

על אף עוצמתו המרשימה, שבזכותה זכה לכינוי "Doble Fuerte" ("חוזק כפול"), הסיגר מציג איזון מפתיע. פרופיל הטעמים עשיר ומורכב, עם תווים של אספרסו, פלפל שחור, שוקולד מריר, קשיו ועור. למרות היותו קצר יחסית, זה סיגר עוצמתי המספק חוויה מרגשת ומעוררת חושים, ומיטיב במיוחד עם כוסית רום משובח או ברבן. מיועד לחובבי סיגר מנוסים, המבקשים את תמצית העוצמה של ניקרגואה. מחירו: 75 שקל.

האוצר מהאמזונס CAO Amazon Basin Rothschild

הסיגר CAO Amazon Basin Rothschild מביא עמו חווית טעם אקזוטית, כמו יערות הגשם שמהם הוא מגיע. באזור מרוחק של יער הגשם של אמזונס מגדלים את טבק הברגאנסה (Bragança) הנדיר, על אדמה בתולית ולפי עקרונות אקולוגיים. הצמחים גדלים במרחק כשני מטרים זה מזה ונקצרים רק אחת לשלוש שנים. הרוטשילד ($50 \times 4\frac{1}{2}$), בעל עטיפה סומטרה מאקוודור ואוגד מניקרגואה, מכיל מילוי המושלם את טבק הברגאנסה הברזילאי לצד טבק מקולומביה ומהרפובליקה הדומיניקנית. חוזקו בינוני עד מלא גוף, והפרופיל הארומטי מתאפיין בתווי עץ ועור, כשבהמשך מגיעים טעמי אדמה, פירות וליקריץ עדינים. מה שמייחד את הסיגר מבחינה ויזואלית הוא החבק, העשוי מקנה סוכר מיובש במקום מנייר מודפס - מחווה אותנטית למקורותיו הטרופיים של הסיגר. לחוויה מושלמת מומלץ לשלב עם קפה במקינטה, וכך יתחברו להם בטבעיות מקורות הטבק של הסיגר וגם מקורות הקפה - אדמות ברזיל וקולומביה. מחיר: 60 שקל.



חוויה מראש הצמח CAO Medio Tiempo Magnifico

הסיגר CAO Medio Tiempo Magnifico מייצג חידוש מרתק בעולם הסיגרים: הסדרה הראשונה בעולם המוקדשת לעלי ה־Medio Tiempo הנדירים. עלים אלה, המצויים בחלק העליון ביותר של צמח הטבק, אך רק ב־10-15 אחוז מהצמחים, מבשילים זמן רב יותר על הגבעול ומתחילים את תהליך התסיסה כבר על הצמח עצמו.

Magnifico הוא טורו (54×6) בעל עטיפה אמריקאית כהה ושמונו, מתחתיו אוגד La Vega Especial מהרפובליקה הדומיניקנית, והמילוי משלב טבק פילוטו קובנו דומיניקני עם עלים מניקרגואה. פרופיל הטעמים של הסיגר, בעל הגוף הבינוני-מלא, מהנה במורכבותו: בהתחלה שולטים טעמים קלויים ואגוז מוסקט, בהמשך מתגלה מתיקות "כהה" של טבק מיושן - פירות יער ופירות מיובשים הפוגשים קקאו, וברקע טעמים אדמתיים ואגוזיים. הסיגר מוגש בקופסת עץ מלא (כמו ב־CAO Pilon) ומציע חוויה עשירה וארומטית של כשישים דקות. מחירו: 75 שקל.



THE BEST PENTHOUSE IN HAIFA

Ronena&Co



אלמוג
הבית שלך

גבוה מעל כולם
סוף סוף יוצאים לשיווק 6 פנטהאוזים מרהיבים במגדלים הכי גבוהים בחיפה,
עם נוף אינסופי לים. מפרט פרימיום ואיכויות הבנייה הידועות של קבוצת אלמוג.
החל מ-4,390,000 ₪

***5561**



**אלמוג
כרמל
מערב**

העשן הרועם מאפריקה CAO Arcana Thunder Smoke

סדרת Arcana של המותג CAO ידועה בשימוש בסוגי טבק נדירים ובטכניקות עתיקות. הסיגר Thunder Smoke, השלישי בסדרה, מציג חידוש מרעיש - שילוב ראשון מסוגו של טבק מדרום אפריקה, זימבבואה וקמרון. הטורו אקסטרא (52 x 6½) מיוצר ברפובליקה הדומיניקנית ועטוף בעלה מאזור Olancho San Agustín שבהונדורס, כשמתחתיו אוגד מקסיקני מסן אנדרס. שמו של הסיגר נגזר ממפלי ויקטוריה המרשימים בזימבבואה, הידועים בשפה המקומית כ"העשן הרועם". עיצוב החבק השחור-כחול המרשים תופס כמעט שני שלישים מהסיגר, וחושף עטיף כהה במיוחד עם גוון אדמדם וטקסטורה מחוספסת. פרופיל הטעמים מורכב מתווי קקאו, צימוקים, אגוזי לוז ורמזים עשביים, היוצרים יחדיו חווית עישון מאוזנת ובינונית בעוצמתה.

מותג CAO ידוע בחדשנותו וברצונו לחקור טבק מרחבי העולם, על פי המוטו "Where Tobacco Grows, CAO Goes". סדרת Arcana, שהושקה ב־2021, מגלמת תפיסה זו באמצעות חשיפת "סודות" תעשיית הטבק, כשכל סיגר בסדרה מציג טכניקת יישון או טבק ייחודיים. מחיר: 75 שקל.



הכי קרילולו

PDR A.Flores El Criollito Short Gordo

את הסיגר A.Flores El Criollito ייעד תחילה Abe Flores, המייסד והבעלים של PDR Cigars מהרפובליקה הדומיניקנית וחבר באיגוד יצרני הסיגרים ProCigar, אך ורק לשוק האירופי, ולספרד בפרט. לשם כך כינס שמונה מהמפיצים המרכזיים שלו בספרד, ובראשם Jaime de Juana, ובמשך שנה בחן איתם בלגדים שונים כדי להגיע לטעם הנכסף. ההשראה לשם El Criollito הגיעה מהעלים המרכיבים אותו - המילוי מעלי Criollo 98 מהרפובליקה הדומיניקנית ומניקרגואה, והעטיף הוא עלה Criollo 98 אקוודורי, אשר מושך את העין ביופיו האדמדם והמשיי. את המילוי מאגדים עלי San Andrés מקסיקניים. לטעימה שלנו הגיע Short gordo (58 x 4¼), בעל גוף בינוני ופרופיל טעמים עשיר הכולל פלפל לבן, שקדים, פולי קפה קלוי טרי גרוס, עץ סידר ורמז של קינמון. הסיגר מגולגל בשיטת ה"אנטובדו" הקובנית המסורתית, המבטיחה (ומקיימת) שאיפה מושלמת, ומיוצר בכמות מוגבלת של 400 קופסאות, 24 סיגרים בכל אחת. מחיר הסיגר: 59 שקל.



האיזון המושלם

Macanudo Inspirado White Robusto Tubo

כשהוא נתון בתוך שפופרת אלומיניום אלגנטית, הסיגר Macanudo Inspirado White Robusto Tubo (50 x 5) מסמל את התחדשות המותג המסורתי. הוא מציג עטיף קונטיקט אקוודורי בגוון זהוב-חום שיושן שש שנים, אוגד אינדונזי ומילוי המשלב עלי טבק מניקרגואה וממקסיקו. פרופיל הטעמים של הסיגר, בעל הגוף הקל עד בינוני, הוא שילוב מדויק של קרמיות עמוקה, תבלינים, עץ סידר ומעט מתיקות. הוא בנוי נהדר, ועל כך מעידים קו בעירה מדויק ורוליום עשן נדיב. משך ההנאה מגיע לכשעה ועשרים דקות. הסיגר משתלב נהדר עם קפה של בוקר, קוקטייל או יין שרדונה. הייחודיות שלו היא היכולת להציג מורכבות טעמים עשירה בלי להרתיע בעוצמתו, מה שהופך אותו לאידיאלי הן לחובבים מתחילים המחפשים סיגר גיש אך מעניין, והן למנוסים, אשר יעדיפו בחירה עדינה יותר לשעות הבוקר. מחיר: 73 שקל.





כשהשקט מדבר בכחול Silencio Blue Toro

סדרת Silencio Blue מהווה המשך טבעי לסדרת Red Dot המוכרת, וגם כאן השקט הוא מוטיב מרכזי בחווית העישון. הטורו (6 × 54) מיוצר ברפובליקה הדומיניקנית על ידי General Cigar, ומתהדר בעטיפי ייחודי מסוג Honduras Olancho San Agustín Sun Grown, בעל גוון חום כהה ועורקים עדינים. מתחת לעטיפי המרשים נמצאים אוגד מהונדורס ומילוי המורכב מבלנד מדויק של עלי טבק מהרפובליקה הדומיניקנית, מהונדורס ומניקרגואה. שילוב זה יוצר פרופיל טעמים עשיר ומאוזן עם תווים של קקאו, אגוז מוסקט וקינמון. בפתחה מורגשים טעמי עץ ואדמה, שמשתלבים בהדרגה עם טעמים פירותיים ותבליניים. הסיגר מציג חוזק בינוני ועשן סמיך וקרמי, המספק יותר מתשעים דקות של הנאה. ב-General Cigar מייחסים חשיבות רבה לכל פרט בתהליך הייצור, החל בבחירת הטבק ועד האריזה בקופסאות הכחולות המרשימות, כמו גם לסיסמה העומדת בבסיס המותג: "השקט מדבר כשהמילים אינן יכולות". מחיר: 92 שקל.

טרואר הונדורס

Villa Zamorano Danli Robusto

הסיגר Villa Zamorano Danli Robusto (5 × 50) מהווה מחווה מרגשת לבירת הסיגרים של הונדורס. סיגר זה, שהושק בסוף 2024 על ידי מאיה סלבה, הוא פורו הונדורס אמיתי - כל חלקיו מגיעים מאדמת הונדורס העשירה. ה-Danli מתהדר בעטיפי קרמליטה ייחודי לסדרה, חום אדמדם שמנוני למראה, בעל ניחוח משכר. האוגד מאזור טרוקס, והמילוי - טבק מקומי ומוקפד, אשר עובר תהליך תסיסה משולש וכולל עלים מעמק חמסטראן ומאזקואלפה (Azacualpa), היוצרים איזון מושלם בין עוצמה לארומה.

העיר Danli, המכונה "עיר הגבעות", שוכנת בחלקה המזרחי של הונדורס ומוקפת גבעות ירוקות של אורנים. האזור ידוע בתעשיית הסיגרים שלו ובגידולי טבק, קפה ותירס. הסיגר, בעל חוזק בינוני וגוון קולורדו כהה, מציע חוויה עשירה, המביאה את המהות האמיתית של אדמת הונדורס והטרואר המיוחד שלה. כמיטב מסורת Villa Zamorano, איכותו עולה בהרבה על מחירו - 58 שקל.



אדמה, משפחה ו-151 יבולים

Plasencia Cosecha 151 La Tradicion Toro

למשפחת פלסנסיה מסורת של גידול טבק וייצור סיגרים המתמשכת 160 שנה, מאז 1865. בתחילה בקובה, ולאחר מכן בהונדורס ובניקרגואה, הם שילבו שיטות מסורתיות לצד חדשנות בגידול טבק. סדרת Cosecha ("יבול", בספרדית) מציגת את מורשת המשפחה, כאשר כל מהדורה מוקדשת ליבול ספציפי. כך, בסדרת Cosecha 146 השתמשו בטבק מיבול 2012, ב-149 ביבול 2014, וה-151 חוגג את היבול ה-151, משנת 2016.

הסיגר La Tradicion Toro (5 7/8 × 54) הוא פורו הונדורס אמיתי - כל חלקיו מגיעים מחוות הטבק של פלסנסיה בהונדורס. העטיפי המשובח מן Olancho San Agustín דומה לזה שבסיגר הקודם בסדרה, אך מיבול שונה ומפריימינג (גובה קטיפי העלה מהצמח) נמוך יותר. זה סיגר בעל גוף בינוני-מלא, מתאפיין בטעמים של קפה קלוי, פקאנים ושוקולד מריר. מגיע בקופסה אלגנטית שחורה עם עיטורי זהב, המכילה עשרה סיגרים. מחיר הסיגר: 117 שקל.



פסטיבל הבאנוס ה־25

פסטיבל הבאנוס ה־25 שנערך בהוואנה הציג הישגים מרשימים של תאגיד הבאנוס בשנת 2024, עם הכנסות של 827 מיליון דולר - עלייה של 16 אחוז בהשוואה לשנה הקודמת. החגיגות המרכזיות בפסטיבל כללו ציון 150 שנה למוותג רומיאו וג'ולייטה ו־15 שנה לסדרת Behike האולטרא־יוקרתית של Cohiba, שזכתה למעמד מרכזי בפסטיבל.

Cohiba Behike BHK 58

גולת הכותרת של הפסטיבל היתה השקת Cohiba Behike BHK 58, המצטרף לשלושת הגדלים הקיימים בסדרה (52, 54 ו־56). הסיגר, בגודל 7×58 , הוא הארוך והעבה ביותר בסדרה, ומביא עמו גם מראה מחודש לכל סיגרי בֶּהִיקָה.

האריזה החדשה כוללת חבקי רגל מעוצבים המציגים את שם הוויטולה, וכן אמצעי אבטחה מתקדמים למניעת זיופים, כולל קודי זיהוי וטכנולוגיית NFC בחבקים. כמו כל סיגרי בהיקה, גם ה־58 מסתיים ב"זנב חזיר" אופייני ומיוצר עם עלי Medio Tiempo, התורמים לחוזק גוף מלא, וגדלים בחלק העליון של צמח הטבק, אך לא בכל הצמחים. הסיגרים יגיעו בקופסאות של עשר יחידות, ומחירים צפוי להיות מעל 300 דולר ליחידה. מאז השקתם ב־2010, סיגרי בהיקה הפכו למבוקשים ביותר, במיוחד לאחר שבאותה שנה זכה Behike 52 בתואר סיגר השנה מטעם המגזין "Cigar Aficionado". כל סיגרי בהיקה מיוצרים במפעל אֶל־לִגִּיטו בהוואנה, ונחשבים בחנויות נדירים במיוחד. לאורחי הפסטיבל ניתנה הזדמנות לרכוש מארז של כל ארבעת סיגרי הסדרה.



רומיאו וג'ולייטה חוגגים 150 שנה

אירוע הפתיחה החגיגי של הפסטיבל נערך ב־Salón de Protocolo Cubanacán, שכנס אליו 1,200 אורחים באווירה רומנטית בהשראת ונציה, כשהאדום מככב כצבע מרכזי המשקף את התשוקה אשר מאפיינת את המותג. לציון 150 שנה למוותג ההיסטורי הושק הסיגר Romeo y Julieta Amantes (אוהבים, בספרדית). מידותיו 6×53 , בוויטולה Sobresalientes, שמציגה מידות ייחודיות בפורטפוליו של המותג. לסיגר חוזק בינוני ובלנד קלאסי של רומיאו וג'ולייטה.

כפי שהסביר חורחה פרז מרטל, סגן הנשיא למכירות של הבאנוס, הסיגר מוצע בשני פורמטים בלעדיים: קופסה אלגנטית של עשרים סיגרים, אידיאלית לאספנים וחובבים, וגם במהדורה מיוחדת בקופסה בת חמישה סיגרים, מושלמת בתור מתנה.



H. Upmann Magnum 50 Gran Reserva Cosecha 2019

המותג H. Upmann השיק את הגראן רזרבה השני שלו, Magnum 50 Gran Reserva Cosecha 2019. מהדורה בלעדית זו מתבססת על ויטולת מגנום 50 האיקונית ($6\frac{1}{4} \times 50$), ומשדרגת את הבלנד הקלאסי של סדרת מגנום עם יישון קפדני של חמש שנים. הטבק לסיגר זה מגיע מהאזור המשובח והמוכר וואלטה אבאחו, ומציע חווית עישון חלקה במיוחד אך מורכבת, בחוזק קל עד בינוני וארומה אופיינית של H. Upmann. המהדורה מוגבלת ל־5,000 קופסאות ממוספרות של 15 יחידות, ומוצעת גם באריזה של שלושה סיגרים.





Yale® בשיתוף חברת Travel Sentry מציעות מנעול מיוחד מציעות מנעול מיוחד למזוודות, עם חותמת "יהלום אדום" – המאפשר ע"י רשויות שדות התעופה בעולם. המנעול המיוחד מאפשר לאנשי הבטחון בשדות התעופה השונים לפתוח את המנעול לבדיקת המטען מבלי צורך לפרוץ את המנעול.

TRAVEL SENTRY

לפרטים נוספים 9722*

שיתוף פעולה של בתי אצולה

S.T. Dupont ו-Cohiba השיקו את Behike - סדרת אביזרים לחובבי סיגרים

לציון 15 שנה למותג סיגרי היוקרה Behike, מבית יצרן סיגרי העילית הקובני Cohiba, שיתפה קוהיבה פעולה עם יצרנית חפצי היוקרה הפריזאית S.T. Dupont, ליצירת סדרה ייחודית של אביזרים לחובבי סיגרים, הנושאת את שם המותג Behike. קו העיצוב של הסדרה כולל את כל האלמנטים העיצוביים המזוהים עם מותג סיגרי בֶּהִיקָה - משבצות שחמט, פסי זהב וסמליל של דמות ראש אינדיאני (רוב פריטי הסדרה מעוטרים גם בלוגו ה־15 לבהיקה). פירוט מוצרי הסדרה:

מצית Le Grand Dupont Behike בעיצוב יוקרתי מיוחד מאת סדנת האמנים של דופון, עם לוגו Behike מצופה זהב ועם אלמנט ריבועי השחמט משובצים ביהלומים. בציר הפתיחה של המכסה משובצות שתי אבני חן. 88 יחידות בלבד. מחיר: 58,900 שקל.

מצית Behike Ligne 2 בעיצוב יוקרתי מיוחד מסדנת האמנים של דופון, עם לוגו Behike מצופה זהב ועם ריבועי השחמט מצופים פלדיום. 88 יחידות בלבד. מחיר: 34,200 שקל.

מצית Cohiba Behike Le Grand Dupont עם אלמנטים מזהבים (סמל המשלב את לוגו Behike והמספר 15, לצד משבצות השחמט) על רקע שחור. מחיר: 8,550 שקל.

מצית Cohiba Behike Ligne 2 מעוטר בכל האלמנטים הנ"ל וכולו שחור מט. מחיר: 7,600 שקל.

קוטם Puncher עם לוגו Behike מזהב על רקע שחור. מחיר: 695 שקל.

נרתיק לשני סיגרים בשחור מלא, עם מכסה עור. מחיר: 785 שקל.



יהלום הכתר של Cohiba

יומידור Behike שובר שיא עולמי

במסגרת חגיגות 15 שנה לסדרת Behike האולטרא יוקרתית של קוהיבה, שעמדה במרכז פסטיבל הבאנוס ה־25, הוצע למכירה פומבית יומידור מרהיב. פריט האספנות המיוחד, שהוצג בערב הגאלה, הביא סכום מסחרר של 4.6 מיליון אירו - הגבוה ביותר ששולם אי פעם עבור יומידור במכירה פומבית.

את היצירה המרשימה בנה האמן Ernesto Aguilar בעל המותג Humidores Habana. בפריט המעוגל והמתוחכם, שמתנשא לגובה של יותר מ־75 ס"מ ורוחבו כ־135 ס"מ, שובצה בקפידה אֵם הפנינה והוא מעוטר בגבישי בדולח סברובסקי נוצצים. אולם ערך חשוב לא פחות של היומידור היה באוסף הסיגרים הנדיר שבתוכו, שהכיל 400 סיגרים מסדרת Behike, בארבעת הגדלים - 52, 54, 56 - ולראשונה גם ה־58 החדש, שהושק באותו ערב. בעולם שבו סיגרי Behike בלתי ניתנים כמעט להשגה בחנויות, מדובר באוצר אמיתי.

כ־1,400 אורחים שגדשו את אולם PabExpo בהוואנה זכו לחוויה נדירה, כשקיבלו במהלך הערב את כל סדרת Behike, כולל ה־58 BHK החדש. המכירות הפומביות באירוע הניבו סכום כולל של 16.4 מיליון אירו, שלדברי המארגנים, מיועד לתמיכה במערכת הבריאות הקובנית.



צילום: Habanos S.A.

לדאשונה בישראל תשואה מובטחת עד לאכלוס



משרדים למכירה בפארק המדע החדש נס ציונה

הדור הבא של מתחמי העסקים בגוש דן • הכירו את CAMPUS 2.0 של קבוצת יובלים ואספן גרופ בפארק המדע החדש בנס ציונה • שילוב ראשון מסוגו של מגורי סטודנטים, משרדים וקומת מסחר ייחודית • מתחם עם קצב אחר לצד שפע אפשרויות בילוי סביב השעון. • חדרי ישיבות מעוצבים לשימוש חופשי. • ROOFTOP עוצר נשימה המרחף באוויר לרווחת דיירי המתחם.

מכוניות סדאן המהירות בעולם



Cadillac CT5-V Blackwing | 321 קמ"ש

עם כל הכבוד לאאודי, ב.מ.וו ומרצדס, קאדילק התברגה גבוה מהן ברשימה המכובדת של הסדאן המהירות בעולם, עם CT5-V הסלונית בגרסת Blackwing. גרסת השרירים של CT5 היא בדיוק ההפך מהתדמית הישגונית והמיושנת של המותג האמריקאי, כשבחרטומה מנוע V8 עם מגדשי על בנפח 6.2 ליטרים שמייצרים 668 כ"ס, 3.6 שניות ל-100 קמ"ש ומהירות מרבית 321 קמ"ש. המחיר, כ-95 אלף דולר, זול במאות אלפי שקלים מזה של המתחרות הישירות כמו ב.מ.וו M5 ומרצדס E63s. ולפני שמכורי טסלה יטענו שמודל S Plaid מאיצה ל-100 מהר יותר ועולה 5,000 דולר פחות, נחدد שאנחנו לא בתחרות לחובבי הזינוק מעמידה, ובכל הנוגע למהירות המרבית היא לא במשחק.

Porsche Panamera Turbo S e-Hybrid | 325 קמ"ש

אם אתם בקטע של לשנע ארבעה נוסעים מהר, אז דעו שפורשה פאנמרה טורבו S e-Hybrid היא אחת האופציות שעל השולחן. היא משלבת מנוע ארבעה ליטרים V8 טוויין טורבו, שמפיק 600 כ"ס, עם מנוע חשמלי בהספק 190 כ"ס. יחדיו יש לנו 782 כ"ס, שיוצרים את הפאנמרה החזקה ביותר אי פעם, עם זינוק ל-100 קמ"ש ב-2.9 שניות ומהירות מרבית 325 קמ"ש. זה שיפור של 0.5 שניות ו-25 קמ"ש לעומת הדגם הפורש, שגם הוא היה היברידי, אבל חלש ב-102 סוסים. הסוללה, שנותרה באותה קיבולת, 25.9 קוט"ש, תייצר טווח חשמלי של 88 ק"מ, כך שזו גם אחת המכוניות החסכוניות בחבורה. המחיר: כ-228 אלף דולר.



Dodge Charger SRT Hellcat Redeye Widebody | 326 קמ"ש



גרסאות משופרות של דודג' צ'ארג'ר פרוסוט באופן נרחב בקרב כוחות הביטחון בארצות הברית, אבל אפילו להם אין אחת כזאת. קבלו את דודג' צ'ארג'ר SRT Hellcat Redeye Widebody, והיא נראית מפחידה כמו שהיא נשמעת. עם מנוע V8 מגדשי על בנפח 6.2 ליטרים, שמפיק 807 כ"ס - 90 כ"ס יותר מאשר Hellcat "הרגיל". הנתון עוקר ההרים הזה מסדר תאוצה מעמידה ל-100 קמ"ש ב-3.5 שניות, ועד למהירות מרבית 326 קמ"ש. בין הפרטים המעניינים: אפשרות נטרול הבלמים האחוריים בזמן לחיצה על דוושת הבלם, כדי לאפשר סחרור צמיגים אחוריים ולצורך חימום ואחיזה משופרת לפני מיאוך לרבע מייל. המחיר כ-100 אלף דולר.



330 קמ"ש | Aston Martin Rapide AMR

אם אסטון מרטין ראפיד משעממת אתכם, אז דעו שיש גרסת "עוד יותר" ביצועים בארבעה מושבים. הגרסה נקראת (Aston Martin Racing) AMR, ולצד עיצוב חיצוני אגרסיבי יותר, מתלים מוקשחים וצמיגים גדולים ודביקים, היא מציעה מנוע מחוזק. מתחת למכסה המנוע שוכנת יחידת ה-V12 בנפח 5.9 ליטרים, שמקורה בשילוב שני מנועי V6 מסדרת Duratec של פורד. ההספק הוא 603 כ"ס, שזה 43 כ"ס יותר מאשר בראפיד S "הפשוטה", והמהירות המרבית היא 330 קמ"ש. רק 210 יחידות של ראפיד AMR יוצעו בכל העולם, כל אחת בכ-240 אלף דולר. אבל אין מה להתלבט, המלאי נגמר מזמן.

333 קמ"ש | Bentley Flying Spur Speed

במשך יותר מעשרים שנה הוא היה אחד מסמלי יצרנית הפאר בנטלי, אבל עידן החשמל המתקרב סימן גם את סופו של מנוע ה-12 צילינדרים בתצורת W. כדי שחובבי המותג יראו שהעתיד נותר ורוד, חשפה בנטלי גרסת ספיד לפליינג ספר. בזרגון של בנטלי, השם "ספיד" שמור לגרסאות החזקות והספורטיביות ביותר של כל דגם, וזה בדיוק מה שיש לנו כאן, עם עזרה היברידית שהגיעה מפורשה פאנמרה (כמו בנטלי, גם פורשה שייכת לקונצרן פולקסווגן). למנוע ה-V8 בנפח ארבעה ליטרים טורבו עם הספק 600 כ"ס מצטרף מנוע חשמלי עם הספק 190 כ"ס, ויחדיו הם מפיקים 782 כ"ס, שמסדרים למכונית מהירות מרבית 333 קמ"ש. המחיר: כ-276 אלף דולר.



334 קמ"ש | Maserati Ghibli 334 Ultima

מאז ה-5000GT שהושקה ב-1959, ייצרה מזראטי יותר מ-100 אלף מנועי V8, שבמהלך השנים הפכו לשם נרדף לסימפוזיה מוטורית. אבל עתיד החברה חשמלי, ואת הפרידה ממנועי הבעירה הפנימית החליטה מזראטי לעשות בסטייל - עם מהדורה מיוחדת לגיבלי, שנקראת 334 אולטימה, במחיר 111 אלף דולר. למכונית מנוע V8 כפול-מגדשים בנפח 3.8 ליטרים, שהופיע לראשונה ב-2021 בגרסאות Trofeo של פרארי. במפתיע, ההספק זהה לזה שבטרופאו הרגילה, 580 כ"ס, אך בזכות שיפורים אווירודינמיים, צמיגים שונים, וכנראה עדכונים סודיים נוספים, ה-334 אולטימה מהירה מהטרופאו בכשמונה קמ"ש. המהירות המרבית, 334 קמ"ש, זיכתה אותה בשמה ובתואר "הסדאן המהירה בעולם".



EVEN YOUR
SAVYON
VILLA

WILL EXCUSE YOU
IF YOU FAVOR
RIVERSIDE



הכירו את השכן החדש של סביון

בואו לגלות לייף סטייל בינלאומי המשלב קהילה פרטית, אדריכלות מוקפדת ועיצוב יוקרתי. שכונת גדות ביהוד-מונוסון מציעה סביבת מגורים חדשנית, מיקום אסטרטגי, חיבור מהיר לת"א דרך הקו הסגול וכארק ענק של 90 דונם.

לקביעת פגישה *3232

Riverside

PRIVATE RESIDENCES

אלקטרה מגורים 

הדמיה ואיור להמחשה בלבד

אופנועים מהסרטים

Kawasaki GPZ900R

"אהבה בשחקים" (1986)



הסרט "אהבה בשחקים" ("Top Gun") מתחיל ברגע הקסום הזה, שבו אתה מדמיין את עצמך כמאביריק (טום קרוז) מטיס את ה-Kawasaki GPZ900R בשדה התעופה, צופה במטוסי הקרב ממריאים בקצב של שנות ה-80. GPZ900R, שהוצג ב-1984, היה האופנוע הראשון שנשא בגאווה ובכבוד את השם נינג'ה. האגדה מספרת שעבדו עליו שש שנים לפני שנחשף, וכשזה קרה, הוא היה הראשון שהציג שילוב של מנוע ארבעה צילינדרים בשורה, עם ארבעה שסתומים לצילינדר וקירור בנוזל, והאופנוע הסדרתי הראשון שהשיג מהירות מרבית של 240 קמ"ש. טיל אמיתי לתקופה, וברור למה לוחק לסרט שעוסק במכונות המהירות ביקום. הוא עושה את דרכו למעמד האספנות, ונמכר כיום בסביבות עשרת אלפים דולר.



Honda Montesa Cota 4RT (modified)

"קוונטום של נחמה" (2008)

סרטי ג'יימס בונד היו תמיד בפסגה בכל הנוגע לסצנות אקשן. בסרט הזה, סוכן 007 (מגולם על ידי דניאל קרייג) גונב הונדה מונטסה קוטה משודרג, ומכבב עמו ברגעים עתירי מתח. דרך אגב, אותו אופנוע הופיע שנה קודם בסרט "זהות אבודה", השני מתוך ארבעה בסדרת סרטי "ג'ייסון בורן". מונטסה, מותג ספרדי שהוקם ב-1944, התמחה בייצור אופנועים מונעים בגז. אבל שנות ה-80 לא האירו פנים לכלכלה הספרדית, והמותג, שהיה האחרון להישאר, נאלץ לחפש שותף עסקי ומצא את הונדה ב-1985. מונטסה קוטה 4RT ארבע פעימות הוצג בשנת 2005 והניע מהפכה של אופנועים קלי משקל, עמידים ובמחירים סבירים. מחיר אופנוע חדש: כ-7,000 אירו.





Ducati 996

"מטריקס Reloaded" (2003)

אחת הסצנות הזכורות ב"מטריקס Reloaded", השני בטריולוגיית הסרטים, היא המרדף שבו טרייניטי (דמות בגילומה של קארי-אן מוס), מככבת על גב דוקאטי 996. יש כאן 17 דקות של אקשן, שמרכיבות את המרדף הארוך ביותר, ככל הנראה, בתולדות הקולנוע. ועל אף שחלקים ניכרים ממנו התרחשו רק בתוך מחשבים, יש לא מעט נהיגה מהירה ופעלולים שבוצעו באמת, בשדה תעופה צבאי שיצא משימוש, שם נבנה קטע כביש מהיר באורך כ-2.5 ק"מ. עד שהסרט יצא לאקרנים, ב-2003, דוקאטי החליפה את ה-996 ב-998. אבל היא זיהתה את הפוטנציאל והוציאה מהדורה מוגבלת של 998 בהשראת היקום של מטריקס. 250 היחידות נמכרו תוך שעות. המחיר: 19 אלף דולר.



Harley Davidson Fat Boy

"שליחות קטלנית 2: יום הדין" (1991)

הסרט "שליחות קטלנית 2: יום הדין" הוא אחד האיקוניים ביותר בקולנוע, בין היתר בזכות הסצנה שבה ה-T-800, בגילומו של ארנולד שוורצנגר, נכנס לבר של אופנוענים, ואחרי ריב עם קבוצה מהם, אומר את המשפט: "אני צריך את הבגדים שלך, המגפיים שלך והאופנוע שלך"; סצנה שהפכה את הסרט הזה לאחד מסרטי האופנועים המפורסמים ביותר. האופנוע המדובר הוא Harley Davidson Fat Boy משנת 1991, שעליו ירכב כדי למנוע מה-T-1000 האימתני ללכוד את ג'ון קונור. בשנת 2018, האופנוע המשמש בסרט עלה למכירה פומבית במחיר התחלתי של 200 אלף דולר, ובסופו של דבר נמכר ב-520 אלף דולר.





שעת הנחש

Bvlgari x MB&F Serpenti Red Gold

השעון הזה הוא פרי שיתוף פעולה בין יצרנית השעונים השווייצרית MB&F ובית אופנת העלית האיטלקי בולגרי. הוא מתכתב עם אחת היצירות המרכזיות של בולגרי - תכשיטי סרפנטי (Serpenti), בעלי מוטיב הנחש, שהוצגו בראשונה ב־1948. הגרסה הנוכחית בוראת מחדש את הסרפנטי, שמייצג "לידה מחודשת ושינוי צורה נצחי", לכדי שעון מפואר בקוטר 39 מ"מ, המוצע בשלוש גרסאות, כל אחת מהן במהדורה מוגבלת בת 33 יחידות: גרסת זהב ורוד 18 קראט עם נגיעות ירוקות, גרסת טיטניום דרגה 5 עם כיפות כחולות וגרסת נירוסטה שחורה בציפוי PVD בשילוב אדום. מחיר: כ־162,500 אירו.

אגדת הירח

Vacheron Constantin Ègérie Moon Phase 8005F/000R-H030

יצרנית שעוני היוקרה השווייצרית הוותיקה, ואשרון קונסטנטין, מציגה שעון מפואר לנשים (36 מ"מ), שנוצר משיתוף פעולה עם מעצבת האופנה הסינית ייקינג יין (Yiqing Yin). השעון עשוי זהב ורוד 18 קראט, עם לוח בגוון לילך מאם הפנינה ומוטיב קפלים אופנתי, המאפיין את סגנונה של המעצבת. על גבי הלוח תמצאו דסקית עם מוטיב של עננים, ירח וכוכבים, המציגה את שלב הירח ומוקפת ב־36 יהלומים בחיתוך עגול. הבזל מעוטר ב־58 יהלומים בחיתוך מבריק, והכתר באבן ירח. השעון נמכר עם שלוש רצועות הניתנות להחלפה בקלות: עור תנין, עור עגל מגורען ועור עגל באפקט סאטן. מחיר: כ־47,100 אירו.



עולם כחול עמוק

Laurent Ferrier Classic Traveller Globe Night Blue

לציון 15 שנה להקמתו, המותג לורן פֶּרִייה משיק מהדורה שנייה ומוגבלת של הדגם Classic Traveller Globe Night Blue. האלמנט החזותי המרכזי כאן הוא ציור מיניאטורי של היבשות בכדור הארץ, בחיפוי אמילי כחול ובשילוב כתמים עזים של זהב עם ציפויי אמילי. הציור מוקף בטבעת שעות בצבע אפור צפחה, בעלת גימור מוברש, עם אינדקסים מזהב לבן 18 קראט בצורת טיפה. תיבת השעון, שקוטרה 41 מ"מ, עשויה זהב לבן 18 קראט. השעון כולל קליבר אוטומטי עם מנגנון מתיחה מיקרורוטור וזרבת כוח של 72 שעות. תכונה נוספת היא פונקציית הזמן הכפול, עם הצגת אזור זמן נוסף דרך חלונות באזור השעה תשע. מחיר: כ־94 אלף אירו.





זיכרונות מהיאכטה

Panerai Radiomir 8 Giorni Eilean

פנראי השיקה את ה-Radiomir 8 Giorni Eilean במהדורה מוגבלת בת שלושים יחידות. תיבת השעון (45 מ"מ) עשויה פלדה מחומצנת, והוא כולל חלקים מברונזה ממוחזרת מהיאכטה הקלאסית Eilean. היאכטה זכתה לפרסום כשהופיעה בקליפ של דוראן דוראן, נרכשה על ידי פנראי, שופצה ושוחזרה. לוח השעון הוא בגוני בז', בהשראת מפרשי היאכטה, ומתחתיו תמצאו מנגנון מתקדם מבית החברה, המספק רזרבת כוח מרשימה של שמונה ימים. השעון, שמתאים לגברים ולנשים כאחד, משווק במסגרת תוכנית Experience, שמקנה לרוכשים חוויות שונות ברחבי איטליה, כמו טיסה במסוק מעל הר הגעש אתנה שבסיציליה, טעימת יין פרטית ביקב יוקרתי, שיט על סיפון ה-Eilean ועוד. מחיר: 39,200 אירו.

בחזרה למלבן הישן

Richard Mille RM 16-02 Automatic Winding Extraflat

ענקית שעוני היוקרה השוויצרית ריצ'ארד מיל משיקה את RM 16-02 Automatic Winding Extraflat, גרסה מחודשת של השעון המלבני הראשון של המותג, שמגיע הפעם עם קליבר אוטומטי סקלטוני חדש ופורץ דרך מבית החברה. השעון עוצב בהתאם לעקרונות האסתטיים של החברה, אך עם לוח קטן בהשוואה לדגם המקורי. הוא מציג עיצוב מלבני המשלב קווים ישרים ומבנה מונוליטי (עשוי מקשה אחת), שיוצרים יחדיו אסתטיקה ייחודית בסגנון האדריכלות הברוטליסטית. השעון, במהדורה מוגבלת, מוצע בשתי גרסאות: עם תיבה עשויה מטיטניום דרגה 5 או כזאת העשויה מקוורץ TPT (סימן מסחרי רשום של החברה) בצבע טרקוטה. מחיר: 123,600 אירו.



הפורשה של השעונים

Porsche Design Chronograph 1 F.A.T. 2025 Edition

ב-1972, Porsche Design - חברת עיצוב מוצרי היוקרה מבית ענקית רכבי היוקרה הגרמנית פורשה - השיקה את השעון Chronograph 1 במהדורה מוגבלת בת 136 יחידות. הדגם, בהשראת לוח המחוגנים של רכב המירוצים המצליח ביותר מאז ומעולם, פורשה 911, הוא שעון הכרונוגרף הראשון שהיה שחור כולו. כעת מציעה החברה את ה-Chronograph 1 F.A.T. 2025 Edition, לוח לבן לגמרי. תיבת השעון מצופה בחומר זוהר, Super-LumiNova, שמאפשר קריאה מיטבית גם בחשכה מוחלטת. השילוב בין הלבן לגוני השחור ולאדום העז של מחוג עצירת השניות משפר את הקריאות עוד יותר, והופך את השעון לאידיאלי למירוצי סבולת מורכבים. מחיר: 10,900 אירו.



פיזה בסגנון מילנו

Hublot Classic Fusion Special Edition Boutique PISA 1940 King Gold

שיתוף הפעולה בין יצרנית השעונים השוויצרית הובלו למשווקת שעוני היוקרה האיטלקית Pisa 1940 הוליד שעון מפואר, עם תיבה בקוטר 42 מ"מ, המשלב אלמנטים מהאדריכלות המילנזית. על גבי לוח השעון הכחול, בגימור קרני שמש, תמצאו חריטה שמדמה את גג הזכוכית של גלריית ויטוריו אֶמֶנוֹאֶלֶה השני המפורסמת שבמילנו. כדי לשמור על עיצוב נקי וקרת, שחולק כבוד לאדריכלות המילנזית, החליטו להסיר מהשעון את חלונית התאריך. זוהי מהדורה מוגבלת בת 25 יחידות, בכמה גרסאות: עשר יחידות עשויות מסגסוגת קרמיקה שחורה, עשר מטיטניום, והשאר מתערובת זהב 18 קראט King Gold הייחודית של הובלו. מחיר: 26,200 אירו.

קלאסיקה מוטורית על היד

Girard Perregaux Laureato Chronograph Aston Martin Edition

מה קורה כשמותג שעונים שוויצרי פוגש יצרנית מכונית ספורט בריטית, יוקרתית במיוחד, שכיכבה בכמה מסרטי ג'יימס בונד? שיתוף הפעולה בין ז'יראר פֶּרֶגוֹ לאסטון מרטין, שהחל עוד ב־2021, ממשיך עם השעון Laureato Chronograph Aston Martin Edition, המשלב אלמנטים מעולמות השעונים והרכב, בדגש על משחקים בין צורות, מרקמים ואור. בשעון (42 מ"מ) משולבים חומרים איכותיים כמו טיטניום ופלדת אל חלד L904, בעלת עמידות מרשימה בפני קורוזיה ושריטות. לוח השעון הוא בגוון ירוק ססגוני, בזכות מריחת 15 שכבות צבע אולטרא-דקות, ולצבע הירוק יש משמעות, שכן הוא מזוהה עם מכוניות ספורט בריטיות בכלל, ועם רכבי אסטון מרטין בפרט. מחיר: כ־21 אלף אירו.



שוברים צורות

Cartier Tank Américaine Watch Large Model

"הטנק האמריקאי" הזה של קרטייה הוא שעון יוקרתי לנשים, המהווה גרסה מחודשת של שעון הטנק המקורי של החברה, שנוצר ב־1917 במחווה לכוחות המשוריינים של בעלות הברית באירופה. כמו הדגם הקלאסי, גם זה הנוכחי מאופיין בפינוק עגולות ובקצוות אנכיים, אלא שממדיו גדולים יותר מאלה של המקורי, וצורתו הגיאומטרית "פרועה" מעט יותר. תיבת השעון עשויה זהב 18 קראט, והלוח הוא במרקם סאטן, עם מחוגי חרב מפלדה כחולה וכתר משובץ באבן ספיר. השעון נענד בעזרת רצועת עור תנין כחולה (ניתנת להחלפה), אשר נרכסת באבזם מתקפל עשוי זהב 18 קראט. מחיר: כ־19,100 אירו.

השקעה חכמה בקפריסין!

זה הזמן שלך להבטיח שקט נפשי מעבר לים



סמור לבתי חולים
ובית מרקחת



סמור למסעדות
וסופרמרקט



סמור לחוף הים



ספא יוקרתי



חדר כושר
מאובזר לחלוטין



44 יחידות



שתי בריכות
שחייה משותפות



w. webic

מחירים בלעדיים ללקוחות קבוצת ארבע עונות נדל"ן

החל מ- **€169,000**

הון עצמי החל מ - €59,000 בלבד

לפרטים התקשרו 077-7408300





פאר האר־נובו

David Oscarson 25th Silver Anniversary French Blue

סדרת העטים 25th Silver Anniversary של היצרן אמן האמריקאי דיוויד אוסקרסון הוא מחווה מרהיבה לסגנון האר־נובו. כל עט בסדרה זו עשוי מכסף סטרלינג 0.925 ומשלב עשרה גוונים של אמיל קשיח, שקוף ואטום, על פני 15 מקטעים עם חריטה בסגנון Guilloché. כל רכיב נחרט בקפידה, נשרף בתנור כמה פעמים ומלוטש ידנית. הקליפ והמכסה עוצבו בהשראת התכשיט Dragonfly-Woman Corsage, שיצר רנה לליק בעבור שחקנית התיאטרון הצרפתייה שרה ברנאר והוצג ביריד העולמי בפריז בשנת 1900. על גבי העט תראו מעין שחזור של הציור הנודע "La Plume" ("הנוצה"), מ-1899, של הצייר והמעצב הציכי אלפונס מוכה, הנחשב אחד מחלוצי סגנון האר־נובו. אזור האחיזה משובץ באמיל קשיח ובאבני שוהם יוקרתיות. הסדרה מוצעת בתשעה שילובי צבעים שונים, כל אחד מוגבל ל-25 יחידות של עטים נובעים ועטי רולר. מחיר העט הנובע: כ-6,400 אירו.

קלאסיקה נצחית

Montegrappa Anytime by Paolo Favaretto Supremo

העט בעל המראה האצילי הוא פרי עיצובו של האדריכל והמעצב התעשייתי הוונציאני פאולו פאברטו, שכבר יותר מחמישה עשורים מעצב מוצרים שונים - רהיטים, אביזרי תאורה, ועכשיו גם כלי כתיבה. העט הזה משלב פשטות אסתטית עם מורכבות מוכנית. גולת הכותרת היא מנגנון לוח שנה תמידי (פרפטואלי) המשולב בתוך המכסה, עם שלוש חוגות לאיתור התאריך, היום והחודש הספציפיים. החוגות ממולאות באמיל, מה שמקנה תצוגה ברורה. התפעול מדמה את תחושת המגע של מנגנון מילוי הבוכנה. מדובר במהדורה מוגבלת ובה 365 עטי רולר ועטים נובעים, בשני דגמים: Maestro (העשוי דלרין שחור גולמי ונירוסטה) ו-Supremo (עשוי שרף בורדו מבריק עם פליז בציפוי זהב). בכל הדגמים תמצאו ציפורן זהב 18 קראט ומנגנון מילוי בוכנה, והם מוגשים באריזה מעוצבת המותאמת לגווי העט, גם היא בעיצובו של פאברטו. מחיר עט נובע: כ-2,900 אירו.



השקעה בזהב

Yard-O-Led The Pinstripe 72 Gold Vermeil Standard Fountain Pen

יצרנית כלי הכתיבה הבריטית Yard-O-Led הרחיבה את סדרת העטים שלה Pinstripe 72, עם העט שכולל, לראשונה בפורטפוליו שלה, זהב ורמיל - ציפוי עבה ואיכותי של זהב מעל מתכת כסף סטרלינג 0.925. העט מציג חריטה מדויקת של 72 פסים, באופן שמזכיר את "חליפת הבנקאי" (The Banker Suit) ויוצר מראה אלגנטי שמתכתב עם עולם הפיננסים. המבנה המחורץ נועד גם להקנות אחיזה נוחה בעט ויוצר עליו משחקי אור מעניינים. דגם זה הוא תוצר של עבודה מוקפדת, המשלבת מלאכת יד עם מכשור ייעודי. תהליך החריטה נעשה על ידי בעלי מלאכה מומחים במפעל החברה בברמינגהם, תוך שימוש במכונת חריטה היסטורית מ-1857. מחיר: כ-2,160 אירו.





המסורת היפנית חוזרת Namiki Emperor Urushi Vermilion

העט הנובע Emperor Urushi Vermilion של מותג כלי הכתיבה היפניים נמיקי (בבעלותו של תאגיד פיילוט) הוא יצירת מופת של אמנות יפנית מסורתית, המשלבת עיצוב קלאסי עם טכניקות לכה עתיקות. הדגם מחזיר לחיים את ה־No.50 Jumbo, כלי הכתיבה האיקוני משנות ה־30 של המאה הקודמת, אחד הדגמים פורצי הדרך בגזרת העטים הגדולים. העט מצופה בלכה טבעית Urushi, אשר שימשה את היפנים במשך אלפי שנים להגנה על חפציהם מפני לחות הסביבה. הציפוי נעשה בתהליך ארוך ומורכב, הכולל שימוש במגוון שכבות וצחצוח מוקפד בפחם, בשיטת Roiro Urushi Shiage המסורתית. הגימור מעניק לעט, בין השאר, ברק עמוק ומגע חלק ונעים. מאפיין מיוחד נוסף הוא מערכת המילוי Eyedropper, המאפשרת מילוי ישיר של הדיו לתוך גוף העט, בקיבולת גבוהה ועם מנגנון מתקדם למניעת נזילת דיו. מחיר: כ־1,800 אירו.

סוד העץ הרעיל

Caran d'Ache Varius China Black Fountain Pen

קראן ד'אש (Caran d'Ache) השוויצרית מייצרת כלי כתיבה איכותיים ויוקרתיים מאוד כבר יותר ממאה שנה - מאז 1924, ליתר דיוק. העטים, שנמכרים עם אחריות לכל החיים, עשויים בעיקרם מחומרים בני קיימא. Caran d'Ache Varius China Black הוא עט נובע יוקרתי, בגוני שחור וזהב. המאפיין העיקרי הוא ההתבססות על לכה סינית, שהיא מוצר טבעי המופק מהשרף של Rhus Vernicifera - עץ סיני, שהלשך הרעיל שלו מייצר לכה עמידה במיוחד. היישום שלו במוצרים שונים, לרבות כלי כתיבה, יוצר השתקפויות עדינות וצבעים עמוקים. על גבי מכסה העט תמצאו רצף של קווים ישירים עדינים, בטכניקת גיושה (Guilloché) מקורית, ואילו הציפורן עשויה זהב טהור 18 קראט בכמה דרגות עובי. מחיר העט: כ־1,360 אירו.



חוזרים ליסודות

Visconti Homo Sapiens Earth Origins Aether

סדרת Homo Sapiens Earth Origins של ויסקונטי חוקרת את היסודות שעיצבו את עולמנו - אדמה, מים, אוויר ואש - יסודות ש"עוררו" במשך שנים את הדמיון והיצירתיות של האדם. במהדורה הנוכחית, היצרנית האיטלקית מתמקדת ביסוד המסתורי מכולם, אֶתֶר (Aether), שקיבל תפקיד מרכזי בפיזיקה ובפילוסופיה. על פי המיתולוגיה, האתר, שמתייחס בשמו לאוויר הטהור שנשמו האלים, היה חלק מתפיסות החומר שמילא את המרחב, מעין גשר בין השמימי לארצי. מתוך כבוד לצד המיסטי של היסוד, העט עשוי משרף כחלחל־סגול, גוון המזוהה בין השאר עם אצילות, חוכמה ורקיע אינסופי. הוא כולל עיטורי זהב ורוד שיוצרים ניגודיות מעניינת, מסתורית מעט. הציפורן עשויה זהב 18 קראט. מהדורה מוגבלת בת 388 יחידות של עטים נובעים ורולרים גם יחד. מחירים: עט נובע - 5,200 שקל, רולר - 3,600 שקל.





היוקרה מגיעה בכל גודל שתרצו



מגדל בראשית

פרויקט היוקרה של תל אביב בשכונת בבלי

מתחילים באכלוס

Luxury 4,5 bedrooms apartments

הדמייה לתמונה בלבד

***3962**

www.beresheetbavli.co.il

B

בראשית בולי
BERESHEET BAVLI

Givenchy Gentleman Society Ambrée

לגבר

תווי הניחוח: וניל מדגסקר, טבק, ענבר, נרקיס צרפתי, עור, אפרסמון פרו, וטיבר.
מחיר מומלץ: 575 שקל ל-100 מ"ל.



Guerlain Aqua Allegoria Rosa Verde

לאישה

תווי הניחוח: תווים עליונים - מלפפון, תפוז ברגמוט, מנטה
תווי לב הבושם - ורד, אגס, סיגלית | תווי הבסיס - תווי שיפורה,
מושק, איריס.
מחיר מומלץ: 520 שקל ל-75 מ"ל.



John Varvatos XX Intense

לגבר

תווי הניחוח: תווים עליונים - תפוח אדום, הל, ענב שחור
תווי לב הבושם - פרח תפוז, גרגיום, סיגלית | תווי הבסיס -
קפה, עץ אלגום, ארז.
מחיר מומלץ: 319 שקל ל-125 מ"ל.



Juicy couture Viva La Juicy Le Bubbly

לאישה

תווי הניחוח: תווים עליונים - שמפניה, פירות יער בר,
מגדרינה, תפוז דם, פרחי פריזה ורודה | תווי לב הבושם
- גרדניה, סחלב וניל, יסמין | תווי הבסיס - פרליון, ענבר,
תמציות עץ.
מחיר מומלץ: 385 שקל ל-100 מ"ל.



Clean Classic Warm Cotton

יוניסקס

תווי הניחוח: תווים עליונים - הדורים, ורפנה | תווי לב הבושם - פרח כותנה, תווים מימיים, פרח תפוז, פירות תווי הבסיס - מושק, ענבר.
מחיר מומלץ: 279 שקל ל-65 מ"ל.



Tous Sorbet Garden

לאישה

תווי הניחוח: תווים עליונים - מנגו, תפוח אדום, אגס, פלפל ורוד תווי לב הבושם - ילנג ילנג, אדמונית לבנה, פרזיה תווי הבסיס - פולי טונקה, פצ'ולי, אלמוג.
מחיר מומלץ: 325 שקל ל-90 מ"ל.



Jesus del Pozo Living Beauty Halloween Bliss

לאישה

תווי הניחוח: תווים עליונים - מנדרינה, תפוז ברגמוט, אגס תווי לב הבושם - יסמין, אדמונית, מהוניאל | תווי הבסיס - ג'ורג'יווד, מושק, אזוב.
מחיר מומלץ: 245 שקל ל-100 מ"ל.



Elizabeth Arden White Tea Eau Lilac

לאישה

תווי הניחוח: תווים עליונים - יסמין סמבק, מנדרינה איטלקית תווי לב הבושם - לילך, ויסטריה | תווי הבסיס - עצים לבנים, פולי טונקה, מושק.
מחיר מומלץ: 255 שקל ל-100 מ"ל.





כְּמִיסָה אלפא 60, 2017

זנים: קברנה סוביניון + פטי ורדו + קברנה פרנק + שיראז * **מחיר:** 770 שקל

יקב במרומי הגליל העליון, שהוקם על ידי כורם, יינן ונצר למשפחת כורמים ותיקה, משפחת כמיסה, מייצר יינות "פורצי דרך", כדבריו. היין אלפא 60 הוא אחד מסדרת הדגל של היקב, והמספר 60 מעיד על מספר חודשי ההתיישנות של היין, בחביות עץ אלון צרפתי. הוא מלא בטעמים של פירות יבשים, דובדבנים שחורים ושזיפים, לצד שוקולד מריר, ומדיף ניחוחות פרחוניים עטופים בעץ קלוי. יין אדום יבש מורכב, רחב ממדים, עשיר בטעמים המשתנים במהלך הטעימה, רצוי טעימה ממושכת, על מנת להכירו ממש. יין עם כוח לעוד שנים ארוכות.

אמפורה מקורה קברנה סוביניון 2017

זן: קברנה סוביניון * **מחיר:** 500 שקל

יין בעל צבע ואופי חזק ועוצמתי, ובו בזמן מלטף. אדום יבש, 36 חודשי יישון בחבית. בעל גוון אדום כהה בוהק, כמעט שחור. מדגים פרי אדום בשל, קליפה של תפוז יבש, עטוף בעץ קלוי. העץ שולט יחסית, "גונב" חלק מעדינות היין. זה יין מבוגר, שזמנו הגיע בדיוק עתה, ואולי אפילו בעוד זמן מה, ומכל מקום - עכשיו הזמן לטעימה ראשונה. בעל גוף ונוכחות מרשימה, מאוזן לעילא, מתאים לארוחה דשנה על בסיס בשר ועוד בשר. יין למיני דבר, עטור פרסים. יין חגיגי לחגיגת אוכל.



גלאי קאזה-נגב 2018

זנים: מרלו (70%) + קברנה סוביניון (30%) * **מחיר:** 360 שקל

ממסך מענבי כרם בצפון הנגב, באקלים היבש. זן המרלו שבכרם אוהב את הנגב, אוהב מאוד, מתפתח נפלא, ודומיננטי אפילו בהשוואה לקברנה סוביניון. כנראה שמה שצומח על אדמת הנגב שונה באופיו ממה שצומח במקומות אחרים בארץ. הקאזה-נגב הוא יין אדום יבש, בגוון ארגמן עם מעט סגול מבריק, בעל גוף ומרקם עשיר, ארומות בולטות ועומק רב. עם חליצת הפקק, היין מפיץ ניחוחות פרחוניים יחד עם פרי אדום משומר (דובדבנים ואוכמניות), אפילו ריבתי מעט. מדגים את יתרון האקלים המותאם לשני הזנים, עם דגש על המרלו. יין לאספנים.

אילו נתן לנו מרק
ולא פרגן בקרוטונים

דיי, נו!

BBR Saatchi & Saatchi



חג שמח!

טיב ♦ טעם
החופש לבחור

פתוח בשבת ובחג גם באונליין



דדה מרסלן ספיישל רזרב 2017

זן: מרסלן * מחיר: 350 שקל

ענבי הגליל, בידי אנשים עם מסורת בייצור יין, מסורת ששורשיה ביהדות מרוקו, מניבים יין מרתק ומיוחד. כך זה קורה כשהמבוגרים מלמדים את הצעירים. היין הוא מרסלן אדום, זן שנולד מהכלאה של שני זנים מוכרים - קברנה סוביניון וגרנאש - בצרפת כמובן, בשנת 1961. זה יין אדום יבש, מלא טעמים וניחוחות של פירות אדומים טריים, דובדבנים ותותים, באיזון מושלם ומלטף. מרגישים יד שיוצרת לייצר יין. עדין ויחד עם זאת מוגדר, בעל גוף ונוכחות מרשימה. עם חליצת הפקק מתפזרים ניחוחות של בושם, עטופים בקליפות עבות של גפן מבוגרת. יין לעתיד.



בן חיים אודיסאה 2018

זנים: שיראז + מרלו + מעט קברנה סוביניון * מחיר: 199 שקל

יין בעל אופי ונוכחות מרשימה. אפשר לקרוא לו יין משפחתי. בגוון אדום כהה, כמעט שחור לעתים, עם מעט הברקה סגולה. בעל גוף וחזק מוגדרים. לפי המורגש בטעימה, היין נולד פרא ומבקש זמן להתבגרותו. 24 חודשי יישון בחבית עושים את שלהם, וגם הבקבוק יעשה את שלו, אם ינוח כמה שנים טובות על מנת להציע יין רגוע ומצטיין. אי אפשר לעקוף את הזמן בבקבוק. יין מורכב, מלא פרי, עם טעמים וניחוחות המשתנים במהלך הטעימה. יין לארוחה דשנה של בשר טוב. יופי של יין, וטוב לא פחות לעוד כמה שנים.



טפריברג Legacy קברנה פרנק 2018

זן: קברנה פרנק * מחיר: 199 שקל

יין אדום יבש, בעל גוון אדום כהה, נוטה לסגול. עשוי מזן מיוחד, שברוב היקבים משמש כיון מילוי וכאן הוא מקבל, ובצדק, דרגת ייחוס. מאופיין בסינרגיה מלאה של ניחוחות וטעמים ובארומה קלאסית לזן. מורגשת בו נגיעה ירקרקה, שמשתלבת היטב בניחוחות של פרי מתקתק. המרקם קטיפתי, והנוכחות מטביעה את חותמה זמן רב לאחר הלגימה. יין לחגיגה. עם חליצת הפקק, הבשר הטוב מבקש להצטרף לחגיגה. כל בשר, ובעיקר בשר כבש, שמבטיח שילוב אידיאלי. יין בעל גוף, מלא תבלינים ריחניים, הירוק בולט. יש בו טריות וצעירות מופגנת.

אילו נתן לנו
משלוחים גם בשבת ובחג

דיינו!



BBR Saatchi & Saatchi

חג שמח!

טיה ♦ טעם
החופש לבחור

פתוח בשבת ובחג גם באונליין



תלם 2022 Rock & Syrah

זן: סירה * מחיר: 140 שקל

יין אדום יבש עם חותמת המיקום. המקום מוגדר כיקב בתוך חווה, עם כל מה שהטבע נותן. ענבים, זיתים וחקלאות מפותחת. על גבעה סלעית (Rock) במורדות המערביים של הרי שומרון, בגובה 400 מטר מעל פני הים, בין גתות עתיקות, מגדלים גפן על קרקע אבנית לבנה. נכון, לפני אלפי שנים גידלו כאן גפן ויצרו יין, ועכשיו זה קורה שוב. זן הסירה במיטבו כשהוא מעל סלע לבן. יין אדום בעל נוכחות וגוף מלא. הפרי הטרי יוצא מכוס הטעימה ראשון וממלא את הסביבה בניחוחות פרחוניים. סיומת ארוכה וטעימה, בעזרת תוספת מזערית של קברנה סוביניון.

להט להט אדום 2023

זנים: סירה (88%) + קברנה סוביניון (12%) * מחיר: 130 שקל

כרם בן עיון שבמושב אלקוש, בגליל העליון המערבי, אזור בעל אקלים ממוזג, אידיאלי לטיפול גפנים, שימש בית גידול ליין זה. היין מיוצר בתהליך מורכב וארוך, כולל העברת היין הצעיר לחביות עץ אלון לתקופה מוגדרת של 16 חודשים, שבה היין החדש מייצב את טעמיו וניחוחותיו. משם, לאחר סינון קל, הוא נמזג אל הבקבוקים, שבתוכם הוא עובר תקופת התבגרות נוספת בת שלושה חודשים, לפני שהוא יוצא למכירה. יין אדום יבש, מתובל, עם פרי אדום לצד ריחות אדמה ותבלינים. סיומת ארוכה. בעל גוף ונוכחות מרשימה. כיף של יין.



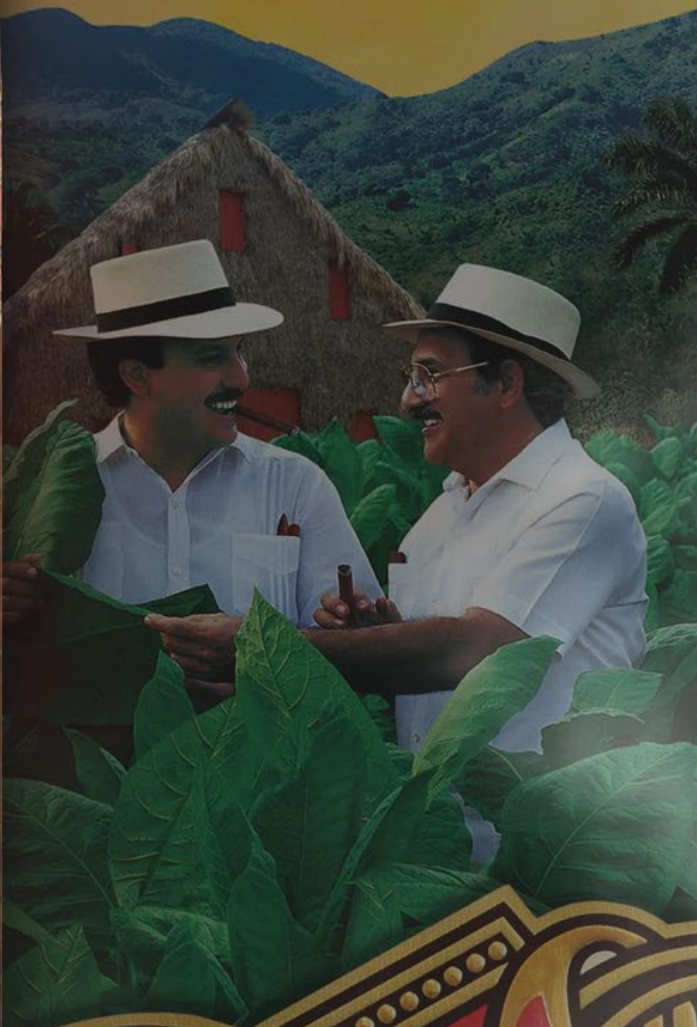
פלדשטיין גילגמש 2021

זנים: קברנה סוביניון + סירה + ארגמן + קריניאן + גרנאש + רוסאן * מחיר: 125 שקל

לראשונה בשוק היין המודרני, יין שממלא בכוס עושר של טעמים וניחוחות, עושר של זנים, שכל אחד מהם תורם לממסך הסופי חתימה משלו. שאפו ליין אבי פלדשטיין, שיצר חיבור בלתי אפשרי כמעט, מוצלח מאוד - ממסך מכרמים נבחרים באזורים שונים בארץ. מבוסס על העומק והעוצמה של קברנה סוביניון, שאליו מצטרפים הסירה, המוסיף לליבת הפרי והאלגנטיות; הארגמן, המעניק חיות ורכות; הקריניאן, שמוסיף תיבול מודגש ועומק; ואילו הגרנאש תורם פרי רענן וניחוחות של תבליני בר ים-תיכוניים. שילוב ייחודי זה יוצר יין עם יכולת התיישנות, שמתאים גם לשתייה מיידית. יין מכובד, חדש, טעים.

FUENTE OPUSX FUENTE

Birthplace of a Dream



להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות

היבואן: אש-לי סיגרים וטבק בע"מ | טל' 03-6812041 | www.cigarclub.co.il



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שנים נחשבו לעישון כפוי ועוד אלפים הסובלים מנכות נשימתית. העישון גורם מרכזי ל-16 סוגי סרטן שונים ולמחלת הריאות חסמת ריאתית (COPD). השימוש במוצרי העישון העשונים, 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



Rare Hare Tempest Tasmanian Whisky

ארץ ייצור: טסמניה, אוסטרליה * יישון: 20 שנה * חוזק: 42% * מחיר: כ-1,000 דולר

משקה מיוחד מארץ מיוחדת. למרות השיוך הגיאוגרפי שלו לאוסטרליה, טסמניה - אי קטן יחסית, בדרום אוסטרליה - שונה מאוד באקלים: אקלים ממוזג, עם קיץ חם וחורף קצר וקר, הרבה שמש ולחות נמוכה. מזקקת Rare Hare מייצרת וויסקי בשני שלבים מוגדרים - שני תהליכי זיקוק מלאים בשיטת Pot Still. לאחר מכן המשקה הצעיר עובר תקופת התבגרות ארוכה, בת 17 שנים, בחביות ישנות של בורבון ועוד שלוש שנים בחביות של יין פורט. המתיקות של הפורט מורגשת במשקה. זה וויסקי בגוון מהגוני מבריק, מוגש בבקבוק יפהפה, משקה מלא טעמים אקזוטיים, עדין, וכאמור, מתקתק מעט. הרבה תפוזים, קליפות לימון, ריבתי. משקה אלגנטי ומרשים. העץ הקלוי תמיד ברקע.

Midleton Very Rare Dair Ghaelach Kilranelagh Wood Irish Whiskey

ארץ ייצור: אירלנד * יישון: 15-30 שנה * חוזק: 56.9% * מחיר: כ-440 אירו

לגימה של הוויסקי המובחר מלמדת על תכונות חבית העץ שבה התיישן. כל ההיסטוריה של המשקה המפואר קשורה ישירות לעצי האלון האירי. יש בהם משהו דומה או מתקרב לאלון היפני, עץ מיוחד, עם ניחוחות וטעמים אופייניים רק לו. ההיסטוריה של המזקקה קשורה להיסטוריה של גידול עצי אורן לייצור חביות להתבגרות המשקה. הוויסקי המובחר עובר תהליך ייצור קלאסי של Pot Still ומתיישן 15-28 שנים בחביות אלון אמריקאי ובהמשך עוד שנתיים בחביות אלון אירי - הפאר של האלון, החביות עם הייחוד המקומי. זה וויסקי בגוון מהגוני מבריק, מלא ניחוחות של דבש פרחוני, פלפל טחון, שקדים מעושנים, וגיל ואלכוהול שולט.



Hermitage 70 Year Old Marie Louise Crystal Decanter Cognac

ארץ ייצור: צרפת * יישון: 70 שנה ויותר * חוזק: 43% * מחיר: כ-3,600 אירו (ל-1 ליטר)

הקוניאק המיוחד מרמז לזן הענבים, Ugni Blanc, ועוד יותר - למיקום הכרם. והמיקום, Grande Champagne, הוא תעודת האצילות של המשקה. הקוניאק, הנקרא על שם אשתו השנייה של נפוליאון בונפרטה, מופק בתהליך ייצור קלאסי של אותם ימים, בדוד נחושת מסוג אלמביק, שהה בחביות ובבקבוקי זכוכית קטנים (עד 25 ליטר) באגף הנמוך ואולי המובחר ביותר שבמרתפי היקב; קוניאק שבתהליך התבגרותו שינה את צבעו לחום כהה, שחור כמעט. עטוף בדקנטר של ליטר אחד מקריסטל איטלקי Cumbria ובתיבת עץ מותאמת. מבקש "זמן המתנה" לפי הלגימה הראשונה: כל הטוב שבברנדי זקן, מלא ניחוחות וטעמים מורכבים, עם אלון רטוב וישן ברקע. הרבה פרי, שזיפים יבשים, צימוקים מתוקים, וגיל וסיומת אינסופית. קוניאק מיוחד למביני משקה.



Grosperin 55 Year Old Bons Bois Cognac

ארץ ייצור: צרפת * יישון: 55 שנים ויותר * חוזק: 42.5% * מחיר: כ-590 אירו (ל-35 ס"ל)

בית הקוניאק העצמאי נוסד בשנת 1999 על ידי Jean Grosperin, וכיום בנו מנהל את המזקקה, המתמקדת בייצור ושיווק קוניאק מיוחד. הברנדי בן ה-55 נולד על קרקע רשומה כ-Bons Bois, מוכרת ומומלצת לגידול גפנים לייצור קוניאק עוד מהזמנים שלפני הגעת מחלת הפילוקסרה לכרמי אירופה. לפי החוקים המקומיים, הקוניאק הזה שייך לקבוצת Hors d'age, ברנדי שהיה בתהליך התיישנות במשך שלושים עד חמישים שנה, ולא כל הזמן בחביות, אלא גם בבקבוקים מיוחדים, באזור הטוב של המרתף, המכונה Paradis. בקבוק צנוע של 350 מיליליטר, מומלץ לפתוח בטמפרטורת החדר, ו"לגלגל" את המשקה בכוס המיועדת לקוניאק. משקה בגוון מהגוני כהה, מלא ניחוחות וטעמים המשתנים במהלך הטעימה. שוקולד, תפוז, תבלינים, עץ קלוי, עשן של סיגר. קוניאק של פעם בחיים.

Flor de Caña 18 Years Rum Hand Crafted Bourbon Casks

ארץ ייצור: ניקרגואה * יישון: 18 שנים * חוזק: 40% * מחיר: 290 שקל

חגיגות ה-130 שנה למזקקה מבטיחות משקה מיוחד שהתבגר בחביות אלון אמריקאיות ישנות של וויסקי בורבון, במשך יותר מ-18 שנה. כל תהליך ההבגרה והיישון של המשקה דורש הרבה ידע ועבודה מקצועית. המזקקה שומרת על המסורת, שנים על גבי שנים. הם עברו כמעט הכול: מלחמת אזרחים, אינפלציה ענקית, התפרצות וולקנית, רעידות אדמה, שריפות והוריקנים. והם שם, וממשיכים לייצר רום עם חותמת אישית. ה"18 שנה" הוא רום מעודן בגוון חום בהיר, מיוצר מקנה סוכר מגידול אישי, בגישת "מהשדה אל הבקבוק". כל לגימה מפתה את החרך עם תווים של קרמל, וגיל עץ ותבלינים, עם גימור אלון חלק במיוחד.



Barcelo Dorado Añejo Rum

ארץ ייצור: רפובליקה דומיניקנית * יישון: 24 חודשים * חוזק: 37.5% * מחיר: 75 שקל (ל-500 מ"ל)

אי צבעוני, תרתי משמע: ירוק כהה, הרבה פרחים והרבה טבק לסיגרים. אבל, ובעיקר, הרפובליקה הדומיניקנית היא ארץ של רום, ומזקקת Barcelo היא אחת הידועות והנחשבות במדינה. המזקקה, כשלעצמה, משמשת את תיירות לביקורים וספורים, כולל טעימות. הרום Dorado Añejo התבגר במשך שנתיים בחביות עץ אלון לבן אמריקאיות, ספוגות וויסקי ברבן. הברבן מוסיף את האפשרות לדלל את המתיקות הטבעית של המשקה, מיד לאחר הזיקוק. הסוכר שבמשקה הופך לקרמל, תוספת רצויה וחשובה לרום שהתבגר תקופה קצרה יחסית. משקה בגוון ענברי-זהוב, מלא אלון קלוי יחד עם סיגר טרי ורטוב. משמש בסיס לקוקטיילים, ומתאים גם לשתייה על קרח ביום חם.



Nicola Pileggi (left), Alex Iapichino, Javier Anidos

Calle de la industria 520 Cigar Club 25th Anniversary

חברי מועדון חובבי הסיגרים Calle de la industria 520 התכנסו בעיירה על שפת אגם Iseo באיטליה, לארוחת גאלה מפוארת לציון 25 שנה למועדון. לצד הארוחה נהנו המשתתפים מסיגרי Partagas, גראפה Nonino ומוזיקה חיה במקצב לטיני.



נשיא המועדון, Giorgio Bassan, מנחה את אירוע הגאלה



Cohiba Martell - a present to Calle de la Industria 520 from the twin club Alto Salento CC



סיגר מיושן משנת 1975 - La Hoyo de Prince מתנה לחברי המועדון



Alessandro Risulo (מימין), בעלי מותג הסיגרים Cartujano, מציג את היומיון פרי יצירתו



Nicola Pileggi (left), Alex Iapichino, Javier Anidos



Left to right: Giorgio Bassan, Paul De Sury, Nicola Pileggi



Left to right: Jennifer & Javier Anidos, Alessandro Risulo, Shmuel Tal, Alain Proietto, Giorgio Bassan, Nicola Pileggi



Valerio Cornale (left), Giorgio Bassan



Vincenzo Gonnella (left), Nicola Pileggi, Pietro Moio



Alain Proietto (left), Giorgio Bassan



טעימות יינות מבעבעים ביקב Barisei



צהריים וסיגאר



Paolo Trini ויומידור הסיגרים לואי ויטון מותאם אישית



Sarah Giordano, מנהלת מותג Nicola Pileggi, S.T Dupont



Nonino גראפה מוזגים



Left to right: Shmuel Tal, Giorgio Bassan, Nicola Pileggi

משפחת כוזהינוף השיקה את פרויקט בראשית במסיבת פורים קלאסית

משפחת כוזהינוף ציינה את פתיחת מגדל בראשית, פרויקט הדגל שלה, בקרבבל פורים מהודר ונוצץ, בליווי תוכנית מוזיקלית עשירה, משתה וסיגרים כיד המלך.

צילום: קמליה אמנות הצילום



משפחת כוזהינוף מברכת את אורחיה



מוטי כוזהינוף עם הפסנתרן והמנצח מאסטרו גיל שוחט וזמרת האופרה דניאלה לוגסי



מימין: נחום חוגי, יוסי זרז'בסקי, מוטי כוזהינוף, עופר איתני, איתן יוחננוף, אלי סלהוב, שמוליק טל



מימין: מוטי כוזהינוף, איתן יוחננוף, אילן שבע



מימין: אלונה פורת, עידו ברגמן, תמיר פורת



טליה ומוני כהן



יואב הרפז עם סיגר ורום

Saint James HarMoni אירח בראנץ' טעימת רום וסיגרי My Father

טרקלין הסיגרים HarMoni ערך לחובבי סיגר ורום בראנץ' שיש של טעימות רום Saint James מבית היבואנית יורו סטנדרט ושל סיגר My Father Le Bijou.



שוש ואבי נתן



נעמי דוד מיורו סטנדרט מדריכה טעימות רום
Saint James



מימין: בת אל חבסוב, נעמי דוד, שון מודורה



תומר בן חמו, חן אשירוב, נעמי דוד



מימין: גדי לוי, רובי לוין בעלי Ashton Cigars, שמוליק טל



אדם האפט מנחה את טעימת הסיגרים

עשן בעיניך אנשים, מקומות, אירועים, מפגשים

אירוע התרמה מבורך לארגון הסיוע Emotion Aid®

Emotion Aid®, ארגון ייחודי הפועל למתן עזרה ראשונה רגשית למתמודדים עם מצבי לחץ וחרדה, קיים ערב חשיפה והתרמה מרגש. האירוע נערך בשיתוף עם מגזין "סיגאר", ולווה בוויסקי ויינות באדיבות יורו סטנדרט ובסיגרי רוקי פאטל.



מהתמודדות לתקווה. אלוף (מיל) ד"ר יום טוב סמיה עם סיפורו האישי מעורר ההשראה



אורחי האירוע קשובים. עומדת משמאל: ד"ר קטי לאווי, מייסדת העמותה



מימין: ענת פרידמן קולס, משכית גילן שוחט, אלוף (מיל) ד"ר יום טוב סמיה, שמוליק טל, ד"ר קטי לאווי



מימין: אווה פרץ, משכית גילן שוחט, ד"ר קטי לאווי, שיראל הדר, אווה ליאני, ענת פרידמן קולס



דן אלימלך עם סיפור אישי מעורר השראה - מהתמודדות לתקווה



מימין: אהרון בוטרושיל, אבי ג'זפון, מיקי סימון, אלי ברק, רוני קפלן

קבוצת ארבע עונות נדל"ן הציגה את הפרויקטים שלה בקפריסין

קבוצת ארבע עונות נדל"ן, בראשותם של אבישי שלו וגבי פרידמן בעלי החברה ובנוכחות הנציג הקפריסאי Themis Mavromichalos, הציגה בפני חברי "סיגאר" נבחרים את פרויקטי הנדל"ן המשווקים על ידי בקפריסין (לימסול, פאפוס ולרנקה).

צילום: כדיה לוי



מימין: עדן בזגלו, אבישי שלו, אליאן בן דוד, נועה ניסן



גבריאל פרידמן (מימין) ואבישי שלו



מימין: עידן אשטמקר, אבישי שלו, יוסי פאר, Themis Mavromichalos, מנשה בן משה, גבריאל פרידמן



צחי רודניק (מימין) וגבריאל סויה



מימין: אבישי שלו, Themis Mavromichalos, שמוליק טל, אלפרד מקמיל, דוד אלקסלסי



מימין: אבישי שלו, Themis Mavromichalos



מימין: יוסי פאר, אבישי שלו, גבריאל פרידמן, עידן אשטמקר



אבישי שלו מציג את פרויקטי Four Seasons בקפריסין

הנאות קנטקי

כשוויסקי פוגש סיגר

קנטקי היא שחקנית מובילה כבר כ־300 שנה בייצור וויסקי אמריקאי. וכשמדובר בוויסקי, סיגר הוא הרי החיבור המושלם. בחרנו, אם כן, לסקור כאן שלושה מטרקליני הסיגרים הבולטים בקנטקי

מותגים וכן סיגרים ייחודיים של יצרנים מקומיים, סדרות בלעדיות ועוד. במקוון הרחב תמצאו כאן מותגים כמו מונטה כריסטו, רוקי פאטל, דרו אסטייט ועוד רבים וטובים אחרים, וגם סיגרים מבית הברבן הקנטקי Buffalo Trace.

הטרקלין מאובזר במסכי טלוויזיה שמשדרים את כל אירועי הספורט, ויודעי דבר אומרים כי זה המקום הנכון לצפות יחד במשחקי פוטבול בימי ראשון. יש כורסאות וספות נוחות, חלקן מעור, ושולחנות קפה מעץ ושיש. הטרקלין מצויד במערכות אורזר מתקדמות, שמבטיחות אוויר נעים ולא מעופש, מה שמאפשר עישון ממושך ונינוח בלי הרגשת מחנק או עשן. האווירה עממית וחברית. בקיצור, פשוט מקום לבילוי מהנה עם חברים. אין צורך להזמין מקום מראש, אך יש לרכוש לפחות סיגר אחד בחנות.

Crown Smoke Shop & Cigar Lounge

227 KY-44, Shepherdsville
(502) 215-6402

<https://tinyurl.com/mufd4zfz>

דרכם לברים ולמועדונים, המציעים חוויות ייחודיות לחובבי סיגרים. בואו להכיר כמה מהמקומות הללו.

Crown Smoke Shop & Cigar Lounge

רשת משפחתית, הכוללת שלושה סניפים ברחבי קנטקי - בשפרדסוויל, באליזבטאון ובברנדנבורג, וחנויות "אחיות" בלואיוויל. הרשת מציעה בכל סניף חנות למוצרי טבק, סיגרים וטרקלין הכולל אזור עישון, שבו מתקיימות מדי פעם סדנאות וטעימות סיגרים. הקו המנחה בכל הסניפים הוא יצירת אווירה חברית ונעימה, המקרבת את חובבי העישון לידי קהילה אחת איכותית.

בסקירה זו נתמקד בטרקלין המרכזי מכל טרקליני הרשת, זה שבשפרדסוויל (Shepherdsville), הנחשב אחד המובילים בקנטקי. הוא הוקם ב־2017, ומציע שפע

מדינת קנטקי ממוקמת במערב המרכזי של ארצות הברית. עיקר כלכלתה מבוסס עדיין על חקלאות, ובין השאר גידול טבק. היא ידועה מאז המאה ה־18 כבירת הוויסקי (ב־רָגוֹן) של ארצות הברית. רוב מותגי הברבן הנחשבים מיוצרים בה, והשם קנטקי הפך במובנים רבים לשם נרדף לוויסקי אמריקאי. מדי שנה מתקיימים במדינה פסטיבלים ואירועים רבים סביב ברבן, ועם השנים התרחבו כמה מהם גם לעולם הסיגרים, מתוך הבנה שוויסקי וסיגרים זה חיבור אידיאלי.

למרות גידולי הטבק, תעשיית הסיגרים של קנטקי קטנה אך איכותית, ומתמקדת בגידול טבק מצוין ובייצור סיגרי בוטיק. מעת לעת נערכים בה אירועים ייחודיים מעולם הסיגרים, שבמהלכם ניתנות לחובבי הסיגר לא מעט הזדמנויות לטעימות וחשיפה של סיגרים מיוחדים, שחלקם עושים אחר כך את

Leaf & Barrel Cigar & Bourbon Lounge

חנות ומועדון סיגרים וברבן בג'ורג'טאון, מרכז קנטקי. מיועדת לכל גוני קהל חובבי הסיגרים והברבן, מתחילים ומנוסים, שמוזמנים לחוות את השילוב המושלם של שני העולמות. המוטו של המקום: לשבת, להירגע, ליהנות. זו בדיוק המהות כאן: להפגיש אנשים, חובבי וויסקי וסיגר, להפוגה מחיי היום יום ולהתמסרות לרגע.



Crown Smoke Shop & Cigar Lounge

אריק סלע

אריק סלע סוכנות לביטוח (2004) בע"מ



תכנון פרישה

- ← משיכת כספים ללא מס
- ← היוון מול קיצבה
- ← תכנוני מס
- ← מקלטי מס
- ← ריכוז הכספים

פיננסים והשקעות

- ← תוכנית השקעה וחסכון לכל מטרה
- ← מגוון השקעות
- ← בחירת מסלולי השקעה
- ← שינוי מסלול ללא תשלום מס רווח הון
- ← פדיון בכל עת
- ← קבלת הלוואה בתנאים מיוחדים ללא בטחונות



The Louisville Cigar Company and Speakeasy

מהדורות מוגבלות וגם ביטויים של חבית בודדת. לצד כל אלה מוצע מבחר משתנה של מנות קלות כמו פלטות גבינות, נקניקיות, סלטים וחטיפים.

המבנה מעוצב בסגנון "ספיקאיז" קלאסי, וזו גם האווירה שהוא משדר. תאורה רכה וריהוט אלגנטי, אזורי ישיבה מופרדים, שולחנות קפה מעץ, ספות וכורסאות עור. ריצוף פרקט, קירות צבועים בגוון כהה, ועליהם צילומים בשחור-לבן של תעשיית הברבן והוויסקי. התקרה מחופה במשטחי טפט מעוצבים. יש גם מרפסת קטנה עם ריהוט גן, למי שמבקש לעשן באוויר הפתוח. הקהל מגוון, ומורכב ממבוגרים חובבי הסגנון וגם צעירים שמחפשים חוויות חדשות. מדי פעם מתקיימים במקום מופעי מוזיקה חיה, בעיקר ג'ז ובלוז.

The Louisville Cigar Company and Speakeasy

967 Baxter Ave., Louisville
(502) 384-0226
<https://tinyurl.com/3cdy6mn8>

The Louisville Cigar Company and Speakeasy

מקום שהחל את דרכו כחנות לסיגרים ואביזרי עישון בשנת 2023, ושנה לאחר מכן נפתח בו טרקלין סיגרים. מציע מגוון חוויות, כולל טעימות, אירועים ומפגשים חברתיים. זה המקום שבו טבק פרמיום וברבן קנטקי מתאחדים, מתוך מגמה ללמד ולהעשיר את הבאים בתרבות הסיגרים והברבן.

בחנות המקום נמכרים בעיקר סיגרי פרמיום. היצע הסיגרים כולל מגוון רחב ממותגים שונים - קובניים, דומיניקניים וניקרגואניים, כגון ארתור פואנטה, פדרון, רומיאו וגוליטיטה, קוהיבה, פרטאגס, אוליבה ועוד. גם תפריט האלכוהול מגוון מאוד, עם מותגי ברבן משובחים, מהדורות נדירות,

היצע הסיגרים מגוון ביותר, וכולל קובניים, דומיניקניים וניקרגואניים, עם מותגים כגון לה גלוריה קובנה, אשטון, פרטאגס, האופמן, ארתור פואנטה, מקנודו ועוד. בבר תמצאו מבחר משקאות אלכוהוליים, וכמובן תפריט עשיר ואיכותי של מותגי ברבן, כמו באפלו טרייס, וודפורד ריזרב, מייקס מרק ואחרים, עם אפשרות לטעום מגוון סוגים וללמוד על ההיסטוריה ועל תהליך הייצור של כל אחד מהם.

העיצוב מודרני אך אלגנטי. הרבה אפור בקירות וברצפת הבטון, ספות וכורסאות נוחות, ומעט שטיחים. החלל מחולק באמצעות הריהוט לאזורים שונים, כולל אזורי ישיבה פרטיים, שולחנות קבוצתיים ואזור בר. כל אזור מעוצב באופן שיאפשר אינטימיות ונוחות. מסכי טלוויזיה משדרים משחקי ספורט נונסטופ, ויש גם מסך הקרנה ענקי. מערכת אורזור וטיהור אוויר חדשנית מנעימה את השהות במקום. הקהל מגוון מאוד, בעיקר בני שלושים ומעלה. המקום שם דגש על איחוד בין אנשים, ומשמש גם מעין מרכז קהילתי, שבו נפגשים ומכירים סביב תחומי עניין משותפים, כמו פעילויות וסדנאות לטעימות סיגרים וברבן, משחקי לוח, ואפילו חוג קריאה ולימוד כתבי קודש.

Leaf & Barrel Cigar & Bourbon Lounge

401 Outlet Center, Drive Suite 340

Georgetown

(502) 642-8044

<https://leafandbarrellounge.com>



Facebook: צילום: Leaf & Barrel Cigar & Bourbon Lounge



GODET

À LA ROCHELLE DEPUIS 1588

Since cognac exists



We are The 15th Welcome generation

אזהרה: צריכה מופרזת של אלכוהול מסכנת חיים ומזיקה לבריאות!

חלום מצחיק

יש לו עבר של כדורגלן וגם תואר במינהל עסקים, ובהווה הוא מגשים חלום בעולם השוארביזנס: סטנדאפיסט מצליח, בעל תוכנית אישית בטלוויזיה, מגיש פודקאסט ואפילו פרזנטור. בן בן ברוך, בריאיון רציני מלא הומור

כתבה אורלי גנוסר

לפני שבן בן ברוך עולה לבמה יש לו מופע חימום, ממש כמו בעולמות המוזיקה, ולא רק כדי לתת לקהל בונסו של עוד כמה דקות שעשוע. "זו הזדמנות שאני נותן, בדיוק כמו שקיבלתי כשהייתי המופע הפותח של שלישיית 'מה קשור' במשך שלוש שנים. העבודה הזאת היא כמו לקפוץ על רימון, והיא נתנה לי המון כלים לתקשר עם הקהל, להבין מה הוא רוצה ולצבור ביטחון. גיליתי שהכי קל לספר על מה שקורה לי ועל דברים שאני אוהב, וזה היה חיבור משמיי. מזה נולדה ההופעה הראשונה שלי, לפני שמונה שנים. עד אז לא הבנתי איך כותבים מופע של שעה ואיך לפלש ולשייף אותו, ושם גם הבנתי שאם זה מצחיק ומוצאים את הקומדיה בטרגדיה היומיומית הכי קטנה, זה קל מאוד. היום יש לי זכות לתת את הבמה לחברים שלי, וכשאני עולה, הקהל כבר על קרקע מוכנה וקשוב יותר."

אנחנו נפגשים באולפן המושקע שלו בדרום תל-אביב. הוא מכין לנו קפה, בין לבין

מסיים כמה משימות, ואז מתיישבים לשיחה נינוחה, כשהוא ממוקד ורהוט.

מתי הבנת שאתה איש מצחיק?

"ב'13.9.2011 בשעה 14:42", הוא מלהג בדרמטיות, ואז צוחק מהבדיחה של עצמו ומרצין: "יש לי בראש כמה אבני דרך שבהן הרגשתי שאני מצחיק. הראשונה, בגן, הצלחתי להצחיק את הילדים וזה היה כלי להתמודד במקום לריב; הייתי 'ילד טוב ירושלים' ולא הפרעתי ב'ריכוז', חייתי להפסקה להצחיק. גם בבית ספר יסודי הייתי המצחיק של הכיתה והצחקתי גם את המורים, אבל היה לי טקט - בלי להפריע או להציק. כשהייתי בצבא התחיל הפייסבוק, וחשבתי להעלות משפטי תובנה על החיים עם פאנץ'. היתה לי מחברת מלאה ברעיונות ובדיחות, אבל עוד לא נחשפתי לסטנדאפ, ורק בגיל 25 התחלתי לכתוב 'וואן ליין' כאלה. זה לא הדדה, אבל השתעשעתי. בסוף הלימודים לפסיכומטרי הגיע קופירייטר שסיפר שהוא כותב בדיחות וסלוגנים, הוא הציע לי לנסות במה פתוחה וגילה לי את סצנת מועדוני הסטנדאפ."

אז בן ברוך הלך לראות מופע סטנדאפ בקומדי בר, הוקסם, חלם להיות אחד מהחובבים במרתונים האלה, והגשים. "ידעתי שיש לי את זה, אבל שצריך לפצח את זה ולהבין מה חשוב. הסתכלתי על זה בצורה מושכלת, מתוכנתת ומחושבת ולא ב'שלוף'."

כשאני תווה לגבי לימודי הפסיכומטרי, הוא מסביר שניסה לימודי הנדסת תוכנה



צילום: יעל צור

נהנה מהבדיחות, והוא מאשר: "כן. חלק מהבדיחות נבעו מדברים שקרו לי, ויצרתי לעצמי מודלינג, שכשאת מספר בדיחה אני חוזר לרגע הראשון ששמעתי אותה או כשה קרה לי. אני לא מספר בדיחה רק במילים, אני חי אותה, ומשם אני יודע לאן אני ממשיך. אז כן, אני נהנה בכל הופעה מחדש, אני לא מזייף, ואם יש פחות שמחה יומית אני עושה את המקסימום שלא ירגישו, שהקהל יקבל ◀

מה שקורה לי גם בחיים. לא מצחיק אותי אנשים בלי חוש הומור; איך אפשר להעביר את הגלגול הזה בלי לצחוק?".

חומר משפחתי

במופע הסטנדאפ שלו בן ברוך משתמש בפנים ככלי ביטוי, עם קשת של הבעות והעוויות שובבות, ותמיד אחרי הפאנץ' צוחק מכל הלב. אני אומרת לו שנראה שהוא

והבין שלא יקודד קודים כל היום, אז עבר לכלכלה ומינהל עסקים ורק בהמשך נשאב לסטנדאפ. "אבל קיבלתי כלים לחיים באקדמיה ואני יודע לנהל את העסקים שלי בצורה די טובה".

מה מצחיק אותך בחיים ומה לא?

"בעיקרון, מצחיק אותי מיס אנדרסטנדינג, בעיות שמקורן בחוסר תקשורת ובאי הבנה, ויכולה להתפתח מזה קומדיה של טעויות,



"אני לא מספר בדיחה רק במילים, אני חי אותה".
צילום: יעל צור

מוביל, א"ג). הייתי מחכה לפרק בציפייה, וכשהאיש הגיע ארצה מיהרתי להופעה שלו, כי הרגשתי שאני מכיר אותו. אני מרגיש את זה ברחוב הישראלי, שמכירים אותי ומתלהבים לראות את 'זה מהטלוויזיה', ואני מבין את ההתרגשות. זה קרה לי עם מפורסמים שפגשתי בעצמי, אבל אצלי

היום. המופע אולי נראה ספונטני, אבל זו מלאכת מחשבת מדויקת עם הרבה אחריות, כי יש בקהל אנשים שונים והמון דעות, וזו משימה קשה למצוא את שביל הזהב. זו הסיבה שאין הרבה סטנדאפיסטים בארץ, רק כמאה, מחובבים ועד הכי מפורסמים. לשליש מהם זו העבודה היחידה בחיים, ולכן זה מקצוע אצילי וקשה, שצריך לזקק. בשבילי המופע הוא ה'פיק', הוא החלק הכי קל בחיים, כמו לנסוע בניוטרל. אני מקנא באנשים שבסוף יום עבודה מפסיקים לעבוד, כמו למשל גיסי, שיש לו מוסר, ובחמש הוא מסיים וחוזר הביתה, ואני חוזר, פותח לפטופ וממשיך לעבוד".

לא רק סטנדאפ

בשנים האחרונות התגלה בן ברוך כמולטיטאלנט וגלש לענפים נוספים. "זה מגניב, כי חשבתי שאסתפק בלהיות סטנדאפיסט טוב, ואתקדם עם המופע והאמנות, שזה הגיוני. אבל הבנתי שבמדינה שלנו כלום לא בטוח, וכדי להיות רלוונטיים נדרש מאתנו קצת יותר. גם אם יש מופע מעולה ואנשים באים זה יכול לדעוך אחרי שנתיים, אבל אם עושים עוד כמה דברים, כמו סדרה בטלוויזיה או פודקאסט שבועי ופרסום, מבחינתי זו פלטפורמה אחת, תחת הכותרת 'קומדיה'. אני קומיקאי שעושה גם וגם. יכולתי להיות רק מסטנדאפ ולהיות בפנסיה במשך היום, אבל זה משעמם, ואני מרגיש שאני יכול לעשות עוד דברים שייתנו לקהל שלי עוד חוויה ממני".

בין היתר הבליח למסך הטלוויזיה עם סדרה ותוכנית אישית והתחבר לפורמט. "אני יודע לשחק, אהבתי את זה וגם עשיתי כל מיני מערכונים שהפקתי עצמונית ברשתות. אני מכיר את זה גם מהצד השני, כמאזין קבוע לפודקאסט של ביל ג'ר (סטנדאפיסט אמריקאי



עם המשפחה לפני ההופעה הראשונה בהיכל מנורה.
"בהופעות אני מסתלבט עליהם, אבל בסוף אני חייל שלהם". צילום: עופר חן

▶▶ את המוצר הכי טוב שאני יכול לתת, ולעלות הכי נקי ושמח".

רוב המופע עוסק במשפחה שלך. זה כי הם כל עולמך?

"חד משמעית. אני בר מזל שהתברכתי במשפחה מושלמת, בלי עין הרע, ולמרות שבהופעות אני מסתלבט ומתלונן עליהם, בסוף אני חייל שלהם. אוהב אותם אחד אחד". בן ברוך (43) נשוי לשירן (40) ומודה שכל מה שהיא אומרת הופך לחומר למופעים. יש להם ארבעה ילדים "זהב", כדבריו. הבנות שילת (14), לישי (12), וגילי (תשע) והבן הלל אברהם (שבע). בגאווה גדולה הוא מתאר את החזקות של כל אחד מהם ואת אופיו המיוחד. לשאלה אם הם באים לפרגן בהופעות, הוא מחדד שרק לגדולות ולחשובות: "מנורה ומעלה. הם באמת אוהבים את זה, מוצאים את היתרונות, מפרגנים ונהנים. לפני כשנתיים הופעתי בפעם הראשונה במנורה, זה היה רגע השיא בקריירה שלי, והם היו שם".

להיות סטנדאפיסט זה תובעני?

"מאוד. לכל הופעה יש היערכות והתכווננות, כדי לא לאכזב אף אחד, ואני עובד בזה כל



"המוגו של בן ברוך". עם דניס לויד. צילום: יח"צ



בן בן ברוך על הבמה. "נהנה בכל הופעה מחדש". צילום: אלון ליון

הישראלית והסכים להתראיין רק אצלי, והופתעתי לגלות שהוא מאזין לפודקאסט. גם נגה ארז התארח אצלי וגם היא מקשיבה וזה ענק בעיני. אני מאמין שהיתה לי עזרה מלמעלה ושזכיתי להביא משהו שגורם לאנשים לרצות להיות חלק ממנו."

יכול להסביר למה?

"כי אני מגיע ממקום מאוד אותנטי, אמיתי, פשוט ובגובה העיניים. לא חופר, לא מנסה להוציא צהוב. ואני גם לא מראיין, זו שיחה חברית. לאנשים שחוששים מחשיפה זה יוצר אזור נוחות, והם יודעים שכאן זה בסדר. כל פרק זה פאן, כל מרואיין נהיה חבר. אני ממשיך לשמור על קשר עם דניס ואנחנו מדברים על הכל. האורחים יודעים שאין לי אינטרס להוציא דברים מהקשרם, כמו שקורה בתקשורת המקובלת; אני לא מחפש כותרות אלא את האדם. אני חושב שיש מספיק טוב בכל אדם, ומעניין אותי להתמקד בו ולנסות ללמוד ממנו משהו על החיים, ולא ברע או ברכילות שהם אולי יותר פיקנטיים. אני מקבל המון הודעות תודה ממאזינים שנתנו להם השראה, עזרנו וחיזקנו אותם, וזו זכות

דניס לוויד המדהים (מוזיקאי ויוצר ישראלי, א"ג), שאמנם ידוע בארץ אבל יש לו יותר תהילת עולם. הוא לא מתראיין לתקשורת



"נחשפתי לעולם הסיגרים, שהוא כל כך עשיר בסיפורים, ניחוחות וטעמים". צילום: יעל צור

החיבוק אחר, עממי, חם, אותנטי, אמיתי, הכי פשוט ובגובה העיניים. אני אוהב את זה, וזה לא גורם לי להרגיש מורם מעם, כי אני לא בן אדם כזה ואף אחד לא צריך להרגיש ככה. יש לי כישרון שאני ממנף בעבודה קשה, והוא לא צריך לגרום לי להתנשא, להפך, זו המתנה שלי. מבחינתי זו זכות לשמח אנשים שמשלמים על זה כסף, או פצועים וחייילים שאליהם אני בא בהתנדבות, והאנשים מעריכים ואוהבים".

היום הוא מכבד בקמפיין של "מימון ישיר", וכשאני שואלת איך החוויה הוא משיב: "עשיתי סבב ראשון וזה ימשך. זה לא קל, ואני כן מוצא את ההנאה, אבל מוזר לי להיות מפורסם. אני מגיע לסט ואני הטאלנט וקשה לי לקבל ולהכיל את זה, כי אני מרגיש ברחוב כמו אדם רגיל. מוזר לי שמסתכלים עלי, ואני לא מתרגל לזה, אבל זה טוב ושומר על הכיף ועל הריגוש. בפרסומת זה היה גדול ועוצמתי, פתאום לראות אותי על שלטים באיילון, זו היתה הגשמת חלום שלא העזתי לחלום".

איך נולד הפודקאסט "המוגו של בן בן ברוך"?

"לפני חמש שנים הקשבתי לפודקאסטים מחו"ל בנושאים שונים, וסקרן אותי לעשות גם, אבל לא ידעתי אם יש לי את המסוגלות ואם אני יכול לעניין. הקלטתי עשרים פרקים שלא שודרו, כי נשמעתי כמו מדומיין שאף אחד לא ירצה לשמוע. הפרק הראשון שכן שודר היה ב-2019, ואני זוכר שהייתי בלימודי מוזיקה וכל מה שעניין אותי במשך השיעור זה כמה אנשים הקשיבו לפרק. שמתי לב שהאזינו ברצף והמספר התחיל לעלות, ולא האמנתי. למרות שהיו מעט מאזינים זה ריגש אותי בטירוף, ומאותו יום חיפשתי איך לשדרג ולהתקדם, אז בניתי במו ידי את האולפן הזה והשקעתי בו לא מעט, ואני עדיין משתפר".

ועל מה מדברים?

"מהיום הראשון הבנתי שאני רוצה לדבר על הכל. יש אצלי פוליטיקאים, שחקנים וזמרים, רובם ידוענים אבל לא רק, בעיקר כאלה שמעניינים אותי או שאני חושב שיעניינו את הקהל. למשל,



"אני מרגיש במאה אחוז שאני עושה שליחות". צילום: יעל צור

הוא אוהד של ברצלונה, ויש לו חיבה מיוחדת לכדורגל: "שיחקתי במכבי יפו וזה היה כל עולמי, ארבעה ימים בשבוע כולל שבת, עם דיסונס גדול בין הבית המסורתי שבו גדלתי לעובדה שמשחקים בשבת. היו על רקע זה מריבות, מה שיצר אצלי מחסום גדול להצלחה בכדורגל, כי היו לי נתונים טובים והייתי שחקן טוב, אבל הפריע לי שסבא שלי ידע שאני משחק בשבת. היה לי ניגוד אינטרסים פנימי כילד ואמונות מקבילות שיצרו מחסום פסיכולוגי אישי. הרגשתי שאני משחק וחוטא. כאב לי שאבא שלי השקיע זמן להסעות ודאג לי, אז המשכתי עד שהרגשתי שזה לא מתרומם. הבנתי שדברים גדולים לא יבואו מהכדורגל, והיו לי תוכניות ברורות לעתיד. שיחקתי עד גיל 25 בליגות נמוכות, פרשתי והתחלתי לכתוב בדיחות".

וכיף גדול. הפודקאסט מקבל את ההכרה והפך לתוכנית האירוח מהמובילות, ואפילו נבחר לפודקאסט השנה במגזין 'גיקטיים'. דרך אגב, בזכות הפודקאסט נחשפתי לעולם הסיגרים, כשאירחתי את עו"ד איתן סטולר, שהוא חובב סיגרים. מאז התחלתי להתעניין ולהעמיק בעולם הזה, שהוא כל כך עשיר בסיפורים, ניחוחות וטעמים. אני מקפיד לעשן רק באירועים מיוחדים ובפודקאסטים שמזמנים לי פרטנר ראוי לעישון, כמו צביקה הדר, שלומי שבת ועוד רבים וטובים שישבו איתי לשיחה על סיגר טוב".

כדורגל ומסורת

פגישתי עם בן ברוך התקיימה כשלושה שבועות לפני צאתו לארצות הברית, לסיבוב הופעות לקהל ישראלי, מה שהביא אותי לשאלה המתבקשת:

יש תוכניות לפרוץ בעולם?

"זו נקודה רגישה", הוא משיב בחיוך, "כבר כמה שנים אני עובד על האנגלית שלי, ובטוח שבעשור הבא של חיי יהיה לי מופע באנגלית לא לישראלים בלבד. אני גם לומד ספרדית, במחשבה שאולי יום אחד אעלה מופע בספרדית, ואולי מסי יראה אותו במקרה...". אפרופו ספרדית, בן ברוך, כך מתברר,

יש משהו שלא יודעים עליך?

"אני רגיש לתגובות הקהל, חשוב לי שכולם יצחקו. ואם מישו לא צוחק, אני מנסה לחשוב מה אפשר לעשות בתוכן או באופן ההעברה שלו. אני מרגיש במאה אחוז שאני עושה שליחות, ולא מאמין שאני גם מתפרנס מזה. בפודקאסט הרווח שלי לא כלכלי - זה לא עולה בדעתי - אלא נטו רוחניתודעתי. אני מקבל מהאורחים ערך מוסף, וכל היתר בונוס. בשיפוץ האולפן שלי כאן לא התכוונתי לייצר יחידת הנדסה ובינוי, השקעתי כדי שייראה טוב, והכי חשוב - תוכן איכותי. ככה אני מרגיש את הדברים, וגם בסטנדאפ, אפילו כשעשיתי מנורה, זה לא היה בשביל כסף, זו פסגה והגשמת חלום".



מתוך קמפיין ל"מימון ישיר"

RADO
S W I T Z E R L A N D

RADO.COM

MASTER OF MATERIALS



RADO ANATOM

Feel it!



PLANET
WORLD OF ACCESSORIES

  www.planetgroup.co.il

עיצוב על רטוב

וילה בחופי הקריביים, ארמון שיש מרוקאי, מועדון חוף, ארדקו ועוד, אבל על המים.
האנשים שאחראים על עיצוב הפנים ביאכטות היוקרתיות בעולם

כתב אריאל רובינסקי

Sorgiovanni Designs השיק האוסטרלי

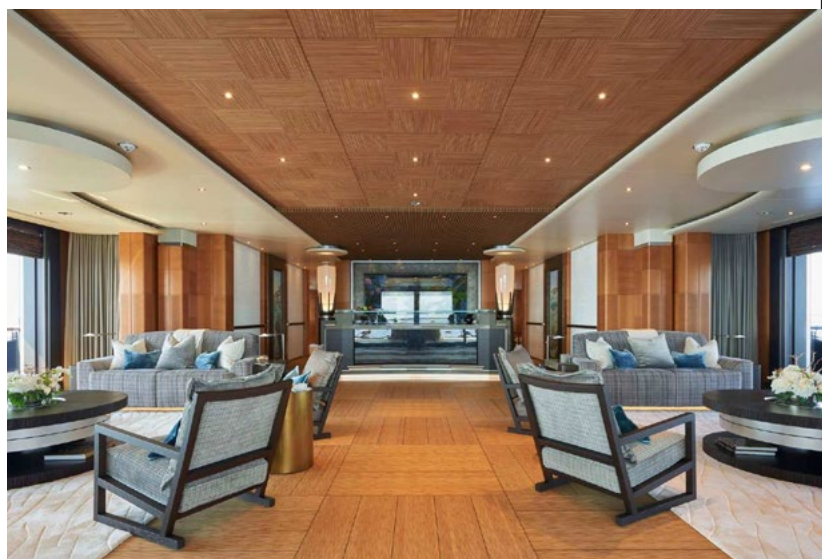


צילומים: Sorgiovanni Designs

לאחר 12 שנות עבודה אצל בונה הספינות האוסטרלי Oceanfast, סם סורג'ובאני פתח ב-1997 סטודיו משלו לעיצוב פנימי וחיצוני של יאכטות יוקרה. לדבריו, האתגר העיצובי המשמעותי ביותר הוא להצליח לשלב אלמנטים פונקציונליים עם חלומותיהם של הלקוחות. אחת היאכטות האיקוניות של סורג'ובאני היא ה-White Rabbit, שהיא בעצם טרימרן (כמו קטמרן, אבל עם שלושה גופי ציפה) ענק באורך 84 מ', שנבנה ב-2018 במספנה האוסטרלית Echo Yachts, כשסורג'ובאני אחראי על העיצוב. היאכטה כוללת 11 סוויטות מפוארות לשלושים אורחים, ובהן שתי סוויטות מאסטר ושלוש סוויטות VIP, וכל זאת על שטח פנימי של 1,200 מ"ר. העיצוב משלב סגנון ארדקו מעודן, עם פריטי תאורה בהשראת מדוזות ועם חיפוי עץ

אלון טסמני מוברש בדוגמת שחמט. הסלון המרכזי עוצב כדי להפריד בין הדורות - אזור מודרני לצעירים ואזור קלאסי למבוגרים. שטחי הפנאי כוללים בר, חדר משחקים ואזורי אירוח.

פרויקט ידוע נוסף הוא Jubilee, סופר יאכטה באורך 110 מטר של Oceano, שבה סורג'ובאני הסתפק בעיצוב הפנים בלבד. העיצוב משלב השפעות מערביות וערביות בהשראת העיר קזבלנקה שבמרוקו. החללים הפנימיים מאופיינים בשימוש נדיב ביותר בשיש ובאבן טבעית. על פי הערכות שונות, היאכטה מכילה את הכמות הגדולה ביותר של שיש ואבן שהותקנה אי פעם על ספינה. תקרת הסלון הראשי, בגודל 135 מ"ר, מכוסה רצועות אלומיניום מוזהבות, ועל הרצפה שטיחי משי תואמים. המשרדים הראשיים של הסטודיו שוכנים באוסטרליה, אך באחרונה נפתח משרד גם במונקו.



www.sorgiovannidesigns.com



צילומים: Patrick Knowles Designs



קיר של יערות גשם, וגוף תאורה בן שלוש קומות. בפרויקט נוסף עיצב יאכטה בהשראת כלי השיט האמריקאיים של פעם, עם קורות מעץ טיק, סיפוני עץ ומסגרות לבנות מבריקות. יחד עם זאת, בכל הפרויקטים שלו הוא מקפיד על שילוב בין פונקציונליות ליוקרה. נואלס שואב את השראתו ממקורות שונים, ובהם טבע, אדריכלות עולמית ואמנות מקומית. מסע לליסבון, למשל, גרם לו לשלב באחד הפרויקטים שלו מוטיבים של אריחים מצוררים, כפי שראה בבניין ישן בבירה הפורטוגלית.

משרדי Patrick Knowles Designs שוכנים ב-Fort Lauderdale שבפלורידה, לא רחוק מהחוף האטלנטי. במהלך השנים החברה זכתה בפרסים יוקרתיים בתחום, כמו World Superyacht Awards ו-Showboats International Design Award.

Patrick Knowles Designs לא חוזרים על אותה יאכטה פעמיים

פטריק נואלס הוא אחד ממעצבי היאכטות המובילים בארצות הברית ואף בעולם כולו. את דרכו החל דווקא בעיצוב חללי פנים למטוסים של ראשי מדינות, ובהמשך החליט להתמקד בתחום היאכטות. ב-1999 ייסד את Patrick Knowles Designs, ומאז הספיק לעבוד עם מספנות נחשבות - Feadship, Delta, Palmer Johnson Marine ואחרות. החברה מתמחה בעיצוב פנים ושיפוץ של יאכטות יוקרתיות ובעיצוב ריהוט ליאכטות. לטענת נואלס, ייחודו טמון בגישה נטולת סגנון אחיד. הוא שואף שכל פרויקט ישקף את אישיות הלקוח, ומעדיף לא לחזור על עיצובים קודמים. מבחינתו, אם כל יאכטה שעיצב נראית שונה לחלוטין מקודמתה - אז זה הסגנון שלו. אחת הדוגמאות לכך היא יאכטה באורך 58 מטר שעיצב עבור לקוח שאהב שילובים של עץ טבעי ואבן. בפרויקט זה שולבו 21 סוגי עץ ויותר מתריסר סוגי שיש, לצד פרטי עיצוב מסורתיים כמו חיפויי עור ועבודות מתכת עדינות.

בפרויקט אחר, למשפחה צעירה, יצר חלל פנים בהשראת אתרי נופש טרופיים, עם פאגלים מגולפים באופן ידני המציגים חיות ימיות, ציורי





צילום: Nuvolari Lenard Designs

Nuvolari Lenard האמן והמהנדס

אולם לאחר שנים של התמחות בסופר-יאכטות ענקיות, הסטודיו החליט להתמקד ביישום של אותן רמות יוקרה שאפיינו אותו ביאכטות ההן, בכלי שיט קומפקטיים יותר. כך נולדה סדרת NL Plus, המיועדת ללקוחות שמעדיפים יאכטה מותאמת אישית לצורכיהם, שתספק בזמן קצר יותר. הדגם הראשון הוא NL 50 Plus, יאכטה באורך 52 מטר שנבנתה בטורקיה בשיתוף עם מספנת Mengi Yay.

העיצובים של Nuvolari Lenard מאופיינים בחיצוניות עוצמתית, גם בלי קשר ישיר לאופנה המקובלת, במטרה ליצור קו עיצוב שאינו מזוהה עם תקופה מסוימת; סוג של על-זמניות. החללים הפנימיים משלבים יוקרה וקיימות, ובתכנון הגוף נעשה שימוש במיטב הטכנולוגיה המודרנית על מנת להפחית צריכת דלק והשפעה סביבתית, עד כמה שאפשר כמובן, כי יאכטות יוקרה הן לא בדיוק כלי שיט חוסכי אנרגיה.

סטודיו Nuvolari Lenard הוקם ב-1990 על ידי המעצב והסטייליסט קרלו נובולארי ומהנדס המכונות והארכיטקט הימי דאן ל'נארד. השניים חיים ועובדים בסמוך לוונציה, עיר שהיתה מעצמה ימית עוד בימי הביניים. החיבור ביניהם הוא בעצם שילוב של אמן ואיש טכני שמשלימים זה את זה, מה שמאפשר לסטודיו לפתח קונספטים חדשניים ולפקח על כל שלבי העבודה.

היאכטות של נובולארי ולנארד נבנות במספנות מובילות כגון Oceanco, Luerksen, CRN Ferretti, Perini Navi, Palmer Johnson בפיקוח הדוק של צמד המעצבים. הסטודיו נודע בתכנון ועיצוב כמה מהיאכטות הגדולות בעולם, ובהן Quattroelle, באורך 86 מטר; Ahpo, באורך 115 מטר; Nord, שאורכה 141 מטר והיא היאכטה הגדולה ביותר שהסטודיו עיצב עד היום. כל אלה פרויקטים שנבנו בשיתוף עם מספנת Luerksen. נובולארי ולנארד השתתפו גם בעיצובה של Black Pearl, יאכטה של Oceanco שאורכה 106 מטר.

www.nuvolari-lenard.com/en



צילום: Nuvolari Lenard Designs



צילום: Northrop & Johnson



האסלות החכמות והשוטפות של TOTO טכנולוגיה משנה חיים



TORNADO FLUSH



WATER SAVING



RIMLESS



CEFIONTECT



EWATER



PREMIST



WARM
AIR DRYING



ACTILIGHT



AUTO OPEN
CLOSE LID



AIR IN
WONDERWAVE



HEATED
SEAT



DEODERIZER



צילום: Casper Moller

Terence Disdale Design מפעל חיים

טרנס דיסדייל תכנן את פנים היאכטה בסגנון וילת חוף יוקרתית במיוחד, בהשראת וילות היוקרה בים הקריבי. תפיסה זו מייצגת את גישתו של דיסדייל, שמקפיד להדגיש כי העיצוב חייב לשמור על קשר ויזואלי ישיר לים, ולכן הוא מעצב בסגנון "וילת חוף" ולא בסגנון של פנטהאוז במגדל יוקרתי.

ב-2007 אברמוביץ' פינק את שני כוכבי קבוצת הכדורגל האנגלית צ'לסי, שהיתה אז בבעלותו, פרנק לִמְפֵּרד וג'ון טֵרִי, ונתן להם את היאכטה לשיט של שבועיים. ב-2011 אברמוביץ' מכר את ה-Pelorus למפיק המוזיקלי דייוויד גפן בכ־300 מיליון דולר, ומאז 2016 היא שייכת למיליארדר מהונג קונג.

דיסדייל עצמו זכה בפרסים אישיים יוקרתיים, כגון Leadership Award מטעם אגודת הסופר-יאכטות הבינלאומית, ופרס מפעל חיים מטעם המגזין היוקרתי "Boat International".

www.terencedisdaldedesign.co.uk/gallery

הסטודיו הבריטי Terence Disdale Design הוא מהוותיקים בענף עיצוב היאכטות. דיסדייל למד את סודות המקצוע אצל מעצב היאכטות האגדי יון בֶּנְנֶבֶרג (נפטר ב-2002), וב-1973 הקים את הסטודיו הנושא את שמו. במשך כחמישים שנות קיומו הסטודיו תכנן, עיצב או השתתף בכמאה פרויקטים של יאכטות, כחמישים מהן באורך של יותר מחמישים מטר.

היאכטה הענקית שעיצב, MY Eclipse, שאורכה 163 מ', זכתה ב-2015 בפרס "יאכטת המנוע של העשור". הוא עיצב עוד יאכטות נודעות כגון MY Susurro (חמישים מטר), אבל הוא ידוע בעיקר על חלקו בעיצוב של MY Pelorus, סופר-יאכטה באורך 115 מטר, שהוזמנה על ידי שייח' סעודי אבל די מהר נמכרה למיליארדר הרוסי הנודע רומן אברמוביץ'.

ה-Pelorus, שנבנתה במספנות Lürssen ב-2003, נחשבת אחת היצירות המרשימות והמשפיעות ביותר בתעשיית היאכטות. העיצוב החיצוני תוכנן על ידי המעצב טים הייוד (Tim Heywood), בעוד



צילום: Terence Disdale Design



צילום: Terence Disdale Design



צילומים: Eray Altay

Hot Lab עיצוב איטלקי ברוח סקנדינבית

לעומת זאת, Kasif היא יאכטת אקספלורר מודרנית באורך ארבעים מטר המעוצבת בקפידה, עם אלמנטים אמנותיים שהותאמו אישית למזמין. יש בה חמישה תאי אירוח לעשרה אורחים, סוויטת מאסטר מרווחת בסיפון הראשי, סוויטת VIP ברוחב מלא, שני תאים זוגיים ותא כפול בסיפון התחתון.

הסטודיו זכה עד כה בכמה פרסים בינלאומיים יוקרתיים מטעם אגודת הסופרי-יאכטות הבינלאומית וכן בפרסים על עיצוב פנים ביאכטות מנועיות מטעם World Yachts Trophies. החל משנת 2022 הסטודיו הוא חלק מקבוצת ויקן (Viken Group), קונצרן ימי שהוקם על בסיס החברה הוותיקה TDoS (Tillberg Design of Sweden), אשר מתמחה בעיצוב ספינות קרוז ענקיות המיועדות לשיט תענוגות. בקבוצה זו יש חברה נוספת, Thalia Marine, העוסקת באדריכלות ימית. יחד עם זאת, הסטודיו ממשיך להיות מנוהל על ידי שני הבעלים, ומשרדיו ממשיכים לפעול במילאנו.

הסטודיו Hot Lab נוסד במילאנו, איטליה, ב-2004 על ידי אנטוניו רומנו ואגריקו לומיני, האחראים על הניהול העסקי (רומנו) ועל העיצוב (לומיני). הסטודיו מתאפיין בסגנון אלגנטי ומאופק, ולדברי הבעלים, "אנו מעצבים יאכטות בגישה חדשה ובאיזון מחודש בין סגנון ליוקרה. אנחנו קוראים לזה 'אדריכלות למטיילים'". הסטודיו מקיים שיתופי פעולה עם מספנות איטלקיות מובילות ועם מספנות בינלאומיות, והן משתמשות בתכנוני הפנים והחוץ שלו הן ליאכטות בהתאמה אישית והן לייצור סדרתי.

הסטודיו מעצב יאכטות ענק וגם יאכטות קומפקטיות, באורך שלוש-ארבעים מטר. אחת מהענקיות היא ה-Ganimede, סופר-יאכטה באורך 113 מטר, שנוצרה בשיתוף פעולה עם המספנה האיטלקית Fincantieri וכוללת מנחת מסוקים, שממוקם בדק הקדמי ונפתח להאנגר פנימי. החללים עוצבו בסגנון של מועדון חוף, כשאזורי האירוח של הבעלים ושל האורחים פתוחים לחלוטין ומשתלבים עם הסיפון, כדי לחבר בין הסביבה הימית לחללי החוף, ללא מחסומים ויזואליים.

www.hotlab.it/en/home





צילומים: Winch Design

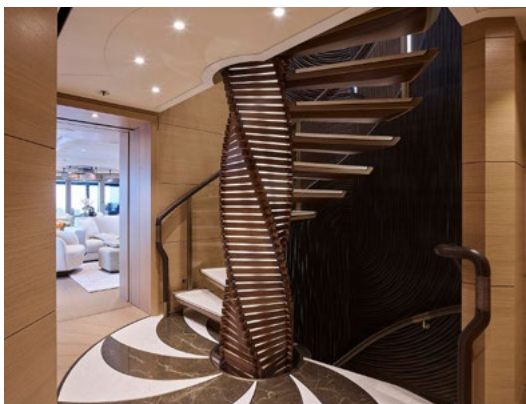
Winch Design בים ובאוויר

זוגי. מלבד זאת יש שתי סוויטות לבעל הבית, אולם קולנוע, ברים, בריכת שחייה, ג'קוזי על הסיפון וגם מנחת מסוקים. פרויקט ייחודי נוסף של ווינץ' הוא עיצוב הפנים של Phoenix 2, יאכטה באורך תשעים מטר עם יכולת לארח 12 אורחים בשבע סוויטות, בנוסף לשני תאי VIP. עיצוב הפנים של ווינץ' נעשה בהשראת סגנון אר־דקו מתחילת המאה העשרים וכולל שימוש יצירתי בבדים ועיצוב רהיטים ברוח ניו יורק משנות ה־30. המעצב זכה בכמה פרסים מטעם אגודת הסופר־יאכטות הבינלאומית, ובהם פרס על עיצוב פנים וסטיילינג ליאכטות מפרש מעל 23 מטר ומעל 36 מטר וליאכטות מנוע מעל 43 מטר; פרס עיצוב פנים ועיצוב חיצוני ליאכטות מפרש בגודל 23-36 מטר וליאכטות מנוע בגודל 40-65 מטר.

<https://winchdesign.com>

מעצב היאכטות הבריטי אנדרו ווינץ' הקים את סטודיו Winch Design ב־1986, לאחר שש שנות עבודה בסטודיו של יון בנגברג. הסטודיו של ווינץ', שמשרדיו שוכנים בלונדון, על גדת נהר התמזה, מתמחה בעיצוב חוץ ופנים של סופר־יאכטות בהתאמה אישית, וסימן ההיכר שלו הוא שילוב של אמנות, טכנולוגיה חדישה והזנקת המונח "יוקרה" לממדים חדשים.

לצד עיצוב יאכטות יוקרה, הסטודיו מתמקד גם בפיתוח עיצובים למטוסי עסקים, ובהם עיצוב הפנים במטוס הבואינג 767 הפרטי של רומן אברמוביץ', שבו, בין היתר, חדר אוכל עם שלושים מקומות ישיבה, חדר ישיבות, סוויטות הורים, חדרי רחצה יוקרתיים עם מקלחות, וסלון מרווח. הסטודיו עוסק גם באדריכלות יוקרה. אחד הפרויקטים הבולטים של ווינץ' הוא היאכטה Al Mirqab, באורך 133 מטר, שבנויה לארח בקלות 24 אורחים בעשר סוויטות רחבות ידיים, בכל אחת מהן חדר אמבטיה פרטי, סלון וחדר שינה



Hertz

רכב צמוד לחופשה בקצב שלך

מיקום



www.hertz.co.il | *3113

טענים להכיר

בתחרות השנתית לבחירת השפים הטובים בעולם, זכו 93 בדירוג הנחשק של שלושה סכינים. בחרנו להציג לכם שישה מהזוכים ואיפה תוכלו לטעום את היצירות שלהם

■ כתבה ורד ברלל ■



מסעדת Enigma. צילומים: Enigma Barcelona

אלברט אדריה (ALBERT ADRIA) המסעדה: ENIGMA, ברצלונה



בן 55, יליד ספרד. אחיו הגדול הוא השף הנודע פראן אדריה, שבהשפעתו עזב את הלימודים ויצא לעבוד במסעדת El Bulli בקוסטה בראווה, שם שימש אחראי קונדיטוריה וקינחים וניהל את המעבדה המפורסמת במקום, מה שהפך אותו לאחד המייסדים של הבישול המולקולרי.

ב-2009, אחרי שפרסם את ספרו על החיבור הקיימי בין אוכל וטבע, יצר סרט תיעודי על מסעדת אֶל בולי, שזיכה אותו בכמה פרסים בפסטיבלי סרטים בעולם. ב-2013, עם הוצאת ספרו השלישי, "טאפאס", הופק סרט תיעודי החוקר את חייו של אדריה כשף וכאיש עסקים יצירתי. אחרי שמסעדת Tickets בברצלונה, שאותה פתח בשותפות עם אחיו, זכתה בכוכב מישלן, פתח בעיר ב-2016 את Enigma והביא אליה את המומחיות שלו בבישול מולקולרי.

המסעדה הקסומה ויוצאת הדופן, שזכתה בשלל פרסי עיצוב, נוצרה כמרחב המיועד ל-24 סועדים בלבד, בחלל כמו עתידני. כדי להיכנס למסעדה תקבלו קוד בהזמנה, שבלעדיו הדלת לא תיפתח. בפנים תגלו תקרה מחופה ב"ענני" זכוכית כבדים, קירות ומחיצות זכוכית הנראים כמו קרחונים ומפלי מים. השתקפויות עמומות למחצה של תאורה יוצרות תפאורה פנטסטית. במהלך הארוחה עוברים בין החללים, כל מנה מציעה דרך אחרת לאכול ולהתבונן על החלל. המטרה: לספק חוויה רב-חושית מפתיעה. על כך זכתה המסעדה בכוכב מישלן. התפריט מתחלף מדי חודש ומשתנה בהתאם לתוצרת העונתית, כשרובו מתבסס על דגים ופירות ים.

<https://enigmaconcept.es>



בקר ואגיו וקיפוד ים מבושלים ברוטב אוני וסויה קוריאנית

אנה רוש (ANA ROŠ) המסעדה: HIŠA FRANKO, קובאריד, סלובניה



צילום מהאינסטגרם



אבטיח, צמח אניס, מלפפון ולנגוסטין. צילום: Hiša Franko

גם המסעדה לאחת משלושים המסעדות הטובות בעולם, ומאז והיא מופיעה בקביעות ברשימת ה-50.

ב-2020 מדריך מישלן הגיע לסלובניה, ורוש זכתה מיד בשני כוכבי מישלן ובכוכב ירוק. הישג יוצא דופן לכל מסעדה, קל וחומר במדינה נטולת מורשת קולינרית מעודנת. ב-2023 הוסיפה כוכב שלישי.

בת 52, ילידת סלובניה, רוש היא תופעה יוצאת דופן. לא רק כאישה בתחום גברי, אלא גם כשפית אוטודידקטית של מסעדת שלושה כוכבי מישלן, שאין לה סגנון קולינרי מסוים. מסעדת חישה פרנקו ("הבית

של פרנקו") ממוקמת בעמק סוצ'ה ומוקפת נוף קסום. המסעדה משתמשת בתוצרת מקומית בלבד. המנות אינטנסיביות, מבוססות על מסורת מקומית עם השפעות עדינות מהעולם.

רוש מאמינה שהמטבח הוא סימביוזה של שלושה אלמנטים: הטריטוריה, העונה ואופיו של השף. היא נולדה למשפחה שדחפה למצוינות. בילדותה היתה חברה בנבחרת יוגוסלביה לסקי אלפיני, אך עזבה את הספורט המקצועני לטובת לימודי דיפלומטיה. שם פגשה את וולטר קרמאר, בנו של פרנקו מ"חישה פרנקו", ונישאה לו. היא סייעה במסעדה כמלצרית, ובדיוק כשסיימה את לימודיה החליטו הוריו לפרוש, והזוג הצעיר בחר להמשיך את העסק המשפחתי. רוש ניסתה לשכנע את השף דאז לשנות את התפריט, בכיוון של טעמים מסורתיים וגידול מקומי. הלה סירב ועזב. כך, בליט ברירה, היא נכנסה למטבח, ובסיוע חמותה למדה לבשל.

בשלב מסוים בני הזוג נפרדו, והיא נאלצה לגדל לבדה שלושה ילדים. למרות זאת, תחת ידיה נעשתה המסעדה לשם דבר. ב-2010, מגזין קולינריה איטלקי הפנה אליה את הזרקור, ומאותו רגע היא תפסה מקום על במת הקולינריה העולמית וגרפה פרסים. ב-2016 כיכבה בסרט תיעודי של נטפליקס, "שולחן השף". ב-2017 זכתה בתואר השפית-אישה הטובה בעולם מטעם The World's

www.hisafranko.com/en



מסעדת Hiša Franko



FAMILY IS FOR LIFE

republiccigars.com

***2382**



**העישון
הורג
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). העישון במוצרי העישון השונים, בהם סיגריות, נרגילות, סגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

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

לפי



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך



מסעדת Le Pré Catelan

שף ראשי כבר 28 שנים. היצירה האחרונה שלו, ביסטרו אופנתי בשם La Ferme du Pré, משלימה את האימפריה הגסטרונומית שלו. כמי שהיה סגנו ויד ימינו של זואל רובישון, אנטון הוא סמל לקולינריה הצרפתית בתפארתה. המטבח שלו עושה כבוד למורשת הקולינרית שספג בפרז ולשורשיו בחבל לורן. הוא מקפיד על מטבח מעודן מאוד ועל איכויות בישול וטכניקות מדויקות וגבוהות, כפי שאפשר לצפות ממטבח צרפתי קלאסי עם דגש על עונתיות.

במשך השנים זכה בכל פרס אפשרי בעולם הקולינרי, ומסעדתו פרה קטלאן - מקום שהיה בעבר בקתת ציד מלכותית וביתו של נפוליאון השלישי עד שהפך ב־1976 למסעדה מפוארת - מעוטרת כבר שנים רבות בשלושה כוכבי מישלן.

כמותג בפני עצמו, שאף זכה בתואר הכבוד הנחשב ביותר לאזרח צרפתי, Meilleur Ouvrier de France, אנטון רואה שליחות בהנחלת הידע הגסטרונומי, וגורס כי מחובתו של כל שף במעמדו לחנוך את דור העתיד.

<https://leprecatelan.paris/en>

פרדריק אנטון (FRÉDÉRIC ANTON) המסעדה: LE PRÉ CATELAN, פריז



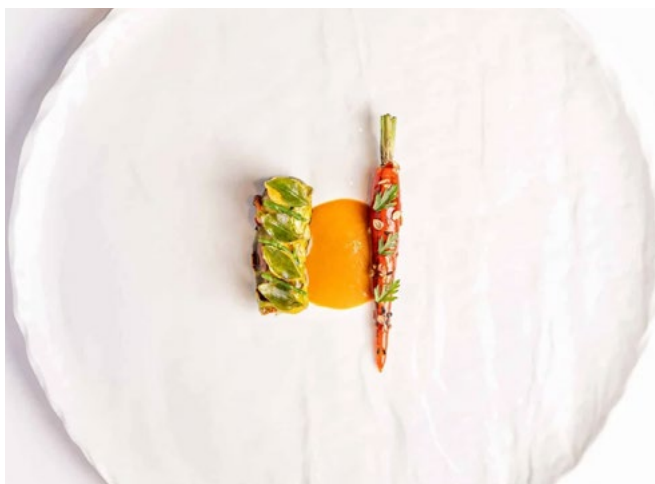
אי אפשר לדבר על מצוינות קולינרית בלי לדבר על פריז, ואי אפשר להזכיר את פריז בלי לדבר על המסעדה בלב יער בולון, בעלת שלושה כוכבי מישלן ומופת לגסטרונומיה הצרפתית, שבראשה עומד פרדריק אנטון.

אנטון (60), יליד צרפת, בעל קריירה מפוארת שהחלה בשנות ה־80 במוסדות הנחשבים ביותר בעיר האורות, זכה לעבוד תחת האיקונים הגדולים בתולדות הקולינריה, עד שהפך בעצמו למורם ורבים השפים הגדולים בעולם. כיום הוא חולש על המסעדות הכי נחשבות בפרז, ואולי אף בצרפת כולה. בבעלותו מסעדת ז'ול ורן במגדל אייפל, המסעדה־יאכטה דון ז'ואן השני ומסעדת פֶרֶה קטלאן, שבה הוא משמש



קונפי סלמון וקרם ווסאבי. צילומים: Le Pré Catelan

הימנשו סאיני (HIMANSHU SAINI) המסעדה: TRÈSIND STUDIO, דובאי



זנב לובסטר, גזר כבוש, קארי. צילומים: Trèsind Studio restaurant

סאיני, שזכה להכרה רבה על עבודתו ונחשב דמות מרכזית בקולינריה ההודית והשראה לדורות חדשים של שפים, משקף את הפוטנציאל העצום של המטבח ההודי בעולם הקולינרי. "אני מרגיש שאני שגריר של המדינה שלי דרך הבישול", הוא מעיד על עצמו. מתוך גישה זו לקח על כתפיו, כמשימת חיים, להפיץ את המטבח ההודי בעולם ולחשוף את המגוון העצום שלו, ולכן בחר למקם את מסעדתו בדובאי שהיא, לדבריו, "ממש מרכז העולם, היום כולם עוברים דרך דובאי, היא קוסמופוליטית".

סאיני (38), יליד הודו, הוא אחד השפים הצעירים והבולטים במטבח ההודי המודרני. גדל במשפחת חקלאים שהשפיעה מאוד על תפיסתו הקולינרית. את הקריירה שלו החל בדלהי, בהנחיית השף ההודי המוגדר גאון, מאניש מהרוטרה. שאיפתו היא לשנות את התפיסה הכללית של המטבח ההודי ולשפר את חוויית האוכל ההודי, ואת זה הוא מביא לידי ביטוי במסעדת הדגל שלו בדובאי.

ב-2018 פתח פרויקט ניסיוני בתוך מסעדת טרסינד, עם עשרים מושבים בלבד, מכיוון שלא ידע איך יתקבל אוכל הודי בדובאי. שנה אחר כך הוא כבר פתח את טרסינד סטודיו, שהתייבבה מאז בצמרת רשימת המסעדות הטובות בדובאי וברשימת חמישים הטובות בעולם. ב-2022 זכה בכוכב מישלן ובציון לשבח על חדשנות בבישול, וכעבור שנה הוענק לו כוכב מישלן השני.

סאיני מתמחה בשילוב המורשת ההודית עם טכניקות חדשניות והקפדה על שימוש בחומרים איכותיים ומקומיים. הוא מקפיד להציג את המגוון הקולינרי של הודו, תוך הדגשת מגוון מאזורים שונים והתמקדות מיוחדת ביצירות צמחוניות, המהוות חצי מהתפריט. את כל אלה הוא מבצע עם תשומת לב מיוחדת לפרזנטציה, וכך כל מנה היא גם חוויה ויזואלית מרהיבה. המסעדה מציעה תפריט ייחודי המשתנה לעתים קרובות.

<https://tresindstudio.com>



מסעדת Trésind Studio

פיצ'איה ("פאם") סונטורניאנאקידי (PICHAYA SOONTORNYANAKI)

המסעדה: POTONG, בנגקוק



קוואי צאפ (מרק אטריות סיני), לשון חזיר, ציר חזיר, קוואיאר

בתואר "השפית הטובה ביותר באסיה", והיא גם השפית התאילנדית הראשונה והיחידה שהגיעה לשלושה סכינים בתחרות השף הטוב בעולם.

מסעדת פוטונג, שנבחרה כטובה ביותר בבנגקוק, מציעה מטבח תאילנדיסיני מתקדם, עם תפריט טעימות בן עשרים מנות, ולפיו כל מנה מגלמת את פילוסופיית חמשת האלמנטים.

השפית התאילנדית בת ה-35, בעלת השם הבלתי אפשרי, שבגללו אימצה לעצמה את הכינוי הקצר "פאם", היא בת למשפחה שהיגרה לתאילנד מסין בשלהי המאה ה-19. בשנת 2010 סיימה את התואר שלה בתקשורת, אבל הבינה שהתשוקה האמיתית שלה היא בישול.

ב-2013 סיימה את לימודיה במכון האמריקאי לקולינריה, אבל כבר שנתיים קודם לכן הוכרה כשפית הצעירה המבטיחה ביותר באסיה, והיתה הצעירה ביותר אי פעם שזכתה בתואר הזה. ב-2012 הגיעה למקום השני בתחרות העולמית לשפים צעירים ואף נכנסה לרשימת הנשים הצעירות המבטיחות.

פאם עבדה בצרפת ובניו יורק במסעדות נחשבות. במהלך מגפת הקורונה שבה לבנגקוק והקימה את מסעדת פוטונג בלב צ'יינה טאון, בבניין שאותו ירשה, אשר שימש כבית מרקחת של משפחתה במשך 120 שנה. המסעדה זכתה בתואר המסעדה החדשה הטובה בעולם, ובשנת 2023 זכתה בכוכב מישלן ובפרס "פתיחת השנה" מטעם מישלן. באותה שנה ניצבה במקום ה-35 ברשימת חמישים המסעדות הטובות בעולם, ובכך היתה פאם לתאילנדית הראשונה והצעירה ביותר שמסעדתה הגיעה לכך. לדבריה, "הרעיון של פוטונג הוא 'ללכוד זיכרונות' או ליצור זיכרונות חדשים לכל אורח דרך חמשת החושים וחמשת האלמנטים. כל מנה היא תוצאה של תהליכים ורעיונות מסובכים שמטרתם לספק חוויות חדשות".

פאם נעשתה גם כוכבת טלוויזיה עולמית ומגה-סלב באסיה. במהלך השנים קטפה שלל פרסים באסיה ובעולם. ב-2024 זכתה

www.restaurantpotong.com



מסעדת Potong. צילומים: Potong Bangkok



מסעדת Jordanaer



צילום מהאינסטגרם

אריק וילדגארד (ERIC VILDGAARD) המסעדה: JORDANAER, פאתי קופנהגן, דנמרק

מתחת לחזות הוויקינגית והמקועקעת של השף הדני אריק וילדגארד (41) מסתתר סיפור חיים מהסרטים. בילדותו נהג עם חבריו לפרוץ ולשדוד. בגיל 13 כבר חי לבדו כחלק מכנופיית פשע. את שנות העשרה שלו בילה בעיקר במעצרים. בן 16 יצא למסע שיט לנוער בסיכון, שם הופקד על הארוחות לצוות, וגילה שבישול הוא תרפיה בשבילו. אבל כשחזר, חבריו משכו אותו שוב אל הכנופייה לשנים מלאות בסמים, פשיעה ומעצרים. פה ושם גם עבודה במטבחים.

ב־2005 אחיו, שהיה השף ויד ימינו של הבעלים במסעדת נומה המהוללת, התקשר אליו וביקש שיעזור לו בכמה אירועים במסעדה. וילדגארד קפץ על ההזדמנות, שבעקבותיה נתן לו הבעלים לנהל את

המחלקה התפקודית בנומה. במשך שלוש שנים הוא חי במעין פיצול אישיות; מצד אחד, הקפדה חמורה ומשמעת במטבח, ומצד שני, הוללות ופשיעה בחוץ. ואז, שני הוריו נפטרו תוך כמה חודשים, הוא נפל לסמים והגיע לשפל של ממש.

המפנה הגיע כשחבר משך אותו למסעדה שבה עבד. "ברגע ששמתי על עצמי את הסינר, הכל היה הגיוני שוב", הוא מספר. הוא החל לעבוד במסעדות מכובדות, שבאחת מהן התקדם לדרגת שף ראשי ובה גם הכיר את מי שתהיה אשתו, טינה. זו הציבה לו אולטימטום, שיתנתק מהעבר ויתאפס או שהיא עוזבת אותו. ב־2017 הם נישאו ופתחו את Jordanaer, במלון חמים בפאתי קופנהגן. תוך תשעה חודשים זכו בכוכב מישלן, וזמן קצר אחר כך, בשני. את הכוכב השלישי קיבלו ב־2024. הבישול של וילדגארד מאופיין במסורת נורדית, השפעות יפניות וכבוד לחומרי גלם. לדבריו, "אוכל משקף את הנשמה", ולכן, במקרה שלו, המנות מלאות עוצמה. הוא זכה בשלל פרסי הוקרה, והמסעדה שלו מופיעה ברשימת המסעדות הטובות בעולם.



צ'ואגמושי (תבשיל סיני מביצים, גבינה וחלב ממותק), סרטן מלך, שרימפ אדום, קוויאר. צילום: Jordanaer

<https://restaurantjordanaer.dk/evening-menu>

יופי של יין

איכות היין חשובה מהאסתטיקה של היקב, אבל אין ספק כי בניין מרשים יכול לעזור במיתוג. הכירו שישה מהיקבים היפים בעולם

▪ כתב שי שגב ▪



צילומים: Vik Winery

פנטזיה זוגית Vik Winery, צ'ילה



יין הדגל של היקב, המכונה "ויק", הוא ממסך בורדו (Bordeaux Blend), ומתאפיין בטעמים מורכבים ועשירים, עם רמזים לפירות יער שחורים, תבלינים, וניל ועץ אלון. זה יין בעל גוף מלא ופוטנציאל הבגרה רב-שנים.

היקב מציע למבקרים סיורים מודרכים, המאפשרים הצצה לתהליך ייצור היין עם טעימות מודרכות של יינות היקב. במתחם נמצאת מסעדה יוקרתית, המגישה ארוחות גורמה של קולינריה מקומית עם יינות היקב. מעל היקב יש גם מלון בוטיק יוקרתי, שמשלים למבקרים חוויה ייחודית ובלתי נשכחת.

יקב ויק, השוכן בעמק מילהיו (Millahue) שבצ'ילה, הוא יקב יוקרתי וחדשני, אשר משלב אמנות, אדריכלות וייצור יין איכותי.

היקב הוקם בשנת 2006 על ידי אלכסנדר וקארין ויק, זוג אנשי עסקים נורווגים בעלי חזון לייצור יין ברמה בינלאומית. לאחר מחקר מקיף שערכו, קבעו השניים כי עמק מילהיו הוא המיקום האידיאלי להקים את היקב, בשל תנאי האקלים והאדמה הייחודיים, והחליטו להשקיע בטכנולוגיה מתקדמת תוך התמקדות בייצור יינות איכותיים ובני קיימא. המבנה הארכיטקטוני של יקב ויק הוא פנטזיה מודרנית שהגשימה את עצמה, המשלבת שימושיות עם אסתטיקה. היקב תוכנן על ידי האדריכל הצ'יליאני סמילאן רדיץ', ומאופיין בקווים נקיים ומינימליסטיים. גג היקב עשוי טיטניום מזהב, שמשקף את אור השמש ומשתלב בהרמוניה עם הנוף הטבעי. פנים היקב מעוצב בחומרים טבעיים, כגון עץ ואבן, וכולל יצירות אמנות מודרניות נודעות. המבנה כולו מוקף כרמים ירוקים ונופים עוצרי נשימה, מה שיוצר חוויה ויזואלית ייחודית.

www.vikwine.com



צילום: Château Pichon Baron / Serge Chapuis

בזכות המהפכה Château Pichon Baron, בורדו, צרפת

המבנה הארכיטקטוני של שאטו פישון ברון הוא סמל של פאר ויוקרה. הטירה המרשימה, שנבנתה במאה ה-19, מתאפיינת בסגנון ניאוקלאסי ומעוטרת בחזית אבן מפוארת וגגות צפחה. העיצוב הפנימי משלב בין אלמנטים מסורתיים ומודרניים, עם חדרים מרווחים ומוארים, מרתפי הבגרת יין מרשימים ומתקני ייצור מהמתקדמים בעולם.

היקב מתמחה בייצור יינות אדומים יבשים, המבוססים בעיקר על ענבי קברנה סוביניון ומרלו, ומציע למבקרים חוויה בלתי נשכחת: סיורים מודרכים מאפשרים הצצה לתהליך ייצור היין, מהכרמים ועד למרתפי היישון. טעימות יין מודרכות מציגות את היינות המשובחים של היקב, כולל הגראן וין (Grand Vin) המפורסם, היין האלגנטי הידוע בעוצמתו ובמורכבותו (בישראל מחירו מתחיל בכ-1,500 שקל). בנוסף על כך, היקב מציע אירועים מיוחדים, ארוחות גורמה וסדנאות יין.

שאטו פישון ברון הוא לא רק יקב, אלא גם יצירת אמנות אדריכלית וסמל של מסורת ואיכות. ביקור בו הוא חוויה מרתקת לחובבי יין ולחובבי אדריכלות כאחד.

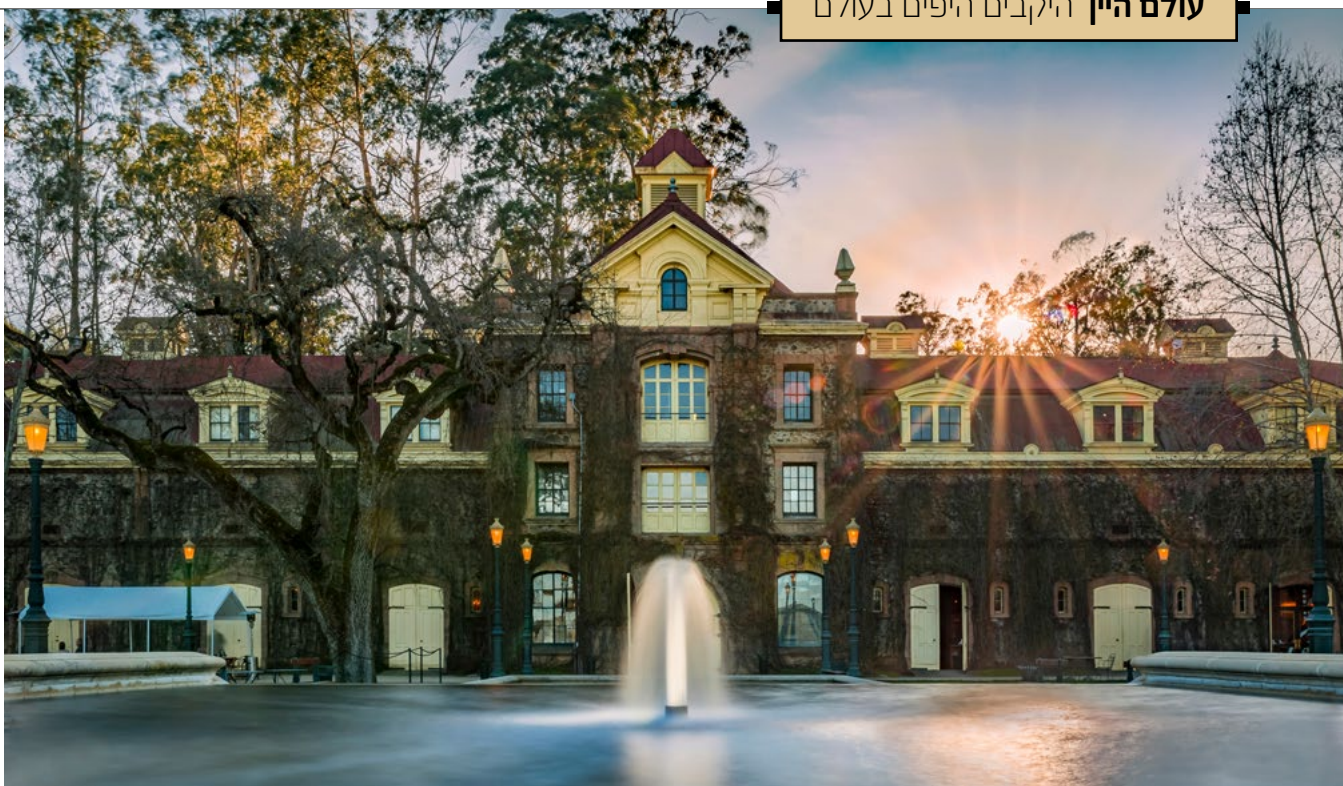


יקב שאטו פישון ברון, הממוקם באזור פויאק (Pauillac) בחבל בורדו שבצרפת, הוא אחד היקבים היוקרתיים והמוערכים בעולם. ההיסטוריה שלו מתחילה במאה ה-17, כאשר פייר דה פישון, ברון לונגוויל, רכש אדמות באזור והחל לטעת כרמים.

בזמן המהפכה הצרפתית נכלאו חברי המשפחה לזמן קצר, וכתוצאה מחוקי הירושה שהנהיג נפוליאון פוצלו אדמותיהם, וחמשת הילדים של פישון חילקו ביניהם את אדמות היקב והכרמים. לימים נחלקה האחוזת בין הנשים לבין הגברים במשפחה, והנשים הקימו את שאטו פישון ויצרו בו את Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande Pauillac, שהוא כיום היין האיכותי ביותר של היקב. המשפחה המשיכה לשלוט בשאטו עד לשנת 1925, ומאז, במהלך השנים, עבר היקב גלגולים שונים אך שמר על מוניטין של איכות בלתי מתפשרת.



צילום: Château Pichon Baron / Serge Chapuis



צילום: Shutterstock

הפקת יין, גרסת הבמאי Inglenook, נאפה, קליפורניה, ארצות הברית



מעוצב בסגנון קלאסי, עם רהיטים עתיקים, יצירות אמנות ופרטים דקורטיביים, והיקב כולו מוקף בכרמים ירוקים ובנופים עוצרי נשימה, מה שיוצר חוויה ויזואלית מעוררת השראה.

יין הדגל של היקב הוא Rubicon, המופק מענבי קברנה סוביניון, מרלו וקברנה פרנק, שנבצרו בכרמים הטובים ביותר של היקב. יין זה נחשב אחד האיקוניים והמוערכים ביותר בעמק נאפה, וזכה לשבחים רבים ברחבי העולם. הוא בעל גוף מלא ועוצמתי, ומציע טעמים מורכבים ועשירים של פירות שחורים, תבלינים, שוקולד ועץ אלון. זמין גם בישראל.

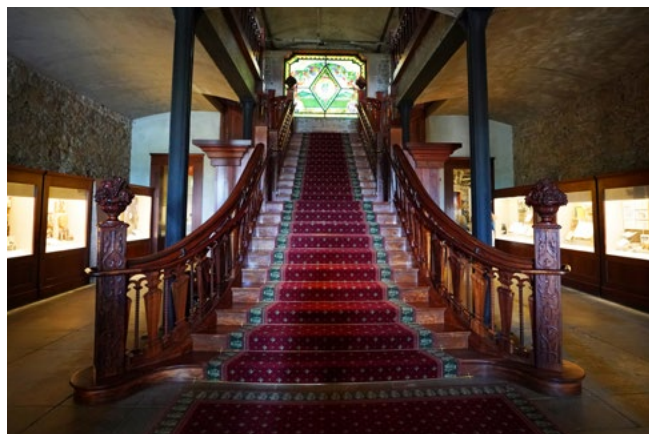
היקב מציע למבקרים הצצה לתהליך ייצור היין, מהכרמים ועד למרתפי ההבגרה, כולל טעימות מודרכות. מסעדת המקום מגישה ארוחות גורמה ממיטב הקולינריה המקומית לצד יינות היקב, ואילו המוזיאון מציג את ההיסטוריה של היקב לצד ההיסטוריה הקולנועית של הבמאי הנערץ.

יקב אינגלנוק הוא יעד מומלץ לחובבי יין, קולנוע, אדריכלות ואמנות המבקרים בעמק נאפה, ואם יצא לכם פעם לטעום את יין הדגל - לא תשכחו אף טיפה.

יקב אינגלנוק, השוכן בעמק נאפה, אזור היין העיקרי של ארצות הברית, הוא יקב היסטורי ויוקרתי, הידוע ביינותיו המשובחים ובאדריכלות המרשימה של הטירה שלו.

היקב נוסד בשנת 1879 על ידי גוסטב נייבאום - קברניט של ספינות מפינלנד וסוחר יין. למעשה, היקב נחשב בין חלוצי היין של קליפורניה, ובתחילת המאה ה-20 זכה להצלחה רבה ויינותיו גרפו פרסים רבים. בשנת 1975, פרנסיס פורד קופולה - מחשובי במאי הקולנוע בעולם ("אפוקליפסה עכשיו", "הסנדק", "דרקולה") - רכש את היקב והחזיר לו את תהילתו.

הטירה המרכזית של היקב, שנבנתה בסגנון צרפתי, היא יצירת אדריכלות יוצאת דופן בנוף האמריקאי. הטירה כוללת מרתפי יישון רחבים, חדרי טעימות מפוארים וגלריה לאמנות. פנים הטירה



צילום: Shutterstock

<https://inglenook.com>



להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות
היבואן: אש-לי סיגרס וטבק בע"מ | טל' 03-6812041 | www.cigarclub.co.il



לפני



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.



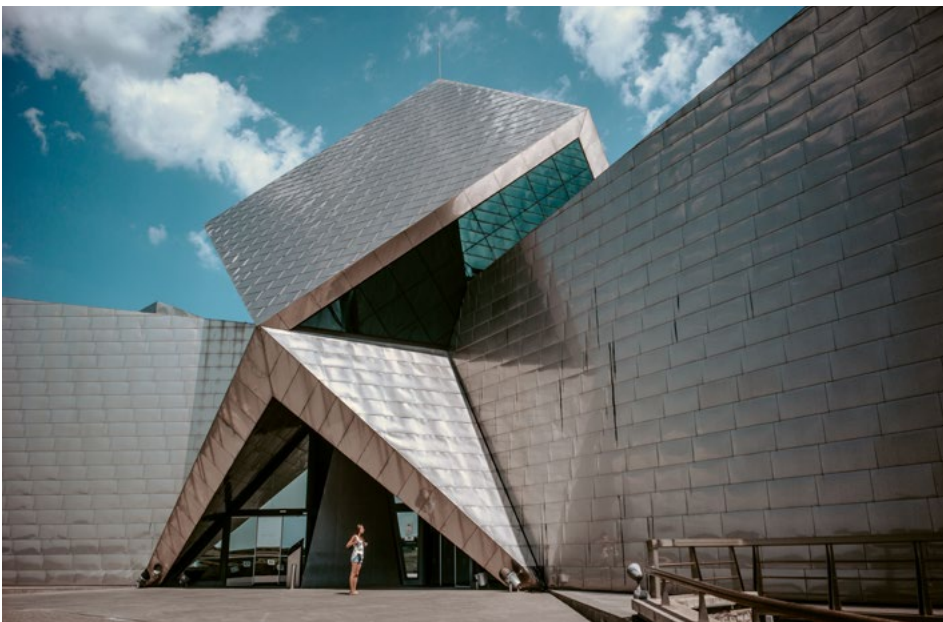
למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

**העישון
הורג
מידי שנה כ-
8000
איש**

פרפר ב-90 מיליון אירו Bodega Sommos, סומונטאנו, ספרד



צילום: Bodega Sommos



צילום: Shutterstock

יקב סומוס, הממוקם למרגלות הפירנאים, באזור סומונטאנו שבספרד, הוא יקב חדשני ומרשים, המשלב מסורת עתיקה וטכנולוגיה מודרנית. היקב ידוע לא רק ביינותיו המשובחים, אלא גם במבנה האדריכלי הייחודי והמרשים שלו.

לעומת ההיסטוריה הארוכה של הכנת יין בספרד, כמו למשל במחוזות ריוחה או אליקנטה, יקב סומוס, שהוקם רק בשנת 2008, הוא אחד החדשים והחדשניים ביותר במדינה. הוא מייצג חזון מודרני של הפקת יין, תוך שימוש בטכנולוגיות אולטרא מתקדמות ושימת דגש על איכות וחדשנות. המבנה העיצובי של היקב הוא יצירת אמנות מודרנית, המשלבת פונקציונליות ואסתטיקה. היקב תוכנן על ידי אדריכל העל חוסה מריאנו פסקואל, ומאופיין בקווים נקיים ומינימליסטיים. חלק ניכר משטחו בנוי מתחת לפני האדמה, מה שמאפשר שמירה על טמפרטורה ולחות אופטימליות לייצור היין. העיצוב המיוחד של היקב, שצורתו מזכירה פרפר, עלה כ-90 מיליון אירו. סביב היקב ניתן לסייר בכרמים הרבים המשלימים את המראה המיוחד של המקום.

היין Sommos Colección נחשב יין הדגל של היקב, ומתאפיין בטעמים מורכבים ועשירים, עם רמזים לפירות יער שחורים, תבלינים, וניל ועץ אלון. היין בעל גוף מלא ופוטנציאל הבגרה ארוך טווח. מלבד יין

זה, יקב סומוס מייצר מגוון עצום של יינות נוספים, כולל יינות לבנים ורוזה.

היקב מציע סיורים מודרכים המאפשרים הצצה לתהליך ייצור היין, מהכרמים ועד למרתפי ההבגרה; טעימות מודרכות של יינות היקב, כולל יינות הדגל; וכמובן, ארוחות גורמה וסדנאות יין. בנוסף



נפת סומונטאנו שבספרד היא הדבר הבא לחובבי יין.

www.bodegasommos.com

על כך, המבנה המיוחד של היקב מהווה כשלעצמו אטרקציה תיירותית, ומיטב בתי הספר לאדריכלות בעולם מגיעים לכאן כדי לקבל השראה. יקב סומוס הוא, אם כן, יעד נהדר לחובבי ארכיטקטורה, ובכלל -



צילום: Donnafugata

סגנון סיציליאני מסורתי Donnafugata Marsala, סיציליה, איטליה

עברה מהפך משמעותי, כאשר ג'אקומו וגבריאלה רנצ'י החליטו להתמקד בייצור יינות איכותיים וייחודיים, תוך שימוש בזנים מקומיים ובטכנולוגיות חדשניות.

המחויבות לחדשנות הפכה את דונה פוגאטה לאחד היקבים המובילים בסיציליה ואף בעולם כולו. היקב מייצר מגוון רחב של יינות, מיינות לבנים בושמתיים ועד יינות אדומים עשירים ומורכבים. אחד היינות המשובחים ביותר של דונה פוגאטה הוא Mille e Una Notte - יין אדום יבש המיוצר בעיקרו מענבי Nero d'Avola לצד כמות קטנה של פטי ורדו וסירה. היין התבגר כ־12 חודשים בחביות צרפתיות קטנות, ועוד כשנתיים בטרם שווק. מאופיין בבשומת עשירה של פירות יער שחורים, וגיל, קופסת טבק, והגוף מלא אך מאוזן מאוד, עם סיומת ארוכה (ביקב עצמו היין נמכר בכ־70 אירו).

ביקור ביקב דונה פוגאטה הוא חוויה ייחודית לכל חובב יין. אין צורך לתאם מראש, אלא פשוט להגיע, ליהנות מטעימות יין, מסירות בכרמים וביקב, וכן מארוחות גורמה במסעדת המקום.

יקב דונה פוגאטה, השוכן סמוך לעיר מרסלה שבצד המערבי של סיציליה שטופת השמש, הוא לא רק יקב משובח, אלא גם מוקד ארכיטקטוני בפני עצמו. בהיותו מוקף נופים עוצרי נשימה של כרמים מוריקים וים תיכון תכלכל, היקב מציע חוויה חושית מושלמת. האדריכלות המודרנית של היקב, במבנה בסגנון כפרי שהוקם בשנת 2007, משתלבת בהרמוניה עם הנוף הטבעי, ויוצרת שילוב ייחודי של עולם ישן וחדש. מבנה היקב, המעוצב בקווים נקיים ומינימליסטיים - הסגנון הסיציליאני המסורתי - משדר יוקרה ואיכות, ומשקף את המחויבות של היקב לאקולוגיה, לשמירה על חוקי הסביבה ולמצוינות. ההיסטוריה של דונה פוגאטה מתחילה באמצע המאה ה־19, עת משפחת רנצ'י (Ranci) החלה לייצר יין באזור. בשנת 1983 המשפחה



צילום: Shutterstock

◀ <https://tinyurl.com/56pa2522>



צילומים: D'arenberg

נוף משכר ממגדל התצפית. או אולי זה היין? d'Arenberg, אוסטרליה

אלמנטים מסורתיים. המבנה כולל חדר טעימות, מסעדה, מוזיאון יין וגלריה לאמנות.

היקב מציע סיורים מודרכים - גם בחדרים הנסתרים שבקובייה עצמה - וטעימות מודרכות של מגוון ינותיו. מניסיון אישי, כדאי לא לנהוג אחר כך, מכיוון שרבים מהינות מטפסים עד 15-16 אחוזי כוהל, וזה כבד, עוצמתי ו...משכר. יין הדגל מכונה "הזרוע המתה" ("Dead Arm"), ומתאפיין בטעמים עשירים של פירות שחורים, תבלינים, שוקולד ועץ אלון. כינוי מתייחס לתופעה המתרחשת בכרם, שבה חלק מזרועות הגפן מתייבשות ומתות.

חשוב לא לדלג על המסעדה בקובייה, שמציעה ארוחות גורמה של קולינריה מקומית עם ינות היקב, והמוזיאון שבמקום מציג את ההיסטוריה של היקב, את תהליך ייצור היין ושלל יצירות אמנות מודרניות, כולל של אמנים אוסטרליים ידועי שם ואמנות אבוריגינית.

טיפ קטן: כדאי מאוד לטפס לקומה העליונה של היקב, ולהשקיף משם על הנופים הירוקים של הכרמים ועל הסביבה כולה.



www.darenberg.com.au

יקב ד'ארנברג, באזור מקלארן וייל (McLaren Vale) שבאוסטרליה הדרומית, הוא יקב משפחתי המוכר בכל העולם, בזכות הגישה הייחודית שלו לייצור יין והמבנה החדשני שלו, המכונה "הקובייה".

היקב נוסד בשנת 1912 על ידי ג'וזף אוסבורן, ומאז הוא בבעלותם ובניהולם של צאצאי המשפחה. ד'ארנברג ידוע בגישתו המסורתית לייצור יין, עם שימוש בשיטות עתיקות לצד חדשנות, ומתמחה בייצור ינות אדומים חזקים מאוד בעוצמתם, בעיקר ינות שיראז, אך מייצר גם מגוון רחב של ינות לבנים ורזה.

"הקובייה" (The d'Arenberg Cube) הוא מבנה בן חמש קומות, המעוצב כקובייה סוריאליסטית, כפי שנהג לצייר סלבדור דאלי, אלא שהמיקום, ממש בלב הכרמים, מוסיף נופך משלו. העיצוב הפנימי של הקובייה אקלקטי וצבעוני, ומשלב בין אמנות מודרנית לבין





BARCELÓ

RON DOMINICANO



nirayash

יבואן : ZFANIA BARZILAY LTD

ניתן להשיג ב:

היבואן
אלכוהול סיטונאי לכולם

HERMITAGE
EXPERIENCE MAKES THE DIFFERENCE



אזהרה : מכיל אלכוהול מומלץ להימנע משתייה מופרזת

תיאטרון וליטון

הצצה אל אחורי הקלעים של בתי מלון שהם גם תיאטרון, שהיו תיאטרון או מתגעגעים לתיאטרון

■ כתב אריאל רובינסקי ■



צילומים: Theater Hotel & Suites Vienna

THEATERHOTEL & SUITES, וינה

המלון לאימפריה

מלון תיאטרון הוטל שוכן במרכז העיר וינה, ברובע יוזפשטאדט ההיסטורי, בצמוד לתיאטרון הפעיל הוותיק ביותר באוסטריה, Der Josefstadt, שהוא מוסד מיתולוגי. התיאטרון נפתח כבית אופרה ב־1788, ומנצחים מלחינים ברמה של לודוויג ואן בטהובן, יוהאן שטראוס האב וריכרד וגנר הופיעו בו. החל מ־1858 הפסיק לשמש בית אופרה והתמקד בהצגות תיאטרון.

המלון הצמוד עצמו, שנפתח ב־1900 ושוכן גם הוא בבניין מהמאה ה־18, ממוקד כולו בתיאטרון. החדרים מוקדשים לשחקנים, במאים ומחזאים, בחלקם אף הותקנו מראות שנלקחו מחדרי ההלבשה של תיאטרון דר יוזפשטאדט, פנסי תאורת במה מקוריים, וילונות כבדים שמזכירים מסך ועוד. גם שילוב הצבעים מזכיר את הבמה - הרבה שילובים של אדום ולבן, כחול ולבן, מסדרון מופצץ באדום בהשראת אחורי הקלעים ועוד.

במרחק הליכה מהמלון נמצא בניין העירייה המרשים ובניינים היסטוריים נוספים, כגון הבורגתיאטר (Burgtheater) - התיאטרון הלאומי של וינה, שנפתח אמנם ב־1741 אבל למקומו הנוכחי עבר ב־1888.

הבניינים המרשימים, בתי הקפה והרחובות הססגוניים אך מאופקים של רובע יוזפשטאדט יוצרים אווירה שמזכירה את וינה האימפריאלית מהמאות 18 ו־19, ולרגע מתגנבת תחושה שבכל פינה אפשר להיתקל באחד מנציגי משפחת שטראוס (האב, הבן, האחים של הבן), שממהרים לתפוס קפה עם שטרודל בבוקר שאחרי הקונצרט.



Theaterhotel & Suites, Josefstädter Strasse 22 Vienna
(+43) (0)1 405 36 48
www.theaterhotel-wien.at/en



שהכל בהישג יד: מסעדות, ברים, בתי קפה, מאפיות ומעדניות נדירות, וגם חנויות מפונפנות, כולל זארה, El Corte Ingles ועוד.

UMusic Hotel, Calle de La Paz 11 Madrid
(+34) 911 231 099

www.umusic-hotels.com/umusic-hotel-madrid

UMUSIC HOTEL, מדריד

תיאטרון שהוא מלון

ברחוב דה לה פז, כמה צעדים מפוארטה דל סול, הכיכר המיתולוגית של מדריד, נפתח ב-1945 תיאטרון אלבניז (Albéniz). בתחילה הוא שימש בעיקר למופעי אופרה ובלט ואף נקרא על שמו של פסנתרן ומלחין ספרדי ידוע בשם איסאק אלבניז. אולם מהר מאוד החל לארח גם מופעי סרסואלה (Zarzuela) - מחזמר עממי אופייני לספרד, וכן מחזות זמר מסוג רֶבּוּג, המשלבים תיאטרון וקברט. ב-1985 נשכר על ידי העירייה, שהפכה אותו לתיאטרון רשמי וקיימה בו פסטיבלים ואירועים אחרים. בתחילת שנות האלפיים המקום נקלע לקשיים ונסגר ב-2008.

לאחר שקבוצה של אקטיביסטים הצליחה להפוך אותו לבניין שמור והצילה אותו מלהיות קניון, התיאטרון ומלון מדריד הסמוך אליו נרכשו על ידי קבוצת גדל"ן שהחליטה על קונספט חדש: מלון שבתוכו תיאטרון פעיל (עם 989 מושבים), או להפך - תיאטרון פעיל שהוא גם מלון, בשם UMusic Hotel Madrid. ב-2022, ולאחר שיפוץ שהשיב לתיאטרון את פאר העבר, הורם שוב המסך של האלבניז, כשעל הבמה הוצגה הגרסה הספרדית של המחזמר "Company", בכיכובו של אנטוניו בנדרס.

UMusic Hotel Madrid הוא מלון חמישה כוכבים מרשים ומפנק במיוחד, עם חדרים וסוויטות הפונים אל בניינים איקוניים במרכז העיר. הכניסה צמודה לכניסה הראשית לתיאטרון, ובפואייה רחב הידיים, מתחת לשנדליירים ענקיים, פועל גם משרד הקבלה לאורחים כמו במלון רגיל, ואם פונים לכיוון השני אפשר להצטרף לתור הנכנסים להצגה. המיקום - בלב העיר כאמור, מרחק צעדים ספורים מפוארטה דל סול, פלאסה מאיור, כיכר סנטה אנה, ובמרחק הליכה מהגראן ויה, פארק רֶטִירו ודרך סיבֶּלס. זה אומר



צילומים: UMusic Hotel Madrid



צילומים: Hotel Christiania Teater Oslo



אולם התיאטרון שבמלון, הכולל גם תאים בקומה השנייה, משמש למופעי תיאטרון, להקרנת סרטים מיוחדים וגם למגוון אירועים עסקיים ואחרים. ניתן להזמין חדרים בהתאם ללוח ההצגות. בחודש ספטמבר השנה, למשל, תוצג גרסה עכשווית של "המלט", ואפשר להזמין חבילה הכוללת כרטיס להצגה, לינה במלון וארוחת בוקר.

המלון שוכן ב־Stortinget, אזור שוקק חיים ברובע ההיסטורי של אוסלו, בקרבת הארמון המלכותי, התיאטרון הלאומי, בית האופרה, המוזיאון של אדוארד מונק, הרחוב הראשי של אוסלו Karl Johan Gate ושכונת Aker Brygge, הידועה במגוון המסעדות שעל המזח ובחנויות הצורניות. מהחדרים והסוויטות שבמלון נשקף נוף הכיכר שמובילה לארמון המלכותי. העיצוב סקנדינבי טיפוסי, עם צבעים מאופקים אך מסוגנן להפליא, והסוויטות מציעות את כל הפינוקים, כולל מתחם נפרד לאירוח עם שולחן עבודה וספות.

HOTEL CHRISTIANIA TEATER אוסלו, נורווגיה "המלט" במלון

לא להתבלבל, מלון התיאטרון קריסטיאניה (Hotel Christiania Teater) אכן שוכן במקום מדליק, אבל במרכז אוסלו, נורווגיה, ואין לו קשר לשכונה החצרעצמאית קריסטיאניה של קופנהגן שבדנמרק. מדינה אחרת, מקום אחר.

הבניין, הבנוי בסגנון הניאורנסנס הנורדי הכולל חזית אבן, קווים סימטריים ותקרות מקומרות, נבנה במהלך המאה ה־19 ושימש בין היתר בית קפה, עד שב־1918 הוסב לתיאטרון, ששימש תחילה להעלאת אופרות קלות ובהמשך למופעי רביו. במהלך הכיבוש הגרמני בימי מלחמת העולם השנייה, הבניין שימש מפקדה של מחלקת התעמולה הנאצית, שגם קיימה בו אירועים שונים. אחרי המלחמה חזר לתפקד כתיאטרון בשם Kinoteatret ונחשב אחד מסמלי העיר. ב־2006 הבניין הוסב למלון וקיבל את שמו הנוכחי. כיום זהו מתחם הכולל מלון מפנק, מסעדה ובר יין אפלולי הפועל בקומת הקרקע, ממש בכניסה לאולם התיאטרון, ומציע יותר מחמישים סוגי יין וגם מספק מענה הולם לאוהבי וויסקי וקוקטיילים.



Hotel Christiania Teater, Stortingsgata 16 Oslo
(+47) 21 04 38 00

<https://christianiateater.com/en>

RUM
Flor de Caña[®]

EST. 1890

NATURALLY AGED,
SUSTAINABLY CRAFTED RUM



יבואן : ZFANIA BARZILAY LTD

ניתן להשיג ב:

היבואן
אלכוהול סיטונאי לפלג

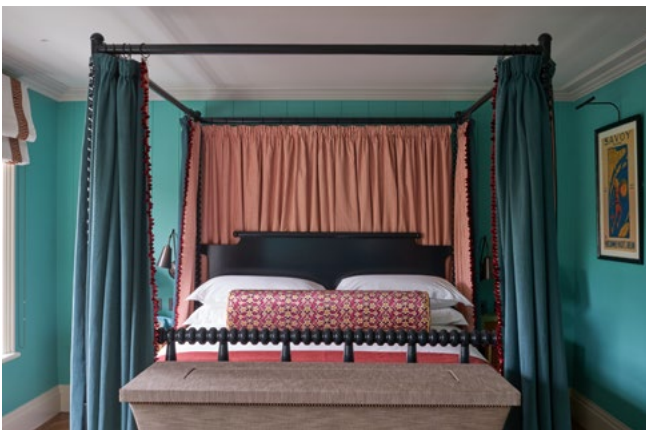
HERMITAGE
EXPERIENCE MAKES THE DIFFERENCE

LA CASA DEL CIGAR

אזהרה : מכיל אלכוהול מומלץ להימנע משתייה מופרזת

BEAVERBROOK TOWN HOUSE, לונדון

הבית של הלורד



צילומים: Beaverbrook Town House London

וויליאם מקסוול אייטקן, שהוכר בחייו כלורד ביורברוק (Beaverbrook), נולד בקנדה ב־1879, ולאחר שעשה הון בבנקאות עבר לאנגליה, שם יסד את ה"דיילי אקספרס", שהפך במהרה לעיתון הנפוץ ביותר בבריטניה ואת ביורברוק עצמו לטייקון תקשורת ואחד האנשים המשפיעים במדינה. הוא היה חבר קרוב של ווינסטון צ'רצ'יל, שאף מינה אותו במהלך מלחמת העולם השנייה לאחראי על ייצור מטוסי קרב, במעמד של שר.

ביורברוק היה טיפוס ציורי ומוחצן וניהל סגנון חיים ראוותני, אשר כלל מסיבות שבהן התחככו פוליטיקאים עם אמנים, שחקנים ומגוון סלבריטאים. רוב האירועים התקיימו בשני בניינים גורגיאניים מתחילת המאה ה־19 שחוברו יחדיו לאחד. בבניין זה הלורד השתמש כשהיה בלונדון, ולכן הוא ידוע כ"ביתו שבעיר" של ביורברוק, להבדיל מהאחוזה הכפרית הגדולה שלו בסארי ונכסים אחרים.

הבית שוכן בשכונת צ'לסי היוקרתית, שבשנות ה־50' ו־60' של המאה שעברה היתה מוקד משיכה לאמנים, שחקנים ומוזיקאים, ופעלו בה גם תיאטרונים רבים. בסמוך לבית ביורברוק פועל עד היום ה־Royal Court Theatre, שנחשב בזמנו כתיאטרון החתרני בעולם ובו הועלה בראשונה המחזמר "מופע האמים של רוק", שהפך בהמשך לסרט הפולחן "מופע הקולנוע של רוק".

ביתו שבעיר של הלורד, ה־Town House, הוסב למלון בוטיק שמציע 14 סוויטות יוקרתיות ומנסה לשחזר את סגנון חייו הססגוני ולעתים "התיאטרלי" של הלורד ואת האווירה האמנותית־חתרנית של השכונה בעבר, על התיאטרונים הרבים שפעלו בה. כמה מהם אף מונצחים בעיצוב

הסוויטות, ששאב השראה מהבניינים, המסכים והאולמות של התיאטרונים הוותיקים. האווירה ביתית ומשדרת אמנות, אינטלקטואליות ויוקרה מאופקת, ללא יומרה, כזאת שיכולה לשרור רק במלון בוטיק אנגלי.

בר המלון, "סֶר פרנק", מעוצב בסגנון אר־דקו ומשולבים בו פרטי אמנות מקוריים רבים. הספרייה היא חלל חמים, מוקף כרזות של הצגות ישנות וספרים כבדים, שחזור אמיתי של חדר עבודה של הלורד, כולל הברנדי והסיגרים בהישג יד.

Beaverbrook Town House,

115 Sloane St., London

+44 (0)2039 88 66 11

<https://beaverbrooktownhouse.co.uk>

DER TEUFELHOF, בזל, שווייץ

תיאטרון ואמנויות אחרות



Der Teufelhof, השוכן בעיר העתיקה של בזל, מגדיר את עצמו כמלון ובית תרבות. הוא פועל בשני בניינים היסטוריים צמודים זה לזה שמכילים שני מלונות - מלון אמנות ומלון גלריה, וכן תיאטרון, מסעדה בעלת כוכב מישלן, בית קפה, בר ומרתף יינות בעל ערך ארכיאולוגי.

בני הזוג מוניקה ודומיניק טומי ניהלו בשנות ה־70 תיאטרון שפעל בקרן מתנייע על גלגלים, והופיע בכל יום במקום אחר. לאחר מאות הופעות חיפשו מקום להתיישב בו, וכך הגיעו ל־Der Teufelhof, שנפתח ב־1989. הרעיון היה להפעיל תיאטרון קטן ובצמוד לו בית קפה ומסעדה שייצרו הכנסה נוספת. זה הצליח, ובהמשך הם רכשו גם את הבניין השני, הקימו את המלון הכפול והתמקדו גם בציור ובעיצוב, כשהכוונה היא שהעסקים, בתי המלון והמסעדה עוזרים לממן את האמנות.

במלון הגלריה (Gallery Hotel), הלובי, המסדרונות ואף החדרים עצמם משמשים גלריה לתערוכות משתנות של אמנים שונים, ובהם גם אמנים מבטיחים בתחילת דרכם. ואילו במלון האמנות (Art Hotel) יש תשעה חדרים שעוצבו על ידי אמנים שונים כיצירות אמנות שימושיות. הרעיון הוא, שבניגוד לתערוכה, שבה המבקר בוחן כל יצירה במשך זמן קצר יחסית, האורח במלון יחוות את היצירה במשך כל זמן שהייתו. מהחלונות מגיחים גגות בזל העתיקה.

בתיאטרון מציגים בעיקר מופעי קברט, הצגות יחיד והצגות פרינג', והדגש הוא לשמש במה לאמנים יוצרים המציגים חומרים שיצרו בעצמם.

שני הבניינים בנויים על יסודות מימי הביניים, והמרתף הוא אתר ארכיאולוגי בפני עצמו: הקירות הם שרידים של החומה העתיקה של בזל מהמאה ה־11. כיום הוא משמש את חנות היינות של המלון, והמוכרים מציעים טעימת יין וסיום בין שרידי החומות והמגדלים העתיקים.

Der Teufelhof,
Leonhardsgraben 47-49 Basel
(+41) 61 261 10 10
www.teufelhof.com/en

צילומים: Der Teufelhof Basel



צילומים: Karroo Theatrical Hotel



מצויצים מעץ מהגוני שכאילו הרגע הגיעו מארמון וינאי, ספות כבדות, קירות מוזהבים, תמונות מהרנסנס ליד כרזות קברטיות ומסכות מהקומדיה דל'ארטה, גרמפון ישן מוזהב ליד פסנתר, וילונות כבדים מקטיפה אדומה ומוזהבת... עיצוב אקלקטי על סטרואידיים. הלינה היא בחדרים וסוויטות רחבי ידיים עם תשומת לב לכל פרט. כל מנורת קריאה היא ייחודית, כל תמונה על הקיר מושכת מבט. במסעדה, שבזמן ההופעה הופכת ל"אולם גרימלדי", מצטופפים שולחנות עם מפות אדומות בהתאמה לצבע הקירות, מנורות עם נרות אמיתיים כמו לפני המצאת החשמל, ומגוון חפצים על מדפים. מעט אחרי הגשת מנת הדגל, שוק טלה צלוי עם נענע, זה מתחיל: ז'אקס חובש פאה בלונדינית ושמלה נוצצת ועולה על הבמה בדמותה של "ידיים ליילה למבורגיני", מלווה במארק על הפסנתר, וההזיה מעלה הילוך. נקודה חשובה: במלון יש ויפיי, אבל זהו, אין טלוויזיה בחדרים, אפילו לא רדיו; המקום עצמו חווייתי מספיק.

Karroo Theatrical Hotel, Vaal Heuwel Farm 112/4, Steytlerville
(+027) 049 835 0010
www.karroohotel.co.za

KARROO THEATRICAL HOTEL דרום-אפריקה סוגזם במובן המדליק

במדבר קארו (Karoo) שבמעמקי דרום-אפריקה, בעיירה שמרנית ודי מנומנת בשם Steytlerville, אפשר לצפות באחת מהופעות הדרג הקברטיות וההזיות כיום, שמחזירה לחיים את לילות ברלין הפרועים וחסרי המעצורים של אמצע שנות ה-20 במאה שעברה. זוג אמנים, מארק הינדס וז'אקס רבי, מצאו מלון ישן ולא מעניין במיוחד, שיפצו אותו בעצמם, וב-2003 הוא נפתח מחדש בשם "המלון התיאטרלי של קארו" (Karoo Theatrical Hotel). אילו חבורת מלכות הדרג והטרנסג'נדריות של "פריסילה מלכת המדבר" היו הולכות לאיבוד בדרום-אפריקה, זה המלון שהיו חולמות להגיע אליו. הכל כאן תיאטרלי, מוגזם ועם נטייה חזקה לדקדנטיות, החל מהרולס רויס הישנה שברחבת הכניסה, המזרקה בסגנון מארי שמופיעה לפתע בחצר הפנימית, הלובי המאובזר בנברשות, שטיחים מזרחיים, רהיטים



“אביב הגיע פסח בא..”



להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות



היבואן: אש-לי סיגרים וטבק בע"מ | טל' 03-6812041 | www.cigarclub.co.il

לכת



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 השונים, 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.



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

**העישון
הורג
מידי שנה כ-
8000
איש**

מגוון טעמים לכל עת

רובוסטו - ויטולה קלאסית, המעניקה כשלושת רבעי שעה של הנאה מעושר טעמים. חברי פאנל הטועמים של "סיגאר" טעמו 16 סיגרי רובוסטו, שסיפקו אותם לגמרי

בחינה וכתובה פאנל "סיגאר" | צילום מגזין "סיגאר"

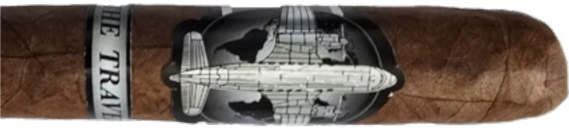
הרובוסטו היא ויטולה שמאפשרת ליהנות מכל עושר הטעמים והניחוחות שסיגר יכול להציע, ובזמן קצר. המגוון הרחב של סיגרים בוויטולה זו מאפשר, הן למתחילים והן לחובבי סיגרים ותיקים, להתרשם מהחוויה. אהבת - תמיד תוכל להצית עוד אחד. סיגרי רובוסטו מיועדים ל-40-50 דקות עישון, וטווח הגדלים שלהם הוא 4½ עד 5½ אינץ' אורך ו-50 עד 54 קוטר. טעמנו 16 מתוך המגוון הרחב, שבו יוכל כל חובב סיגרים למצוא את הסיגר המתאים לו על פי הטעם והחוזק הרצויים.

מדד הערכה: 95-100 עילאי | 90-94 משובח | 80-89 טוב מאוד | 70-79 טוב

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

קובה	מילוי קובה אוגד קובה עטיפ קובה אורך 5½ קוטר 50 מחיר 131 שקל	92 לה גלוריה קובנה טורקינס La Gloria Cubana Turquinos חוזק בינוני-מלא גוף סיגר בעל עטיפ משיי ושמוני, מספק ארומה של קקאו, אדמה ואגוזים קלויים. בעירה אחידה ושאיפה נכונה עם טעמים מהנים של פרי הדר, אגוזיות מעודנת, אספרסו וקקאו.
ניקרגואה	מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיפ אקוודור הבאנו אורך 5 קוטר 50 מחיר 87 שקל	91 לה ארומה דל קריבה פסין La Aroma del Caribe Pasion חוזק בינוני-מלא גוף סיגר בעל עטיפ עשיר בארומה של אדמה לחה, קקאו ואגוזים קלויים. שאיפה נכונה ובעירה אחידה מספקות טעמים עשירים ומורכבים של קינמון, פלפל שחור, שוקולד מריר וסיומת של פירות יבשים.
קובה	מילוי קובה אוגד קובה עטיפ קובה אורך 4¾ קוטר 50 מחיר 140 שקל	91 פרטאגס סריה די מס' 5 Partagas Serie D No.5 חוזק מלא גוף סיגר בעל עטיפ שמוני, מספק ארומה של תבלינים, אספרסו ועץ ארז ספרדי. בעירה אחידה ושאיפה נכונה עם טעמים של קקאו, טבק עשיר וסיומת מתוקה.

ניקרגואה	מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיף ניקרגואה אורך 5 קוטר 54 מחיר 50 שקל	עומר אורטז מדור Omar Orte Maduro חוזק מלא גוף סיגר דחוס היטב בעל עטיף מדורו שמנוני, מספק ארומה של קקאו, עור, פלפל שחור וקפה קלוי. בעירה איטית ואחידה ושאיפה נכונה עם טעמים מורכבים של שוקולד מריר, פלפל שחור, קפה שחור וסיומת אגוזים קלויים.
ניקרגואה	מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיף ניקרגואה אורך 4¾ קוטר 52 מחיר 55 שקל	פרלה דל מר קורוחו Perla Del Mar Corajo חוזק מלא גוף סיגר במבנה Box-pressed עם עטיף שמנוני. ארומה של עור, פלפל שחור וקינמון. בעירה טובה ושאיפה קלה מספקות טעמים מורכבים של קפה קלוי, פלפל שחור וסיומת אגוזית.
רפ' דומיניקנית	מילוי רפ' דומיניקנית אוגד רפ' דומיניקנית עטיף אקוודור קונטיקט אורך 5 קוטר 50 מחיר 64 שקל	לה גלרה קונטיקט La Galera Connecticut חוזק בינוני סיגר בעל עטיף אלגנטי בגוון דבש חלק ומשיי, מספק ארומה קרמית, חיטה, שקדים קלויים ודבש. בעירה אחידה ושאיפה קלה עם טעמים עדינים של וייל, תבלינים וסיומת קרמית.
ניקרגואה	מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיף אקוודור קונטיקט אורך 5 קוטר 50 מחיר 35 שקל	אמיליאנו קונטיקט Emilliano Connecticut חוזק קל סיגר בעל עטיף בגוון דבש חלק ומשיי, מספק ארומה של עור, קפה קלוי, פלפל שחור ופלפל לבן. בעירה אחידה ושאיפה קלה עם טעמים עדינים קרמיים, אדמה ואגוזי מלך.
רפ' דומיניקנית	מילוי רפ' דומיניקנית, ניקרגואה אוגד רפ' דומיניקנית עטיף אקוודור הבאנו אורך 5 קוטר 50 מחיר 50 שקל	וגפינה פורטלזה 2 VegaFina Fortaleza 2 חוזק בינוני-מלא גוף סיגר בעל עטיף שמנוני, מספק ארומה עשירה של עור, תבלינים מתוקים ואדמה. בעירה טובה ושאיפה קלה בטעמים מורכבים של אדמה, אגוזים, פלפל לבן, קפה קלוי ועץ אלון.
ניקרגואה	מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיף ניקרגואה אורך 5½ קוטר 50 מחיר 55 שקל	טוראו הונדורס Toreo Honduras חוזק בינוני-מלא גוף סיגר דחוס היטב בעל עטיף חלק ומשיי. מספק ארומה עשירה של תבלינים, אדמה ושוקולד חלב. בעירה אחידה ושאיפה קלה עם טעמים מתפתחים בהדרגה של קפוצ'ינו, ביסקויטים וסיומת פרי הדר.
הונדורס	מילוי הונדורס אוגד הונדורס עטיף הונדורס אורך 5 קוטר 50 מחיר 58 שקל	וילה זמורנו דנלי Villa Zamorano Danli חוזק בינוני סיגר דחוס היטב בעל עטיף חום כהה חלק ומשיי, מספק ארומה של טבק עשיר, אגוזים ועור. בעירה אחידה ושאיפה נכונה עם טעמים מורכבים של אדמה, תבלינים חריפים, אספרסו, אגוזיות עדינה וסיומת טבק טרי עשיר.

ניקרגואה  מילוי אמזונס אוגד ניקרגואה עטיף אקוודור סומטרה אורך 4½ קוטר 50 מחיר 60 שקל	89 סי.איי.או אמזון באסין CAO Amazon Basin חוזק בינוני-מלא גוף סיגר דחוס היטב בעל עטיף בגוון שוקולד עשיר, עם חוט טבק ייחודי קלוע מעל העטיף. מספק ארומה של קקאו, פירות יבשים, אדמה ותבלינים. בעירה טובה ושאיפה קלה שופעת עשן, בטעמים מורכבים של אגוזים קלויים, אדמה, עור, פלפל שחור ושוקולד מריר.
ניקרגואה  מילוי ניקרגואה, רפ' דומיניקנית אוגד מקסיקו עטיף אקוודור הבאנו אורך 5 קוטר 52 מחיר 65 שקל	89 דה טרוולר פרסט קלאס The Traveler First Class חוזק בינוני סיגר עם עטיף שמנוני, מספק ארומה של עור, קפה קלוי, פלפל ועץ אלון. בעירה אחידה ושאיפה נכונה עם טעמים עגולים של קרמל, קפה שחור, תבלינים מתוקים ואגוזים קלויים.
הונדורס  מילוי הונדורס אוגד הונדורס עטיף הונדורס אורך 5 קוטר 50 מחיר 22 שקל	88 סבור סיגנצ'ר קורוחו Sabor Signature Corojo חוזק קל-בינוני סיגר בעל עטיף המספק ארומה של תבלינים ועור. בעירה אחידה ושאיפה קלה מעניקות טעמים של אדמה, תבלינים וסיומת קינמון.
רפ' דומיניקנית  מילוי רפ' דומיניקנית אוגד רפ' דומיניקנית עטיף אקוודור קונטיקט אורך 5 קוטר 50 מחיר 36 שקל	88 ויליגר וילה דומיניקנה Villiger Villa Dominicana חוזק קל סיגר בעל עטיף אלגנטי בגוון דבש חלק, מספק ארומה קלה של עץ, תבלינים ואדמה. בעירה אחידה ושאיפה קלה עם טעמים עדינים של תבלינים, עור וסיומת קרמית.
ניקרגואה  מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיף ניקרגואה אורך 5 קוטר 50 מחיר 37 שקל	88 אורו דל מונדו קלאסיקו Oro del Mundo Clasico חוזק בינוני-מלא גוף סיגר בעל עטיף שמנוני, מספק ארומה מתוקה של שקדים וקפה. בעירה טובה ושאיפה קלה עם טעמים של תבלינים, אדמה ועור.
רפ' דומיניקנית  מילוי רפ' דומיניקנית אוגד רפ' דומיניקנית עטיף אקוודור אורך 5 קוטר 50 מחיר 75 שקל	88 לוס מוסקטרוס הבאנה Los Mosqueteros Habana חוזק בינוני-מלא גוף סיגר דחוס היטב, בעל עטיף שמנוני, מספק ארומה של עור, פלפל לבן וקקאו. בעירה אחידה ושאיפה נכונה בטעמים מורכבים של אגוזים, תבלינים מפולפלים, עור ואדמה.



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



מנצחי הטורניר הפורימי: מימין: אלעד חסין ובנו יאיר. משמאל: איגור פטיגורסקי

Hole in One - תחרות פורימית שכולם רצו לנצח

מועדון הגולף קיסריה לבש חג, עם הפנינג פורים ססגוני שהתקיים במתחם האימונים. לצד שולחן שופע פינוקים, תחפושות, אלווהול ומוזיקה קצבית, נערכה תחרות חבטות ייחודית - Hole in One. חברי המועדון קיבלו חמישה כדורים וניסו לפגוע - לא פחות - לתוך חבית יין שהוצבה במרחק כשלושים מטר מנקודת החבטה. למעלה ממאה משתתפי התחרות ניסו את מזלם, והאווירה היתה מלאה אנרגיה. שניים בלבד הצליחו במשימה: איגור פטיגורסקי, שפגע עם הכדור השני שלו, ואלעד חסין, שעמד באתגר עם הכדור החמישי והאחרון.



משתתפי טורניר פצועי צה"ל. הזוכה ריזק סלאח בכיסא הגלגלים הראשון משמאל

יותר ממיליון שקל למען פצועי צה"ל

החברה לפיתוח קיסריה, מועדון הגולף קיסריה והקהילה כולה מברכים את קרן אור קיסריה על יום פעילות מרגש במיוחד שקיימה למען פצועי צה"ל. במסגרת אירוע שהוקדש כולו לגיוס תרומות והעלאת מודעות, שולבו פעילויות במגוון ענפי ספורט ונאספו יותר ממיליון שקל. מועדון הגולף שמח לפתוח את שעריו ולארח את נבחרת פצועי צה"ל לטורניר בן 18 גומות, שבסימום הוכתר ריזק סלאח כאלוף.

גאוה ישראלית על הדשא הבינלאומי

מועדון הגולף קיסריה גאה לברך את לטיסיה בק, שהתחילה את קריירת הגולף שלה כתלמידה באקדמיה לגולף של המועדון, על ניצחונה המרשים בסבב Epson של ה-LPGA Tour. לראות את דגל ישראל מתנוסס בראש הדירוג הוא רגע מרגש לכולנו, במיוחד בתקופה זו. מועדון הגולף עומד מאחורי לטיסיה, גאה בה ומאחל לה המשך הצלחה וניצחונות נוספים בשנת 2025.



לטיסיה בק זוכה למקלחת לאחר ניצחונה

העישון הורג מידי שנה כ- 8000 איש



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 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.

18 שנים - והטוב ממשיך

מועדון הגולפאים הנודדים בלו בירדי מצוין ח"י שנים להיווסדו ולשותפות הטבעית, לאורך כל השנים, עם מגזין "סיגאר". החיבור בין הגולפאי והסיגר מושתת על הנוהג שבו הגולפאי, מיד לאחר שסיים את המשחק, משחרר היכן יכול לקחת מחבט מס' 8 במקום מס' 9, או להכות שמאלה במקום ימינה, ולהימנע מלהיקלע למכשול חול, מים או מרעין בישין אחרים. הרהורים נוגים אלה, מוטב שייעשו עם כוסית משקה ביד אחת וסיגר ריחני ביד השנייה, למניעת תסכולים ולהעלאת המורל לקראת המשחק הבא, שבו יבצע הגולפאי השקדן טעויות מסוג אחר, וחוזר חלילה.

השותפות ארוכת השנים בין הבלו בירדיס למגזין "סיגאר" מושתתת על העיקרון המקודש, שעליו מבסס המועדון את קבלת החברים החדשים לשורותיו, והוא: "חברים שבאים לנו טוב". ניסיון העבר והאירועים הרבים שקיימנו יחדיו מוכיחים כי העיקרון הזה הוא המנחה גם את החברים המתכנסים בצל קורתו של המגזין.

עם בוא האביב לארצנו, ולפני שהגולפאים, כמו הציפורים, שבים לנדוד, נחגג אירוע משותף של בלו בירדי ו"סיגאר" בקיסריה. האירוע כלל, כמיטב המסורת, תחרות גולף מאתגרת (זוגות טקסס סקרמבל) וארוחה מפוארת מלווה באלכוהול במסעדת מריפוסה. התוכנית האמנותית כללה מוזיקה חיה, שבוצעה על ידי הסקסופוניסטית המוכשרת עלמה ורמוט, ובהמשך - סרטונים קצרים על הסיגר בקולנוע ובטלוויזיה, שלוקטו ונערכו על ידי שמואל טל.

בתחרות הגולף זכו:

מקום ראשון, עם 53 נקודות - דבי מגן ודני הורביץ.

מקום שני, עם 65 נטו - מרק אסדו ומשה רפפורט.

הקרוב לגומה - מכה שנייה בגומה 18, 2.3 מ' - מאיר דור.



מימין: אלכס שגיא, זול פולק, ג'יימס חלימי, רוני פלג



מימין: מישל אקסלרד, מאיר דור, דבי מגן, דני הורביץ



"חברים שבאים לנו טוב"



שמואל טל ומרק אסדו



מימין: אבי כהן, דרור סרי, חנוך רייכנברג, אהרון מזרחי



מימין: שמעון כהן, מרק אסדו, בוריס פוטיימקין

www.lcncigars.com



TOREO

—CIGARRO PREMIUM—

SUPERIOR

91

CIGAR
Flavored Magazine



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



נשים וגברים בישראל, מהם 800 שנים 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 הבסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידוי.

העישון הזר מידי שנה כ- 8000 איש



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך



Montblanc Extreme 3.0 Collection

MONTBLANC



PLANET
WORLD OF ACCESSORIES

בוטיק **MONTBLANC** קניון רמת אביב, תל אביב טל. 03-6439291
ובחנויות השעונים והתכשיטים המובחרות www.planetime.co.il