

מגזין בטעם סיגאר

שימי אטיאס

מנטליסט, סטנדאפיסט,
אופטימיסט

חלומות משכרים

מלונות יין יוקרתיים

מהירות שיוט

יאכטות ספורט הכי חדשות

סוס עם גלגלים

מירוצי סוסים ייחודיים

בציר ספרדי

היקבים הטובים של ריוחה

cigarmag.co.il

יוקרה אמיתית לא נולדת ביום אחד.
מאחורי ה-SUV החשמלי המתקדם של לקסוס,
עומדת מצוינות טכנולוגית עם למעלה מ-25 שנות
ניסיון ברכבים חשמליים.
יוקרה אמיתית ללא קיצורי דרך.

IT'S A LEXUS.

 | *9966

רמת האבזור הבטיחותי

| רמת אבזור בטיחותי | תיאור הדגם | קוד דגם |
|-------------------|-------------------------|-----------|
| 7 | RZ 300e / RZ450e TAKUMI | 382 / 363 |

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

* נתוני טווח הנסיעה וצריכת החשמל הינם על פי תקן WLTP, כפי שהתקבלו מיצרן הרכב לפי בדיקות מעבדה תקן: EC 715/2007. יובהר כי צריכת החשמל הנסיעה, בלאי הסוללה ושימוש בהתקן טעינה תקין ויכולים להיות נמוכים באופן משמעותי ביחס לנתוני היצרן. ** הדרגה מחושבת לפי תקנות אוויר נקי

RZ



| דרגת זיהום אוויר | טווח נסיעה חשמלית* (ק"מ) | צריכת חשמל (וואט שעה/ק"מ*) | דגם |
|------------------|--------------------------|----------------------------|----------------|
| 1 | 430 | 166 | RZ 300e TAKUMI |
| 1 | 404 | 183 | RZ 450e TAKUMI |

דרגת זיהום אוויר מרכב מנועי**



וטווח הנסיעה בפועל מושפעים בין היתר מתנאי הדרך, מזג האוויר, לחץ האוויר בגלגלים, תחזוקת הרכב, מאפייני הנהיגה, קיבולת סוללת ההינע בראשית (גילוי נתוני זיהום אוויר מרכב מנועי בפרסומת), התשס"ט 2009.

סיגאר

גיליון 174 | פברואר-מרץ 2026

70



על-חשיקו 56

הילד שנמשך לקסמים מגיל צעיר הפך לנער בעל עסק כבר בגיל 13, והיום הוא מנטליסט-סטנדאפיסט מוכר ואהוב. שימי אטיאס מספר לאורלי גנוסר על מסעו להצלחה

פסגת היין הספרדי 62

ממסורת בת מאות שנים ועד אדריכלות עתידנית: שי שגב מספר על שישה יקבים נבחרים, שמעניקים לחבל היין ריוחה שבספרד את פניו הייחודיות ואת אופיו המרתק

נרתמים למאמץ 84

עגלה על שני גלגלים, עגלון, סוס שמושך קדימה, אלפי צופים, פרסים יוקרתיים ואווירת פסטיבל. אריאל רובינסקי מספר על "מירוץ רתמות" - האח החריג של מירוצי הסוסים

יוקרה בסירה מהירה 70

גם יאכטות ספורטיביות יכולות להיות בקצה היוקרתיות של הסקאלה. ליאור פרג' על כמה מהדגמים החדשים ביותר המשלבים ביצועים, מהירות ועיצוב בדרגה עליונה

תענוג גדול 92

טעימת סיגרים גדולי מידות, מוויטולות גדולות שונות, היא שילוב של זמן ונחת. חברי פאנל הטועמים של "סיגאר" אכן לקחו את הזמן, התרווחו בנחת, וטעמו 15 גדולים נבחרים

עפיצות במיטה 78

בטוסקנה ובקליפורניה, בצ'ילה ובניו זילנד, וגם בדרום אפריקה - הצצה לבתי מלון יוקרתיים שהם גם מקדשי יין. אריאל רובינסקי מציע חופשות על גבול השיכרון

18



28

78



טורים ומדורים

8 אמירה אישית

אלוף (מיל) ד"ר יום טוב סמיה על עזה ב"יום שאחרי"

10 תמרות עשן

סיגרים, מכונות, אופנועים, שעונים, עטים

32 מן היקב והמזקקה

שי שגב עם יינות-על ואלכוהולים יוקרתיים

38 עשן בעיניך

אנשים, מקומות, אירועים, מפגשים

42 מקור יודע דבר

אמיר בר שלום עם נתונים וסיפורים על נושאות מטוסים

46 סיגריאין

אלדו פונצ'וני, מנהל המכירות הבינלאומי של מותג הסיגרים J.C. Newman, בשיחה עם כפיר מרשק

50 כוכבי הקולינריה

ורד ברלל על מסעדת מישלן נהדרת בבודפשט

52 סיגר ואווירה

ורד ברלל מציגה טרקליני סיגרים במחוז קוויבק, קנדה

96 זרם הגולף

דיווח מפעילויות במועדוני הגולף קיסריה ובלו בירדי



34



92



24

62





TUDOR



**BORN TO
DARE**


euro-asia
official representative
— since 1947 —


WATCH SHOW
watch boutique
Tudor Boutique, 19 Kaplan St.
Tel-Aviv, 055-5543443
www.euro-asia.co.il





"היום שאחרי" - החלומות והמציאות

חלפו כ שלושים חודשים מאסון "השבעה באוקטובר", אחרי מלחמה שאינה נגמרת, אשר תחילתה בטבח נפשע שביצע החמאס והמשכה בתגובה ישראלית מונעת ביצר הנקמה על היום הארוך, המשכה בהצלחות צבאיות פנומנליות בעיקר בזירות לבנון ואיראן וסופה, לצערנו, שוקת שבורה ללא תשובה על "היום שאחרי".

וכך, בהעדר חשיבה אסטרטגית מאז ההתנתקות ב-2005 ועליית החמאס לשלטון ב-2007, עד ערב היציאה למלחמה שנכפתה עלינו במקום שניזום אותה שנים קודם לכן, את הפתרון ל"יום שאחרי" מכתוב נשיא ארה"ב למדינת ישראל עם "החלומות של היום שאחרי". עוד לפני הביקורת על תוכניתו אני אומר: "הודו לטראמפ כי טוב", משום שרק בזכותה לא נותרו חטופים ישראלים ברצועת עזה! ובזאת למעשה, נכון להיום, מסתכמת הצלחתה.

התוכנית המוכתבת ל"יום שאחרי" נראית תלושה מהמציאות הרבה יותר מ"עסקת המאה" ("Deal of the Century") או בשמה הרשמי "חזון השלום", אשר עברה מחוץ לרחם ב-2016, נולדה ב-2020 ומתה בעריסה. כדי לקרב בין אויבים ולהגיע להסדר שלום צריך קודם כל **מנהיגים של שני הצדדים הרוצים בכך ומוכנים לשנות את דרכם**. את אבן היסוד הזאת התוכנית אינה לוקחת בחשבון, ולכן הסיכוי למימושה קלוש ביותר.

ממשלת טכנוקרטים היא מושג אנכרוניסטי. אין לה שום סיכוי להצלחה, ולא משנה אם הכינוי היומרי שלה הוא "מועצת השלום", ובוודאי לא אם החברות בה הן קטאר וטורקיה. גם מהרשות הפלסטינית או חמולות מקומיות לא תבוא הישועה. ארגון טרור צריך להכריע בשדה הקרב בארבעה מאמצים מתוכננים, כפי שכתבתי בעבר במאמרים רבים.

בימים אלה, אביב 2026, כאשר ברקע האיום האיראני עדיין חי ובוועט, ומועדי הבחירות בישראל ובחירות הביניים בארה"ב קרבים, אני רואה את הצדדים עוסקים לעומק בפתרון הסוגייה של רצועת עזה. בין אם תהא זו הקואליציה הנוכחית או ממשלה אחרת, מדינת ישראל לא תחמוק ממיטוט החמאס!

לא קיים שום איום קיומי חיצוני על מדינת ישראל אשר לא נוכל לתת לו מענה (מלחמות נגד ישראל מ-1947 הוכיחו זאת). האיום האמיתי הוא דווקא מבית! מהשסעים והקרעים בחברה הישראלית, העלולים להביאנו חס וחלילה למלחמת אזרחים. ולכן **אתגר המנהיגות והעם הוא בזירה הפנימית - כי זה "אחדות או למות"**, כפי שציינתי והדגשתי בספרי האחרון, הנושא שם זה.

ובינתיים, בזירה החיצונית, ישראל צריכה להציב בפני העולם בכלל והפלסטינים בפרט את "שבעת עקרונות הברזל": (1) בכל הסדר, ישראל תישאר מדינה חד-לאומית עם רוב יהודי מוצק ומובטח; (2) זכות השיבה אל תוך גבולות 1967 אינה נתונה למ"מ; (3) יהודה ושומרון ורצועת עזה הם מקשה אחת (למעט מצב שבו ירדן מוכנה לספח בחזרה חלק מיו"ש); (4) הסכסוך הוא אזורי ולא מקומי, ופתרונו חייב לכלול הסדר משולב עם מדינות האזור; (5) ירושלים המאוחדת היא בירת ישראל לנצח; (6) אין מקום לשני צבאות בין הירדן לבין הים התיכון; (7) כל ששת העקרונות הקודמים הם מקשה אחת ואין עליהם משא ומתן.

אלוף (מיל') ד"ר יום טוב סמיה הוא איש עסקים בתחומי האנרגיה, פעיל חברתי וחוקר מנהיגות וחברה - נושאים שעליהם כתב שלושה ספרים, שניים מהם תורגמו לאנגלית

מו"ל שמואל טל
עורך דורון ליבנה
עיצוב גרפי אודליה אטינגר
צלמת יעל צור

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

משתתפים

ורד ברלל, אמיר בר שלום,
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: שימי אטיאס
צילום: אורלי אייל לוי

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

גליפולים

כפר עירוני בתל אביב

PRESALE

דירות 5-2 חד', גן, דופלקס גן ופנטהאוזים החל מ- 2,920,000 ₪

במחירי השקה ותנאים מיוחדים לזמן מוגבל

קבוצת אלמוג חוזרת ליד אליהו עם פרויקט חדש! 3 בנייני בוטיק בני 7 קומות במיקום הטוב ביותר בשכונה, עם דירות בתכנון יוצא דופן ומפרט טכני עשיר. גליפולים מציע שילוב מושלם בין סביבה ירוקה ושקטה לבין האורבניות הבוועטת של העיר הגדולה - הפרויקט המדויק לאנשים שמחפשים יותר.

*5541



סירקו
לפרטים נוספים
על הפרויקט

אלמוג
הכית שלך



אלגנטיות קובנית בניחוח פריזאי Quai d'Orsay No.52

אחד הסיגרים האלגנטיים והמזוהים ביותר עם התחייה המחודשת של המותג הצרפתי-קובני בעשור האחרון. המותג, שנוצד בשנות ה-70 ביוזמת משרד האוצר הצרפתי כדי ליצור סיגר קובני בעל אופי מעודן, מותאם לטעם המקומי, הפך עם השנים לבחירה מועדפת של מעשנים המחפשים פרופיל רך, נקי ומורכב, ללא עוצמתיות יתר. זה סיגר בעל מראה יוקרתי וטאץ' פריזאי מובהק. מוגש בוויטולה Extra Robusto (6% x 52) ומבוסס על טבק קובני בלבד. דרגת החוזק בינונית, השאיפה חלקה, הבעירה אחידה והעשן קטיפתי כבר מהדלקה. הפרופיל הארומטי מתחיל בגגיעות דבש, וניל ולחם מתוק, וממשיך להתפתח לכיוונים של קרמל עדין, קליפת הדר, עץ ארז וקקאו בהיר. מתלווה נהדר לכוס קפה איכותי, שמפניה Brut או רום בהיר יבש. בחירה מצוינת לחובבי סיגרים שמעריכים עידון, טעם נקי ואסתטיקה צרפתית קלאסית. מחיר: 151 שקל.



קטן אבל ענק Partagás Shorts

סיגר קובני איקוני, קלאסיקה אמיתית לחובבי סיגרים שמבקשים חוויה מרוכזת ויוקרתית בזמן קצר יחסית. במידותיו הקטנות (4% x 42) הוא מציע חוויית עישון של 30-40 דקות עם אופי עשיר וגוף בינוני-מלא, בזכות תערובת טבק מאזור Vuelta Abajo, שבו גדל הטבק המשובח בקובה. פרופיל הטעמים כולל אדמה כהה, פלפל שחור, קקאו מריר, אספרסו ועץ, ולעתים גם נגיעות עור. הפתיחה עוצמתית ומתובלת, האמצע מורכב ומאוזן יותר, והשליש האחרון אינטנסיבי ולעתים קרמי. המבנה הקומפקטי מייצר עשן סמיך וחוויית עישון מרוכזת. זה סיגר אידיאלי להפסקה קצרה או כליווי לאספרסו או רום כהה - ביטוי מזוקק לסגנון הקובני הקלאסי של בית פרטאגס. 25 סיגרים מוגשים בקופסת עץ, ומחיר סיגר בודד הוא 83 שקל.



הבלנד של השפים Davidoff Chefs Edition 2025

המהדורה המוגבלת Davidoff Chefs Edition 2025 ממשיכה את המסורת של Davidoff, שהחלה ב-2016 ובמסגרתה נוצר בלנד סיגרים ייחודי, אשר פותח בשיתוף עם חמישה שפים בינלאומיים העטורים יחדיו ב-11 כוכבי מישלן. הסיגר, בוויטולה Toro (6% x 52), משלב עטיף מאקוודור, אוגד ממקסיקו ומילוי דומיניקני הכולל טבק San Vicente שיושן 15 שנה, Hybrid 98 ו-Piloto Seco. תערובת המילוי יושנה בחבילות עטופות בעלי דקל מקומי - Yagua - שיטת יישון דומיניקנית מסורתית. פרופיל הטעם מביא בפתיחה טעמים של עץ ארז, קרם ונגיעות אגוזיות, לצד מתקנות עדינה של וניל ודבש. בהמשך מתפתחים טעמים מורכבים יותר של קפה קלוי, פלפל לבן ותבלינים רכים, עם רמזים לשוקולד חלב ועור עדין. הגוף נע בין בינוני לבינוני-מלא, עם סיומת ארוכה, חמימה ומעודנת, שמרגישה כמו יצירה קולינרית מדויקת. המהדורה מוצעת בקופסאות יוקרתיות של עשרה סיגרים, בעלות מכסה דמוי קרש חיתוך. מחיר הסיגר: 390 שקל.



משמעת מאוזנת

Rocky Patel Disciple Half Corona

Disciple Half Corona מבית רוקי פאטל הוא סיגר קטן אך מרשים, המציע חוויית עישון עשירה ומורכבת ביחס לממדיו. מדובר בסיגר בעל גוף בינוני עד מלא, אשר מתאים במיוחד למי שמבקש הנאה עוצמתית בפרק זמן קצר. הוא מיוצר בניקרגואה, עם עטיפה Mexican San Andrés Maduro כהה ושמנוני, המעניק עומק ומתיקות עדינה. בפרופיל הטעמים בולטים פלפל שחור, אדמה, עץ וקפה כהה, עם נגיעות קרמל עדינות בשלבים המאוחרים. הבנייה איכותית והבעירה יציבה בדרך כלל, אך יחד עם זאת מומלץ לעשן לאט כדי לשמור על איזון הטעמים. הוויטולה Half Corona, בגודל $46 \times 3\frac{1}{2}$, מתאימה לעישון מהנה של 30-45 דקות, בליווי וויסקי או רום. הסיגרים ארוזים בקופסה מהודרת ובה עשרים יחידות. מחיר ליחידה: 68 שקל.



אלגנטי עם אופי אנוכי

Flor de Selva Egoista

סיגר Flor de Selva Egoista מבית מאיה סלבה בהונדורס מציע חוויית עישון איכותית. זה סיגר שממדיו - אורך $3\frac{1}{2}$ וקוטר 56 - מספקים זמן בעירה של יותר משלושים דקות. עטיפה Connecticut משתלב עם אוגד ומילוי הונדורסיים ליצירת פרופיל מאוזן ועקבי, בחוזק גוף קל, המתאים למעשנים מנוסים אשר מעדיפים מורכבות עדינה. הארומה אדמתית עם רמזים פרחוניים. הטבק, שנבחר בקפידה רבה, מבטיח בעירה אחידה ושאיפה נכונה, מלאה בטעמים קרמיים וטעמי קקאו ועץ חלקים ומדויקים, כאשר במהלך העישון נחשפות שכבות טעם נוספות. השילוב בין חומרי הגלם והגלגול האיכותי יוצר הרמוניה אלגנטית וחווייה עשירה, מאוזנת וזכירה במיוחד. הסיגרים ארוזים בקופסה ובה עשרים יחידות. מחיר סיגר בודד: 94 שקל.

גוף חזק בממדים קטנים

Alec Bradley Black Market Punk

למי שמבקש חוויית עישון אינטנסיבית ורבת ניואנסים - הסיגר הזה ייענה במדויק. הוא מיוצר במפעל Plasencia Cigars שבדנלי, הונדורס, ומורכב מטבק הונדורסי ופנמי במילוי, המבטיח עישון מאוזן והרמוני; האוגד מאקוודור מוסיף מורכבות ייחודית, והעטיפה - מדורו מניקרגואה - מעניק לסיגר אופי מודגש ועוצמתי, הבולט לאורך כל העישון. הסיגר מוצע בוויטולה פטיט קורונה ($42 \times 4\frac{1}{4}$). כבר בשליש הראשון מורגשים טעמי פלפל שחור, אדמה קלוייה וקקאו מרי, ובהמשך מתווספים רמזים לאספרסו, עץ ארז ונגיעה מתוקה מאוזנת. הגוף בינוני-מלא עם בעיטה ניקרגואנית מודגשת, אך נשאר מאוזן ואינו מכביד. הבעירה ישירה והעשן סמיך וארומטי. זה סיגר אידיאלי להפסקה איכותית, לבר קצר או לסיום ערב. 24 סיגרים בקופסת עץ מהודרת. מחיר הסיגר: 52 שקל.





הכי מקסיקני

Casa Turrent 1880 Maduro Gordito

מאז שנת 1880 עוסק בית טוננט בגידול טבק וייצור סיגרים במקסיקו, והסיגר הזה מייצג היטב את מסורת המשפחה. הוא מבוסס כולו על טבק מקסיקני בלבד: עטיף סן אנדרס מדורו כהה ושמנוני, מעל אוגד ומילוי מזני הבאנו מקומיים, היוצרים יחדיו פרופיל אחיד והרמוני. הוויטולה Gordito (4 × 60) מעצימה את עושר הטעמים ומספקת עשן סמיך ומלא. בפרופיל הטעימה בולטים טעמי שוקולד מרי, קפה קלוי ואדמה לכה, ובהמשך מצטרפים תבלינים, עץ ארז ונגיעות פרי כהה. הגוף בינוני-מלא, עם מתיקות טבעית מאוזנת וסיומת ארוכה וחלקה. הבנייה מוקפדת, הבעירה אחידה.

זה סיגר שמתאים במיוחד לצד משקה כהה, קפה אספרסו או אפילו טעמים חמימים יותר של וויסקי; הוא לא מתנצל על נוכחותו, אבל גם לא תוקפני מדי. מוצע בקופסת עץ בת עשרה סיגרים. מחיר סיגר בודד: 62 שקל.



מספר האושר

Vegas de Santiago D8

באזור Puriscal שבקוסטה ריקה, בגובה כ-1,100 מטר מעל פני הים, שוררים תנאים מצוינים לגידול טבק איכותי, בזכות הקרקע הוולקנית והאקלים הייחודי. שם עוסקת משפחת גוזמן המקומית בגידול טבק ובייצור סיגרים יוקרתיים במסגרת המותג Vegas de Santiago. הסיגר D8 הוא מהמשובחים שבהם, והספרה 8 שבשמו מסמלת אושר, שגשוג ושיתוף.

Vegas de Santiago D8 הוא סיגר בוטיק, המיוצר מתערובת של טבק קריבי ומרכז-אמריקאי: עלים מהרפובליקה הדומיניקנית, פרו וקוסטה ריקה משמשים למילוי, האוגד והעטיף מגיעים מאקוודור. כל סוגי הטבק מיושנים שלוש שנים לפחות לפני תחילת העיבוד. טעמנו את הוויטולה לנסרו (7½ × 38). פרופיל הטעמים מאוזן מאוד: קפה, עור, אגוז ועץ משתלבים בהרמוניה מושלמת, לצד מתיקות עדינה. העשן קרמי ועדין. הסיגר מוגש בקופסת עץ ובה עשרים סיגרים. מחירו: 150 שקל.

פרק חדש

Raices Cubanas 1941 Nuevo Comienzo

מפעל הסיגרים Raices Cubanas ("שורשים קובניים") נוסד ב-2003 בדנלי, הונדורס, על ידי Romay Endemaño ואשתו מריה. למשפחת אנדמניו שורשים עמוקים בעסקי הטבק בקובה, ובני הזוג ממשיכים את המורשת בהונדורס. הסיגר הזה הוא מחווה לשניהם: המספר 1941 מציין את שנת הולדתם, והמילים Nuevo Comienzo ("התחלה חדשה") מסמלות פרק חדש למותג. כבר במבט ראשון הוא משדר יוקרה שקטה: עטיף כהה ואחיד, גלגול נקי וחקק מרשים בסגנון קלאסימלכותי.

טעמנו את ה-Gran Torso (6 × 54), המציע חוזק בינוני עד מלא-גוף. העטיף מעלה הונדורסי ייחודי הגדל בחוות המשפחה בטרוקס, גם האוגד מהונדורס, ואילו המילוי מניקרגואה. פרופיל הטעמים מציג פלפל, תבלינים ומתיקות באיזון בטוח ומדויק. מוגש בקופסה בת 18 סיגרים, ומחיר סיגר בודד 78 שקל.





חברת טופ קפיטל מסייעת לחברות נדל"ן לבנות את ישראל
ומעניקה מעטפת מימון מלאה למתחמי נדל"ן



השלמת
הון עצמי



פוליסות
חוק מכר



ליווי בנייה
סגור

לקבלת הצעת מימון תוך 24 שעות



www.topcapital.co.il



03-5559595

אי עמידה בפרעון ההלוואה עלול לגרום חיוב בריבית פיגורים
ונקיטת הליכי הוצאה לפועל





צעד שלישי, טביעת זהב Cavalier Genève Black Series II Gordo

סדרת Black Series II היתה הצעד השלישי של Sébastien Decoppet, הבעלים של Cavalier Genève, אחרי White Series ואחרי Black Series המקורית, וב-2017 הוא נתן לה שכבת זהות נוספת, שמבדילה אותה בתוך העולם הכהה של המותג. בתזמון סמלי, השקת הסדרה נעשתה בסמוך לרכישת חנות הסיגרים הוותיקה בז'נבה, Tabak Rhein. באמצעותה חזר סבסטיאן לזיכרונות המעושנים שצבר בה בצעירותו, ובהמשך גם הנציח את שמה על החבק השחור בסדרה החדשה.

טעמנו את Cavalier Genève Black Series II Gordo (6 × 60), סיגר בגימור Box-pressed, המיוצר בדאנלי שבהונדורס. מעוין הזהב, סימן ההיכר של המותג, מוטמע על העטיף Mexican San Andrés, מתחתיו אוגד ומילוי מניקרגואה. הגוף בינוני עד בינוני-מלא, ונע בין קקאו ועץ חרוך לקפה ותבלין יבש, על רקע אדמה נקייה ורמז פלפל קל בסיום. מחיר: 78 שקל.

טרוי בלוש אוונגרדי

Cavalier Genève Tres Delincuentes Maduro Toro

את הליין Cavalier Tres Delincuentes חשפה Cavalier TPE 2023, והוא נקרא על שם שיר של להקת היפ-הופ אמריקאית Delinquent Habits מ-1996 ששמו, בתרגום חופשי מספרדית, הוא "שלושה עבריינים". אצל קווליר זו קריצה לשלישייה שמובילה את הבית: בני הזוג סבסטיאן ואיילין ד'קופה ובריאן מוטולה; כל אחד מהם מקבל בלנד משלו, ובכל קופסה מופיע דיוקן אחר על הצד הפנימי של המכסה, בהתאם לסדרה, עם איור צבעוני בסגנון אוונגרד.

הסיגרים מיוצרים בהונדורס ולשלושתם אותו מילוי, וההבדל העיקרי ביניהם הוא בעטיפה. בגרסת המדורו שטעמנו, בגודל טורו (6 × 54), העטיף הוא Mexican San Andrés מעל אוגד הבאנו מאקוודור. הגוף בינוני עד בינוני-מלא, בפתיחה מובילים שוקולד מריר ומוקה, אליהם מצטרפים עור ונגיעה של הל, ולסיום מפציע רמז לקינמון ורק נגיעה קלה של פלפל שחור. מחיר: 65 שקל.



סגול אצילי

Lampert 1675 Edición Morado

סדרת 1675 של Lampert נולדה משיתוף פעולה צמוד בין ד"ר שטפן למפרט לבין משפחת אורטס מצפון ניקרגואה, ומציינת את השנה שבה קיבלה משפחת למפרט את סמל האצולה השני שלה. השדות והמפעל בקונדגה מספקים את הקרקע, ולמפרט מוסיף דיוק אירופי בבחירת העלים ובבניית הבלנד.

המהדורה Edición Morado ("סגול" בספרדית), המיוצרת ב-Fábrica AGROTABACOS (ניקרגואה), היא הגרסה הכהה והמרוכזת בסדרה, עם עטיפה Mexican San Andrés בגוון מדורו כהה מאוד, מעל אוגד ומילוי ניקרגואניים שעברו תסיסה ויישון של שלוש עד חמש שנים, ולאחר מכן תקופת מנוחה נוספת אחרי הגלגול. טעמנו את השורט רובוסטו (3/4 × 54) - נראה קומפקטי, אך נותן גוף מלא, בעירה יציבה ושאיפה מדויקת לאורך כל העישון. פרופיל הטעמים נע בין קפה קלוי מאוד וקקאו מריר לעץ יבש ותיבול עדין, וממקם את Morado 1675 כאחד הביטויים הברורים יותר של צד המדורו בפורטפוליו של למפרט. מחיר: 58 שקל.





הקשת הרחבה של האלה היוונית

Guri Cigars Gods of Olympus Artemis

ליין Artemis מסדרת Gods of Olympus של Guri Cigars מחבר בין השראה מיתולוגית לבחירת עלים עניינית. הסדרה, המיוצרת בניקרגואה, נולדה מתוך אהבתו של גורי למיתולוגיה היוונית. ארטמיס, אלת הצייד, מזוהה עם דיוק ותנועה חדה, והקו הזה מורגש בסיגרי הליין הזה מהשאיפה הראשונה.

העטיף הוא הבאנו (ניקרגואה), האוגד מאינדונזיה, והמילוי מורכב משלושת אזורי גידול הטבק העיקריים של ניקרגואה: אסטלי, שם הקרקעות הוולקניות והחום הקבוע מייצרים טבק מרוכז; קונדגה, הקרירה יותר, הידועה בעלים ארומטיים ורכים יותר; וחלאפה, הנוטה לתת ניחוח נקי ועדינות יחסית בתוך בלנד רחב. הקוטר הגדול של גורדו (60 x 6) שטעמנו מספק לשכבות מרחב ומדגיש את המבנה. הגוף נפתח כבינוני-מלא ונותר כזה בעקביות עד השליש האחרון, שם הוא מתחזק טיפה יותר. השאיפה מדויקת להפליא. בטעם בולטים עשבי פרובנס בצד האדמתי, נגיעה של קינמון עוקצני ופולי קפה. מחיר: 65 שקל.

חגיגה צבעונית

Rojas Street Tacos Cinco de Mayo 2025 Limited Edition

Rojas הוא מותג בוטיק של נואל רוחאס, יליד קובה, שבנה לעצמו שם כבלנדר שמזוהה עם סיגרים בקוטר דק יותר, אבל לא חושש גם מפורמטים עבים, כשהבלנד דורש נפח והתקדמות איטית. הוא מייצר היום בניקרגואה, במפעל עצמאי הנושא את שמו. Street Tacos היא סדרת הדגל הצבעונית שלו. מהדורת Cinco de Mayo 2025 מוגבלת ל-2,500 קופסאות, בפורמט טורו (54 x 6) בלבד.

זה בלנד המיוצר ב-Rojas Cigar Factory, עם עטיף הבאנו מדורו מאקוודור, אוגד Mexican San Andrés ומילוי שמחבר עמק חלאפה (ניקרגואה) עם קונטיקט ברודליף אמריקאי, שכ-80 אחוז ממנו התיישנו כשבע שנים. לאחר הגלגול הסיגרים נחו כשנה וחצי לפני השקה. גוף בינוני-מלא הופך למלא במהרה, עם קקאו, עור ועץ קלוי שמתפתחים לכדי שלמות. לישראל הגיעו רק כמה קופסאות בודדות, והזמינות שלו בעולם אזלה כמעט. מחיר: 86 שקל.



עמק ישן, עלה היסטורי

Vallé Viejo Corojo Maduro

קורוחו הוא זן זרעים קובני ותיק שנועד מראש לשמש כעטיף, ונחשב עדיין בחירה מקובלת ומבוקשת בעולם הסיגרים, בעיקר כשהמגדל מצליח להוציא עלה נקי ואחיד, לצד רגישות שמחייבת סלקציה קפדנית ודחייה של עלים פחות מושלמים. וכשהוא מצליח, מתקבלים עלים בעלי גוון אדמדם-ברונזה, ברק שמנוני עדין, עורקים דקים וחיבול טבעי.

זה בדיוק העלה שמוביל את גרסת הקורוחו שטעמנו של המותג Vallé Viejo ("עמק ישן" בספרדית), לונג טורו (56 x 6½), עם עטיף קורוחו מדורו מאקוודור שנראה מושלם כמו ציור, בעל גוון ברונזה משיי, נמתח מעל אוגד אינדונזי ומילוי ניקרגואה מחלאפה, אסטלי וקונדגה. המותג מגולגל בניקרגואה במפעל של Guri Cigars באסטלי, מפעל שכמחצית משטחו מוקדשת לאולם בקרת איכות וכל סיגר נבדק לפני יציאה. הגוף בינוני עד מלא, בטעמים בולטים של מוקה, שוקולד חלב שוויצרי, וניל ואגוז. מחיר: 62 שקל.





Riverside

PRIVATE RESIDENCES

בואו לגלות את השכן החדש והאלגנטי של סביון

*3232

מכונית המחר

Tucker 48 1948



לאחר מלחמת העולם השנייה, הציבור האמריקאי היה צמא למשהו חדש. אבל שלוש יצרניות הרכב הגדולות של דטרויט התקשו להתניע מחדש אחרי שנים של ייצור ציוד לחימה. לואקום הזה הצליחו להיכנס יצרניות קטנות כמו טאקר, שהיו מסוגלות לפתח מהר יותר מכוניות חדשות ומודרניות. כך נולד דגם 48, שהציג מראה אוורודינמי ושונה מכל מה שהיה לפני המלחמה, והתאפיין בעוד כמה פריטים מיוחדים כמו לוח מחוונים מרופד, שמשה מתפרקת החוצה במקרה של תאונה, פנס מרכזי שזז בהתאם להפניית ההגה, ואפילו אופציה לחימום מושבים. הדגם זכה לכינוי "דגם המחר", והצבע השחור היה הנדיר ביותר. רק 51 מכוניות יוצרו, מהן רק ארבע בצבע שחור. מחיר: 1.8 מיליון דולר.

בשירות הוד מלכותה

Bentley R-Type Continental H.J. Mulliner Fastback 1953

טייפ R היא עוד מכונית פוסט מלחמת העולם השנייה, כשהמטרה ברורה: תכנון דגם חדש, קל משקל, אוורודינמי ויפהפה, המסוגל לשאת עד ארבעה מבוגרים בנוחות, במהירות גבוהה, למרחקים ארוכים. הגרסה הרגילה התהדרה במנוע 4.6 ליטר עם 130 כ"ס שסיפקו ביצועים יפים לתקופה. אבל היתה גם גרסה אחרת, טייפ R קונטיננטל, שהציגה מבנה גוף זורם יותר ומנוע גדול יותר. בחרטומה הושלל מנוע שישה צילינדרים בנפח 4.9 ליטר, שסיפק 178 כ"ס והביא אותה למהירות מרבית 190 קמ"ש. כשהוצגה ב-1953 היא היתה מכונית הארבעה מושבים המהירה ביותר, דבר שזיכה אותה בתהילת עולם כמכונית הרשמית של ג'יימס בונד בסדרת הספרים. מחיר: 900 אלף דולר.



כוכבת מסלול

Alfa Romeo 6C 1750 Series V Grand Sport Roadster by Figoni 1932



6C היא אחת המכוניות שביססו את מעמדה של אלפא רומאו בתחילת דרכה, כשהספרה 6 מסמלת את מספר הצילינדרים במנוע. התכונות שאפיינו את 6C הן קלות, זריזות, כוח ואמינות, והן סיפקו למכונית ביצועים מעולים והצלחה מסחררת בתחרויות, כשהיא מאתגרת לעתים קרובות את בוגאטי ומזראטי, בעלות נפח המנוע הגדול יותר. דגמי 6C בגרסת 1750 ניצחו כמעט בכל מירוץ גדול של אותה תקופה, כולל "מילי-מיליה", "24 השעות של ספא" ועוד. כמקובל באותן שנים, המרכב יוצר על ידי סדנאות שונות, כך שקשה למצוא שני דגמים זהים. במקרה הזה הסדנה היא Figoni, והמכונית הזאת היא אחת מ-30 יחידות שנבנו באותה שנה. מחיר: 1.2 מיליון דולר.

קובעת את הרף

Cadillac Series 452 V-16 Convertible Coupe 1931



בתקופה שבה מנועי ארבעה ושישה צילינדרים שלטו בשוק ומנועי V8 נחשבו מותרות, קאדילק החליטה להעלות את הרף והציגה מנוע V16. המנוע החזק ניפק 175 עד 185 כ"ס, אבל זה לא מה שהותיר את המתחרים נדהמים, אלא האלגנטיות והוויזואלית, שהושגה באמצעות הסתרת החיווט ורכיבי האלומיניום המלוטשים, והחלטה הנועזת והמהפכנית לייצר מנוע כזה. הוא הוצג ב־1930 - שנה לאחר השפל הגדול - ולמרות המחיר הגבוה להחריד, 5,350 עד 9,200 דולר, בעוד פורד מודל A נמכרה ב־435 דולר בלבד, ההזמנות עלו על הציפיות. כרכב שהציג רף חדש בתעשייה, גם ההתאמה האישית היתה בלתי מוגבלת כמעט, עם לא פחות מ־72 אפשרויות שונות. מחיר: 660 אלף דולר.

למכירה משחקן?

Auburn 12-165 Salon Speedster 1933

כשמדברים על מכונית יוקרה עם עיצוב יפהפה, מנועי V12 ושבירת שיאי מהירות, כמעט לא ראוי להזכיר את המחיר. אבל ב־1932, כאשר סדרת ספידסטר 160 יצאה לדרך, היא התהדרה במנוע 12 צילינדרים ומחיר 975 דולר. היה זה מחיר נמוך משמעותית מהמקובל, ודומה יותר למחירו של רכב עם מנוע V8 ממותג עממי יותר כמו קרייזלר. כיום דגם מהסדרה נמכר בסביבות 900 אלף דולר. המכונית המסוימת הזאת היא אחת מ־14 שיוצרו, ומחמש שנותו בעולם. בעלי המכונית, שהחזיק בה יותר מחמישים שנה, טוען שבעבר היתה שייכת לשחקן קלארק גיבל, אם כי אין לכך תיעוד.



מכונית לנהג

Packard 734 Speedster Boattail Runabout 1930



בעוד פקארד זכתה למעמד יוקרה בזכות האיכות הגבוהה של דגמיה, עם השקת דגם 734 ספידסטר שיוצר באופן בלעדי לשנת 1930, היא גם הוסיפה ביצועים לתכונות הרבות של רכביה. דגם 734 שייך לסדרה 8 של פקארד, אשר קיבלה את שמה ממנוע ה־V8 שהופיע בה לראשונה. גרסת הבסיס הפיקה 90 כ"ס, אבל ספידסטר, בהיותה "מכונית לנהג", ניפקה 145 כ"ס. סדרה 8 יוצרה בשנים 1924-1936 עם הבלחה נוספת ב־1938, והופיעה ב־11 תצורות מרכב. רק 113 יחידות יוצרו מכל סגנונות המרכב, וכיום ידוע על 19 בלבד שנותרו מתגלגלות בעולם. למכונית הספציפית הזאת היו במהלך שנותיה שני בעלים, כל אחד מהם החזיק בה כחמישים שנה. מחיר: 1.6 מיליון דולר.

הכי יקר במכירה פומבית Cyclone V-Twin 1915



עם מותג שהיה קיים רק חמש שנים, וייצור של פחות מ-300 יחידות, אופנועי סייקלון (ציקלון) הם פריט נדיר. המוניטין של סייקלון החל עם הופעת הבכורה של המותג בשנת 1912 כאופנוע גל זזים עילי הראשון שנבנה בארצות הברית. המנוע כולו הוא יצירת מופת של הנדסה ותחכום לאותה תקופה, כשההספק, 45 כ"ס, הכתיר אותו כמנוע החזק ביותר. העוצמה הזאת הובילה לקביעת מהירות מרבית גבוהה מאוד, 160 קמ"ש, דבר שעזר בבניית המוניטין על מסלול המירוצים, אבל מסתבר שלא ממש סייע במכירות. דגם זה הוא בגרסת מירוץ של האופנוע, וההערכה היא שרק חמישה כאלה שרדו, מה שמסביר את המחיר: 1.3 מיליון דולר - היקר ביותר לאופנוע במכירה פומבית.

מהאבות המייסדים

Harley-Davidson Strap Tank 1908

זה אחד הדגמים העתיקים ביותר של הארלי-דיווידסון, ואחד החשובים בהיסטוריית המותג. "Strap Tank" הוא כינוי שדבק בו בגלל רצועות הפלדה המצופות ניקל אשר אחוזות את מכלי הדלק והשמן. אופנועים אלה הפכו להיות סימן ההיכר של הארלי-דיווידסון והיו מאלה שבנו את מוניטין העמידות של המותג. דגמי Strap Tank גם קבעו את דפוס הייצור העתידי של הארלי, כולל סכמות הצבעים שהגיעו בהמשך, והדגמים המוקדמים ביותר הם הנחשקים ביותר. האופנוע שבתצלום התגלה בשלמותו באסם בוויסקונסין בשנת 1941, והוא אחד מ-450 אופנועים שיוצרו על ידי הארלי-דיווידסון בשנת 1908. שריד נדיר לתקופה מוקדמת בהיסטוריה של המותג, ומחירו - בהתאם: 935 אלף דולר.



הצאת כוונות

Crocker Twin 1938



לקרוקר היסטוריה קצרה, בת עשור בלבד, מ-1931 עד 1941, אבל ה"רעש" סביב המותג אז, וגם עכשיו, הפך את המותג לאחד הנחשקים והיקרים. זאת, בין היתר, בגלל ההצהרה הבומבסטית של אלברט קרוקר, מייסד החברה, בנוגע לדגמי הטווין: "אם דגם של הארלי דיווידסון או אינדיאן ינצחו אתכם במירוץ, תקבלו את הכסף בחזרה". קרוקר החל את דרכו בבניית ערכות הסבה למנועי אינדיאן 101 סקאוט, אשר שיפרו את הביצועים. עם ההתלהבות והזכייה במירוצים עם המנוע המוסב, קרוקר ראה הזדמנות לבנות אופנוע בעצמו, וייצר ב-1935 את הכלי הראשון מדגם Twin, שגם היה מהמהירים ביותר בשוק. ההילה סביבו נמשכת גם כיום, ומכאן המחיר: 880 אלף דולר.

עקרונות המותג BMW R32 1924



ב.מ.וו R32 היה האופנוע הראשון שיוצר תחת השם ב.מ.וו, חברה שעסקה לפני כן בייצור מנועים למטוסים. בשל חוזה ורסאי, שבין היתר אסר על גרמניה להחזיק בחיל אוויר, נאלצה ב.מ.וו לשנות את תחומי פעילותה, עברה לתכנון וייצור מנועים תעשייתיים, והגיעה לאופנועים. R32 תוכנן בקפידה והיה מהפכני מיד עם הופעתו, עת הציג מנוע בוקסר-אורכי ייחודי, כשבנוסף, תיבת ההילוכים מתפקדת כמקשה אחת עם המנוע. לדגם מאותן שנים היה מנוע 494 סמ"ק שהפיק 8.5 כ"ס, שולב לתיבה ידנית עם שלושה הילוכים והגיע למהירות מרבית 95 קמ"ש. אבל יש כאן הרבה מעבר לנתונים, שכן תצורת מנוע זו הפכה להיות חלק מעקרונות המותג ומשרתת את ב.מ.וו עד היום. המחיר: 209 אלף דולר.

נסיך החלומות Indian Prince 1926

צ'ארלס ב. פרנקלין היה דילר, מנהל קבוצת המירוצים של אינדיאן באיים הבריטיים וגם... כוכב המירוצים של המותג. הנהלת אינדיאן הרגישה שפרנקלין יכול להציע אף יותר, וב-1916 אפשרה לו לתכנן כלי מירוצים על בסיס הדגם החדש שלה. ההימור הצליח, והמנוע שפרנקלין תכנן הפך להיות עמוד השדרה במירוצים של אינדיאן במשך עשורים. עבודתו הבאה היתה עיצוב הסקאוט, ובהמשך תכנן גם את ה-Prince - דגם קל משקל בסגנון אופנועים בריטיים, שהיה כרטיס הכניסה לעולם של אינדיאן. "הנסיך" הציג מנוע חד-צילינדרי בנפח 350 או 500 סמ"ק ויועד לייצוא, כמו גם לרוכבים אמריקאים מתחילים. כפי שאפשר לראות, אין באופנוע בלם קדמי; זה התווסף רק בשנת הדגם האחרונה, 1928. מחיר: 50 אלף דולר.



עדיף מאוחר מאשר אף פעם Triumph TRW 1957

ב-1942 תכננה טריומף דגם בשם 5TW כדי להשתתף במאמץ הבריטי במלחמת העולם השנייה. הצבא קבע קריטריונים שונים, כמו מעבר מים בגובה 38 ס"מ, משקל יבש עד 136 ק"ג, מנוע טוויין בנפח 500 סמ"ק המסוגל לעבור מהירות של 112 קמ"ש, לצרוך פחות מ-33 ק"מ לליטר במהירות 48 קמ"ש, ולא להישמע בטווח שמעל חצי מייל. אבל עד שהוא יצא, המלחמה נגמרה והפרויקט ננטש. ב-1948 חשב אדוארד טרנר (מתכנן בטריומף) שבעולם נותרו מספיק איומים, והחיה את האופנוע שזכה לשם TRW. האופנוע היה להיט, נרכש על ידי חיל האוויר המלכותי וחיל הקשר הבריטי, אך הרוב, כ-16 אלף יחידות, נמכר לצבאות אחרים ובהם אלה של קנדה, ניו זילנד, אוסטרליה ופקיסטן. מחירו כיום כ-15 אלף דולר.





APRAM.

הדמיה להמחשה בלבד

BEIT
HAKEREM
JLM

המגדל בבית הכרם ירושלים

מביאים את העיר לבירה

מגדל היוקרה בבית הכרם ירושלים שמגדיר את האורבניות מחדש.
מפגש בין סטנדרט מגורים ועיצוב בלתי מתפשר הכולל חלל לובי
כפול ומאובטח, לאונג' יוקרתי וחדר כושר פרטי

2-5 חדרים במחירי השקה
החל מ-
2,450,000 ₪

*6469

MIMUSHIM
מיושם יזמות

HF
קבוצת הרשי פרידמן

אזורים
מגוישים שחיים כאן אנשים





מאתגר את כוח המשיכה

Zenith Defy Zero G Sapphire Limited Edition

את השעון הזה השיקה זניט ב־2025 לציון 160 שנה להקמתה. התיבה המתומנת שלו שומרת על המאפיינים העיקריים של הדגמים הקודמים בסדרת Defy, לרבות קווים ברורים, מבנה עמוס שכבות, וברגים הממוקמים בפינות המתומן. השעון כולל מנגנון מתיחה ידנית מורכב, מתוצרת החברה, וכן מנגנון Gravity Control, שהוא גולת הכותרת מבחינה מכנית. המדובר במנגנון גימבל זעיר שמיועד "לבטל את כוח המשיכה", כלומר, לגרום לכך שהמנגנון יהיה אופקי ביחס לקרקע בכל שנייה, בלי קשר לזווית שבה השעון נמצא באמת. בשל כך רמת הדיוק של השעון תהיה מושלמת תמיד, כמעט בלי השפעה של כוח המשיכה. מחיר: כ־220 אלף אירו.



המטבע ששומר על האוצר

Bulgari Maglia Milanese Monete Secret Watch

בולגרי משיקה את אחד השעונים המיוחדים שראינו באחרונה: Maglia Milanese Monete Secret - דגם לנשים, שמחבר בין שענות לתכשיטנות. האלמנט הבולט ביותר כאן הוא מטבע רומי עתיק עם דיוקן של הקיסר קרקלה, שמשמש "מכסה" לתיבת השעון. המטבע מוקף במסגרת מוגבהת, משובצת יהלומים. תיבת השעון עשויה זהב ורוד 18 קראט, בעל גימור מלוטש וקווים שמתכתבים עם סגנון הארט־דקו. הלוח, שמשלב בתוכו את אם הפנינה בצבע לבן, כולל תריסר אינדקסים בשיבוץ יהלומים. עוד תמצאו כאן צמיד רשת מילאנזי, עשוי אף הוא מזהב ורוד 18 קראט, שעוצב על בסיס טכניקת אריזת זהב מסורתית מתקופת הרנסנס. מחיר: כ־157 אלף אירו.



האייס של נובאק

Hublot Big Bang Tourbillon Novak Djokovic GOAT Edition Blue

מותג השעונים השוויצרי הובלו מקיים כבר שנים קשר חזק עם עולם הספורט - בחסויות, בשיתופי פעולה וכד'. באחרונה השיק המותג מהדורה מיוחדת, מחוזה לאגדת הטניס נובאק ג'וקוביץ'. הקולקציה כוללת שלושה דגמים, המבטאים בצבעיהם את גוני המשטחים במגרשי הטניס - כחול (מגרשים קשים), כתום (חימר) וירוק (דשא). הגרסה הכחולה (בתמונה), בקוטר 44 מ"מ, מוקדשת לניצחונותיו של ג'וקוביץ' על משטחי הארד ומיוצרת ב־72 יחידות ממוספרות - כמספר זכיותיו על משטח זה. במקום פלטה מסורתית בתור קליבר, מהנדסי הובלו יצרו מבנה תלת־ממדי הדומה לרשת של מיתרי מחבט טניס, כאשר כל "מיתר" דק (0.55 מ"מ בלבד) נוצר בתהליך חריטת לייזר מתקדם. ששת ברגי הטיטניום המחזיקים את הבזל מעוצבים בצורת כדורי טניס. מחיר: כ־119 אלף אירו.

ST DUPONT

PARIS




B
BOND
CIGARS
— BBond.co.il —



קלאסיקה זוגית Urwerk & Ulysse Nardin UR-FREAK

ה-UR-FREAK הוא פרי שיתוף פעולה מסקרן בין אורוורק ליוליס נרדין, שתי יצרניות שעונים שוויצריות שנועדו בייחודיות וביצירתיות שלהן. השעון כולל אלמנטים שמזוהים עם דגם הפריק הקלאסי של יוליס נרדין, לרבות עיצוב נטול כתר בטכנולוגיית סיליקון ומנגנון מתיחה אוטומטי יעיל המוגן בפטנט. אורוורק תרמה לפרויקט המשותף כמה מסימני ההיכר של דגמיה, ובהם ארכיטקטורת טיטניום ומסילות סופר לומינובה זוהרות. השעון, בעל קוטר מרשים, 44 מ"מ, עשוי טיטניום בגוון אפור אנתרצטי, בהתזת חול. הוא אינו כולל לוח מסורתי, אלא מאפשר הצצה ישירה למנגנון המורכב והתלת-ממדי שלו. הבזל, שעוצב מחדש, אחראי על כיוון השעון בהיעדר כתר. מחיר: כ-117,350 אירו.

אלגנטיות שקופה

Daniel Roth Extra Plat Rose Gold Skeleton

דניאל רוט, חלוץ השענות העצמאי שפרץ בשוויץ בשנות ה-80, חזר לפעול בשנים האחרונות תחת חסותו של לואי ויטון. רוט, שהפך לסמל של עבודת יד מוקפדת ועיצוב קלאסי מעודן, מציג גרסת סקלטון שקופה של הדגם Extra Plat המינימליסטי, עם לוח וחלקי מנגנון שעשויים מזהב ורוד 18 קראט. השעון מאופיין בעיצוב אליפטי כפול המזוהה עם המותג דניאל רוט, אך דק יותר (6.9 מ"מ בלבד) לעומת הדגמים הקודמים. למעט מחוגי השעות והדקות, הלוח ריק לחלוטין ואינו כולל אינדקסים או סמנים. השעון נוצר בעבודת יד, לרבות ליטוש שחור של רכיבי הפלדה. מחיר: כ-92,280 אירו.



הצמיג המנצח

Roger Dubuis Excalibur Spider Pirelli Flyback Chronograph Mexico Edition

רוז'ה דובואה, יצרן השעונים השוויצרי פורץ הדרך, מתמחה בשעונים מיוחדים ונטולי גבולות מאז 1995. כל שעוני המותג מאושרים בחותם ז'נבה היוקרתי, ופילוסופיית העיצוב היא "מכניקה רועשת", עם מראה שלדי וחשוף. הדגם Excalibur Spider Pirelli הוא פרי שיתוף פעולה מתמשך עם פירלי, ענקית הצמיגים האיטלקית. השעון שבתמונה, שקוטרו 45 מ"מ, מיוצר מקרבון C-SMC קל-משקל ועם בזל קרמי שחור, ומאופיין בגוונים המזוהים עם מקסיקו. קיימות שתי מהדורות מיוחדות נוספות (איטליה וז'נבה), וכל מהדורה מוגבלת ל-28 יחידות בלבד. השעון מכיל מנגנון כרונוגרף Flyback עם פטנט כפול, מונה דקות מסתובב ומספרים אדומים ענקיים. הרצועה עשויה מחומר ממוחזר מצמיגי פירלי שזכו במירוצים בינלאומיים. מחיר: כ-85,400 אירו.





להפליג עם מותג אייקוני

שירות הכוכב
הלבן האגדי

מסלולים
מרהיבים

אירוח אלגנטי
במיוחד

צי של 4 אוניות
מלכותיות



באוניות Queen Victoria & Queen Mary 2 תמצאו את
Churchill's Cigar Lounge - טרקלין ייחודי לחובבי הסיגרים

ים תיכון ✦ צפון אירופה ✦ טרנסאטלנטי ✦ איים קנרים ✦ אלסקה ✦
אסיה ✦ אפריקה והאוקיינוס ההודי



אופטימה מהמאה שעברה Aurora Optima Riflessi Black and Gold

מותג כלי הכתיבה האיטלקי אורורה, שנוסד ב-1919 בטורינו, מחזיר אותנו לימי הקסם של שנות ה-30 עם עט נובע אלגנטי, שמתכתב עם סדרת Optima מאותן שנים. גוף העט עשוי שרף איכותי בצבע שחור, והמכסה מזהב מלא 18 קראט, בעיטור מעוינים בסגנון guilloché. על גבי טבעת המכסה תמצאו את הלוגו ההיסטורי של החברה, מוקף בקישוטים יונוניים. עיבוד העט נעשה ידנית, בין השאר בעזרת הברקות עדינות שמקנות לו מראה מוזהב ויוצרות עליו השתקפויות. הציפורן עשויה זהב 18 קראט, עם חריטה של מוטיבים בסגנון הברוק. העט כולל מנגנון מילוי בוכנה, עם מכל הרבי שמאפשר להמשיך לכתוב כשהדיו אוזל מהמכל הראשי. מחיר: כ-9,900 אירו.

עט של חסד

David Oscarson Raoul Wallenberg Fountain Pen

זהו הדגם ה-29 בסדרת כלי הכתיבה במהדורה מוגבלת של דיוויד אוסקרסון. הוא מוקדש כהוקרה וזיכרון לראול ולנברג, דיפלומט ופעיל חברתי שוודי, הנחשב אחד הגיבורים המשמעותיים של מלחמת העולם השנייה בזכות העובדה שהשתמש במעמדו הדיפלומטי כדי להציל כ-100 אלף מיהודי הונגריה מידי הנאצים, ואף זכה להכרה מטעם יד ושם כ"חסיד אומות העולם". הקולקציה מיוצרת בשתי וריאציות צבע, כל אחת מוגבלת למאה יחידות של עטים נובעים וכדוריים. על גבי העטים תמצאו את דמותו וחתימתו של ולנברג, עם מוטיבים נוספים שמתקשרים לסיפורו, דוגמת מגן דוד. גם התפס מספר סיפור - עיצובו הייחודי מבטא את הדרך ה"מפותלת, מסוכנת ומלאת מכשולים" שעברו היהודים בניסיון להימלט מהנאצים - ובבסיס העט חרוטות שלוש יונים במעוף. מחיר: כ-7,000 דולר.



מורשת מהיער השחור Waldmann Legacy One

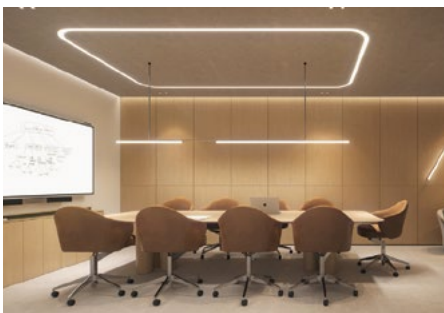
העט הזה, כפי שמרמז שמו, מסמל את המורשת של חברת וולדמן, שנוסדה ב-1918 בפורצהיים (Pforzheim), בירת התכשיטנות המסורתית של גרמניה, השוכנת ביער השחור. החברה מייצרת כלי כתיבה ממתכות יוקרתיות, תוך שימוש בטכניקות מסורתיות ואמנותיות של עבודת יד. בתוך כך היא משלבת תבנית "וינאית" - חריטה קפדנית של כל יחידה בנפרד, שרק חרטים אמנים יחידים סגולה ברחבי העולם מבצעים כיום. ב-Legacy One זה בא לידי ביטוי בולט במכסה העט, שעליו חריטה ידנית מלאה של אלמנטים המרמזים על היער השחור. בעט משולבת מתכת כסף סטרלינג 925, אחד מסימני ההיכר של המותג, במטרה להעניק לו ברק, עמידות ומגע מעודן. מחיר: כ-5,350 אירו.



מתחם ה-
WORK LIFE BALANCE
הראשון בישראל!

מינימום השקעה, MAXIMUM משרד!

משרדי בוטיק למכירה החל מ- 40 מ"ר



הסיטי החדש של גבעת שמואל התחיל כוזמה של העירייה, ששאפה לייצר מתחם עסקים ומגורים חדשני שיהפוך למרכז החיים החדש של העיר. בשיתוף פעולה פורץ דרך עם "קבוצת יובלים" - הרעיון החדשני הופך בימים אלו לבשורת העתיד של גוש דן. אופיו הייחודי של המתחם, מזמן חוויה עסקית יוצאת דופן לחברות ובעלי מקצועות חופשיים - שנהנים מעירוב שימושים מבריק, הכולל בניין משרדי בוטיק חדשנים לצד בניין מגורים מוקפד, שדרה מסחרית מפוארת ומגוון מסעדות ובתי קפה תוססים והומי אדם.

זאת ההזדמנות שלכם להתקדם למשרד חדש במיקום האסטרטגי ביותר בגוש דן וליהנות מ-

MAXIMUM נוחות < MAXIMUM חוויה < MAXIMUM משרד



משלמים 10% והשאר בעוד 4 שנים



חדרי ישיבות משותפים לשימוש חופשי



המתחם היחיד באזור עם משרדי בוטיק החל מ-40 מ"ר



מתחם חדש שקם פעם ב-20 שנה



*3869



לפרטים, סרקו

כתיבה בהתאמה אישית

Montblanc Meisterstück Great Masters Ferrari Tailor Made Classica Special Edition

שיתוף הפעולה בין מונבלאן ופרארי ממשיך עם השקת Meisterstück Great Masters Ferrari Tailor Made Classica Special Edition - המהדורה הראשונה בטריילוגיה המדגישה את אמנות ההתאמה האישית (Tailor Made), כפי שבאה לידי ביטוי בעולם הרכב של פרארי. המהדורה Classica מקשרת את סדרת עטי היוקרה Meisterstück של מונבלאן עם מכוניות ה-GT של פרארי משנות ה-50 וה-60. העטים מעוצבים בהשראת רכבי המותג, עם אלמנטים אופייניים דוגמת עץ מהגוני ופס לכה שחור המזכירים את ההגה במכוניות הקלאסיות ההן. סמל הסוס הדוהר של פרארי משולב בעדינות בעט, בעוד הסמל של מונבלאן, שעל כיפת העט, מופיע בצהוב, הצבע המזוהה עם מודנה, עיר הולדתו של אנצו פרארי, מייסד החברה. מחירים: עט נובע - 18,635 שקל, רולר - 17,180 שקל.



יצירת מופת איטלקית

Montegrappa Extra 1930 Mediterranean Blue

מונטגרופה, יצרנית העטים האיטלקית הראשונה, משיקה עט המהווה מחווה לדגם שלה משנות ה-30. הוא עשוי מצלולואיד נדיר של Mazzucchelli האיטלקית, שהיא היצרנית הגדולה בעולם של אצטט (Acetate) - מלח המופק מחומצה אצטית ומשמש במגוון תעשיות. גוף העט הוא בגוני הים התיכון, בהשראת דגמים קלאסיים המוצגים במוזיאון המותג. משולבים בו עיטורי כסף סטרלינג 925 בעיצוב ידני, המשלב שיטות איטלקיות קלאסיות עם פיתוחים מודרניים. הציפורן עשויה זהב 18 קראט בעבודת יד. הרוכש יכול להגדיר כעשרה פרמטרים בהתאמה אישית (Extra Custom), כולל חריטה על גבי המכסה או הוספת הקדשה אישית. מחיר: כ-1,745 אירו.



הקלאסיקה מתעוררת לחיים

S.T. Dupont Line D Large Montecristo La Nuit

יצרנית מוצרי היוקרה הפריזאית הוותיקה S.T. Dupont פועלת כבר כ-150 שנה, והציגה בין השאר את מצית היוקרה הראשון בעולם. כעת, בשיתוף פעולה עם מותג הסיגרים הקובני Montecristo, היא מציגה עט מפואר שנוצר בהשראת הרומן הקלאסי "הרוזן ממונטה כריסטו", והוא מתכתב, תרתי משמע, עם הרגעים הרבים שאותם גיבור הסיפור, אדמונד דנטס, העביר בחשכה, נטוש, כלוא באי נידח ורחוק מכל מי שאהב, עד שהצליח להתגבר על הפחדים ולמצוא גאולה. העט הזה, הגדול בממדיו מהעטים האחרים מבית דופון, עשוי לכה טבעית, המזוהה עם דופון, ומעוטר בסמלים שלה ושל מותג הסיגרים מונטה כריסטו. הוא בעל צבעים אניגמטיים, שמרכיבים דימוי חזותי של ירח בהיר התלוי בשמי הלילה השחורים. מחיר: כ-1,580 אירו.





חדש! מנעול חכם Linus™ L2

הדור החדש של המנעול החכם, בעל מנוע חזק ושקט יותר, סוללה נטענת, מגשר אינטרנט מובנה. פותחים את הדלת בקלות באמצעות קורא קירבה, קורא טביעת אצבע, קודן חכם ואפליקציה.



לפרטים
נוספים
***9722**
yaleshop.co.il 1X





Domaine Leflaive Chevalier Montrachet Grand Cru (France)

זן: שרדונה * מחיר: משתנה דרמטית בהתאם לבציר ולזמינות בשוק. נכון להיום כ־16,150 אירו

דומיין לפלייב (Domaine Leflaive), השוכן בכפר פולינימוֹנְכֶּשֶׁ שבלב בורגון, הוא יקב אגדי וחלוץ ביודינימי, המוקדש כמעט בלעדית לייצור יינות לבנים עילאיים. יין זה מגיע מכרם מונרשה גראן קרו (Montrachet Grand Cru) - חלקת הקרקע הנחשקת ביותר בעולם לגידול שרדונה, המעניקה ליין עוצמה ועומק נדירים. זהו יין בעל נוכחות מונומנטלית ומרקם עשיר במידה יוצאת דופן, שנפתח בבשומות מורכבות ומהפנטות של פרחים לבנים, אפרסק בשל, שקדים קלויים וחמאה טרייה, עטופים במינרליות גירנית חדה. בחך הוא מציג גוף מלא ושמיני המאוזן להפליא על ידי חומציות אנרגטית, עם רבדים של דבש, הדרים מסוכרים ותבלינים מתוקים, אשר מובילים לסיומת נצחית המהדהדת דקות ארוכות לאחר הלגימה.

Domaine Georges & Christophe Roumier Musigny Grand Cru (France)

זן: פינו נואר * מחיר: בהתאם לבציר. נכון להיום כ־15,650 אירו

דומיין ז'ורז' רומייה (Georges Roumier), בניהולו של כריסטוף, הוא אחד היקבים המיתולוגיים והנדירים בבורגון, ממוקם בכפר שמבולמוזיני. היין מגיע מחלקת מוזיני גראן קרו (Musigny Grand Cru) - בית גידול גפנים אגדי, המורכב מאדמת גיר וחימר שמעניקה לזן הפינו נואר מורכבות חד־פעמית. בטעימה, היין מספק חוויה חושית נשגבת, המוגדרת לעתים קרובות כ"יד ברזל בכפפת משי": הוא נפתח בבשומות משכרות ועדינות של סיגליות, ורדים, פטל שחור ודובדבנים בשלים, המשולבים במינרליות סלעית קרירה. על החך הוא מציג מרקם קטיפתי, עמוק וטהור ביותר, עם עפצנים מלוטשים ואיזון מושלם בין עוצמה לאלגנטיות, המביאים לסיומת אינסופית שנותרת עוד ועוד.



Schloss Schönborn Erbacher Marcobrunn Riesling Trockenbeereenauslese (Germany)

זן: ריזלינג * מחיר: כ־2,700 אירו

יקב שלוס שונבורן הוא מאחוזות היין ההיסטוריות והחשובות ביותר בריינגאו שבגרמניה, ומחזיק במורשת אצולה בת מאות שנים. יין "הריקבון האציל" (TBA) הנדיר הזה מגיע מכרם מרקוברון (Marcobrunn) באַרְבֶּךְ - חלקה איקונית קרובה לנהר הריין, המאופיינת באדמת חוואר אשר מעניקה ליין מבנה ועוצמה. הטעימה היא חוויה חושית אינטנסיבית ומרוכזת: היין, בעל גוון ענבר־זהוב עמוק, חושף בשומות דחוסות של צימוקים, קרמל, משמשים מיובשים, דבש כהה ותה שחור. המרקם בחך סירופי, סמיך ועשיר להפליא, בעוד המתקות הגבוהה (הנובעת מהריקבון האציל) מאוזנת על ידי חומציות חדה ומינרליות אדמתית, אשר יוצרות יחד סיומת נצחית, מורכבת ואלגנטית.





Krug Clos du Mesnil Blanc de Blancs Brut (France)

זן: שרדונה * מחיר: כ־1,900 אירו

יקב קרוג נחשב פסגת האמנות בשמפניה, וסדרת Clos du Mesnil היא היהלום בכתר שלו. זהו יין המגיע מכרם יחיד המוקף חומה בלב הכפר Mesnil-sur-Oger, אזור קוט דה בלאן. בית הגידול מאופיין באדמת גיר טהורה המעניקה לענבי השרדונה חדות ודיוק יוצאי דופן. הטעם חושף חוויה רב־חושית: בועות עדינות וקטיפתיות, המובילות לבשומות של הדרים בשלים, שקדים קלויים ומאפה בריוש חם. על החך מורגשת מינרליות גירנית מובהקת לצד רעננות לימונית מחשמלת, עם סיומת ארוכה להפליא המשלבת טעמי דבש וקליפת אשכולית. זהו שילוב נדיר של כוח מתפרץ ועידון אריסטוקרטי, המשתבח לאורך עשורים.

Realm Cellars The Absurd Proprietary Red, Napa Valley (USA)

זנים: קברנה סוביניון, מרלו, קברנה פרנק, פטי ורדו * מחיר: כ־1,250 דולר

יקב Realm Cellars הוא אחד השמות המרתקים והדינמיים ביותר בעמק נאפה המודרני, ו־The Absurd הוא יין הדגל שלו. המושג "אבסורד" מתייחס להחלטה הייגנית להרכיב את הממסך הטוב ביותר מהחלקות האיכותיות ביותר בכל בציר, בלי קשר לחוקים קבועים. בית הגידול מתבסס על פסיפס של בתי גידול יוקרתיים ברחבי העמק (כמו Stags Leap ו־Pritchard Hill), המאופיינים באדמה וולקנית ומנוקזת. רשמי הטעימה מציגים יין בעל עוצמה אדירה וצבע סגול אטום; האף מתפוצץ עם ליקר אוכמניות, סיגליות, קופסת סיגרים ושוקולד מריר. על החך הוא מרגיש קטיפתי ומרוכז להפליא, עם עפצנים משיים שעוטפים פרי שחור עסיסי, עופרת עיפרון ונגיעות אספרסו. זוהי חוויה רחבה, עמוקה ומורכבת, שמצליחה לשמור על איזון מרשים למרות העושר הקליפורני הטיפוסי.



Peter Lehmann Masterson Shiraz (Australia)

זן: שיראז * מחיר: כ־1,500 דולר אוסטרלי (כ־3,250 שקל)



יקב פיטר ליהמן הוא אחד מעמודי התווך של עמק ברוסה באוסטרליה, ויין ה־Masterson הוא מחווה מפוארת ביותר למייסד היקב. היין מופק מענבי שיראז הגדלים בכרמים ותיקים מאוד באזורים הגבוהים והקרירים יותר של הברוסה, שם אדמות החימר והחצץ מעניקות לפרי ריכוז יוצא דופן. עם הטעימה נחשף יין עוצמתי ומרשים בעל גוון ארגמני עמוק; באף עולים ניחוחות עזים של שזף שחור, פלפל שחור גרוס, שוקולד מריר ומנטה. על החך הוא מציג גוף מלא ומבנה עפצנים מוצק אך משיי, עם טעמים של פירות יער שחורים, תבלינים חמים ונגיעה של עץ אלון איכותי. הסיומת ארוכה, קטיפתית ומורכבת, משלבת כוח דרום־אוסטרלי קלאסי עם אלגנטיות מאופקת ורעננות מפתיעה.



Moutai 50 Year Old Kweichow Baijiu

ארץ ייצור: סין (מחוז גוויג'ואו) * **יישון:** 50 שנה * **אלכוהול:** 53% * **מחיר:** כ-7,650 דולר

תזקיק הדגנים באיגיו נחשב "היין הלאומי" של סין, וכשהוא מגיע בגרסת מואוטאי (Moutai) בן חמישים שנה, הוא הופך לאחד המשקאות הנחשקים והיוקרתיים ביותר על פני כדור הארץ. באיג'ו זה מיוצר במחוז גוויג'ואו ועובר תהליך ייצור מסורתי. הנוזל, המופיע בגוון זהוב בהיר, ניחן בבשומת המשלבת ניחוחות עזים של אגוזים קלויים, פירות יבשים ופרחי בר. על הלשון הוא חושף מרקם עשיר וחלק להפליא, עם טעמי אומאמי עמוקים, שוקולד מריר וקרמל מעושן קלות. משקה בעל גוף מלא ואיזון מושלם, המסתיים בסיומת מתובלת וארוכה במיוחד. לא בכדי הוא היה חביבו של הנשיא ניקסון בביקורו ההיסטורי בסין; מדובר בשיא של מורשת, תשוקה ואיכות שרק חמישה עשורי יישון יכולים לייצר.

Buffalo Trace O.F.C. 2005 Bourbon Whiskey

ארץ ייצור: ארצות הברית (קנטאקי) * **יישון:** 15 שנה * **אלכוהול:** 45% * **מחיר:** כ-6,800 דולר

מזקקת באפלו טכייס מגישה פריט אספנות נדיר במיוחד, המהווה מחווה היסטורית מרגשת למזקקת O.F.C. (Old Fashioned Copper) המיתולוגית. הבורבון של שנת 2005 הוא עדות חיה למצוינות הזיקוק האמריקאית. כשמוזגים לכוסית, החך נפגש עם טעמים עזים ועשירים של קרמל במרקם סמיך, ואלה משתלבים בהרמוניה עם וניל קלוי ותערובת תבלינים חמים, המעניקים תחושת עומק מנחמת ומלטפת. הגוף של הוויסקי מלא ונוכח מאוד, ויחד עם זאת שומר על מרקם חלק וקטיפתי להפליא. כל לגימה מובילה לסיומת ארוכה, נקייה ומתפתחת, המדגישה את מלאכת המחשבת המדויקת שהושקעה ביישון התזקיק בחביות עץ האלון. מדובר ביהלום של ממש עבור אספנים, המצליח ללכוד את המהות האמיתית של מלאכת הייצור הקלאסית.



Martell Cognac L'Or de Jean

ארץ ייצור: צרפת * **יישון:** מאה שנה * **אלכוהול:** 40% * **מחיר:** כ-5,400 אירו



קוניאק יוקרתי זה מהווה את תמצית המהות של בית מרטל; יצירת מופת המורכבת ממפגש נדיר בין יותר מ-400 סוגי אוידהזי (Eaux-de-vie) ייחודיים מאזורי הגראן שמפיין והבורדרי. המשקה מציג גוון ענבר עמוק ומהפנט, משובץ בהבזקי מהגוני בוהקים. האף נפתח בסימפוזיה עשירה של הדרים רעננים כמו ברגמוט וקליפות תפוז, המשתלבים בהרמוניה מושלמת עם פירות יער כהים, דומדמניות שחורות ותווים חמים של לחם ג'ינג'ר, וניל וקינמון. ברקע עולים ניחוחות עמוקים ומסתוריים של יער אוריינטלי, המעידים על יישון ארוך. הפתיחה משיית, מעודנת ורכה במידה יוצאת דופן, ומתפתחת במהרה לטעמים עשירים ובעלי גוף מלא, ואילו הסיומת ארוכה, מובנית ובלתי נשכחת, מותירה חותם של אלגנטיות ועוצמה בכל לגימה.

שלא יטרטרו אותך



BBR Saatchi & Saatchi

יש משלוח עד הבית

טיבה טעם
החופש לבחור

גם בשבת ובחג

www.tivtaam.co.il

Suave Tequila Ultra-Añejo

ארץ ייצור: מקסיקו (חליסקו) * יישון: שש שנים * אלכוהול: 36.4% * מחיר: כ־3,100 דולר



טקילה סואבָה אולטרא־אנייחו היא הרבה מעבר לכהיל. זהו איקון מקסיקני נוזלי עשיר ובלתי נשכח. הטקילה, שהתבגרה בסבלנות אין קץ ובדיוק מופתי במשך שש שנים, מגלמת את פסגת האיכות והמסורת של חבל חליסקו. הטעימה היא סיפור של זמן ועומק: כבר במפגש הראשוני עם האף, עולים ניחוחות עמוקים ומפתים של עץ אלון, וניל מתקתק, קינמון ונגיעות טבק המעידות על בגרות המשקה. על החך, הטעם מתפתח ומגלה רבדים של קרמל עשיר ואגוז מוסקט, המשתלבים בהרמוניה מושלמת. הסיומת ארוכה, אלגנטית ומענגת, מותירה בפה הדהוד של קפה איכותי ושוקולד מריר. זהו תזקיק נדיר ואקסקלוסיבי שנועד ללגימה איטית ומדיטטיבית, ומומלץ במיוחד כליווי לסיגר משובח או לצד גבינות עשירות.

Andrés Brugal Edition 2 Rum

ארץ ייצור: הרפובליקה הדומיניקנית * יישון: 25 שנה * אלכוהול: 41.5% * מחיר: כ־2,900 דולר



רום יוקרתי זה הוא המהדורה השנייה באוסף האקסקלוסיבי של המותג: יצירת מופת המשלבת מסורת של 135 שנות עשייה דומיניקנית עם חדשנות. המשקה עבר הבגרה כפולה בחביות שרי אולורוסו מספרד, מה שמעניק לו פרופיל עשיר ומורכב. באף הוא נפתח בתווים חלקים ועשירים של קרמל וקפה טרי, המאוזנים בשכבות של וניל מתוק ושוקולד מריר. על החך, החוויה מתחילה בפרץ עדין של תבלינים חמים כמו קינמון, ציפורן ואגוז מוסקט, המוסיפים תחכום לטעם. רמזים עדינים של צימוקים משתלבים בהרמוניה עם טעם קפה עמוק, ומעשירים כל לגימה. הסיומת באורך בינוני, מורכבת וחלקה כאחת, ומשאירה רושם מתמשך של טעמים מאוזנים עם רמז לעשן המתפתח בעדינות.

Tomintoul Single Cask 1974 Scotch Whisky

ארץ ייצור: סקוטלנד (ספייסייד) * יישון: 25 שנה * אלכוהול: 57.4% * מחיר: כ־3,000 שקל



מזקקת טומינטול, הידועה בסגנונה העדין והמדויק מאזור הספייסייד שבסקוטלנד, מנפקת פנינה נדירה במיוחד המיועדת לחובבי וויסקי מושבעים ולאספנים. מדובר בסינגל מאלט בן 25 שנה, שבילה את כל תקופת ההתבגרות שלו בתוך חבית שרי אולורוסו יחידה ובוקבק במהדורה מוגבלת של 681 בקבוקים בלבד. רשמי הטעימה שלו מציעים פרופיל עשיר ובשל להפליא: החך נשטף במתיקות עמוקה של טופי, צימוקים ושזיפים, לצד פירות כהים ודובדבנים מסוכרים המעניקים למשקה גוף מלא ומורכב. הסיומת ארוכה ומתפתחת, מתייבשת על הלשון בעדינות עם נגיעה מסקרנת של קופסת סיגרים יוקרתית. הוויסקי בוקבק היישר מעוצמת החבית, בלי תהליך של סינון בקור, ובצבע טבעי לחלוטין, מה ששומר על האופי המקורי והעמוק של התזקיק.



להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות

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



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 הנגימה הקשורות בעישון או באידוי.

לפי



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך

העישון
הורג
מידי שנה כ-
8000
איש

אלמוג הציגה את פרויקט גליפוליס באירוע לחברי סיגאר

קבוצת אלמוג, בניצוחם של בעלי החברה איציק ויקי אמסלם, הציגה באירוע פריסייל בפני חברי "סיגאר" את פרויקט גליפוליס בתל-אביב. האירוע לוהט בטעימת יינות יקב סנילביץ' וסיגרי פרלה דל מר.



איציק אמסלם מציג לאורחיו את פרויקט אלמוג גליפוליס



מימין: אילן זיסו, אבי נווה, אילן לויאן



חברי סיגאר מחליפים דעות...



איציק אמסלם (מימין) וגבי קליין



מימין: אבי גזפון, אריק סלע, דניאל קוטלר



מימין: איציק ויקי אמסלם, ישראל רייף



מימין: נחום חוגי, רואי נגריס, חיליק לסרי



אלי פרץ והאופנוע

טעימות קוניאק GODET בהנחיית Cyril Godet

Cyril Godet, נצר למשפחת מייסדי בית הקוניאק GODET, הגיע ארצה לסיור טעימות מקצועי. אירועי הטעימות התקיימו בסיגר קלאב תל-אביב ובמסעדת אוסליבן במודיעין, ובהם נטעמו גם סיגרי Paradiso Papagayo.



Cyril Godet מטעים את חברי סיגר קלאב תל-אביב בסדרת הקוניאק של GODET



Cyril Godet מציג את הקוניאק הייחודי אנטארקטיקה



גדי לוי, מבעלי אשלי סיגרים וסיגר קלאב, מנחה את טעימת סיגרי פרדיסו פפאגיו בליווי טעימת קוניאק GODET



הנאה משותפת מטעימה משולבת



מימין: גדי לוי, Cyril Godet, אריה לקונישק, שמוליק טל, יואב הרפז



Cyril Godet מנחה את טעימת קוניאק GODET לאורחי מסעדת אוסליבן במודיעין

פסטיבל הסיגרים Puro Sabor 2026 בניקרגואה חגג עם חובבי סיגרים מרחבי העולם

פסטיבל הסיגרים Puro Sabor 2026 של ניקרגואה התקיים בינואר בשלוש ערים - מנאגואה, גרנדה ואסטלי - ואירח יותר מ-150 משתתפים מ-16 מדינות. הפסטיבל נפתח בקבלת פנים חגיגית והמשיך לסיורים תרבותיים בגרנדה, כולל שיט באגם קוקיבולקה. באסטלי נערכו ביקורים במטעי טבק ובמפעלים מובילים דוגמת AJ Fernández, Plasencia, Victor Calvo, Joya de Nicaragua, Padrón, Drew Estate ואחרים. אירועי השיא היו "White Party" נוצצת וערב גאלה חגיגי, שסיכם שבוע של תרבות וטבק ניקרגואני במיטבו.



קבלת הפנים ב-Plasencia Esteli



צפניה ברזילי עם Mike's Cigars



צפניה ברזילי עם Ricardo Cariori מ-PCA



צפניה ברזילי עם Anielka Ortez Flores מ-Omar Ortez Cigars, וגם עם מגזין "סיגאר"



Wenseslaso Castillo Puro Sabor Manager, Zfania Barzilai and Luis Flor De Cana Ambassador



צפניה ברזילי עם Nick Hammond מ-"Cigar Journal"



Left: Nestor Andres - Plasencia, Mazi Barzilai, and Vandermarliere - Oliva Cigars



צפניה ברזילי עם משפחת Joya de Nicaragua



עלמות חן מעניקות סיגרים וחיוכים



צפניה ברזילי עם Nestor Plasencia



נהנים מהטעימה ומהחברותא

אשלי סיגרים באירוע היין Sommelier

אשלי סיגרים הציג בתערוכת היין השנתית Sommelier, וקיים במתחם הייעודי שלו טעימות סיגרים לחובבי סיגר מאורחי התערוכה.



מתי כרמון (מימין) וגרמיה מיראפפל



גדי לוי (מימין) ושמוליק טל



מימין: יורם שלום (יקב אלכסנדר) וגרמיה מיראפפל



חברי הקלאב חוגגים לאבנר כליפה את יום הולדתו

חגיגת יום הולדת לאבנר כליפה בסיגר קלאב הרצליה

חברי סיגאר קלאב חגגו לאבנר כליפה, חבר המועדון, את יום הולדתו. את האירוע ליוו מוזיקה יוונית עם הזמר טובי עזומי, סיגרים משובחים, וכמובן, שולחן מלא בשמחה ובאלכוהול.



אבנר כליפה (מימין) וגיא דיגמי



מימין: אריק סלע, גיא דיגמי, מוני כהן



מימין: טובי עזומי והבוזוקי, עופר לבקוביץ, אבנר כליפה



גיא דיגמי מעניק לאבנר את מתנת החברים



הים קובע

מקור יודע דבר אמיר בר שלום

בין באב אל-מנדב ומצרי הורמוז לים סין הדרומי - נושאות המטוסים מסמנות מחדש את קווי ההשפעה של המעצמות. על מפלצות הפלדה הימיות עם הכוח האווירי האדיר, וגם: סיפור חייה הפתלתל של הסינית



כל העוצמה על סיפונה של גרלד פורד, נושאת המטוסים הגדולה בעולם.
צילום: Mass Communication Specialist 3rd Class Gladjimi Balisage - U.S. Navy

מי אמר שהעידן האימפריאליסטי מאחורינו? יש מי שיראה בנוכחות צבאית ימית את האימפריאליזם החדש: מי ששולט בים שולט בנתיבי הסחר, שולט על כלכלת מדינות ומכתיב מדיניות. הדוגמה הטובה ביותר לכך היא סגירת מצרי באב אל-מנדב על ידי החותמים. שליטה בים גרמה לעליית מחירים דרסטית באירופה בגלל שינוי בנתיבי שינוע הסחורות והתארכות זמני ומסלולי האספקה.

אז איך מתמודדים עם האיום הזה? בעיקר על ידי הקרנת עוצמה ימית, כזאת שארצות הברית הראתה

בחודשים האחרונים במבצע בוונצואלה, שנוהל כולו מהים, וכמו זו שמתקיימת עכשיו במפרץ הפרסי, עם כוח ימי שכולל שתי קבוצות תקיפה עם שתי נושאות מטוסים אדירות.

ארצות הברית למדה על בשרה את החשיבות המבצעית של נושאות המטוסים, אחרי ההתקפה היפנית המפתיעה בפרל הרבור ב-1941. היפנים הצליחו אז להפתיע את האמריקאים על ידי התגנבות שקטה של נושאות המטוסים שלהם לאזור האיים במרכז האוקיינוס השקט, אלא שלמזלה של ארצות הברית, אף נושאת מטוסים אמריקאית לא עגנה אז בפרל הרבור, כך שכוח הפשיטה האווירי האמריקאי

לא נפגע. יש האומרים שזה מה שהכריע בהמשך את הקרב על השליטה באוקיינוס השקט; ארצות הברית הפנתה מיד את כל נושאות המטוסים שלה לכיוון יפן, ואף האיצה בנייה של נושאות מטוסים חדשות. ההלם שאחרי המפלה בפרל הרבור הופנה למאמץ תעשייתי אדיר, שבמהלכו נבנתה נושאת מטוסים במשך שנה אחת בלבד, וגם בוצעה הסבה מהירה של ספינות קרב לנושאות מטוסים קלות. השינוי הזה אפשר לאמריקאים להציב מול היפנים במשך ארבע שנים, עד לכניעת יפן, כוח ימיאווירי גדול.

כיום מונה הכוח הימיאווירי האמריקאי 11 נושאות מטוסים, שמחולקות לצייים

בשישה פיקודים אזוריים: הצי השני, שאחראי על צפון האוקיינוס האטלנטי והאזור הארקטי הצפוני; הצי השלישי על צפון ומזרח האוקיינוס השקט; הצי הרביעי על דרום האטלנטי והקריביים; הצי החמישי, המוכר לנו היטב, שאחראי על המזרח התיכון והמפרץ הפרסי; הצי השישי על אפריקה, אירופה ואגן הים התיכון; והצי השביעי, שאחראי על מערב הפסיפיק והאוקיינוס ההודי. כך נראית העוצמה הימית האמריקאית, שמטרתה לשמור על האינטרסים השונים של המעצמה החזקה בעולם.

נושאות המטוסים האמריקאיות נחשבות הגדולות בעולם. אורכן הממוצע יותר מ-300



MINI TV

דירות קטנות ומושלמות. נקודה.

דירה בדרום ת"א עם עודף מ 3 מיליון ₪

דירות מיני ת"א - 2 חדרים
ברח' עין הקורא בדרום ת"א,
מרוהטות ומאובזרות קומפלט
+ חניה ושירות ניהול לנכס
במשך 3 שנים.



E-WAVE

FORWARD THINKING REAL ESTATE

*8804



Liaoning - נושאת המטוסים הראשונה של סין, עברה לגולמים רבים. צילום: People's Liberation Army Navy, China

גורמים במערב, שבדקו ומצאו כי החברה הרוכשת מנוהלת על ידי קציני הצי הסיני בדימוס, אין לה מספר טלפון במקאו ואף לא רישיון להפעלת קזינו.

שנתיים כמעט אחרי הרכישה החל התכנון להעביר את הספינה לסין, אלא שאז טורקיה אסרה עליה לעבור במצרי הבוספורוס והדרדגלים בטענה כי זה כלי שיט נגרר, ללא מנוע, שעלול לחסום את המצר. הספינה המתינה עוד 16 חודשים בפתח הבוספורוס בים השחור עד שממשלת טורקיה הסכימה לתת לה אישור מעבר (יש הטוענים, כי האישור ניתן תמורת הבטחות סיניות לשיתוף פעולה בפרויקטים תיירותיים). ביום המעבר פונו המצרים לחלוטין מכלי שיט, וה-Varyag נגררה עד לים האגאי.

תלאותיה של Varyag לא תמו. גם הרשויות במצרים אסרו עליה את המעבר בתעלת סואץ, והיא נאלצה להקיף את אפריקה. כך, רק בפברואר 2002, יותר משנתיים אחרי שיצאה מאוקראינה, הגיעה ה-Varyag למספנות בסין. כעבור עשור היא הפכה להיות נושאת המטוסים הראשונה של סין וזכתה לשם Liaoning. כיום היא אחת מצי של שלוש (שתיים מהן נבנו בסין מאוחר יותר), וממוקמת באזור ים סין הדרומי, כחלק מהאיום הסיני על טאיוואן ועל ההגמוניה הימית האמריקאית באזור הזה.



נושאת מטוסים לא גמורה, אחרי שב-1988 הרוסים ערכו טקס והעניקו לה את השם Varyag. האוקראינים, בלית ברירה, הציעו את ה-Varyag להודו, לסין ושוב לרוסיה (שהפכה מברית המועצות לרוסיה ובנתה מחדש את הצבא שלה), אלא שכולן השיבו בשלילה, והמספנה נתקעה עם נושאת מטוסים מוכנה כמעט לגמרי.

ב-1998 חלה התפתחות מפתיעה: חברה מקאו העוסקת בענייני תיירות ובידור רכשה את הספינה ב-20 מיליון דולר. המטרה הרשמית היתה להפוך אותה למלון-קזינו צף מול האי סמוך לחופי סין (דרך אגב, באותה תקופה נמכרו לחברות במקאו שתי נושאות מטוסים סובייטיות אחרות, ה-Kiev וה-Minsk, שהוסבו לאטרקציות תיירותיות). הרכישה של Varyag העלתה סימני שאלה רבים בקרב

מטר, עם שלוש טייסות קרב שכוללות מטוסי F18, מטוסי F35 הממריאים אנכית, מטוסי התרעה ומודיעין, מסוקי חילות כבדים ולאחרונה גם מספר דגמים של מטוסים לא מאוישים. על כל אחת מהן מוצבים (כשאינם בטיסה...) יותר ממאה מטוסים, עם צוות מפעיל אשר מונה 4,000-5,000 איש (תלוי בדגם הספינה). לשם השוואה, נושאת מטוסים אמריקאית אחת משולה לשני בסיסים גדולים של חיל האוויר הישראלי. אבל ארצות הברית לא לבד במאבק השליטה על הים. לא פחות מ-12 מדינות מחזיקות כיום נושאות מטוסים, מהן חדשות מאוד ומהן מיושנות. במועדון הזה חברות: ארצות הברית, הודו, סין, רוסיה, איטליה, בריטניה, צרפת, ספרד, תאילנד, טורקיה, יפן וברזיל. גם דרום קוריאה מתכוונת להצטרף למועדון, ופרסמה תוכניות לבניית נושאת מטוסים.

ספינת התהפוכות

לא מעט סיפורים קשורים בנושאות מטוסים ובמירוץ החימוש הבין-גושי. המפורסם ביותר הוא סיפור המירוץ אחר שלדה מחלידה של נושאת מטוסים שנותרה במספנות Black Sea Shipyard באוקראינה. ברית המועצות הזמינה את הספינה מהמספנה האוקראינית ב-1985, כחלק מפרויקט נושאות המטוסים מדגם Kuznetsov-class, שכוללות סיפון משופע הבנוי בסגנון מקפצת סקי. אלא שנפילת ברית המועצות השאירה את המספנה עם



Petty Officer 3rd Class Tajh Payne – U.S. Navy. צילום: קבוצת תקיפה.



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

דיוקן של מקצוען

אלדו פונצ'יוני, מנהל המכירות הבינלאומי של מותג הסיגרים האמריקאי J.C. Newman וסוקר הסיגרים עבור המגזין הבינלאומי הנחשב "Cigar Journal", מספר על הדרך הארוכה מחנות בוונציה אל לב התעשייה, על ההומור שמחזיק את השיחה גם כשנכנסים לפרטים ועל עקרונות עבודה שמגדירים אותו הרבה יותר מהטייטל



פונצ'יוני, הזקן והסיגר. השילוב שהוליד את הכינוי "Smoking Moses"

בצהרי יום בנובמבר האחרון, בטרקלין "הרמוני" בתל-אביב, נפגשתי לשיחה עם אלדו פונצ'יוני (Aldo Puncioni), אשר הגיע לישראל כאורח של "אשלי סיגרים", היבואן הרשמי של סיגרי J.C. Newman, כדי להעביר כמה סדנאות של מאסטר קלאס לקהל חובבי הסיגרים הישראלי. פונצ'יוני נושא איתו שנים של ניסיון מעשי מהשוק האירופי, עשורים של היכרות אינטימית עם ריטיילרים ומעשנים, וכובע נוסף שמעטים מחזיקים בו באמת: מי שמגיע לדבר על סיגרים לא כדי למכור, אלא כדי להסביר, לחדד וללמד. והתשוקה האמיתית שלו לעולם הזה מורגשת בכל תנועה ומילה. ב־2021 הוא הצטרף ל־J.C. Newman בתור מנהל מכירות בינלאומי - תפקיד מרשים על הנייר, אבל האיש מרשים הרבה מעבר לכך.



עם בובי ניומן. פונציוני: "כאילו אני יושב על הכתף של ענק"

בנוסף, הייתי חבר קרוב של סטפן, מי שהיה בתפקיד שלי לפני, ודיברנו הרבה על החברה, על הערכים שלה, ועל כך שמדובר בעסק משפחתי עם מורשת אמיתית. כשהם פנו אלי זו היתה הפתעה גדולה וכבוד גדול. וכשחברה כמו J.C. Newman מתקשרת אליך, אתה פשוט רץ. אבל אם יש משהו שבאמת התחדד לי אחרי שהצטרפתי, זה עד כמה האכפתיות שם היא לא סיסמה. מבחוץ אתה שומע שיש להם שם טוב, שהסיגרים מצוינים, שהסיפור שלהם חזק, אבל את הדרך שבה הם דואגים לאנשים, את זה אתה מבין רק כשאתה בפנים."

ואז הגיע הרגע שבו זה הפך מבחינתך ליותר ממותג חזק. מה היה הרגע הזה?
 "האמת שזה קרה ממש בהתחלה. ב-2021 הייתי בנסיעה בצפון גרמניה, נדבקתי בקורונה ונאלצתי להיכנס לעשרה ימי בידוד במין מלון שהוסב למרכז בידוד, בעיר באמצע שום מקום. זה היה קשוח. ◀

אחד המותגים שנמצאו אצלי בחנות לאורך שנים. הכרתי את הפורטפוליו, את הפילוסופיה, וגם היתה לי הזדמנות לפגוש את בובי, אריק ודרו בתערוכות.



"היום יש יותר פתיחות לעוצמה, לתיבול, למה שאני קורא 'kick'"

הדבר הראשון שתופס את העין הוא הזקן המרשים, וזה גם בדיוק המקום שבו נולד אחד מסימני ההיכר של האיש בקהילה: "Smoking Moses". זה לא רק כינוי רשת שנדבק, פונציוני עצמו בנה סביבו דמות של מדריך שטח, עם הומור יבש ותפיסה הנדסית (והוא אכן מהנדס בהשכלתו), שיצר לעצמו גרסה משלו "לעשרת הדיברות" של עישון סיגר - כללים קטנים שמחברים בין טקס, משמעת והנאה. בתוך השיחה הוא נע בין דיוק טכני לסיפור טוב, ותמיד נשאר עם אותו כישרון נדיר: להפוך ידע למשהו שאפשר לקחת הביתה וליישם כבר בסיגר הבא.

את הראיון פתחנו עם Diamond Crown שנקטם בעזרת Smoking Moses Razor Cut, קוטם עילאי שקיבל ב-2024 פרס בינלאומי בתחום האביזרים, והוא פרי תכנונו של פונציוני.

כשנכנסת ל-J.C. Newman ב-2021, מה כבר ידעת עליה ומה השתנה אצלך מאז?
 "הגעתי לזה מהשטח. הייתי ריטיילר כ-11 שנים בוונציה, והמותג ניומן היה

▶▶ ואז בובי ניומן התקשר אלי כל יום. כל יום. לא בשביל עבודה, לא בשביל מספרים. הוא פשוט רצה להיות איתי חצי שעה. לספר לי סיפורים, להצחיק אותי, להעביר לי את היום קל יותר. הוא אמר לי, 'אתה היית שם בחוץ, מייצג את המשפחה שלי, מפיץ אהבה לסיגרים, ועכשיו אתה תקוע לבד בסיטואציה הזאת. המינימום שאני יכול לעשות זה להיות איתך קצת'. זה משהו שאתה לא מצפה לו מאדם שמנהל חברה גדולה כל כך, עם אלפי עובדים בארצות הברית ובניקרגואה, עם אלף דברים על הראש. מבחינתי זו היתה הוכחה - שם הבנתי שהם באמת דואגים לאנשים יותר משהם דואגים לעסק. מאז זה רק התחזק. יש לי תחושה של נחיתה בטוחה, כאילו אני יושב על הכתף של ענק".

איך מחברים מורשת אמריקאית לקהל אירופי שלא מתרשם ממספר השנים?

"זו באמת אחת המשימות הכי עדינות שיש. אירופאים גאים בהיסטוריה שלהם, ולפעמים מאה שנה אצלנו, באירופה נתפסות כמו לא כלום. אבל יש לנו יתרון אמיתי, כי השורשים של החברה הם גם אירופיים. המייסד שלנו, יוליוס, היה מהגר מאירופה, מאזור שהיה אז חלק מהאימפריה האוסטרית הונגרית. זה נותן לי דרך טבעית ליצור גשר. אני משתדל לא להישען רק על הגיל של המותג, אני מדבר על הסיגרים עצמם, על הפילוסופיה של חברה משפחתית ששורדת 130 שנה. בסוף, כדי להתחבר באמת, צריך להיות שם פיזית, לפגוש אנשים, להסביר, לחנך. "Education, education, education" זה מה שבונה קשר אמיתי".

מה אתה רואה שמשנתה היום בעולם הסיגרים, בטעם ובהרגלים?

"קודם כל, הקהל נהיה צעיר יותר. פעם הייתי חריג כצעיר שמעשן סיגרים, והיום אתה פוגש לא מעט חובבי סיגרים בני 22 עד 30. והחך שלהם אחר. הדור הישן גָדַל על קובניים ועל Davidoff, חיפש משהו עדין ואלגנטי. היום יש הרבה יותר



פונציוני מעביר סדנת מאסטר קלאס בטרקלין HarMoni תל-אביב, נובמבר 2025

פתיחות והרבה יותר רצון לעוצמה, לתיבול, למה שאני קורא 'kick', דברים שפעם היה כמעט בלתי אפשרי למכור. גם הגדלים השתנו. פעם 54 נחשב מפלצת, והיום 60, 70 ואפילו 80 כבר לא מרימים גבה. חלק מזה גם עניין של show off ברשתות.

ועדיין, אני איש של ring gauge קטן; זה מדויק יותר, אלגנטי יותר, ואתה מרגיש יותר את העטיף".

בסדנאות שלך אתה טועם סיגר כמעט כמו מהנדס. איך הגישה הזאת משפרת את החוויה?

"זה עוזר, אבל גם מקשה. אני תמיד אומר שזה כמו מנצח תזמורת שהולך לקונצרט: במקום פשוט ליהנות, הוא כל הזמן מנתח מה עושה כל כלי, למה זה עובד, ואיפה יש טעות. מאז שהתחלתי לעשות ביקורות, קשה לי לכבות את הראש. אני מעשן ומיד מחפש סימנים לבעיות, טעויות, חוסר איזון. לכן הייתי חייב לפתח שיטה, במיוחד כשזה מתפרסם רשמית, כי מילה לא מדויקת יכולה לפגוע במאות אנשים שעבדו על הסיגר. יש דברים שהם אובייקטיביים, כמו אמוניה, שמעידה על תסיסה לא מושלמת, וזה לא עניין של טעם. ולעומת זאת, ארומות וטעמים הם סובייקטיביים. השיטה עוזרת להפריד בין השניים, וגם לתת למעשן 'מפתח' להבין ולתאר מה הוא חווה".

ולסיום, ביקור ראשון בישראל, מה לקחת איתך מהמפגש עם הקהל כאן?

"באתי בלי ציפיות, אני תמיד מגיע כך כדי להישאר נקי ופתוח, ומצאתי כאן סקרנות אמיתית. אנשים הקשיבו לכל מילה, ממש היה אפשר להרגיש שהם שותים את התוכן. זה שוק צעיר יחסית לסיגרים, אבל עם אנרגיה, עם השקעה, עם מקומות יפים שמאפשרים לאנשים לחיות את התחביב ביחד. כשיש מרחב, תרבות גדלה. אני בטוח שזה רק יתחזק, ואני גם מתכוון לחזור".



GODET

À LA ROCHELLE DEPUIS 1588

Since cognac exists



EUROSTANDART
ONE COMPANY. MANY FLAVOURS

אזהרה: צריכה מופרזת של אלכוהול מסכנת חיים ומזיקה לבריאות!

צילומים: Stand Restaurant Budapest

עומדת על שלה

חיבור אישי ומקצועי של זוג שפים מוכשרים רוקם סיפור קולינרי, שהביא למסעדת Stand בבודפשט שני כוכבי מישראל ושינה את האופן שבו העולם מסתכל על אוכל הונגרי



מסעדת Stand. הסועדים יכולים לצפות בעבודת המטבח

צדפות עם שמיר וקוויאר; גולאש וגיו או פילה בקר וולינגטון עם פירה נוסח סטנד. ניתן לבחור בין תפריט טעימות רגיל או צמחוני, הכולל שמונה עד 14 מנות טעימה, או תפריט אילה קארט בהזמנת מינימום.

לסועדים לצפות בעבודה המדויקת של הצוות, וזו בהחלט הצגה ששווה צפייה. כל חיתוך מחושב, כל מגע במרכיב מתבצע עם תשומת לב עד לפרט האחרון. האווירה אלגנטית, רגועה, מזמינה להתמסר לחוויה קולינרית ארוכה שנמשכת כארבע שעות.

התפריט:

לקרניבורים ולצמחונים

תפריט המסעדה מבטא את הכבוד למסורת המטבח ההונגרי, עטוף בפרשנות מודרנית ומוגש בעין יצירתית, שהופכת את הגשת המנות ליצירת אמנות של ממש. מנות לדוגמה: רייט ברווז עם בונבון כבד ברווז מעושן, דובדבן ועוגת חמאה קלויה ביתית; סטרלט ולנגוסטין על סלט מלפפונים, ברוטב

מרחק קצר מההמולה של בשרות אנדראשי ורחוב קיראלי בבודפשט, באזור בודה שממערב לנהר הדנובה החוצה את העיר, שוכנת מסעדת היוקרה Stand, שהפכה בשנים האחרונות לסמל של המטבח ההונגרי המודרני. תשעה חודשים מאז פתיחתה זכתה כבר בכוכב מישראל הראשון, פחות משנתיים מהפתיחה קיבלה את הכוכב השני, והיא היחידה בהונגריה שמחזיקה ביותר מכוכב מישראל אחד. לא בכדי היא נחשבת אחת המסעדות המשפיעות והחשובות במרכז מזרח אירופה.

Stand מציעה הרבה יותר מאוכל: זו חוויה מלאה, המשקפת את הדיוק, האסתטיקה והטרואר המקומי. המסעדה הוקמה על ידי בני הזוג תמאש סל (Tamás Széll) וסבינה סוליו (Szabina Szulló), שניהם שפים, שגרמו לעולם כולו להסתכל אחרת על אוכל הונגרי.

מבחוץ, המסעדה דיסקרטית וצנועה אך מזמינה, ובפנים, חלל מודרני ומינימליסטי, עם שולחנות עטויים במפות לבנות, ספסלי ספה ארוך לאורך האולם בגוון חום כהה, כורסאות וכיסאות מרופדים בגוון ורוד עתיק או חום עמוק, מוטיבים עגולים חוזרים - בשולחנות, במראות שעל הקירות ובעיגולי רשת בתקרה.

המטבח הפתוח, עם קירות זכוכית רחבים לשני אזורי ההסעדה, מאפשר



סטרלט ולנגוסטין על סלט מלפפונים, כרוטב צדפות עם שמיר וקוויאר



בני הזוג השפים תמאש סל וסבינה סוליו. חיבור של יצירות קולינריות ויכולת ניהולית

עוד לפני סטנד הם ביססו את שמם במסעדת Onyx בבודפשט, אחת ממסעדות היוקרה הבולטות בהונגריה, והביאו לה כוכב מישלן. שם חוו את האתגר בשילוב מטבח מסורתי ומודרני, ויישמו לראשונה את תפיסת הדיוק והיצירתיות שהפכה מאוחר יותר לאבן יסוד בסטנד.

תמאש סָל, בעל ניסיון רב בתחרויות עולמיות, זכה במדליות ובפרסים בתחרות הבישול היוקרתית הבינלאומית בוקיז ד'אור (Bocuse d'Or), הן בגמר

האירופי והן בגמר העולמי. בת זוגו, השפית סבינה סוליו, כמנהלת הקבוצה, מובילה את ההיבט האמנותי והאסטרטגי של המסעדה. הם יוצרים יחדיו צוות מאוזן המשלב גישה מקצועית ומסירות לפרטים עם חוויית סועד נינוחה ומזמינה. החזון שלהם הוא להגיש את המטבח ההונגרי לעולם, להראות שמה שנראה מסורתי יכול להיות מודרני, מדויק וחדשני, ולהביא את השפע המקומי על מרכיביו העונתיים אל קדמת הבמה העולמית של הקולינריה. ההישגים

הבינלאומיים הרבים של המסעדה ושל צמד השפים הם שיקוף של חזון קולינרי ברור ושל שאיפה בלתי מתפשרת למצוינות ולהפצת התרבות ההונגרית בעולם.

הצוות:

פרטיות והקשבה

צוות המסעדה כולו מקפיד על יחס אישי וקשוב תוך שמירה על פרטיות הסועדים, כדי לתת מענה מקצועי בגובה העיניים. לבקשתכם, ישמחו כאן לספר לכם על כל מנה, מה הרקע שלה וגם אנקדוטות מאחורי הקלעים. אנשי

יש גם אופציה של מנות טבעוניות ומנות ללא גלוטן או לקטוז. לקבוצות סועדים מעורבות, המבקשות מקום שבו קרניבורים וגם צמחונים יוכלו לאכול וליהנות, המסעדה הזו נחשבת מועדפת, כזו הנותנת בתפריטים שלה מענה איכותי ויוקרתי לאלה וגם לאלה.

תפריט היין כולל רשימת יינות יוצאת דופן, עם דגש על יינות הונגריים מקומיים לצד מבחר אירופי קלאסי, הכולל בקבוקים יוקרתיים מהטובים בעולם. ניתן להזמין בקבוק או לבחור באפשרות של התאמה מלאה של יין למנות מתוך רשימה יומיומית. ההתאמה והשילוב ליין מקומי חושפים הזדמנות להכיר את הטראור ההונגרי ומעמיקים את החיבור בין אוכל למקום.

השפים:

הערכה בינלאומית וחזון

מאחורי קירות הזכוכית במטבח של Stand עומד, כאמור, צמד שפים מהבולטים ביותר בסצנת הקולינריה ההונגרית. בני הזוג הכירו במסגרות מקצועיות, והקשר ביניהם מתאפיין בשילוב נדיר של דיוק טכני, יצירתיות קולינרית ויכולות ניהוליות.



טוויסט על מנת קינוח הונגרית מסורתית. גבינת קוטג', ג'לי, משמש וענן מרנג על קראסט פריך

הצוות יעשו הכל להתאים את המנות לצרכים האישיים של כל סועד, גם בכל הקשור לאלרגיות ולרגישויות שונות, ולתת מענה לבקשות מיוחדות. זו תפיסת עולם שבה כל מנה מספרת סיפור, כל יין משתלב באופן מושלם עם האוכל, והחוויה כולה נבנית סביב דיוק, טראור וכבוד לחומרי הגלם המקומיים.

* * *

הונגריה הופכת בשנים האחרונות ליעד קולינרי, בודפשט בפרט הפכה לאבן שואבת לפודיז, ומסעדת סטנד היא נושאת הדגל. בין אם מדובר בלנגוסטין על פחמים, רייט ברווז או פילה בקר וולנינגטון, כל ביש משקף את הדיוק, הטראור והחזון של צמד השפים, אשר יוצרים חוויה קולינרית עילאית שנשארת בזיכרון כשילוב מושלם ומהודק של מסורת עם חדשנות הונגרית, עוד הרבה אחרי שהצלחת התרוקנה.

חשוב לציין, כי על מנת ליהנות מכל הטוב הזה, יש להזמין מקום 60 יום מראש לפחות. זו ללא ספק עדות חותכת נוספת להצלחה הגדולה של המסעדה.

Stand Restaurant

Székelly Mihály St. 2, Budapest 1061

(+36) 30 785 9139

<https://standrestaurant.hu/en>

אתנחתא קנדית

1737

עשן בקוויבק

מחוז קוויבק בקנדה, עם "הצרפתיות" שלו, מציע שילוב נדיר של היסטוריה עשירה, תרבות אירופית תוססת וחיי פנאי מוקפדים. כך התפתחה בו גם תרבות סיגרים אנינת טעם, שמכבדת את המסורת אך חיה היטב את ההווה. כל אלה ניכרים בטרקליני הסיגרים שבמחוז

לעשן בו סיגר, אלא נקודת מפגש תרבותית, עסקית וחברתית.

העיצוב מספר את הסיפור מיד עם הכניסה: כורסאות עור חומות, קירות לבנים בצבע כהה, שולחנות קפה קטנים מעץ, שטיח כהה מקיר לקיר ותאורה עמומה שמזמינה להישען לאחור ולהשקיף מהחלונות הגדולים על העיר. זהו חלל שמכבד מסורת, אך נשאר חי ותוסס - בר, טרקליו, חנות ומרפסת, כולם תחת קורת גג אחת.

גולת הכותרת של Stogies היא העובדה שאיגוד יצרני הסיגרים של קובה, Habanos S.A, העניק לו באחרונה הכרה רשמית כ-Habanos Lounge היחיד בקנדה. המשמעות ברורה: ימיוזרים ברמה הגבוהה ביותר, מבחר קובני אותנטי ומפוקח, המוצג תחת שמירה קפדנית על איכות העלה - מהקהיבה ועד הפרטגס. לצד הסיגרים, הבר מציע תפריט אלכוהול מובחר עם סקוטשים, מרטיני וקלאסיקות נוספות.

הקהל מגוון וכולל אנשי עסקים, חובבי תרבות, תיירים ומקומיים. מדי יום יש Happy Hour שמושך קהל קבוע, ובערבי NHL מתמלא המקום באוהדי משחקי הוקי קרח, הספורט הלאומי של קנדה.

בקיצור, זה מקום שמיועד לקחת בו את הזמן. מוסד שמזכיר שסיגר טוב הוא לא הרגל, אלא חוויה, תרבות ואמירה של סגנון חיים.

המשמעות היא יבוא חוקי ורציף של סיגרים קובניים במשך עשרות שנים.

מחוז קוויבק, ובמיוחד אזור מונטריאול, נעשה צומת מרכזי להפצת סיגרים קובניים בצפון אמריקה - מה שיצר קהל מבין, נאמן ומעודכן. יחד עם זאת, מיסוי גבוה על טבק, שהוביל לכך שעישון סיגר נחשב מותרות, דווקא תרם ליצירת תרבות של "עישון מודע": פחות כמות, יותר איכות, יותר תשומת לב; עישון כתרבות, בילוי ובעיקר בשילוב עם אלכוהול ופחות כהרגל יומיומי. כל אלה באים לידי ביטוי בטרקליני הסיגרים שבמחוז. בחרנו להציג כאן שלושה כאלה.

Stogies Cigar Lounge Montreal

בלב העיר הגדולה מונטריאול פועל כבר שלושה עשורים אחד המקומות האיקוניים ביותר לחובבי סיגרים בקנדה. וזה לא רק מקום

קוויבק היא אחת משתי הפרובינציות הצרפתיות של קנדה. היא הוקמה בתחילת המאה ה-17 כקולוניה צרפתית, ועיר הבירה שלה, קוויבק סיטי, משמרת את חומותיה העתיקות ורחובותיה הקולוניאליים, ומציעה חוויה איטית, אלגנטית וממוקדת פנאי. לעומתה, העיר הגדולה והמרכזית במחוז היא מונטריאול, המשמשת מרכז כלכלי, רבת-תרבות וקוסמופוליטי, שבו עסקים, תרבות וביילוי משתלבים עם חיי לילה עשירים.

לאורך השנים אימצה פרובינציית קוויבק תרבות פנאי פרנקופונית, המזכירה את אירופה, עם דגש על ישיבה, שיחה, אוכל ושתייה איכותיים, ופחות על צריכה מהירה. בהקשר הזה, סיגרים נתפסו (ועדיין) כפריט עידון וכחלק מתרבות סלונית, ממש כמו יין או קוניאק. זאת ועוד, קנדה, בניגוד לארצות הברית, לא הטילה מעולם אמברגו על קובה,



Stogies Cigar Lounge Montreal

Stogies Cigar Lounge

2015 Crescent St, Montreal

514-848-0069

www.stogiescigars.com/home





JERUSALEM
VINEYARD WINERY

יקבי ירושלים
אגודה חקלאית



THE WINDMILL PROJECT

סדרת המצוינות של יקבי ירושלים

אזהרה: מכיל אלכוהול - מומלץ להימנע משתייה מופרזת



Little Havana Cigar Lounge Kahnawake

איכותיים. עיצוב המקום משלים את החוויה: בר רחב עם כיסאות בר מרופדי קטיפה, עץ כהה, תאורה רכה ותחושה של סלון אירופי מתקופה אחרת. המקום מצליח לשלב אלגנטיות נצחית עם נוחות מודרנית, כולל מסכים גדולים המשדרים אירועי ספורט בלי לפגוע בשקט ובאינטימיות של המעמד.

חדר היומיומיות הגדול כולל ארונות עץ מסיביים, מדפי תצוגה ומשטח שיש. מסביב בר רחב עם כיסאות קטיפה. בתפריט הסיגרים מבחר סיגרי פרימיום איכותיים, עם דגש על מותגים קלאסיים ובחירות מאוזנות לחובבים ותיקים לצד מעשנים מתחילים. זה היצע שמכבד מסורת, איכות ועקביות, ולא טרנדים חולפים. מותגים קובניים לצד מותגים מהרפובליקה ההיספניו והמקומות הידועים בעולם, ליווי מקצועי עם ייעוץ לבחירה נכונה לפי טעם ורמת ניסיון. בר האלכוהול מציע קוקטיילים, וויסקי וסקוטש שנבחרו בקפידה.

הקהל מגוון: אורחי המלון, תיירים, אנשי תרבות המגיעים מהקונצרטים הסמוכים, מקומיים שמחפשים רגע של עידון ושקט. קוד הלבוש קזואל-אלגנט, יוצר תחושה אלגנטית אך נינוחה.

Hotel Maurice

575 Grande Allée E, Québec
418-628-7423
hotelm Maurice.ca/societe-cigare

עידון, ניתוק וחוויה אותנטית - זו קובה, רק עם מבטא צרפתי-קוויבקי וטאץ' אינדיאני.

Little Havana Cigar Lounge

Kahnawake Indian Reserve
14 Kahnawake, Quebec
450-635-3946
<https://littlehavana.ca>

Société Cigare

Hotel Maurice Quebec City

ב-Grande Allée של קוויבק סיטי, ברובע היסטורי וירוק בסמוך למוזיאון Plains of Abraham ולהיכל התזמורת הסימפונית של קוויבק, הטרקלין Société Cigare שבמלון בוטיק מוריס האלגנטי מציע אווירה חמה ומתוחכמת, עיצוב מוקפד ומגוון סיגרים

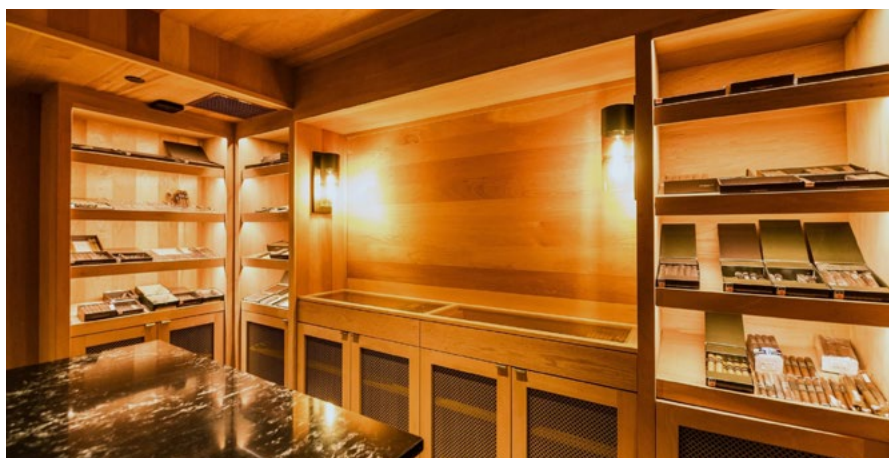
Little Havana Cigar Lounge ▶▶

Kahnawake Reserve

במרחבים ירוקים בלב שמורת האינדיאנים קאנוואקי, על כביש 132, שוכן לאונג' הסיגרים "הוואנה הקטנה", המציע חוויה אותנטית וחושית לחובבי הסיגרים. זה מבנה עץ מעוצב בסגנון בוקרים-זינג', עם קמין ברזל כבד, ספות עור וכורסאות עמוקות, המשרה חום ונוחות לצד אלגנטיות נצחית.

מבחינת היצע הסיגרים, המקום מציב רף גבוה במיוחד. לצד שמות קובניים איקוניים כמו קוהיבה, מונטה קריסטו, פרטאגס, בוליבר, דיפלומטיקו, סן קריסטובל וחואן לופז תמצאו גם מבחר איכותי מניקרגואה ומהרפובליקה הדומיניקנית וכן מגוון רחב של סיגרי פרימיום. כל סיגר מלווה בייעוץ מקצועי של הצוות, והקפדה על איכות יומיומית יוצאת דופן מאפשרת למבלים ליהנות מהטעמים והניחוחות באופן מושלם. בנוסף לסיגרים, הטרקלין מציע וויסקי סקוטי, אירי ועוד, רום, ומיני ספירטים שונים כמו גם קוקטיילים שנבחרו בקפידה כדי להשלים את החוויה.

ליטל הוואנה הוא גם מועדון. מועדון טעימות סיגרים חודשי, עם אירועים מתחלפים וטעימות מודרכות בהובלת צוות מקצועי וידידותי. כאן עישון סיגר אינו רק טקס, אלא גם אמנות שיחה וחוויה חברתית, שבה הזמן מאט את מהלכו והחווים נהנים. למי שמחפש רגע של



Société Cigar Lounge Hotel Maurice

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



צילום: אורלי אייל לוי (יח"צ)

עַל-חַוְּשֵׁימִי

הילד מקריית-אתא שנמשך לקסמים מגיל צעיר הפך לנער בעל עסק כבר בהיותו בן 13, והיום הוא מנטליסט-סטנדאפיסט מוכר ומצליח שמכבב בטלוויזיה, מופיע על במות ולא מפסיק ליהנות מכל העולמות

כתבה אורלי גנוסר

ילד מתחיל לעשות קסמים, והוא משיב כי קרו כמה דברים שהיו לו להשראה. "הייתי ילד של פסטיגלים. מגיל חמש עשיתי בבית 'הופעות' למשפחה, הייתי ילד שרצה במה ולמדתי כל מיני דברים. בנוסף לכך, אימא שלי ז"ל הלכה המון למגידות עתידות וקוראות בקפה, והכירה את כולן באזור. לפעמים התלוויתי אליה והסתכלתי מהצד, עליתי על הטריקים שהן עשו וזה נראה לי כמו נוכלות. אחר כך הייתי אומר לה שזה לא אמיתי ונתתי לה הסברים, אבל עולם האשליות הלא נודע הדהים ומשך אותי".

בהמשך פגש אטיאס שני קרובי משפחה שידעו קסמים וטריקים בקלפים. "הם פירקו אותי", הוא מודה, התחננתי שילמדו אותי וכל אחד לימד אותי טריק והתאמנתי שעות, שיגעתי את כולם. גם כשחגגתי יום הולדת שבע או שמונה הזמינו קוסם, צחי ווייט, וככה נשביתי, התחלתי ללמוד קסמים פשוטים ורציתי להתמקצע וללמוד בתל-אביב, ורק כשביקשתי זאת כמתנה לבר המצווה, הסכימו. התחלתי בעולם האמנות וחיי השתנו".

ומה עם בית ספר ולימודים?

"גדלתי בקריית-אתא של שנות ה-80, עידן ודור אחרים לגמרי. הלחיצו אותנו שלימודים זה כל החיים, ואני לא הסתדרתי עם בית ספר. אימא שלי התאמצה והפכה עולמות, לא ידעו אז איך להתמודד עם ילד דיסלקט, ◀

סצנה כזאת, ורבות כמוה, חוזרות על עצמן בגרסאות שונות במופע של שימי אטיאס, מופע שאותו הוא מכנה "סטנדאפ על-חוש" - ז'אנר יחיד במינו, שהמציא כדי לחבר שני תחומים שהוא אוהב. "כבר כנער חיפשתי את הזהות שלי ואיך אוכל להביא קול ייחודי לבמה כדי שאחזיק הרבה שנים", מסביר אטיאס, "המופע רץ כבר עשרים שנה והוא מודולרי, אני משנה קטעים כל הזמן ומחדש כדי לא לשעמם את עצמי. ממש עכשיו חידשתי אותו, וגם הוספתי לשמו את השנה 2026".

כשאני שואלת איך ומתי הגיע לתחום הקסמים והטלפתיה, הוא עונה שזה התחיל בגיל צעיר מאוד. כמה צעיר, אני תוהה, ואיך



עם שלומי קוריאט, כאירוע השקת 100 הופעות קיץ של אטיאס בספארי רמת-גן. צילום: אטיאס הפקות

"ת" עצמי עיניים", הוא אומר לעלמה הצעירה שעומדת מולו על הבמה. משועשעת היא ממלאת הוראות, והוא אוחד בלוק נייר גדול שעליו כתובה המילה "חודש" ושואל: "את יכולה להגיד, עם עיניים עצומות בקול רם, רק לכמה זמן היית טסה לחו"ל?".

"חודש", היא עונה. הוא מהנהן בחיוך, הקהל מוחא כפיים.

"רגע, זה נכון או לא נכון?", היא שואלת, והוא עונה: "הכפיים זה מרחמים, נשמה".

הקהל והגברת מתפקעים מצחוק. עכשיו הוא עובר לשאלה הבאה, כשהוא מחזיק את הגיליון הבא מאחורי ראשה של הצעירה: "ועם מי את טסה לחודש?".

"להגיד את השם?", היא שואלת. "כן, על מי חשבת, מי עלה לך בראש?".

"תום", היא עונה, והוא מניף את הגיליון שעליו כתובה כבר התשובה "תום".

הקהל רועם בצחוק והיא פוקחת עיניים, רואה את הדף והשם ושואלת בתדהמה: "מאיפה אתה יודעת?".

"היית טסה לחודש עם תום, לא גילית את זה לאף אחד, היית יכולה לטוס לכל מדינה בעולם, אבל היה לך בראש מקום אחד מסוים", הוא קובע, ומחזיק מול הקהל גיליון נוסף עם המילים "ארצות הברית", והיא, מאחורי גבו, לא רואה את הדף, עונה: "ארצות הברית". מחיאות כפיים סוערות.



"בסוף אני מוכר את עצמי". צילום: רן יחזקאל

▶▶ זה היה קרב אבוד. השקיעו בי, עברתי אצל עשרות מורות, והייתי אחד מאלה שאמרו לאימא שלי שלא יצא ממני כלום, זה הטריף אותה. אני דיסלקט גם היום, וכילד הייתי גם חסר קואורדינציה, אבל בגלל שעשיתי קסמים פיתחתי זריזות ידיים. כשרוצים משהו משיגים אותו למרות הקושי, זה האתגר. בגלל הקשיים בלימודים ברחתי לדברים אחרים - מגיל שבע הייתי במגרשי כדורגל, הייתי שוער במכבי חיפה עד גיל 15 וזה היה החלום, עד שהקסמים השתלטו על חיי".

הביוגרפיה של אטיאס (48) גדושה בפרטים מעוררי השתאות. בגיל 13, אחרי שהשתרך במשך תקופה ארוכה בדרכים לקורס הקוסמות בתל-אביב, ונסע עם אחיו הצעיר פעמיים בשבוע מביתם אל העיר הגדולה במסע מפרך, הוא התאהב. "היינו הכי צעירים בקורס, ילדים, וזה היה מחזה הזוי. כשהתחלתי ללמוד ברמה מקצועית - נשכיתי ברגע. אחר כך לקחתי שיעורים פרטיים אצל המורה של אורי גלר, וחודש אחרי הקורס הוצאתי כרטיסי ביקור, פתחתי תיק במס הכנסה, והייתי הילד מקריית אתא שמופיע בכל מקום, בקניונים, בערוץ 2 החדש, בתוכניות ילדים. זה השתלט עלי. נשארתי עדיין תלמיד לא טוב, אבל המצב השתנה, כי המורות העריכו את היכולות שלי, הפכתי לכוכב. אני זוכר שבאותה שנה הופעתי בפורים בבית הספר, והשנה, אחרי 35 שנות קריירה, הוזמנתי להופיע שם שוב בפני התלמידים, וזו היתה סגירת מעגל. אם

קסמים מוכרים, שבהם גרם לאדם "לרחף" או "ניסר" דוגמנית צעירה לשלושה חלקים, והיו לו צוות, אביזרים ותלבושות. "אבל אז עלתה בטלוויזיה התוכנית האמריקאית 'סודות הקסמים נחשפים', שחשפה את הטריקים של קוסמים. למחרת הופעתי בחוף הים בחיפה מול 1,500 איש וזה ריסק אותי, כי הקהל הבין את הטריקים. גם האינטרנט תרם את חלקו, והבנתי שהעולם משתנה, שיהיו עוד חשיפות ולא אוכל להמשיך את הקריירה בתחום. זרקתי הכל ועברתי למנטליזם. קראתי ספרים, נסעתי בעולם למופעים, להרצאות, לכנסים. למדתי כל מה שאפשר וידעתי שזה לא מספיק, כי כל מנטליסט יודע לקרוא מחשבות, ולא יהיה לי קול ייחודי משלי".

אטיאס, שידע שהוא יכול להצחיק, החליט לנסות סטנדאפ, אבל טבילת האש במעבדה של שלום אסייג הסתיימה במפח נפש. "עליתי אחרי כמה סטנדאפיסטים כוכבים, בלי בושה ועם בדיחות איומות, והתרסקתי. זה היה אחד הדברים הכי מפחידים שחוויתי. לקח לי שלושה חודשים להתאושש, לא האמנתי שאני לא מסוגל להחזיק קהל בלי ציוד ורקדניות. בסוף שמתי את האגו בצד וניסיתי שוב בכל הכוח. התחלתי להופיע

יש משהו בחיים שאני אוהב בגילי, זה לראות מעגלים נסגרים, זה אושר גדול".

במבט לאחור, אילו שינויים חווית לאורך הקריירה כאמן?

"זה מתחיל בקהל. זה שהכרתי בשנות ה-90 שונה מהקהל של העשור האחרון. פעם לא העריכו מספיק את הז'אנר שלי, והיו אנשים שהעירו במופעים. היום זה לא קורה. יש יותר כבוד לאמן, והקהל צורך תרבות ומחפש בידור והנאה".

שינוי נוסף חל, לדבריו, בסגנון המופע שלו עצמו. בתחילת דרכו התמקד במופע



עם דני סנדרסון, בהופעה בסרדיניה לחברת אלביט מערכות. צילום: אטיאס הפקות



הופעה בזאפה הרצליה. צילום: אטיאס הפקות

עם כל דור הסטנדאפ הנוכחי על כל במה אפשרית. ניסיתי חומרים, ואחרי כמה שנים יצרתי את הזהות המיוחדת שחיפשתי כדי לא להיות כמו כולם. פעם היה בסטנדאפ טייפיקאסט זהה, והיום יש מגעד של סגנונות. יצרתי מופע טלפתיה שאני הכי גאה בו, עם חומר מקורי שמטריף את המוח ומשולב בהמון פאנצ'ים ואלתורים, וזה משמח אותי, כי זה השינוי הכי מהותי. אמן צריך להמציא את עצמו כל הזמן, אבל בשבילי זו הקרקע היציבה."

ואטיאס שונה גם בלוק. בזמן שרוב המנטליסטים עולים לבמה חנוטים בחליפות ומעונבים, הוא מדלג עליה הכי קז'ואל. "כנער הופעתי בלבוש אלגנטי, חליפות ועניבות, אבל זה לא הייתי אני. אני יותר ספורטיבי, ולקח לי שנים לצבור ביטחון כדי להופיע בג'ינס ובטישירט, כי זה לא מקובל בקוד הלבוש בתחום. נכון שיש חוקים לא כתובים, אבל אני קצת שונה ונאלצתי לשבור הרבה מוסכמות."

איך התפתחה הקריירה על המסך?

"כילד שכל כך רצה להצליח והפך עולמות, עשיתי דברים מטורפים. שלחתי פקסים לערוץ הילדים ולעוד ערוצי טלוויזיה, וכל הזמן הצעתי את עצמי ושלחתי רעיונות. השיא היה כשברחתי

זה היה חלק בדרך ובתהליך. עשיתי כל מה שאני יכול ולא יכול."

הפריצה הגיעה בתוכנית "הירש" של אורי גלר, שאליה אטיאס הזמן להצטרף רגע לפני שעלתה לשידור, כי ייחסו לו יותר יכולות סטנדאפ מאשר מנטליזם. "מרגע שהתוכנית עלתה, החיים שלי השתנו. רצו אחרי ברחוב, באו אלי הביתה. זו תוכנית שעשתה המון רעש, ואני עשיתי את הקטע הכי 'רועש', כשעצרתי את הדופק לארבעים שניות". האפקט היה בלתי צפוי, כי ילדים שצפו בפרומו ניסו לחקות אותו ושניים אושפזו, ושידור התוכנית עלה לדיון בכנסת. "לא יצאתי מהבית שלושה ימים, בכיתי ולא האמנתי שזה מה שקורה לי, שבמקום לבדר אני מפחיד ודרמטי, וזו לא התדמית שלי."

בסופו של דבר התוכנית שודרה, אבל יום אחרי שהסתיימה (בזכייה של ליאור סושרד - א.ג.) הוא לא נח, וידע שעל מנת להישאר בתודעה ולשמר את ההכרה בו הוא חייב להמשיך ולעבוד קשה כדי שישדרו אותו בכל פורמט אפשרי בטלוויזיה. "אין הרבה תקדימים לאמנים שפעילים בתחום שלושה עשורים. לא רציתי להיעלם ועבדתי בלפרוץ מחדש. כתבתי פרקים, לקחתי אנשי מקצוע, העליתי מופע ראשון, שזה היה חלום לגרום

מבית הספר לאולפני הרצליה וחיכיתי בכניסה שדן שילון או יגאל שילון ייכנסו ואוכל לגשת אליהם. הייתי משוכנע שיש לי את הדבר הכי מיוחד."

ופנית אליהם?

"הייתי ביישן, ואני גם היום, אז מרוב בושה השתתקתי. בסוף מישהי שמה לב אלי והכניסה אותי. היא לא עזרה הרבה, אבל



אטיאס. "עולם האשליות הדהים ומשך אותי". צילום ועיצוב: רמי זרנגר

מהפאנצ'ים הם על אשתי, והיא זורמת וצוחקת. לפעמים היא טוענת שעדיף לה לשתוק, כי כל מה שהיא אומרת עלול לעלות למחרת בהופעה או באינסטגרם... יש לנו שלושה ילדים - הבנים אור (17) ועומר (14), והקטנה עדי (חמש וחצי). אני נעזר גם בבנים, שואל לדעתם וגם מתחשב בהם. הם מגיעים להרבה מהמופעים שלי, וזה אושר גדול לראות אותם בקהל".



עם דין מירושניקוב בצילומי התוכנית "גולסטאר אולסטאר" בברזיל (הוט). צילום עצמי

מה מרגיז אותך?

"פוליטיקאים מעצבנים אותי בשנים האחרונות יותר מאי פעם, ואומר בעדינות שהייתי מציע להחליף את כל 120 חברי הכנסת באנשים של נתניה, שתורמים לזולת ונותנים את הנשמה. גם הראיונות עם הפוליטיקאים מוציאים אותי מדעתי ברגע, כי אני קורא שפת גוף וקולט שקרים באות הראשונה, וקשה לי להתמודד עם זה".

מה צופן לך העתיד?

"אני חושב על זה הרבה בזמן האחרון. היו שנתיים לא פשוטות, והיה לי זמן להיות עם עצמי ולעשות סדר בחלומות. אני מרוצה מאוד ממה שעשיתי בחיי, הבחירות שלי היו מדויקות, ואם אני כאן עשרים שנה, אז שזה רק ימשיך כך. הייתי רוצה תוכנית משלי בפריימטיים, ואני מקווה שהיא תגיע".

מתנה. נתנו לי חופש מוחלט, שזה לא רגיל, הייתי בעננים. יצרתי את 'הזוי' בהשתתפות הבנים שלי, וזו היתה הצלחה היסטורית גם למבוגרים. התוכנית הפכה בהמשך למופע בשם 'הזוי', שמושך עד היום משפחות רב־דוריות, וזה עשה לי תפנית בקריירה. הצלחתי להנגיש את התחום גם לילדים. היום מדהים אותי שהורים מביאים מופעי טלפתיה לימי הולדת לילדים, כך שזה התקבל בטוב".

יש מחיר לשואו ביזנס?

"הרבה מחירים. זה תחום בעייתי עם המון השלכות. צריך להיות יציב נפשית, כי הרוב חווים כישלונות. על כל עשרה דברים שניסיתי אחד הצליח, ונדרש חוסן נפשי גדול. בסוף אני מוכר את עצמי, ואם לא קיבלתי תפקיד נותנים אותו לאחר במקומי. אז עם השנים מגדלים עור של פיל, בעיקר משהו רגיש כמוני, והמחירים משולמים בכל נפילה. אבל אני מאמין במה שאני עושה, והרבה פעמים אנשים לא מבינים את החזון".

כי אתה חושב כמה צעדים קדימה?

"כן. אני למוד ניסיון. כשעשיתי דברים בדיוק כמו שאני רוצה, הם עבדו. לכן אני מעורב בכל פרט, בצילום ובעריכה, וכלום לא עובר בלי השגחה שלי. כשזרמתי עם דעות אחרות, נכשלתי. כשאני פועל בדרך שלי, גם האחריות שלי ואין לי על מי להתלונן".

איך המשפחה מקבלת?

"ההורים שלי נהגו להגיע לכל מופע ולשבת בשורה הראשונה, וזה תמיד ריגש אותי ובשבילי זו היתה עוד סגירת מעגל. היום הרבה



עם האישה והילדים. "הרבה מהפאנצ'ים שלי הם על אשתי". צילום עצמי

▶▶ לאנשים לקנות כרטיס כדי לראות אותי. עד אז רק בודדים עשו זאת, והמופע שלי רץ כל השנה וזה היה משמח ומילא אותי בגאווה". בין היתר הוא השתתף בעונה השנייה של "גולסטאר", כשוער, עם צחי נוי, צביקה פיק, בן אל תבורי ואחרים, ומבחינתו זו סגירת מעגל נוספת מילדותו. הוא הופיע עם דני סנדרסון בחו"ל, היה מנטור בתחרות קוסמים, הפיק הצגת ילדים בשיתוף רמי לוי וממציא קטעים שנמכרים לאמני חושים בעולם. לפני כשמונה שנים קיבל פנייה מערוץ הילדים "זום" לתוכנית משפחתית. "קרו אז שני דברים. היו לי ילדים קטנים ולא מצאתי עניין בתוכניות שבהן צפן, ותמיד חשבתי שהייתי עושה תוכנית שגם ההורים היו נהנים



מחור התוכנית "אופירה וברקוביץ" (קשת 12). צילום: אטיאס הפקות

MIDO®

SWISS WATCHES SINCE 1918



INSPIRED BY
NEW VISIONS

MULTIFORT TV



PLANET
HOUSE OF BRANDS

  www.planetime.co.il

פסגת היין הספרדי

ממסורת בת מאות שנים ועד אדריכלות עתידנית: הכירו את היקבים שמעניקים לחבל היין ריחה את פניו הייחודיות ואת אופיו המרתק

כתב שי שגב

Marqués de Murrieta

אציל, ותיק ועדיין בועט



צילומים: Marqués de Murrieta

אם יין הוא סיפור של זמן ומקום, מרקז דה מוריטה הוא אפוס היסטורי. זה היקב הראשון שנוסד בריחה (ב־1852) והמקום שבו הכל התחיל. מייסד היקב, דון לואיס מוריטה, היה החלוץ שהביא את הטכניקות הצרפתיות מבורדו לספרד, ושינה לנצח את פני התעשייה.

בלב האחוזה העצומה, המשתרעת על פני 3,000 דונם ליד לוגרוניו, עומדת טירת ייגאי (Castillo Ygay) המשוחזרת, המשמשת כמוזיאון חי וכמקדש להבגרת יינות, והיא מקום משכנו של היקב. לעומת יקבים רבים אשר קונים ענבים מכרמים שונים, במוריטה מתבססים אך ורק על הכרמים שבבעלותם. הם רוחשים כבוד עצום להבגרה ארוכת טווח בחביות אמריקאיות וצרפתיות, ולהקפדה טכנולוגית המבטיחה יינות נקיים ומדויקים להפליא.

יין הדגל האגדי של היקב, Castillo Ygay Gran Reserva Especial, מופק רק בשנות בציר היסטוריות ומתיישן שנים רבות (לעתים עשורים) לפני שחרורו לשוק. היין מבציר 2010, למשל, הוכתר כ

הטוב בעולם על ידי המגזין "Wine Spectator". צבעו אדום־לבנה עמוק עם שוליים המראים סימני התבגרות קלים (צבע ענבר).

האף מגלה מורכבות אינסופית שמתפתחת בכוס בכל רגע. ריחות של פירות יער מיובשים, דובדבנים בברנדי, עור, קופסת סיגרים, טחב יער, תבלינים אקזוטיים וניחוח בלסמי עדין. למרות הגיל והעוצמה, היין מפתיע ברעננות ובחיוניות שלו. הוא בעל מרקם משי, והסיומת ארוכה, מורכבת ומשאירה טעם של עוד. יין שהוא חוויה רוחנית כמעט, שמגדיר מחדש מהי קלאסיקה.





צילומים: Ramón Bilbao

Ramón Bilbao

היין שלא מפסיק לטייל

(Rioja Alta): יינות אלגנטיים, נגישים אך מורכבים, עם שימוש מושכל בחביות אלון שנועדו להחמיא לפרי, לא לקבור אותו. מיתוג היקב, הכולל אלמנטים של מסעות וכדורים פורחים מעל הכרמים, אינו מקרי - הוא משקף את הפילוסופיה של היין הראשי, רודולפו בוסטיז, שממשיך לחקור בתי גידול חדשים וגבהים מפתיעים.

יין הדגל של היקב הוא ה-Mirto - יצירת מופת המופקת מ-100% ענבי טמפרניו שמגיעים מגפנים ותיקות מאוד (בנות שבעים פלוס) הגדלות בכפרים נבחרים מסביב להארו. צבעו אדום-שחור עמוק, כמעט דיו, עם ברק סגול חי בשוליים. באף מורגשת התפרצות של פרי שחור בשל (אוכמניות, שזיף דמשק) עם תיבול יוקרתי. יש כאן שכבות של שוקולד מריר, פולי

קפה קלויים, וניל ומעט עשבי תיבול יס-תיכוניים שמעניקים ליין עומק מרתק. בחך, היין מרגיש כמו "אגרוף של קטיפה": עוצמתי ובעל גוף מלא, אך העפצנים רכים ומלוטשים כל כך, עד שהם מחליקים על הלשון. החומציות המאוזנת מונעת מהכובד להכניע את החך, ומותירה סיומת ארוכה להפליא עם רמזים לעשן ותבלינים חמים. זהו יין שמתאים לרגעים חגיגיים באמת, כזה שיכול להמשיך ולהתפתח במרתף עוד עשור לפחות, אבל מספק עונג צרוף כבר עכשיו.



אם הייתם פוגשים את רמון בילבאו בשנות העשרים של המאה הקודמת, כנראה שהייתם מוצאים אותו עם מפה ביד אחת וכוסית יין בשנייה. היקב, שנוסד ב-1924 בעיירה הארו - הלב הפועם של ריוחה - נבנה על בסיס רוח של הרפתקנות וסקרנות. בעוד יקבים אחרים נצמדו למסורות עתיקות עד כדי אבק, רמון בילבאו הסתכל תמיד קדימה. הם היו מהראשונים להבין שהצרכן המודרני לא מחפש רק "מיץ מעץ אלון", אלא פרי רענן, חיות ודיוק.

כיום היקב נחשב אחד המותגים המוערכים והנערצים בעולם (הוא מכב בקביעות ברשימת "The World's Most Admired Wine Brands"), וסגנונו הוא שיר הלל לנפת היין ריוחה אלטה





צילומים: Bodegas Muga

Bodegas Muga אובססיה לעץ

אבל המסורת לא עוצרת שם: במוגה לא משתמשים במשאבות מכניות אגרסיביות, אלא מעבירים את היין בכוח הכבידה בלבד ("Trasiego"), ומבצעים הצללה (ניקוי המשקעים) בעזרת חלבונים של ביצים טריות - שיטה עתיקה, המקנה ליין מרקם קטיפתי בלי לפגוע באופיו.

Muga Aro הוא יין הדגל של היקב, סופר-ריוחה המופק רק בשנות בציר יוצאות דופן מגפנים עתיקות במיוחד, ומייצג את הפסגה המודרנית והעוצמתית של הפקת יין באזור זה בצפון ספרד. היין מציג צבע דובדבן עמוק וכהה, כמעט אטום, עם שוליים סגולים המעידים על חיוניותו. האף הוא פצצה בושמתית מורכבת. גלים של פרי שחור בשל (אוכמניות ושזיף שחור) מתמזגים עם תווים מינרליים של גרפיט, עשבי תיבול ים-תיכוניים וגניעות קלייה אלגנטיות של קפה וטבק מהחבית. בחך הוא דחוס, שרירי ובעל נוכחות מרשימה. העפצנים מוצקים, אך מלוטשים להפליא. החמיצות הגבוהה מאזנת את הכוהל והפרי, ומובילה לסיימת נצחית כמעט, המשלבת תבלינים מתוקים ומינרליות קרירה. בשורה התחתונה, זהו יין לאספנים, שיכול להתבגר עשרות שנים אך מספק חוויה הדוניסטית כבר עכשיו.



בלב רובע התחנות המפורסם (Barrio de la Estación) בעיירה הארו (Haro) שבריוחה, שוכן אחד המוסדות המרתקים בעולם היין הספרדי: Bodegas Muga. היקב, שנוסד ב-1932, מצליח לבצע את הלהטוט הבלתי אפשרי שבין שמירה קנאית על מסורת לבין חדשנות מודרנית, והוא נותר בבעלות משפחתית עד עצם היום הזה.

הדבר שהופך את מוגה לייחודי בנוף הספרדי הוא האובססיה לעץ. זה אחד היקבים הבודדים בעולם שמחזיק "קופֶרֶז" (מפעל חביות) פנימי משלו. כל שלב בתהליך - מהתסיסה במכלי עץ ענקיים ועד ההבגרה בחביות אלון - מפוקח על ידי החבתן של היקב.





להשיג בחנויות הסיגרים המובחרות
ריבואן: אש-לי סיגרים וטבאק בע"מ | טל' 03-6812041 | www.cigarclub.co.il



**העישון
הזר
מידי שנה כ-
8000
איש**

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

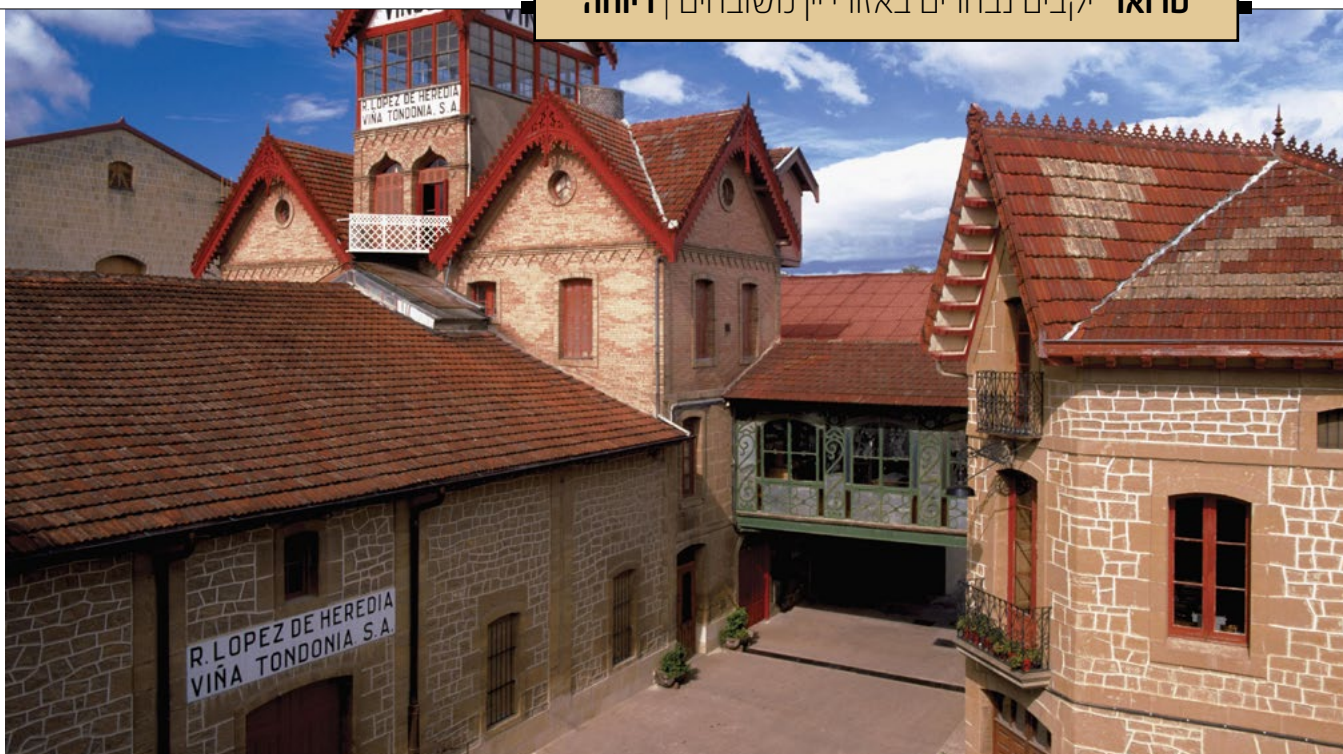
רק הבסקה מוחלטת של צריכת טבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידוי.



לסמ

למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך





צילומים: R. López de Heredia Viña Tondonia

R. López de Heredia Viña Tondonia היקב שעצר את השעון

היינות של טונדוניה אינם דומים לשום דבר אחר בריוחה המודרנית. הם לא מחפשים כוח או צבע כהה, אלא אלגנטיות, חומציות גבוהה ויכולת התיישנות פנומנלית, שיכולה להגיע גם לחצי מאה. אנשי היקב משחררים את יינות ה"רזרבה" וה"גראן רזרבה" שלהם לשוק רק כשהם מרגישים שהיין מוכן - לפעמים עשור או שניים אחרי הבציר. יין העילית האדום של היקב, Viña Tondonia Gran Reserva, מופק רק בשנים יוצאות דופן ועובר הבגרה ממושכת של כעשר שנים בחביות עץ אלון אמריקאי ישנות. צבעו אדום-לבנה חיוור וצלול, עם השתקפויות של כתום-זהוב בשוליים - מראה קלאסי של יין מתיישן ואצילי. האף הוא חוויה ארומטית שמרגישה כמו שיטוט בספרייה עתיקה. ניחוחות עזים של עור, קופסת סיגרים,

פטריות יער ועלים יבשים, השזורים בפירות אדומים עדינים (דובדבן חמוץ) וקליפת תפוז מיובשת. בפה, היין מפתיע ברעננותו. למרות גילו, החומציות תוססת ומעניקה לו חיות מדהימה. המרקם משיי לחלוטין, העפצנים נמסו מזמן אל תוך הנוזל, והסיימת מורכבת להפליא עם רמזים של וניל ישן, יוד ותבלינים מלוחים. חובה לטעום את היין הזה, ולא פחות מכך - לבקר ביקב המרהיב.



אם יש מקום שבו הזמן הוא לא יותר מאשר המלצה לא מחייבת, זהו יקב ר. לופז דה הרדיה ויניה טונדוניה. בעוד העולם רץ אחרי טכנולוגיה ומכלי נירוסטה בזהירות, ביקב המשפחתי, שנוסד ב-1877 ברובע התחנה של הארו, הקדמה היא אורחת בלתי קרואה. כאן "מסורת" היא לא מילה שיווקית, אלא דרך חיים קשיחה: היקב מייצר עדיין את החביות שלו בעצמו, משתמש בעכבישים כהדברה טבעית במרתפים, ומסרב לסגן את יינותיו. מראה היקב הוא פרדוקס ארכיטקטוני: חנות הקונספט, שעוצבה על ידי זאהא חדיד בצורת דקנטר עתידי, עוטפת את הביתן המקורי מהמאה ה-19, כאילו מנסה להגן על אוצר עתיק.



Vivanco

גשר בין קלאסיקה למודרנה



בלב נפת היין Rioja Alta, בעיירה הציווית בריאונס (Briones), שוכן יקב ויוואנקו - מקום שבו היין הוא לא רק משקה, אלא דת, אמנות ואובססיה משפחתית בריאה. אם רוב היקבים מסתפקים במכלי נירוסטה ובחדרי חביות, משפחת ויוואנקו הגדילה ראש והקימה את מוזיאון תרבות היין הגדול והמרשים בעולם. המוטו שלהם, "להחזיר ליין את מה שהיין נתן לנו", מורגש בכל פינה - מהאוסף הארכיאולוגי המרהיב ועד לכרם הניסיוני, הכולל מאות זני ענבים מכל רחבי כדור הארץ.

היקב, בהובלתו של היין רפאל ויוואנקו, מצליח לגשר על הפער שבין הריחה הקלאסית (זו שלפעמים

מרגישה כמו ספר היסטוריה מאובק) לבין גישה מודרנית ורעננה. היינות שלהם מתאפיינים בדיוק כירורגי, תוך מתן כבוד לבית הגידול הייחודי של האזור ושימוש בטכניקות ייצור מתקדמות, כמו תסיסה במכלי עץ אלון צרפתי גדולים.

יין העילית, Colección Vivanco 4 Varietales, הוא הצהרת כוונות בבקבוק. מדובר במסך המשלב את ארבעת הזנים האדומים הקלאסיים של ריוחה - טמפרניו, גרסיאנו, גרנאשה ומזאלו - המגיעים מחלקות נבחרות. צבעו ארגמן עמוק ומהפנט, כמעט אטום, עם שוליים סגולים המעידים על פוטנציאל הבגרה אדיר.

האף מורכב מאוד. ניחוחות עזים של פירות יער כהים ובשלים, דובדבן שחור ומעט בלסמי. ככל שהיין נפתח, עולים רמזים של טבק, עור ותבלינים מתקתקים מהחבית הצרפתית, לצד מינרליות "קרירה" המזכירה גרפיט. בלגימה הראשונה אפשר לחוש בעוצמה מלטפת. המבנה מוצק והעפצנים משולבים להפליא, מה שמעניק תחושת נפח קטיפתית. החומציות הנהדרת שומרת על היין חי ומרענן למרות ריכוז הפרי הגבוה. הסיימת אינסופית, עם הדהוד של שוקולד מריר, קפה ותבליני אפייה. זה יין שדורש סבלנות, דקנטר טוב, ואולי גם נתח בשר רציני לצדו, להשלמת החוויה. ◀



צילומים: Vivanco



צילומים: Bodegas Baigorri

Bodegas Baigorri

הקסם שמתחת לקובייה

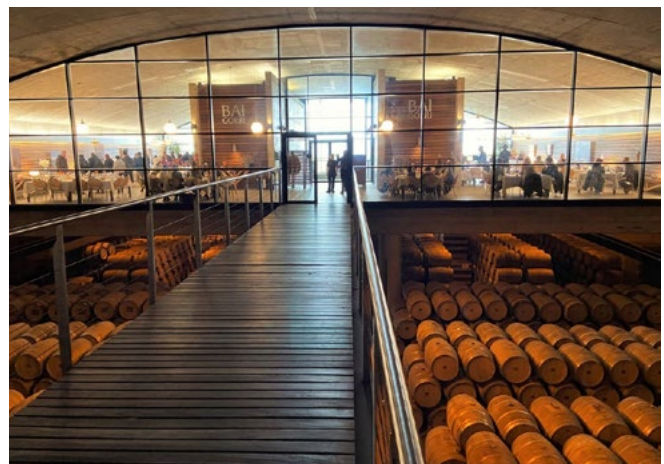
"לפצוע" את הענבים או להכניס חמצון מיותר. הענבים עוברים מיון קפדני, אחד-אחד, בקומות העליונות ונפלים בטבעיות אל מכלי התסיסה ומשם לחביות. התוצאה היא יין שמטופל בכפפות של משי, מה שמשתקף במרקם רך ודיוק פרי יוצא דופן. זהו יקב מודרני בכל רמ"ח איבריו, שמוכיח שגם בעידן של בטון וזכוכית, הכבוד לבית הגידול נשאר ערך עליון.

יין ה"גראז", Baigorri de Garage, ספינת הדגל של היקב, מיוצר מחלקות הטמפרנו הוותיקות ביותר של המשפחה. מדובר בין עוצמתי שנועד להרשים: צבעו ארגמן עמוק, כמעט שחור, עם שוליים בוהקים של דובדבן. האף מאופיין במורכבות מהפנטת. תחילה עולים ניחוחות עזים של פירות יער שחורים (אוכמניות ודומדמניות), ולאחר מכן נחשפים רבדים של ריבת שזיפים, ליקריץ, קלייה עדינה ומעט מינרליות המזכירה גרפיט. את החך ניתן לתאר במילה אחת: "וואו". היין בעל גוף מלא ומבנה מוצק, אך בזכות הטיפול בגרביטציה, העפצנים מרגישים כמו משי - נוכחים, אך מלוטשים להפליא. יש בו שילוב נהדר בין מתיקות הפרי הבשל לחומציות מאזנת שמפיחה בו חיים. הסיומת ארוכה מאוד, עם טעמי לוואי של שוקולד מריר ותבלינים חמים.



אם יקבים היו משתתפים בסרטי מדע בדיוני, בודגה באיגורי היה ללא ספק הכוכב הראשי. כשנוסעים בכבישי נפת היין ריוחה אל אלאבסה (Rioja Alavesa), קשה לפסס את קוביית הזכוכית המינימליסטית שצצה מתוך הכפר סמוניגו. אבל אל תיתנו למראה המאופק מעל פני השטח להטעות אתכם - היקב הוא "קרחון" של טכנולוגיה ואסתטיקה, המשתרע על פני שבע קומות תת-קרקעיות בעומק 32 מטר.

הקונספט של באיגורי נשען על מילה אחת: גרביטציה. האדריכל איניאקי אספיאזו תכנן את המבנה באופן שתהליך הייצור יתנהל מלמעלה כלפי מטה, ללא שימוש במשאבות מכניות שעלולות



Hertz

מקצוענות

איתך בכל נסיעה.



מקצוענות

www.hertz.co.il | *3113

יוקרה בסירה מהירה

גם יאכטות ספורטיביות יכולות להיות בקצה היוקרתי של הסקאלה. הכירו כמה מהדגמים החדשים ביותר המשלבים ביצועים, מהירות, נוחות ועיצוב בדרגה עילית, שנפגשים על קו המים

▪ כתב ליאור פרג' ▪

Riviera 5600 Sport Yacht Platinum Edition

ספורט בדיביירה האוסטרלית



צילומים: Riviera

סיפון התאים מכיל שלוש סוויטות מרשימות, לרבות סוויטת הבעלים ברוחב מלא ומכבסה ייעודית. מתקן הטנדר המשולב מספק מקום אחסון נוח לצידוד ספורט ימי וצעצועים, עם רמקולים שמאפשרים האזנה למוזיקה במהלך הטיפול בצידוד.

ברמה הטכנית, היאכטה כוללת שני מנועי Volvo Penta IPS 950 בעלי הספק כולל 1,450 כוח סוס, כאשר קיבולת דלק של 3,300 ליטר תורמת לטווח שיט ארוך. מערכת ההנעה IPS המתקדמת מציעה תמרון מדויק, רעש נמוך ויעילות דלק משופרת. הצידוד הייחודי כולל שתי עמדות עגינה, מערכת סיוע לעגינה, מכשיר לייצור מים מתוקים מהים, מצלמה תרמית לניווט בחשכה או בתנאי ערפל ועוד. שווי: כ-2.3 מיליון דולר.

מספנת Riviera מאוסטרליה מציגה את 5600 Sport Yacht במהדורת הפלטינום. הדגם מנסה להציב סטנדרט חדש ליאכטות קטנות יחסית, שאורכן פחות מ-60 רגל, ובמקרה הזה 56 רגל (כ-17 מטר). למרות ממדיה המצומצמים באופן יחסי, היאכטה משלבת מרחב פנימי יוצא דופן עם מפרט טכני מרשים.

אחד הרצונות העיקריים של ריביירה היה לספק חללים מוגדלים בעלי סגנון מעודן. הסלון המרווח כולל שני אזורי ישיבה נפרדים, המציעים גמישות מקסימלית לאירוח. הסיפון האחורי הגדול מיועד לבילוי חוץ בכל עונות השנה, בין השאר בזכות שולחן חשמלי מעץ טיק עם מנגנון הגבהה/ הנמכה מובנה, בעוד הסיפון הקדמי מציע ספות נוחות ומיטות שיזוף. עוד תמצאו ביאכטה וילונות חשמליים, תאורת LED תת-מימית והפתעות אחרות.





צילום: lengersyachts.com

Sanlorenzo SP92

כשאלגנטיות וקיימות נפגשות

V12 בעלי 2,000 כוח סוס כל אחד, המפעילים מערכת הנעה בסילוני מים. המערכת מבטיחה יעילות ונוחות מקסימליות בכל טווחי המהירות. מהירותה המרבית של היאכטה 38 קשר ומהירות השיוט 35 קשר. גיאומטריית הגוף הייחודית שלה מייעלת את מקדם ההתנגדות במהירויות נפוצות, מה שמשפר את איכות השיט.

רבים מהרכיבים תוכננו להקטין צריכת דלק ולהפחית את ההשפעה הסביבתית: לדוגמה, פאנלים סולריים המספקים חשמל למרבית הצרכים בזמן עגינה, בדרך ידידותית לסביבה. צריכת הדלק של היאכטה נמוכה ב-12'13 אחוז בהשוואה לזו של יאכטות דומות בטכנולוגיות ייצור שגרתיות. שווי: כ-10.7 מיליון דולר.

ה-SP92 היא הדגם השני בסדרת Smart Performance של המספנה האיטלקית סן לורנצו, ומהווה המשך ישיר להצלחה המרשימה של קו זה. היאכטה, שאורכה כ-28 מטר, היא שילוב מרתק בין יאכטת ספורט בעלת ביצועים גבוהים לבין כלי שיט יוקרתי, ששם דגש ניכר על קיימות וחדשנות.

העיצוב החיצוני, פרי יצירתו של סטודיו Zuccon International Project, מתאפיין בקווים מינימליסטיים ונקיים, מה שמדגיש את הספורטיביות כמו גם את האלגנטיות של הדגם. המרחב הפנימי, בעיצובו של פיירו ליסוני (Piero Lissoni), מציע ארכיטקטורה ייחודית הפרוסה על פני ארבעה מפלסים שונים, תוך יצירת תחושת מרחב נדיבה וקשר מקסימלי עם הסביבה הימית. חלונות ענקיים פותחים את החלל הפנימי אל הסיפון האחורי, הכולל

מועדון חוף מרווח ורב-תכליתי ששטחו כ-45 מ"ר.

היאכטה מציעה שלושה או ארבעה תאי אירוח (בהתאם לבחירת הלקוח), ובהם יחידת מאסטר אחת ושתי יחידות VIP. היא מיועדת לשישה עד שמונה אורחים, מלבד תאי מגורים לארבעה אנשי צוות. החללים החיצוניים כוללים סיפון עליון, אזור מנוחה בחרטום וסיפון אחורי גדול, קרוב ככל האפשר לקו המים.

לבניית היאכטה השתמשה סן לורנצו בחומרים מרוכבים ובטכנולוגיות אווירונאוטיות מתקדמות. מבחינה טכנית, ה-SP92 מצוידת בצמד מנועי MAN



צילום: Sanlorenzo



צילומים: Valhalla Boatworks

Valhalla V-55 Sport Yacht הוויקינג האמריקאי

מאובזרת היטב ופינת אוכל בצורת L המתהפכת לכדי מיטה משלימות את החלל הפנימי. קיימת אפשרות לטלוויזיית HD, שירות מתחתית הגג הקשיח כדי שאפשר יהיה לצפות בה מהסיפון האחורי. V-55 SY מונעת באמצעות ארבעה מנועי Mercury חיצוניים בעלי 600 כוח סוס כל אחד. אלה מאפשרים מהירות שיוט נוחה של 50-40 קשר ומהירות מרבית מרשימה של כמעט 60 קשר. שווי: כ-3.15 מיליון דולר.

היאכטה Valhalla V-55 Sport Yacht מבית Valhalla, שהוא מותג משנה של אימפריית היאכטות האגדית Viking, מציגה פרשנות חדשה ומרעננת לעולם היאכטות הספורט היוקרתיות. היאכטה, שאורכה 55 רגל (כ-17 מטר), משלבת ביצועים אמריקאיים אגרסיביים עם נוחות ורמת גימור המזוהים עם וייקינג.

דגם זה לקח את גוף ה-V-55 המוכר של וייקינג ושילב אותו עם עיצוב עכשווי. החידוש העיקרי הוא מרפסות הצד המתקפלות חשמלית, ששטח כל אחת מהן כ-2.3 מ"ר, אשר פותחות את הקוקפיט לחלוטין אל הים, מגדילות את שטח הסיפון ויוצרות מעבר נוח אל המים בזכות סולמות עלייה משולבים.

הקוקפיט עצמו מציע כמה אפשרויות עיצוב: טרקלין עם שולחן ומטבח קיץ בצורת L, מטבח קיץ ברוחב מלא עם פינת אוכל בצורת U, או פינת אוכל עם בר חיצוני. בכל תצורה, הדופן האחורית כוללת חלון חשמלי משולב הפותח את תא הקברניט אל הסיפון האחורי. לחובבי דיג רציניים, קומת הביניים כוללת אמצעי קירור וציוד דיג מתקדם.

היאכטה משדרת יוקרה אמיתית, בזכות עיצוב הפנים של מייקל פיטרס (Michael Peters). סוויטת הבעלים ממוקמת באמצע הספינה וכוללת מיטה זוגית, חדר רחצה צמוד עם מקלחת נפרדת ותא VIP נוסף. גלריה





צילומים: Saxdor

Saxdor 460 GTC

דור חדש של יאכטות פתוחות

לצבור תאוצה ולהישאר יציב גם כשהמירות עולה ותנאי הים נעשים מורכבים. התכנון מציע דיוק היגוי מעולה ויעילות מרשימה במהירויות שיוט, עם מהירות מרבית עד 50-45 קשר.

מבחינה טכנית, מערך ההנעה המורכב משלושה מנועי חוץ (הספק מקסימלי 1,275 כוח סוס) מספק גמישות וכוח רב. בסקסדור שמו דגש על פשטות תפעולית, בזכות לוח מחוונים מעוצב ונמוך הניתן להתאמה אישית וכולל שלושה צגים בגודל 16 אינץ'. הנדסת האנוש כאן תוכננה בקפידה, עם פקדים שמוקמו באופן שיאפשר השטה רציפה ונוחה, תוך התמקדות בניווט ולא בתפעול.

במבנה הסטנדרטי של ה־460 GTC יש תא בעלים קדמי, תא מרכזי עם מיטות יחיד וחדר רחצה מלא עם מקלחת נפרדת. קיימת גם אפשרות להוספת תא אחורי, שמגדילה את מספר חדרי השינה לשלושה והופכת את היאכטה למתאימה יותר לאירוח. שווי: החל ב־500 אלף אירו.

החברה הפינית Saxdor מציגה דגם חדש בסדרת הדגל שלה: GTC 460, שנחשף בתערוכת היאכטות הבינלאומית בדיסלדורף בינואר 2026. יאכטה זו, שאורכה כ־14.4 מטר (47 רגל), היא הגדולה והמורכבת ביותר בסדרה.

אחד החידושים המעניינים כאן הוא מסגרת הזכוכית הנעלמת, שמאפשרת לעבור ממצב סגור לסיפון פתוח לחלוטין, או למעשה מכלי שיט קומפקטי באופן יחסי לסירה פתוחה לגמרי. במצב הפתוח, זכוכיות ההזזה נעלמות, הגג נסוג לאחור והטראסות הצדדיות יורדות, וכך אנחנו מקבלים רצפה רציפה אחת המחוברת לסביבה, ובעיקר - נוף רציף ופתוח, הנשקף מעמדת ההגה ועד לפינת האוכל. במצב סגור, תא הקברניט נשאר בהיר ומאוורר, עם תצפית פנורמית רחבה. הפתרון הזה הופך את היאכטה לרב־תכליתית במיוחד, ומתאימה לכל תנאי מזג האוויר.

גוף הספינה עמוק, בעל שני שלבים בצורת V. צורה זו, המזוהה עם החברה, מאפשרת לכלי השיט לתמרן באופן חלק בין הגלים,



ריפבליק סיגרים

מציגים:

* כל הסוגים * כל הגדלים * כל החוזקים

מחיר בנדל ללקוח 20 סיגרים מחיר אחיד ומפוקח

| | |
|--------------------|-------|
| Short Robusto | 295 ₪ |
| Robusto | 345 ₪ |
| Toro | 395 ₪ |
| Torpedo | 395 ₪ |
| Gordito | 425 ₪ |
| Gordo | 475 ₪ |
| Churchill קופסת עץ | 495 ₪ |

הרצליה - ריפבליק סיגרים סוקולוב 91
כפר סבא - ריפבליק סיגרים יוחנן הסנדלר 7
חיפה - צ'רצ'יל סיגרים הנמל 55
אשדוד - ליקר סיגר שד" מנחם בגין 140
ירושלים - מוסרי טבק שוק מחנה יהודה
אונליין - lowbudgetcigars.com

יצרן: ריפבליק סיגרים סיגרים עבודת יד הרפובליקה הדומיניקנית
יבואן בלעדי: ריפבליק אינטרנשיונל מיסחר ושיווק בע"מ
שיווק והפצה בלעדי: גרוסו מודו סיגרים ומוצרי יוקרה בע"מ

טל. 050-7825595

בלעדו



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, מעכר 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



צילומים: Lexus

Lexus LY 680 לקסוס עושה גלים

כיאה ללקסוס, הושם גם דגש על תהליכי בנייה מתקדמים המבוססים על מערכת הייצור של טויוטה. כדי להציע "מסתור באמצע הים", כפי שמבוטא בחזון של לקסוס לגבי הדגם, החלל הפנימי המרווח והמפואר כולל מטבח מאובזר, אזורי ישיבה נוחים וחדר שינה ראשי מפואר. בשלושה תאי אירוח נוספים יש עוד שש מיטות, והיאכטה מסוגלת לארח עד 15 אנשים בנוחות מלאה. אחד השינויים הבולטים בהשוואה לדגם הקודם הוא הרחבת הסיפון העליון ב-1.4 מטר. השינוי יוצר מרחב נדיב במיוחד לטרקלין מפנק, בר וגריל ברביקיו. רציף השחייה הוארך אף הוא ב-700 מ"מ, ומציע מקום חנייה לאופנועי ים ומגוון פעילויות ימיות. היאכטה מונעת באמצעות צמד מנועי Volvo Penta IPS עם שתי אפשרויות הספק: 1,578 או 1,972 כוחות סוס. שווי: כ-5.1 מיליון דולר.

לקסוס, מותג היוקרה של טויוטה, מרחיב את האחיזה שלו על הים עם ה-LY 680, יאכטת יוקרה ספורטיבית במיוחד. היאכטה, שאורכה כ-21 מטר, היא למעשה אבולוציה של הדגם LY 650 המצליח מ-2018. היא נבנתה על ידי Horizon Group הטייוואנית, אחת המספנות המובילות באסיה בייצור יאכטות יוקרתיות בהתאמה אישית. העיצוב של ה-LY 680 משקף את התפיסה של לקסוס שנקראת "L-finesse", עם דגש על הפרטים הקטנים ביותר. העיצוב כולל קווים חדים ונקיים, המשרים אלגנטיות עם נוכחות מרשימה, בשילוב גוני כסף ונחושת. כמו במכוניות של מותג העל, החברה התבססה על פילוסופיית הטאקומי (Takumi), אמנות בת מאות שנות היסטוריה, הדורשת כ-60 אלף שעות הכשרה. העיצוב מתבסס, בנוסף, על הרוח היפנית של אירוח אומוטנשי (Omotenashi) והצבת הלקוח במרכז החוויה באמצעות צפייה מראש בצרכיו.





צילומים: Pershing

Pershing GTX70

גראן טוריסמו על המים

ה-GTX70 בנויה כולה מפברגלס עם "גוף גלישה" (planing hull) המבטיח ביצועים מרשימים גם בתנאי ים מאתגרים, תוך שמירה על יציבות ההפלגה. מבחינה טכנית, היא מצוידת בשלושה מנועי Volvo Penta D13-IPS 1200 בעלי 900 כוח סוס כל אחד. מהירותה המרבית 35 קשר, ומהירות השיט הממוצעת כ-30 קשר. היאכטה מיועדת להשיט עד שישה אנשים, שמוצאים את מקומם בשלושה תאים: סוויטת בעלים ברוחב מלא המוקמת באמצע הספינה, תא VIP בחרטום הסירה ותא אורחים נוסף. שווי: כשישה מיליון דולר.



GTX70 היא הדגם הקטן והחדש ביותר בסדרת GTX החדשנית של המספנה האיטלקית פרשינג, המותג שזכה לפופולריות ענקית בזכות יאכטות הספורט המהירות והאגרסיביות שלו. היאכטה, שאורכה כ-22 מטר, מציגה פרשנות חדשה לפילוסופיית המותג: שילוב מרשים בין ביצועים ספורטיביים גבוהים לבין מרחב ונוחות. המראה החיצוני, מבית Vallicelli Design, שומר על העיצוב האגרסיבי המוכר של פרשינג: חרטום אופייני, פרופיל זורם וצבעוניות קלאסית בגוני כסף ושחור. למרות שזו היאכטה קומפקטית יחסית, הצליחו להכניס בה גם גשר פיקוד ספורטיבי (Sportbridge) נוסף בלי לפגוע בקווים האלגנטיים והדינמיים. בזכות העובדה שאין מעברי צד, הסלון רחב במיוחד, ומשלב פריטי עיצוב מרשימים. החידוש המרכזי ב-GTX70 הוא "קונספט 360 מעלות" ברמת הסיפון הראשי, עיצוב שממקם את המטבח בחלק האחורי של היאכטה ובכך יוצר חיבור חלק ויעיל בין הסלון לתא הקברניט. חלונות ענקיים והיעדר מחיצות חזותיות מציפים את החללים הפנימיים באור טבעי ומאפשרים להשקיף על הנופים הפנורמיים. היאכטה מציעה מועדון חוף ענק, כ-42 מ"ר, שנוצר בזכות מרפסות מתקפלות המגדילות את רוחב היאכטה בזמן העגינה. סיפון הספורט (16 מ"ר) מציע אזור שיוף, פינת ישיבה, בר ועמדת הגאי משולשת.

עפירות במיטה

בטוסקנה ובקליפורניה, בצ'ילה ובניו זילנד, וגם בדרום אפריקה - הצצה לבתי מלון יוקרתיים שהם גם מקדשי יין. חופשה בלתי נשכחת, על גבול השיכרון

• כתב אריאל רובינסקי •

VILLA ACQUAVIVA טוסקנה, איטליה פינוקים בעטיפה חקלאית



צילומים: Villa Acquaviva

ריזורט היין Villa Acquaviva שוכן באזור מארמה (Maremma) שבלב טוסקנה. המלון, הפועל בחווה עתיקה הסמוכה לוילה היסטורית ששימשה בעבר משפחת אצולה, מתמחה בתירות חקלאית-אקולוגית. אירוח ברמה גבוהה, בחווה חקלאית פעילה. במקרה זה מדובר ביקב, המייצר כמה סוגי יין במתג Acquaviva, ובהם Morellino di Scansano, שהוא יין אדום טוסקני מסורתי מאזור מארמה. במקום מיוצרים גם ינות לבנים, שרדונה ועוד.

הריזורט מציע 25 חדרים מפנקים בוילה ובחווה, עם נוף לשדות הפתוחים ולכרמים. החדרים מעוצבים בסגנון כפרי מסורתי - קורות עץ התומכות בתקרה, ריהוט עץ כבד ומרשים ורצפות אבן, לצד הפינוקים הידועים והמובנים מאליהם כגון טלוויזיה בלוויין, Wi-Fi, מזגן ובר משקאות. בכמה מהחדרים יש גם ג'קוזי ומרפסת פתוחה אל הגן הפנימי. במקום יש גם בריכה ומגרש טניס.

ארוחת הבוקר היא על טהרת המטבח הטוסקני המסורתי: לחמים, מגוון גבינות וסוגי נקניק, מאפים, ריבות, פירות העונה וכל סוגי הקפה שניתן לדמיין.

אפשר לצאת לסיור מאורגן בכרמים, ביקב עצמו ובמרתפין, שבהם היין מתיישן בחביות. הסיור יכול לכלול גם טעימות יין בליווי גבינות, נקניק, לחמים עם שמן זית ועוד. מומלץ גם לקפוץ למעיינות החמים של סטורניה הסמוכה, ובעיקר לטייל באזור. וילה אקוויביווה ממוקמת במרחק שעה נסיעה מחוף הים הטיקני ומהמראות של שדות טוסקנה, ההרים במרחק והים שם למטה. זה כל מה שצריך לאחר טיול בטבע וארוחה טוסקנית מסורתית מלווה בכמויות נדיבות של יין מקומי.



www.villacquaviva.com/en



DELAIRE GRAFF ESTATE, דרום־אפריקה היין של ההוגנוטים

המתיישבים הראשונים בעמק סטלנבוש (Stellenbosch) שבדרום־אפריקה היו פליטים הוגנוטים, אשר הביאו לאזור, מלבד נצרות פרוטסטנטית בסגנון צרפתי, ידע רב וניסיון בייצור יין. כתוצאה מכך, וגם מהתנאים המעולים של האזור, העמק ידוע כיום באיכות היין המיוצר בו ובכמות היקבים הפעילים בו. בנוסף על כך, הודות לנופים עוצרי הנשימה, העמק הפך גם ליעד תיירות מוביל והתפתחה בו תעשיית אירוח ברמה עולמית, שכוללת גם כמה מהמסעדות הטובות במדינה.

היהלומן ומעצב התכשיטים הבריטי הנודע, לורנס גראף, ביקר ב־2003 באחוזה Delaire שבעמק, כחמישים ק"מ מקייפטאון, התרשם מרמת היינות המופקים בה והחליט להפוך אותה ליצרנית יין ברמה עולמית וגם לפתוח בה מקום לאירוח ברמה עילית. נכון ל־2025 זה הצליח: האחוזה, שנקראת עכשיו Delaire Graff, נבחרה כמקום האירוח הטוב ביותר בדרום־אפריקה בתחום תיירות היין.

האירוח הוא בלודג'ים, שהם וילות פרטיות לכל דבר בגדלים שבין שבעים מ"ר ל־130 מ"ר, עם בריכה פרטית ומרפסות פתוחות לנופים המרהיבים של שדות האחוזה. בכל הלודג'ים האירוח הוא מהסוג היוקרתי והמפנק ביותר, אבל רמה מעל כולם היא "וילת הבעלים", המשתרעת על פני 660 מ"ר ומכילה אוסף אמנות יקר ערך, מאוספו האישי של לורנס גראף. הווילה מושכרת יחד עם צוות תחזוקה שלם, כולל טבח ובאטלר.

בדלייר גראף מייצרים בעיקר מגוון יינות בורדו אדומים וכן יינות שרדונה. טעימות היין הן שם דבר, וכוללות הדרכה צמודה

וקפדנית, לצד צלחות עם גבינות ונקניקים, סלמון, ירקות ועוד. באחוזה פועלות שלוש מסעדות: אחת שמציעה תפריט על בסיס מוצרי העונה בהשפעת המטבח המקומי, וכן מסעדה יפנית ומסעדה איטלקית.

בנוסף, ובעקבות מקצועו העיקרי של הבעלים, האחוזה היא המקום היחיד בדרום־אפריקה שבו פועלת חנות תכשיטים יוקרתית מרשת גראף.

www.delaire.co.za/contact



צילומים: Delaire Graff Estate

CASA SILVA, צ'ילה מלון בוטיק לדגלי האנדים



הסיפור של קאסה סילבה מתחיל ב־1887, כאשר מהגר צרפתי בשם אמיל בושון, אשר התמחה ורכש ניסיון רב ביינגות באזור בורדו, דרום צרפת, הגיע לעמק קולצ'גואה (Colchagua) שבמרכז צ'ילה, כ־150 ק"מ דרומית לבירה סנטיאגו, ונטע שם כרמים על בסיס זרעים שהביא מבורדו. בתחילת המאה ה־20 החל לייצר ולבקבק יינות, ואז גם בנה את בית המשפחה, בית גדול בסגנון אחוזה ספרדית מסורתית: כמה אגפים הבנויים סביב חצר פנימית מרוצפת באבן ובה מזרקה, עצים וצמחים מטפסים. בבית הזה גרו שישה דורות צאצאיו של אמיל בושון, שמאז אמצע המאה שעברה נשאו את שם המשפחה סילבה, עקב נישואיה של נכדתו.

בינתיים עמק קולצ'גואה הפך לשם דבר בצ'ילה ובעולם בזכות היינות האדומים המיוצרים שם, ובהם קברנה סובינון, מרלו, סירה, מלבק וקרמנר. ב־1997 מחליט הדור החדש במשפחה לשדרג את העסק: לנטוע כרמים נוספים, להגדיל משמעותית את הייצור תחת מותג "יקב סילבה", בייחוד סביב זן הקרמנר המקומי, שזכה להכרה והוקרה בינלאומית והפך את סילבה ליקב הצ'יליאני המעוטר ביותר במאה ה־21. בית המשפחה ההיסטורי הפך למלון בוטיק, המציע חופשה חלומית ב־Hacienda (אחוזה חקלאית) אמיתית, הממוקמת בעמק ציורי מוקף כרמים. הבית העתיק עבר שיפוץ ששימר את המבנה והחום המשפחתי המקורי - קירות לבנים, תקרות גבוהות הנתמכות בקורות עץ גליוות ועוד הרבה עץ - ונוספו הפינוקים ההכרחיים, כגון מקלחות פרטיות, מסכי טלוויזיה, Wi-Fi, מסעדה שמתמחה בבישולים מקומיים (בשר על האש ותבשילי קָזֶרה) ועוד. במשפחה גם מאוד אוהבים סוסים, ולכן בנוסף

לסיורים בכרמים ולטעימות יין, ניתן לצאת לסיורי סוסים (או על אופניים) ואף לקבל שיעורי פולו.

www.casasilva.cl/en



צילומים: Casa Silva

PONTE VINEYARD INN, קליפורניה, ארה"ב יין כשליחות



בדרום קליפורניה, בין סן דייגו ללוס אנג'לס, משתרע עמק היין של טמקולה (Temecula). העמק מוקף ממזרח בהרי טמסקל (Temescal), שפסגתם מתנשאת לגובה 2,700 מטר, ובמערב יורד לאיטו לאוקיינוס השקט. מן האוויר העמק נראה מרוצף ברצף של כרמים, כאשר הנקודות הבולטות הן כחמישים יקבים הפעילים באזור.

מבחינה אדריכלית, Ponte Vineyard Inn מזכיר מאוד מיסיון ספרדי מהסוג שהיה נפוץ ביבשת אמריקה בימי האימפריה הספרדית, עם שער כניסה מרשים בעל שלושה פתחים ומאחוריו חזית הבניין, שמאחוריה מציצים שני מגדלים אשר מזכירים מגדלי פעמונים. מסדר הישועים הנוצרי בחר במילה מיסיון (Misión), "משימה", כי בניסיונם לנצר את האינדיאנים ראו אנשיו "שליחות". אבל אחד המעשים החשובים שעשו היה לנטוע את הכרמים הראשונים בקליפורניה.

גם במלון פונטה מדברים על שליחות, אבל מסוג אחר. לדבריהם, משימתם היא "ליצור חוויות ייחודיות בארץ היין, באמצעות הכנסת אורחים חמה ואמיתית, שירות מתחשב ומדויק, ומרחבים מעוצבים בקפידה המזמינים רוגע, חיבור ונוחות". הדרך שלהם לצקת תוכן בהצהרות אלה היא להציע אירוח בחדרים ובסוויטות, אל מול הכרמים הקרובים, הנטועים מטרים ספורים מחלונות חדרי המלון. בנוסף על כך מתקיימים ביקורים וטעימות יין בשני היקבים השייכים למלון - יקב פונטה ויקב בוטיה, סיורים מודרכים בעמק טמקולה, ארוחות מפנקות ספוגות יין, הופעות ועוד.

החדרים גדולים, ולרובם מרפסת עם נוף לשדות הפתוחים או לחצר הפנימית, שהיא כמובן פטיו ספרדי, והם מפנקים עד לרמה

של הספקת מגבות ידידותיות לסביבה ובגדי שינה נוחים. בחדרים יש פינת קפה, ובסוויטות מטבחון, בנוסף ל-Wi-Fi מהיר, מסכי טלוויזיה בגודל 55 אינץ', מקלחות משודרגות ועוד. ניתן להזמין מראש חבילות הכוללות סיור מודרך בנכס עצמו ובכרמים, כולל טעימות יין וארוחת בוקר או צהריים בשתי מסעדות של המלון - פונטה או Bouquet, וגם בקבוק יין לחדר.

⏪ pontevineyardinn.com



צילומים: Ponte Vineyard Inn



צילומים: Craggy Range

CRAGGY RANGE, ניו זילנד שיעור ביצירת מורשת

חדר שינה כולל מרפסת הפונה לכרם או לצד מזרח - לאוקיינוס. הקוטג'ים מתאימים לזוגות, למשפחות, ועד קבוצת חברים קטנה. מלבד זאת, ניתן לשכור בית אחוזה בן ארבעה חדרים המחולק לשלושה מתחמים נפרדים ומתאים לעד 12 איש. הוא מציע נופים מרהיבים מכל הזוויות, הודות לחלונות ענק המקיפים אותו ולדלתות זכוכית רחבות.

<https://craggyrange.com>

מפרץ הוקס (Hawke's Bay), בחוף המזרחי של האי הצפוני של ניו זילנד, הוא האזור שבו מיוצרים היינות הידועים ביותר של המדינה.

היקב ומלון היין קראגי ריינג' (Craggy Range) הוקם במפרץ ב-1998 על ידי בני הזוג מרי וטרי פיבודי, במקור מארצות הברית, זוג יזמים שחיפשו זמן רב מקום מתאים להקמת יקב. אם כי, לדברי הבעלים, החזון שאפתני הרבה יותר: "המטרה היא להקים מורשת, מקום שיעבור מדור לדור במשך אלף שנה". נכון לעכשיו, הדור השלישי, הנכדים, כבר הצטרף לעסק, כך שבינתיים תוכנית האב עובדת.

לגבי רמת המוצר, טרי פיבודי מציין בצניעותו האופיינית: "אני מאמין שאנו מייצרים כמה מיינות האיכות הכי מעוררי השראה של העולם החדש, יינות המשקפים נאמנה את המקום ואת האנשים". כאמור, האיש לא הולך בקטן.

במקום מתקיימות טעימות יין בכמה רמות. הראשונה, במחיר חמישים דולר, כוללת טעימה פרטית למחצה של חמישה יינות מההשקה העדכנית של Craggy Range. הרמה השנייה עולה 175 דולר וכוללת טעימה של כמה מהיינות האיכותיים של היקב, לצד כיבוד קל וסיור במתקנים ובמרתף היין. תמורת 420 דולר לאדם מקבלים את החוויה האולטימטיבית: סיור חווייתי וטעימת יינות הדגל של היקב, ובהמשך - ארוחת צהריים או ערב במסעדה, שמתחילה בטעימת מנות מודרכת המנוהלת על ידי השף ומלווה ביינות המותאמים לתפריט.

האירוח הוא בשני קוטג'ים, שבכל אחד מהם שני חדרי שינה, מטבח מאובזר, קמין עצים וחצר פרטית. כל



SINCE 1974
ESH-LY
 CIGARS AND TOBACCO LTD

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



TOSCANO

TOSCANO®
MASTER AGED
 SERIE

1

Refined and Long Aged cigars
30 CIGARS

PROUDLY MADE IN LUCCA-ITALY

30 DAYS OF MATURATION



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.

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



למידע על סדנת גמילה, בנה לקובת החולים שלך

לפני

נרתמים למאמץ

עגלת "סולקי" במשקל מזוודה, עגלון, סוס שמושך קדימה, אלפי צופים נלהבים, פרסים יוקרתיים, הימורים ופסטיבל שלם מסביב. "מירוץ רתמות" - האח הגדול והמלהיב של מירוצי הסוסים

כתב אריאל רובינסקי





צילום: Kanal 75

השילוב בין אדם, סוס ומהירות מלהיב את האנושות מראשית הציוויליזציה. לצד מירוצי הסוסים, שעומדים כיום במרכז תעשייה שלמה שמגלגלת עשרות מיליוני דולרים, מתנהלת סצנה מקבילה ומלהיבה לא פחות: "מירוצי רתמות" (Harness Racing) - תחרות בין כרכרות קטנות דו-גלגליות וקלות משקל הרתומות לסוס - ענף ספורט פופולרי, שמכיל את כל החבילה המתבקשת: מסורת, כוכבים, רגשות, דרמה וכסף. לא מעט כסף. רק בשבוע האחרון של ינואר השנה, יותר מ-50 אלף איש הצטופפו תחת גשם שוטף בהיפודרום של פריז כדי לצפות ב-18 כרכרות כאלה, הנקראות "סולקי" (sulky), שהתחרו על פרס של מיליון אירו ב"פרי של אמריקה" (Prix d'Amérique), המירוץ החשוב ביותר בסבב העולמי של מירוצי רתמות. וזו רק אחת מעשרות תחרויות מהדרגים הגבוהים שמתקיימות בכל שנה, בעיקר באירופה, ביבשת אמריקה ובאוסטרליה, לצד תחרויות נוספות בדרגים נמוכים יותר. כמו במירוצי הסוסים, המתחרה העיקרי הוא הסוס, אך כמו לג'וקי, גם לעגלון המוביל את הסולקי, הנקרא "דרייבר", יש חשיבות רבה. למעשה, מאחר שהמירוץ איטי יותר מאשר מירוצי סוסים, ולעתים קרובות הסוסים מתחרים במקדמות ובמירוץ הגמר באותו יום, הוא

גם טכני מאוד ומחושב, ויש חשיבות רבה לבחירת הרגע הנכון לפריצה קדימה. נקודה מעניינת במירוצים הללו היא שהסוסים לא מגיעים לדהירה ממש, אלא מושכים את הסולקי במקצב "טרוט" (הסבר בהמשך). השמירה על המקצב קריטית, שכן סוס שיעבור לדהירה (קרי, מקצב "קאנטר" או "גאלופ") ייפסל על ידי השופטים. נקודה זו הצמיחה כמובן ענף שלם של גידול ואימון "טרוטרים", סוסים שמומנים להגיע למהירות גבוהה תוך שמירה קפדנית על המקצב. זו גם הסיבה שהשם העממי של הענף הוא "מירוצי טרוט".

יחד עם זאת, התחרויות נבדלות ביניהן בשני מקצבים שונים: הטרוט (trot) המקורי, שבמהלכו הסוס מניע זוגות רגליים באלכסון - קדמית ימנית עם אחורית שמאלית, ואז קדמית שמאלית עם אחורית ימנית; וה"פייס" (pace), שבו הסוס מניע את רגליו בצמדים צדיים - קדמית ואחורית ימניות יחד, ואז קדמית ואחורית שמאליות יחד. זו לא בחירה של הסוס, פשוט יש סוסים שנועים בצורת טרוט, ואחרים, ככל הנראה עקב מוטציה גנטית, מקצב הטרוט שלהם הוא בעצם פייס. קשה לקלוט את ההבדל במבט ראשון, ולעתים גם במבט שני... אבל ההבדל קיים, והוא משמעותי; עובדה שהפייס מהיר יותר מהטרוט, ולכן הענף מתחלק לתחרויות ייעודיות לכל

אחד מהמקצבים הללו. באירופה אוהבים את הטרוט המקורי, ואילו בארצות הברית מעמד שני תתהענפים שווה, ומדי שנה מתקיימים מירוצי טרוט ופייס חשובים ונושאי פרסים.

מרכבות זוהרות

הענף החל להתפתח בסוף המאה ה-19 והמירוצים הגדולים נוסדו בתחילת המאה ה-20, אבל מדובר בעצם בגלגול מודרני של אחד מענפי הספורט העתיקים בעולם, מירוצי מרכבות, ששורשיו מגיעים עמוק לעת העתיקה והפך לספורט אולימפי כבר בשנת 680 לפנה"ס, באולימפיאדה ביוון העתיקה. בהמשך הפכו המירוצים הללו לענף הספורט הפופולרי ביותר באימפריה הרומית, שם קיבלו את מרב המאפיינים של הספורט המודרני: קבוצות רוכבים שזוהו בצבעים שונים ונתמכו על ידי קבוצות אוהדים שונות, יריבויות אישיות בין מובילי מרכבות, אלופים שהפכו לגיבורי תרבות, תחרויות עוצרות נשימה - בייחוד כשהמרכבות הרתומות לשניים או לארבעה סוסים נכנסו לסיבובים החדים ונטו להתנגש זו בזו. כל זאת, לצד תשתיות מרשימות: היפודרומים עם קיבולת לעשרות אלפי צופים, תיעוד סטטיסטי מסודר של התוצאות, מערכת הימורים משומנת וכן מהומות במסלול בין המתחרים ולעתים קרובות גם ביציעים. בקיצור, ספורט מקצועני. אלא שכמו מוסדות רומיים רבים אחרים, עם שקיעתה של האימפריה הרומית שקעו גם מירוצי המרכבות.

חלפו כמה מאות שנים, והענף החל להתעורר מחדש. אבל הפעם סביב העלייה בשימוש של הסולקי, כרכרה קלה, שכמו במרכבה העתיקה, הפלטפורמה שלה יושבת על ציר הגלגלים, אולם העגלון לא עומד אלא יושב על מושב ייעודי. זה היה הרכב האידיאלי לנסיעות קצרות: מהיר ונוח יותר מהכרכרות בנות ארבעה גלגלים, ופחות תובעני מבחינה פיזית מרכיבה על סוס.

מכאן ועד התחרויות הראשונות הדרך היתה קצרה יותר. בהולנד נערכו מירוצי טרוט בירידים כבר במאה ה-16, וברוסיה מגדלי הסוסים החלו לפתח גזעים של



לוקחים את הסיכוי. צילום: prixdameriqueraces.com



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



הפריצה קדימה. צילום: priedameriqueraces.com

הסטנדרד-ברד נמוך מאביו הקדמון, הת'ורברד האנגלי, כי רגליו קצרות יותר, אבל גופו ארוך ומוצק יותר. בנוסף, שלא כמו הת'ורברד, שהוא סוס עצבני וקצר רוח, הסטנדרד-ברד הוא סוס נוח וקל לתמרון, גם תכונה חשובה לסוס שגורר כרכרה. גם בקרב סוסי סטנדרד-ברד יש כאלה שרצים טרוט וכאלה שרצים במקצב פייס.

שדרוג הסולקי

גם הסולקי התחרותי קיבל שדרוג משמעותי. על מנת להפחית במשקל ולהרוויח אווירודינמיות, מהכרכרה הכפרית

בעולם, לבין נורפולק טרוטר, גזע של סוסי כרכרות. המבלטוניאן 10 החל להתחרות במירוצי רתמות למרחק מייל כבר בגיל שלוש, ומהר מאוד היה ברור שמדובר בכישרון ייחודי. בהמשך חייו הוא הוליד 1,331 צאצאים, שארבעים מהם רצו במקצב טרוט למרחק מייל (1,609 מטר) בפחות משתי דקות ו-30 שניות, שבאותה תקופה היה זמן שיא. צאצאיו של המבלטוניאן 10 זוגו עם צאצאיו של אלוף נוסף, וכך נולד "הגזע התקני" (סטנדרד-ברד), הסוס הטוב בעולם למירוצי רתמות.

▶ סוסים מהירים למשיכת כרכרות. בסביבות 1750 הופיע באנגליה ה־Norfolk Trotter, אחד הגזעים הראשונים של סוסים שנועדו לתחרות במקצב הטרוט. אך הזינוק הגדול התרחש בארצות הברית במהלך המאה ה־19. בתחילה נערכו מירוצים על כבישים כפריים, אחר כך במסלולים מאולתרים, ולבסוף בירידים חקלאיים שהפכו את התחרויות לאטרקציה קבועה. בשנות ה־40 של אותה מאה כבר היה מדובר בענף מאורגן היטב, וב־1871 נולד ה־Grand Circuit, "הסבב הגדול", אחת הליגות התחרותיות העתיקות בעולם שעדיין פעילה. בתחילת דרכו כלל הסבב הגדול ארבעה מירוצים, שהתרחשו באוהיו, במסצ'וסטס ובמדינת ניו יורק וחילקו פרסים בסך כולל של 160 אלף דולר. כיום הסבב כולל 22 תחרויות, שמחלקות פרסים במיליוני דולרים.

"הגזע התקני"

הזינוק הגדול בפופולריות של הענף קשור לפיתוח הגזע האידיאלי לתחום, סוס ה־Standardbred: סוס מוצק, שרירי ובנוי היטב, אך בעל מזג טוב. אבי הגזע הוא סוס בשם "Hambletonian 10", שנולד בארצות הברית ב־1849 מזיווג בין סוס מירוצי אנגלי, ת'ורברד, אשר נחשב סוס המירוץ המהיר



סיכוב הניצחון. צילום: priedameriqueraces.com

Cane Pace). זו כוללת את מירוץ Crown Yonkers שמתקיים מאז 1955 במסלול 300 במדינת ניו יורק ומעניק פרס של כ-300 אלף דולר למנצח; את Messenger Stakes, שמתקיים בלונג איילנד מאז 1956 ומעניק כחצי מיליון למנצח; ואת המירוץ החשוב ביותר בענף הפייס, Little Brown Jug, המתקיים מאז 1946 בעיר דלאוור, אוהיו, והחל מ-2023 מעניק פרסים בכמיליון דולר.

Prix d'Amérique בצרפת

הצלחת מירוצי הרתמות בארצות הברית הביאה להתפשטות גם לאירופה. ב-1920 הוזנק בראשונה המירוץ שהפך תוך שנים ספורות לאירוע החשוב ביותר בענף ברמה האירופית והבינלאומית, ואף נחשב מעין אליפות עולם בלתי רשמית בענף - Prix d'Amérique. הוא נערך מדי שנה בסוף ינואר בהיפודרום De Vincennes שבפריז, ושמו, "הפרס של אמריקה", אומץ כמחווה לסיוע האמריקאי לצרפת במלחמת העולם הראשונה.

מאז הזינוק הראשון, המירוץ מושך אליו את סוסי הטרוט, המאמנים והעגלונים נהגים הטובים ביותר באירופה ובצפון אמריקה, ונהיה אירוע תרבותי מרכזי בעונת החורף הפריזאית. התחרות נמשכת שלושה ימים של מירוצים מוקדמים בקטגוריות שונות עד מירוץ הגמר, והיא פסטיבל פריזאי שלם: הפופות חיות בין המירוצים, עשרות

שנערך בראשונה, ב-1926, הוא משמש נקודת מפנה לקריירות של סוסים צעירים, שמסוגלים בדרך כלל להמשיך להתחרות בענף עד גיל שבע-שמונה. על כן, ביצועי הסייחים במירוץ הזה מעצבים במידה רבה את עתידם בזירה התחרותית והגנטית. המירוץ, שנקרא על שמו של אבי גזע סוסי הסטנדרד-ברד, Hambletonian 10 האגדי, מתקיים בכל שנה בשבת הראשונה של אוגוסט, על מסלול העפר של מתחם Meadowlands שבניו ג'רזי, ומציע פרסים בסך כמיליון דולר. המרחק הוא מייל אחד וכולל מקצים מוקדמים המובילים לגמר - פורמט הבוחן לא רק מהירות, אלא גם יציבות מנטלית וכושר התאוששות של הסייחים.

ה-Hambletonian Stakes - יחד עם ה-Yonkers Trot, שמתקיים במדינת ניו יורק ומעניק פרסים של חצי מיליון דולר, וה-Kentucky Futurity, שהוזנק לראשונה ב-1893 בלקסינגטון, קנטקי, וכיום מחלק פרסים בסך 500-600 אלף דולר - מרכיב את "הכתר המשולש של סוסי טרוט" (Trotting Triple Crown). זכייה בשלושת המירוצים הללו נחשבת פסגת ההישגים של סוסי הטרוט בארצות הברית, והסדרה מעוררת עניין בינלאומי רב, בעיקר עקב גילם הצעיר של הסייחים המשתתפים בו. בד בבד, מדי שנה נערכת סדרת "הכתר המשולש לסוסי פייס" (Pacing Triple)



המנצח האמיתי ב-Hambletonian שותה מהגביע. צילום: Hambletonian Society

הישנה ששקלה כחמישים קילוגרם נותר רק השלד, אשר שוקל כיום כשליש ממשקלן של הכרכרות הישנות. בחלק האחורי, מעט מאחורי ציר הגלגלים, יושב העגלון, ה"דרייבר", על מושב יחיד ללא משענת, מניח את רגליו לפניו על התקן מיוחד ומחזיק במושכות. ניהוג הסוס תוך כדי הישיבה המאוד לא נוחה הזאת דורש מהעגלון נתונים פיזיים דומים לאלה של ג'וקי: קומה נמוכה, משקל נמוך ויכולות פיזיות של ספורטאי.

המשקל הקל במיוחד של הסולקי הושג, בין היתר, בזכות מיסבים כדוריים, צמיגים פנאומטיים וגלגלי אופניים, וכן חומרי בנייה משופרים שהחליפו את העץ המקורי בקרבו, בטיטניום, באלומיניום או בפלדת אל-חלד. מושב הנהג ירד נמוך יותר, החיכוך פחת והמהירויות עלו. ב-1903, הסוס Lou Dillon שבר את מחסום שתי הדקות למייל, כשהוא רתום לסולקי ששקל פחות מעשרים קילוגרם. השיא שלו נשבר רק בשנות ה-60. משקל הכרכרות המשיך לרדת ועומד כיום על כ-11 קילוגרם.

הכתר המשולש

המירוץ היוקרתי ביותר בארצות הברית בענף מירוצי הרתמות לטרוטרים הוא Hambletonian Stakes, שנחשב גם אירוע חשוב בלוח השנה של הספורט במדינה. המירוץ מיועד לסייחים בני שלוש, ומאז



כל הבוץ ב-Prix d'Amérique. צילום: prixdameriqueraces.com



"מחממים מנועים" על רקע שקיעה שוודית, במירוץ Elitloppet. צילום: Fury19



גביע ה-Hambletonian מאז 1926. צילום: Hambletonian Society

הצופים, והסוסים פורצים קדימה. כך עושים את זה בפריז.

Elitloppet - פסטיבל סקנדינבי

מירוצי הרתמות פופולריים מאוד גם במדינות סקנדינביה, והמירוץ החשוב ביותר שם ואחד היוקרתיים והמרהיבים בעולם הוא Elitloppet, שנערך מדי שנה במסלול Solvalla שבשטוקהולם, שוודיה. המירוץ, שמחלק פרסים ביותר ממיליון אירו, נוסד ב-1952, ועם השנים החל למשוך את כוכבי הענף מכל רחבי העולם. נכון להיום, ה-Elitloppet, ה-Prix d'Amérique וה-Hambletonian Stakes מרכיבים יחדיו את השלישייה היוקרתיים ביותר של מירוצי הרתמות בעולם.

ב-Elitloppet משתתפים 16 סוסים, מחולקים לשני מקצי מוקדמות למרחק מייל, והמצטיינים במוקדמות עולים למקצה הגמר המתקיים באותו יום. יחד עם זאת, האירוע כולו מתפרס על פני סופשבוע שלם, וכולל מירוצים בדרגים נמוכים יותר וכן פסטיבל שלם של הופעות שונות, מוזיקה חיה, דוכנים ברחובות ותחושה כללית של קרנבל. בדיוק כפי שהסקנדינבים יודעים לעשות כשהם שותים עשרות ליטרים של בירה ומשקאות אחרים, מחליטים לשחרר רסן ואף לשמוח על עצם קיומם.

ומשחרר את המסלול למירוץ. שיטה זו מבטיחה התחלה מסודרת ומהירה, אבל מסתבר שהיא לא מספיק טובה לצרפתים; בפריז מעדיפים את ה-Volte, "הסיבוב": כרכרות הסולקי נכנסות למסלול מהצד, אחת אחרי השנייה בשורה מסודרת, כשהנהגים מקפידים שהסוסים ינועו בצעד איטי מאוד. כשהסולקי הראשון בשורה מגיע למסלול הרחוק ביותר והסולקי שנכנס אחרון הגיע למסלול הקרוב ביותר, כל הכרכרות מסתובבות באחת שמאלה לכיוון המסלול, ואז נוצרת לרגע שורת זינוק אחת - זה בדיוק הרגע שבו המירוץ מוזנק לקול שאגות

▶ אלפי צופים ביצעים ושידורים ישירים למיליוני צופים ברחבי העולם. מירוץ הגמר עצמו הוא למרחק גדול יותר מאשר במירוץ שבארצות הברית: 1.68 מייל (כ-2,700 מטר). סך הפרסים מגיע למיליון אירו. אחד הסממנים הייחודיים של המירוץ הזה הוא הזינוק. השיטה המקובלת בארצות הברית, וברוב מדינות העולם, להזנקת מירוצי רתמות היא שימוש בשער הזנקה ממונע. מדובר בעצם ברכב הגורר כנפיים מתקפלות, שמאחוריהן מסתדרים הסוסים. כשהמתמודדים מגיעים אל קו הזינוק, הכנפיים מתקפלות והרכב מאיץ קדימה



ראש בראש, סולקי מול סולקי. צילום: Lars Jakobsson - Kanal 75



איים בריטיים ✦ איסלנד ✦ ים תיכון ✦ יפן ✦ אוסטרליה וניו זילנד ✦ אלסקה ✦
קנדה וניו אינגלנד ✦ איים קריביים ✦ תעלת פנמה ✦ דרום אמריקה ✦

תענוג גדול

טעימת סיגרים גדולי מידות, מוויטולות גדולות שונות, היא שילוב של זמן ונחת. אז חברי פאנל הטועמים של "סיגאר" אכן לקחו את הזמן, התרווחו בנחת, וטעמו 15 גדולים נבחרים

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

הם מושכים את העין על המדף, ומושכים תשומת לב גם כשהם כבר בוערים - כשהעשן מתגלגל באיטיות והטועם שואף בהנאה. הסיבה ברורה: סיגרים גדולים מספקים חוויית עישון ממושכת, עשירה ומלאת נוכחות. המבחר הגדל של ויטולות גדולות בשוק מעיד שהקהל רוצה יותר - יותר טבק, יותר עומק, יותר זמן איכות. אז פינינו לעצמנו את כל הזמן הדרוש וטעמנו 15 סיגרים גדולים, כאלה שמציעים גוף מרשים ותוכן גדוש בעלי טבק. קחו את הזמן כמו שצריך, מזגו לעצמכם משקה ארוך, והעניקו לכל שאיפה את הכבוד שמגיע לה.

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

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

| | | |
|-----------------|--|--|
| <p>ניקרגואה</p> | <p>מילוי ניקרגואה אוגד ניקרגואה עטיף אקוודור אורך 6 קוטר 60 מחיר 112 שקל</p> | <p>קזינו ריאל Casino Real חוזק מלא גוף סיגר עם עטיף שמנוני בגוון שוקולד, מפיק ארומה של עץ ארז ספרדי, אגוזים ותבלינים מעודנים. שאיפה נכונה ובעירה אחידה. תווים עשירים של דובדבן שחור, עור, פולי קפה וטוסט מקבלים אופי מתקתק ומתובל, ויוצרים טעימה מאוזנת ובעלת נוכחות מהנה בחך.</p> |
| <p>קובה</p> | <p>מילוי קובה אוגד קובה עטיף קובה אורך 5½ קוטר 56 מחיר 202 שקל</p> | <p>הוי דה מונטריי לה הוי דה ריו סקו Hoyo de Monterrey Le Hoyo de Rio Seco חוזק בינוני סיגר עם עטיף שמנוני בגוון דבש. ארומה של עץ ארז ספרדי, קרמיות ודבש. שאיפה קלה ובעירה אחידה בטעמי אגוזים קלויים, קפה עדין ונגיעה מינרלית-אדמתית שמוסיפה עומק בלי להכביד. הסיומת ארוכה ומאוזנת, עם תבלין עדין ורמז מתקתק שנשאר על החך.</p> |
| <p>הונדורס</p> | <p>מילוי הונדורס אוגד הונדורס עטיף הונדורס אורך 6 קוטר 60 מחיר 60 שקל</p> | <p>ראיסס קלאסיקו Raíces Clásico חוזק בינוני סיגר עם עטיף בהיר חלק ומשיי. ארומה עציית, אגוזיות קלויה ותבלין עדין. שאיפה קלה ובעירה אחידה בטעמים רכים ועגולים של קרמל ודבש, לצד אדמה וקפה קלוי שמוסיף עומק. הסיומת ארוכה ונעימה, עם מרקם קרמי ועוצמה שמצטברת בהדרגה בלי להיות אגרסיבית.</p> |

הונדורס



מילוי ניקרגואה
אוגד ניקרגואה
עטיף מקסיקו
אורך 6 קוטר 60
מחיר 78 שקל

90

קוליר ז'נב בלאק סריה II Cavalier Genve Black Series II

חוזק בינוני עד בינוני-מלא
סיגר עם עטיף מדורו כהה ונקי. הפתיחה שוקולדית ומוקה, אחר כך הקפה מתחדד ונכנס תבלין יבש עם רמז קל להדר. בסיום - עור יבש ומתיקות קצרה ומדודה. בעירה יציבה ואפר צפוף. שאיפה מושלמת לכל האורך.

ניקרגואה



מילוי ניקרגואה
אוגד ניקרגואה
עטיף ניקרגואה
אורך 5¼ קוטר 54
מחיר 92 שקל

90

פרדיסו פפאגאיו Paradiso Papagayo

חוזק מלא גוף
סיגר דחוס היטב עם עטיף שמנוני. ארומה עשירה של עץ יבש, אדמה וקפה קלוי. בעירה אחידה ושאיפה נכונה ומלאת טעמים מורכבים של אספרסו לצד קקאו מריר, פלפל ונגיעה מתקתקה שמרככת את העוצמה. סיומת ארוכה, מחוספת-אלגנטית.

הונדורס



מילוי ניקרגואה
אוגד קוסטה ריקה
עטיף הונדורס
אורך 6 קוטר 62
מחיר 96 שקל

90

מיראפפל מאסטרנזה Meerapfel Maestranza

חוזק בינוני
סיגר עם עטיף חלק ומשיי, מספק ארומה של שוקולד חלב, תבלינים ועור. בעירה אחידה ושאיפה נכונה בטעמים עגולים ורכים של שמנת, תבלינים מתוקים, קפה ואגוזים קלויים, עם סיומת ארוכה ומאוזנת.

ניקרגואה



מילוי ניקרגואה
אוגד ניקרגואה
עטיף אקוודור
אורך 6½ קוטר 60
מחיר 105 שקל

90

טוראו אל.סי.די.סי קונדגה Toreo L.C.D.C Condega

חוזק מלא גוף
סיגר בעל עטיף שמנוני דחוס היטב בגוון שוקולד, מספק ארומה של אגוזים ונסיקפה. בעירה אחידה ושאיפה מלאה מעניקות איזון בטעמים של מתיקות וחיבול, עם רמזים של עץ ארז ספרדי, קפה, עור ואדמה.

רפ' דומיניקנית



מילוי רפ' דומיניקנית
אוגד רפ' דומיניקנית
עטיף רפ' דומיניקנית
אורך 5 קוטר 62
מחיר 116 שקל

90

דוידס 50 אניברסרי Devidas 50 Anniversary

חוזק בינוני-מלא גוף
סיגר דחוס עם עטיף משיי ושמנוני, מספק ארומה קלה של אגוזים וקרמיות. בעירה טובה ושאיפה נכונה בטעמים מורכבים קרמיים, תבלינים, עור וקפה קלוי.

הונדורס



מילוי הונדורס
אוגד הונדורס
עטיף הונדורס
אורך 5½ קוטר 60
מחיר 25 שקל

89

סבור קורוחו Sabor Corojo

חוזק בינוני
סיגר בעל עטיף משיי, מספק ארומה של תה ירוק, עור ואדמה. שאיפה קלה ובעירה אחידה מעניקות לחך טעמים של עור, אדמה וסיומת מתוקה של קינמון.

ניקרגואה



מילוי ניקרגואה
אוגד אינדונזיה
עטיף ניקרגואה
אורך 6 קוטר 60

מחיר 65 שקל

89

גורי סיגרס גודס אוף
אולימפוס ארטמיס

Guri Cigars Gods of Olympus Artemis

חוזק בינוני-מלא

סיגר עם עטיף חלק ללא דופי. מתחיל בטעם צמחייבש ואדמתי, בהמשך מתפתחים תבליני אפייה - הל, קיגמון וקפה. שאיפה מושלמת לכל האורך. בעירה מסודרת ואפר צפוף ויציב.

ניקרגואה



מילוי ניקרגואה
אוגד ניקרגואה
עטיף אקוודור
אורך 6 קוטר 60

מחיר 72 שקל

89

סי.איי.או פילון

CAO Pilon

חוזק מלא גוף

סיגר דחוס היטב עם עטיף שמנוני. ארומה עשירה של עץ, תבלינים עור וקרמיות. בעירה אחידה ושאיפה קלה ומלאת טעמים מורכבים של אגוזים קלויים, קקאו, עץ ארז ופלפל שחור.

ניקרגואה



מילוי ניקרגואה
אוגד ניקרגואה
עטיף אקוודור
אורך 6 קוטר 60

מחיר 75 שקל

89

דון פפיין גרסיה קלאסיקוס

Don Pepin Garcia Clasicos

חוזק בינוני

סיגר עם עטיף חלק ומשיי, מספק ארומה של פלפל שחור ועץ ארז. שאיפה קלה ובעירה אחידה בטעמים של קקאו, אגוזים וקרמיות. סיומת מתובלת ארוכה בחך.

רפ' דומיניקנית



מילוי רפ' דומיניקנית, ניקרגואה, קולומביה
אוגד אינדונזיה
עטיף אקוודור
אורך 6 1/2 קוטר 54

מחיר 86 שקל

89

וגפינה 1998

VegaFina 1998

חוזק בינוני-מלא גוף

סיגר עם עטיף משיי דחוס היטב, מפיק ארומה עשירה של וניל וקקאו. בעירה אחידה ושאיפה נכונה מספקות טעמי קפה קלוי, אגוזים ומעט תבלינים, עם סיומת קרמית.

רפ' דומיניקנית



מילוי רפ' דומיניקנית
אוגד רפ' דומיניקנית
עטיף מקסיקו
אורך 6 1/4 קוטר 60

מחיר 104 שקל

89

לה גלרה מדורו פילונס

La Galera Maduro Pilones

חוזק מלא גוף

סיגר עם עטיף כהה ועשיר בארומה של שוקולד מריר, אדמה ועץ קלוי. שאיפה נכונה ובעירה אחידה מעניקות טעמים מתפתחים של קפה שחור ומולסה, עם נגיעה מתוקה שמאזנת את העוצמה לסיומת ארוכה ומעט פלפלית.

רפ' דומיניקנית



מילוי רפ' דומיניקנית
אוגד רפ' דומיניקנית
עטיף מקסיקו
אורך 6 קוטר 60

מחיר 30 שקל

88

ריפבליק סיגרס

Republic Cigars

חוזק בינוני-מלא גוף

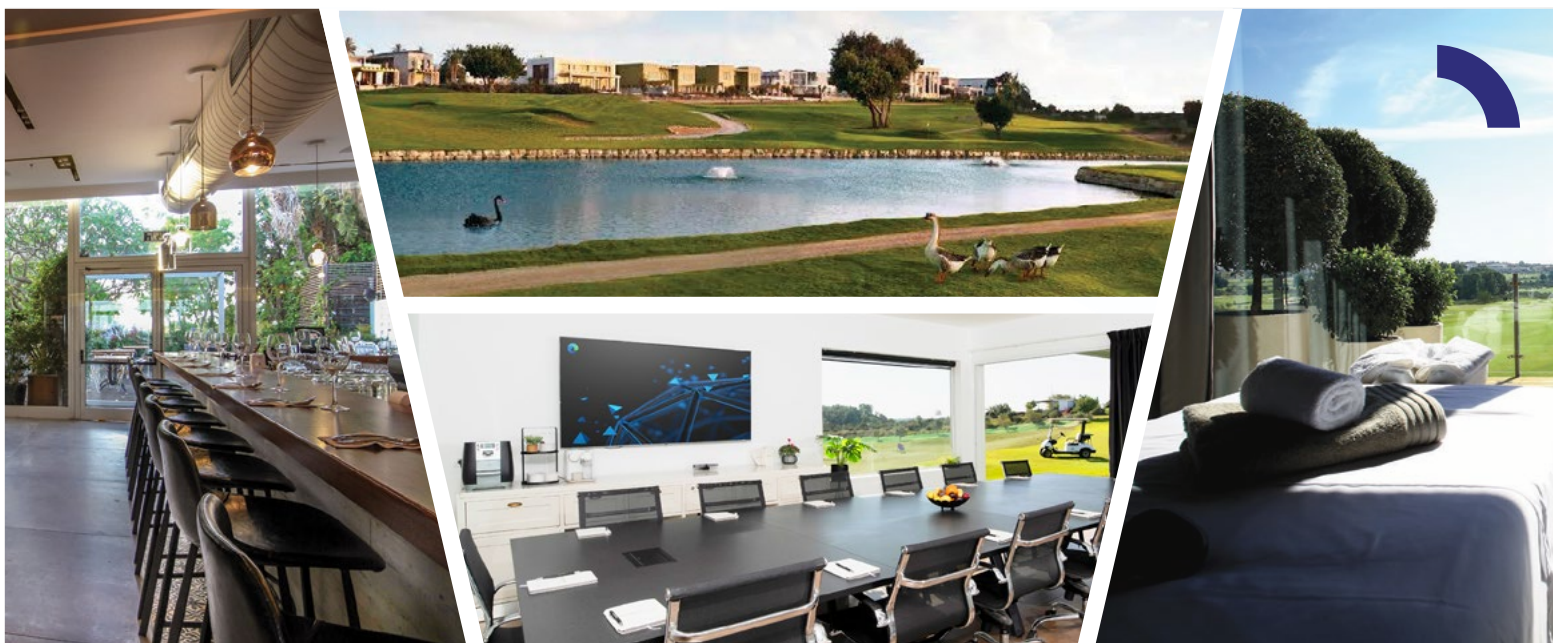
סיגר בעל עטיף שמנוני, מספק ארומה של עור, אדמה ושוקולד חלב. בעירה טובה ושאיפה קלה בטעמים של קרמל, עץ ארז ספרדי ותבלינים.



בואו ליום עבודה באווירה אחרת



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



לרשותכם בחדר הישיבות:

שירותים נוספים במועדון הגולף שניתן להזמין:
ימי היכרות לקבוצות עם נסיעה ברכבי גולף, ספא ייחודי,
מסעדת שף, בית קפה.

- מתאים לכ-20 איש
- טלויזיה 75 אינץ'
- WIFI
- פינת קפה + אפשרות לכיבוד בתשלום
- אווירה שקטה ונוף מרהיב הפונה למגרשי הגולף
- פינה להתכנסות בטבע בצמוד לחדר הישיבות עם אפשרות לכיבוד - בתוספת תשלום

ליצירת קשר:

advaro@caesarea.com | *6550

טורניר חנוכה: כשהגולף מחבר בין דורות

טורניר חנוכה המסורתי של המועדון סיפק גם הפעם חוויית גולף מרגשת, עם מפגש מיוחד של דורות גולפאים על מגרש אחד. הקדמת שעת הזינוק לשעה 9:00 הוכיחה את יתרונותיה, וסיפקה למשתתפים תנאים מצוינים: מגרש במיטבו ומזג אוויר אידיאלי למשחק.

המגרש התמלא בשחקנים בני כל הגילים: סבים וסבתות, הורים, ילדים, אחים ואחיות, שהתחרו בפורמט סקרמבל זוגות אהוב, במסגרת שתי ליגות - זהב וכסף. בסיום התחרות התכנסו כולם לארוחה משותפת ולטקס חלוקת גביעים ופרסים.

בתחרות "הקרוב לגומה" בלט במיוחד הכוח הנשי במועדון, עם זכייתן של נטלי בן אמו בגומה 17, במרחק 1.01 מטרים, וטטיאנה שצ'ופאק בגומה 9, במרחק 1.27 מטרים. עוד ראוי לציון כי בין שלושת המקומות הראשונים נמנו גם שלושה תלמידים מאקדמיית הגולף של המועדון.

תוצאות ליגת הזהב:

מקום ראשון - אלון אברג'יל ואיגור פטיאגורסקי, 62 נקודות

מקום שני - סם וארול רודניק, 62 נקודות (הכרעה ב־count back)

מקום שלישי - אבי ואסף כהן, 63 נקודות.

תוצאות ליגת הכסף:

מקום ראשון - שמואל ולירון ברדה, 62 נקודות

מקום שני - מנשה ואסי בלנרו, 66 נקודות

מקום שלישי - סיימון ומתן ברקל, 66 נקודות (הכרעה ב־count back).



נטלי בן אמו, הזוכה בתחרות "הקרוב לגומה", ובעלה גיא



משתתפי טורניר חנוכה דצמבר 2025



מימין: שקד ונועם שולץ, נחמה ויגאל שרון



משפחת גולדהירש. מימין: גייב, סוזן, נפתלי ועזרא



משה ועומר בר יהודה

העישון ההורג 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 העשנים, בהם סיגריות, נרגילות, סיגריות אלקטרוניות ואחרים, ממכר ומזיק לבריאות.

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

לפח



ישבנו לצילום קבוצתי בעין עזיז



משמאל: אדווה פולק, ויזי מזרחי וגל, על ספסל מרגיע במיוחד בכורסי



שרה טסלר מספרת על ההיסטוריה של רמת הגולן



זאק גארי ואבי כהן במגרש הגולף דובאי קריק



צבי הרשקוביץ ומשה רפפורט במועדון טרנברי, מיאמי



דני הורביץ מעניק את הפרס לשמעון כהן

הגולף, המשפחה ואנחנו

חובבי הגולף מנהלים בגלוי מערכת יחסים בשלישייה, או מה שהצרפתים מכנים "מנאז' אטרואה" - עם בת הזוג ועם משחק הגולף.

זו מערכת יחסים עם עליות ומורדות, יתרונות וחסרונות לשני הצדדים. גם את המחבטים וגם את האישה אפשר תמיד להאשים במחדלים, והיתרון של המחבטים הוא שהם לא עונים... לא תמיד ברור מי האישה החוקית ומי הפילגש, אך שתיהן מחייבות תחזוקה.

בהתאם לכך, וכפיצוי על שעות ההיעדרות הרבות שאותן העבירו על מדשאות הגולף, יזמו גולפאי בלו בירדי טיול משותף עם בנות הזוג בארצנו היפה. הפעם שמו פעמיהם לרמת הגולן החורפית, על גופיה המרהיבים וההיסטוריה המרתקת שלה, בליווי המדריכה שרה טסלר. החוויה החלה בקפה בצמח, המשיכה בסיום בגנים הלאומיים סוסיאטא וכורסי, בחוות הלבנדר, בעין פיק ובבית הכנסת בתל עזיז, והסתיימה בארוחת בשרים ויין מהגולן במסעדת מושבוץ המשקיפה לכנרת.

לשם איזון נתנו הבלו בירדיס גם מקום של כבוד לגולף. בקיסריה הם התחרו בתחרויות השבועיות (נטו סטייבלפורד) על שני תארים: הגולפאי המצטיין על ארבע התוצאות הטובות והגולפאי המשתפר. בשתייהן זכה שמעון כהן - 151 נקודות בארבע התוצאות הטובות ו"גילוח" של 1.3 נקודות מההנדיקאפ.

למרות שהחורף הישראלי משופע בימי שמש, יש בישראל מגרש גולף אחד בלבד, בקיסריה. לפיכך יצאו כמה מהחברים לרעות בשדות זרים ובחנו מספר מגרשים חורפיים בחו"ל. בקפריסין הקטנה, שבה יש שישה מגרשי גולף, שיחק חנוך רייכנברג, במועדון סיקרט ואל; בדובאי, שבה 14 מגרשים, שיחקו אבי כהן וז'אק גרי בטורניר פרויאם במועדון דובאי קריק; ובמיאמי, המונה יותר משלושים מגרשי גולף, שיחקו משה רפפורט וצבי הרשקוביץ, במועדון היפה טרנברי.

WINA | nip asash
ל.ל. כ.ל.ל.



TORERO

—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

LA CASA DEL CIGAR

נשים וגברים בישראל, מהם 800 שונים מעשנים ונחשפו לעישון כפי 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 סבק וגמילה מהתמכרות לניקוטין יפחיתו את הסיכון לחלות במחלות הסרטן, מחלות הלב וכלי הדם ומחלות הנשימה הקשורות בעישון או באידוי.



לסמ

העישון הדורג מידי שנה כ- 8000 איש



למידע על סדנת גמילה, פנה לקופת החולים שלך



MONTBLANC

Let's Write
montblanc.com


PLANET
WORLD OF ACCESSORIES

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