



FIVE STONES

VINEYARDS

Giv'at Yeshayahu

THE ART OF FINE WINE



”ראה מעשיי - כמה נאים ומשובחים הם, וכל מה שבראתי-בשבילך בראתי.
תן דעתך, שלא תקלקל ותחריב את עולמי, כי אם תקלקל, אין מי שיתקן אחריך”.





מי אנחנו?

היקב שלנו הוא חבית תוססת של אנשים אוהבי יין, כורמים וייננים בעלי ידע, תשוקה וניסיון שחברו יחדיו בכדי ליצור יין משובח ואיכותי בסטנדרטים גבוהים, ללא פשרות וללא קיצורי דרך. במקום בו האמונה ניצחה את הכוח, במקום בו הפשטות הביסה את השפע, במקום בו נער קטן יכל ללוחם גדול ומיומן. במקום סימבולי זה, בו דוד נלחם מול גוליית, בחרנו לגדל את היין שלנו.

האנשים שלנו:

רגע לפני שמרימים לחיים, בואו נכיר. אנחנו, חבורת אנשים אוהבי יין, כורמים וייננים בעלי ידע, תשוקה וניסיון שחברו יחדיו בכדי ליצור יין משובח ואיכותי בסטנדרטים גבוהים, ללא פשרות וללא קיצורי דרך. יינות היקב הספוגים בערכים ובתפיסות שהשתרשו בנו כאנשי יין לאורך השנים. כבוד לאדמה, ענווה מול הטבע, אהבה לגפן, תשוקה ליין ומצוינות מקצועית. יין של אנשים שנוצר בשביל אנשים.



האנשים שלנו



אילן חסון - יוזם, מוביל ומייסד היקב

איש עשייה ותיק בענף היין המקומי, כיהן בתפקיד מנכ"ל יקב בנימינה כשני עשורים ואף ייסד את יקב המערה וזאת עד שבחר לפרוש מהתפקיד ולעבור לתחומי עיסוק אחרים. אהבתו לתחום היין המשיכה לבעור בו ובשנת 2014 הקים יחד עם אנשי עסקים נוספים שהם גם חבריו האישיים את יקב Five Stones Vineyards כפרויקט אישי, קטן ולא מסחרי, במטרה לייצר יין איכותי לחברים ולמביני עניין. הייחודיות, היצירתיות וההשראה של היינות היקב הובילה להצלחה וכיום היקב מייצר ומייצא כ-100,000 בקבוקי יין מדי שנה.



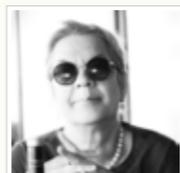
ששון בן אהרון - יינן ראשי ומיזמי ומייסדי היקב

בעל תואר ראשון מהמחלקה למדעי הטבע ותואר שני בתחום הכימיה של היין מהפקולטה לחקלאות ברחובות. בעל ניסיון עשיר של עשרות שנים בתחום היין, הוביל יקבים מהמובילים בארץ כיינן ראשי. יינן כישרוני ומקצועי, מלא בידע ובענווה מעוררת כבוד. ששון חתום לשמחתנו ולגאוותנו על הטעמים והאופי של יינות היקב שלנו. טביעת האצבע שלו ניכרת בכל בקבוק שיוצא מהיקב אל המדפים. איכותי, משובח ובעל טעם ייחודי. ששון מלווה את תהליך יצירת היין עוד משלב הנטיעה, בהכנות לבציר הראשון, במעקב אחר כל השלבים החל משלבי ההבשלה ועד ההחלטה על מועד הבציר וניתוב הענב הנכון ליין הנכון.



אבינועם (אבי) לרנר - מיזמי ומייסדי היקב

המייסד והמנכ"ל של חברת ההפקות ההוליוודית Millennium Films, לשעבר הבעלים של יקבי בנימינה ויקב המערה. בשנת 2014 חבר לאילן חסון והצטרף לקבוצת יזמי ומייסדי היקב. לרנר ידוע כאדם החותר למצוינות בלתי מתפשרת, כמו בעסקיו האחרים העולם, כך גם בכל הקשור ליקב שלנו. הידע, הניסיון ואהבת היין של אבי מהווים בסיס איתן להצלחת היקב.



עפרה גנור - מיזמי ומייסדי היקב

מהמסעדות הוותיקות והמוערכות בארץ, הבעלים של מסעדת מאנטה ריי הממוקמת בחוף המערבי בת"א, לשעבר יו"ר איגוד המסעדות בתי הקפה והברים, יוזמת פסטיבל טעם העיר, לשעבר בעלת המסעדות: הטאבון, לילית ויונה בנמל יפו והמייסדת של גלידות אייסברג. העובדה שעפרה, הידועה בחתירתה למצוינות בחרה להצטרף לפרויקט, היוותה עבורנו סימן חד משמעי לאמונתה בחזון היקב באיכויותיו הבלתי מתפשרות ובבשורה שהוא מביא לשוק.



עמית קאופמן - מיזמי ומייסדי היקב

שף מוערך, בוגר ה- Cordon bleu בפרזיז ובעל ניסיון מסעדני עשיר בארץ ובצרפת. ידוע בסגנונו הקולינרי והתמחותו במטבח האיטלקי והצרפתי. איש מוכשר ובעל ידע עשיר של עשרות שנים בתחום הקולינריה ומבעלי הקייטרינג "טעם וצבע", "מזל טלה" וחברת Feed your mind בשותפות עם השף חיים כהן. לאורך למעלה מ-20 שנים צעדו אילן ועמית, איש לצד רעהו בקריירה המקצועית וברור היה מעל לכול ספק כי שגם בפרויקט היקב ישתפו שניהם פעולה. תרומתו של עמית ניכרת במהלכים רבים של היקב ואנו נרגשים שעמית הוא חלק בלתי נפרד מאיתנו.



החזון שלנו

יקב Five Stones Vineyards בא לעולם במטרה ליצור יינות ייחודיים, יצירתיים ומעוררי השראה. יינות הספוגים בערכים ובתפיסות שהשתרשו בנו כאנשי יין לאורך השנים. כבוד לאדמה, ענווה מול הטבע, אהבה לגפן, תשוקה ליין ומצוינות מקצועית. יין של אנשים שנוצר בשביל אנשים.

ההיסטוריה

”וַיֵּאָסְפוּ פְּלִשְׁתִּים אֶת-מַחְנֵיהֶם, לְמַלְחָמָה, וַיֵּאָסְפוּ, שָׂכָה אֲשֶׁר לַיהוּדָה; וַיַּחֲנוּ בֵּין-שׁוֹכָה וּבֵין-עֲזָקָה, בְּאֶפְסֵי דָמִים. וְשָׂאוֹל וְאִישׁ-יִשְׂרָאֵל נֶאֱסָפוּ, וַיַּחֲנוּ בְּעֵמֶק הָאֵלָה; וַיַּעֲרְכוּ מַלְחָמָה, לְקִרְאֵת פְּלִשְׁתִּים. וּפְלִשְׁתִּים עִמְדִים אֶל-הָהָר, מִזֶּה, וַיִּשְׂרָאֵל עִמְדִים אֶל-הָהָר, מִזֶּה; וְהִגִּיא, בֵּינֵיהֶם.”

(שמואל א', י"ז, א'-ג')

כרם Five Stones Vineyards ממוקם בתל עזקה אשר בעמק האלה, האזור בו התרחש הקרב המיתולוגי בין דוד לגוליית בשנת 1,010 לפנה"ס. מיקומו של עמק האלה בצומת דרכים חשוב, בין השפלה לירושלים ובית לחם ויתרונותיו הגיאוגרפיים והחקלאיים, הביאו להתיישבות בעמק כבר בתקופת שבטי ישראל. העמק הארוך והצר נהנה מאדמה פורייה ומכמות משקעים גבוהה, היוצרים יחדיו מרחב אידיאלי לגידול גפני איכות. המרחבים הירוקים, שלל פרחי הבר, היערות והאתרים הארכיאולוגיים המרשימים הופכים את אזור עמק האלה לאחד מאתרי הטבע היפים בישראל.





הכרמים שלנו

בכרמים הוותיקים ועתירי אוויר הפסגות של עמק האלה גדלים ענביו האיכותיים של היקב שלנו. הטמפרטורה הייחודית ואדמת הסחף הפורייה מהווים מצע טבעי מושלם לגפנים הבוגרות (old vines), המניבות פרי מרוכז במיוחד. מיקום נטיעת הכרם המיוחד נבחר בקפידה מתוך הבנת הצרכים המדויקים של הגפנים ותנאי האזור, בדיוק כפי שדוד בחר ביצירתיות ובחוכמה את כלי נשקו - והפך את מיומנותו "הקטנה" ליתרונו הגדול.



אקלים

הכרם נמצא בסביבת אקלים ממוזגת, הנעה בין חורף קריר לחום קיץ מתון בעל לילות קרירים, ומובילה להבשלה פנולית טובה עם חומציות מרשימה.



גשם

הכרם נהנה מכמות משקעים ממוצעת של כ-500 מ"מ במהלך החורף, החל מחודש אוקטובר ועד חודש מאי. כמות המשקעים ופריסתם לאורך תקופה מעניקה לגפנים את הכוח לצמוח בעת האביב אל תוך הקיץ.

אדמה

הכרם נטוע על קרקע חרסיתית מאווררת, בעלת ניקוז טוב ועושר מינרלי רחב. קרקע זו יוצרת בית גידול נפלא לגפנים ושורשיהם.



רוח

כיוון נטיעת הגפנים בכל חלקות הכרם מאפשר לרוח לנוע בקלות בין השורות ולהרחיק את ערפילי הבוקר והלחות שהצטברו במהלך הלילה.





המגדלים שלנו

בני משפחת תמיר, הכורמים המסורים של יקב Five Stones Vineyards עוטפים את הגפנים ואשכולות הענבים בטיפול אוהב, קפדני ובלתי מתפשר, כאהבת אבות לבנים. כשמאחוריהם מעל 30 שנות בציר יצרו הכורמים טרואר ייחודי המבוסס על אדמה, אקלים וניסיון המתבטא בצורה נפלאה בטעמים ובאיכותם של סדרת יינות היקב. הכרם עשיר במגוון זני גפני יין, ביניהם: מרלו, פטיט ורדו, שיראז, קברנה פרנק, קברנה סובניון, ויוניה, שרדונה, קריניאן, ריזלינג לבן, גוורצטרמינר, פינו נואר, רוסאן, מרסלאן, אליקנט בושה, סמיון, שנין בלאן וסובניון בלאן.

פילוסופיית היין שלנו

רוח היצירה שלנו דוגלת בעבודת כפיים עדינה ואוהבת, הספוגה בערכים ובתפיסות שהשתרשו בנו כאנשי יין לאורך השנים. האמונה שלנו בדרך זו הובילה ליצירת יינות איכות בהם שמנו דגש עצום על כל פרט. לכל יין ייחודיות משלו, המבטאת בהצלחה את רוח הכרם, רוח היינן ואהבת היצירה. יין של אנשים שנוצר בשביל אנשים.

כל היינות שלנו כשרים לפסח כל ימות השנה תחת ההשגחות הבאות



KOSHER FOR
PASSOVER
לא מבושל





MONARCHY

יין זה שהוא מקור גאוותנו מביא לביטוי מרשים את אופיו הדומיננטי של זן הקברנה סוביניון. החיבור המושלם של חלקת גפנים בוגרות לצד כורמות ברמה גבוהה ויינות מקצועית בנו בהרמוניה יין נפלא חסר פשרות ובאיכות מעולה.

העובדה שהענבים ששימשו לייצור יין זה גדלו בחלקת כרם בוגרת, עם רמת יבול נמוכה, הביאה לידי ביטוי באופן מובהק את תכונות הזן ואפשרה לנו לייצר יין מרוכז, אלגנטי, מרשים, עם נוכחות בולטת של ריחות וטעמים אופייניים.

ליין יכולת התיישנות של 15 שנים לפחות..

מונרכי הינו יין המיוצר בשנות בציר ייחודיות בהן חומר הגלם בכרמים הינו באיכות יוצאת דופן. יין ייחודי, הרמוני ומושלם המציג את התוצרת המובחרת ביותר של היקב. היין מיוצר מ- 100% ענבי קברנה סוביניון מחלקה קטנה של גפנים בוגרות.

יין בגוון אדום עמוק בעל גוף מלא, עשיר בניחוחות פטל, קסיס, עץ אלון קלוי, וניל, טבק וקפה. ליין מבנה אלגנטי, טעמים מורכבים ודומיננטיים, פרי בשל ומעודן וטאנינים חלקים. היין בעל סיומת ארוכה ומורכבת אשר מעידה על יכולת ההתיישנות הארוכה שלו.



VIRTUOUS

יין בעל הרמוניה מושלמת עם עוצמה מרשימה המביאה לידי ביטוי את הטרואר בכרמים. הענבים גודלו בכרם בנטיעת גפנים צפופה אשר הניבה יכול בגובה נמוך ויצרה פרי מרוכז ובעל צבע עז שהגיע להבשלה איכותית בעת הבציר.

יין אדום מסדרת האיכות של היקב, מציע שילוב אינטגרטיבי ייחודי בין ארבעה זני ענבים מובחרים קברנה סוביניון, מרלו, מלבק ופטיט ורדו.

יין ה-VIRTUOUS מביא לידי ביטוי את האיכות המעולה שבכל זן וזן, בתמהיל מושלם של טעם, צבע עמוק וארומה דומיננטית.

ליין יכולת התיישנות של 10 שנים לפחות.





5X5

יין אדום ייחודי המיוצר מידי שנה בכמות מוגבלת של 1,500 בקבוקים בלבד, היין הינו פרי הבשלתם של חמישה זני ענבים שונים שיושנו ב- 5 חביות יין בנות 225 ליטר כל אחת, איחוד זנים זה מביא לתוצאה המבטאת בצורה נפלאה את יתרונות האקלים והקרקע של אזור הגידול שלנו.

יין ה- 5X5 מופק מהחביות המצטיינות של הבציר בכל זן ומשלב תערובת זנים ים-תיכוניים מכרמי עמק האלה. תערובת ייחודית ויצירתית זו, המתבססת על הטרואר האיכותי המקומי, יצרה יין בעל אינטנסיביות, צבע עמוק, ניחוח של פירות אדומים עסיסיים ויכולת התיישנות ארוכה. היין מיושן בחביות עץ אלון צרפתי משומשות השומרות על דומיננטיות הפרי ומאפשרות לטעם היין להתפתח בתנאים אופטימליים.

ליין יכולת התיישנות של 10 שנים לפחות.



NOBILITY 215A

סדרת יינות עשירים ובעלי עומק היוצרים הנאה צרופה בעת הלגימה. הקפדה על הבשלה פנולית בכרם יצרה בציר איכותי המתגלם בתוצר מאוזן, אלגנטי ועוצמתי אשר התבגר בחביות עץ אלון צרפתי עד להבשלתו המלאה.

Nobility 215a אדום - יין אדום יבש, המציע חווית טעם עשירה ודומיננטית. הסדרה משלבת בחוכמה בין טרואר, טיפול מוקפד בכרם ומקצועיות ייננית. צבעו של היין ארגמן עמוק ובאים בו לידי ביטוי הטעמים של שלושת הזנים המרכיבים אותו, באופן המדגיש כל זן בצורה הטובה ביותר.

Nobility 215a לבן - יין לבן מרשים, בעל נוכחות אלגנטית ועושר טעמים. היין הופק על בסיס ענבי השרדונה (כ 95%) בשילוב מעט ענבי סוביניון בלאן. יין השרדונה, תסס והתיישן בחביות עץ אלון צרפתי, חדשות ומשומשות, שיצרו התבגרות מרשימה של היין ולאחר מכן ליין זה הוספו 5% של יין סובניון בלאן. חיבור הזנים יצר יין בעל ביטוי מרשים של פרי, מינרליות וניחוח קל של עץ האלון.

***המספר 215a נוסף לשם סדרת יינות NOBILITY בהצדעה לזכרו של רב סמל פלוגתי יצחק תמיר, אחיו של הכורם שלנו, שמואל תמיר, שנפל במלחמת יום הכיפורים (1973) בקרבות בסיני. 215a היה מספר הקוד של יצחק בקשר ששימש כמפקד כוח מחלף והציל חיילים פצועים רבים משדה הקרב.



5
FIVE STONES
VINEYARDS

JUDEAN HILLS | 2022

DRY ROSÉ WINE

D vs G



AND DAVID CHOSE FIVE SMOOTH STONES
FROM THE BROOK. HIS SLING WAS IN HIS
HAND AND HE DREW NEAR TO GOLIATH.

DVSG- DAVID VERSUS GOLIATH

יין בעל אופי ים תיכוני המבטא ברכות, באלגנטיות ובעומק את הטרואר של תל עזקה, אזור הגידול, כאשר תהליך הייצור המוקפד מורגש בכל לגימה.

DvsG אדום - יין המופק מענבי שיראז, מרלסן, קריניאן ופטיט סירא מכרמי עמק האלה. החיבור הייחודי והחדשני של זנים ים-תיכוניים עם טרואר העמק הבשיל ליצירת יין בעל צבע עמוק ועז המעלה ניחוח גפנים המניבות פירות אדומים ועסיסיים. היין מיושן בחביות עץ אלון צרפתי משומשות, המשמרות את הדומיננטיות של הפרי ומאפשרות ליין להתפתח בתנאים מיטביים הניכרים בטעמו.

DvsG רוזה - בעל אופי רענן וים-תיכוני. שילוב מנצח של 90% ענבי מרלו ו-10% ענבי קברנה סוביניון, שנבצרו במהלך חודש אוגוסט בבציר ידני. ליין גוון אפרסק מפתה וארומה פרחונית עזה המשתלבת בהרמוניה מלאה עם טעמי הפרי הרכים והחמיצות הנעימה.



DVSG

DvsG ארומטי לבן - יין בעל גוף רענן וארומטי, המהווה שילוב מיטבי של ענבי גוורצטרמינר וסוביניון בלאן. החיבור היצירתי בין הזנים, יצר יין בעל חמיצות מאוזנת, ארומה מבושמת ומתיקות עדינה ברקע. הניחוח העדין מדגיש את הארומה הטבעית של הענבים ומביא לידי ביטוי את טעמים האלגנטי והקלאסי.

DvsG לבן יבש - יין המורכב מ- 82% ענבי שנין בלאן ו-18% ענבי רוסאן. הענבים נבצרו במהלך חודש אוגוסט בבציר ידני. ליין ארומה פרחונית, המשתלבת היטב עם טעמי פרי רכים וחמיצות נעימה ומרעננת.



5

FIVE STONES
VINEYARDS

JUDEAN HILLS | 2022

DRY WHITE WINE

D vs G



AND DAVID CHOSE FIVE SMOOTH STONES
FROM THE BROOK: HIS SLING WAS IN HIS
HAND AND HE DREW NEAR TO GOLIATH.



HAND CRAFTED SPIRITS

עצם היותו של יקב Five Stones Vineyards, פרי חיבור של קבוצת אנשי יין מנוסים ומקצועיים אשר חברו יחדיו ליצור יינות ייחודים. הובילה אותנו לצור גם משקאות אלכוהוליים איכותיים ללא פשרות בקטגוריות מסורתיות כדוגמת וויסקי וקוניאק.

היצירה מתבססת על אותם הערכים שמלווים אותנו בעבודתנו: האהבה לטבע, תשוקה לעשייה ומקצועיות בלתי מתפשרת.

הקוניאקים שלנו

הקוניאקים שלנו הם עדות ניצחת לתקופה אחרת. כשהנוזל הצעיר ביותר מבין נוזלי הקוניאק שלו זוקק, המלחמה הקרה עדיין היתה שם דבר. קוניאק זה הוא פרי ברכה של חברות עמוקה ורבת שנים בין הרווה באך-גבריאלסן - דור רביעי של בעלים במזקקה המשפחתית ובין אילן חסון מייסד היקב.

הקוניאק שלנו כשר לפסח כל ימות השנה בהשגחת



קוֹנִיֵאק IMPERIAL

במרתפי המזקקה, התיישן לו מעל 40 שנים הקוניאק שלנו. כמות קטנה מאוד של נוזל איכותי, מרשים ואלגנטי שלא מותיר אף ספק.



קוניאק XO

קוניאק למביני עניין שהתבגר והתיישן במזקקת באך גבריאלסן שבחבל קוניאק בצרפת ונושא עמו טעמים ואיכויות מעשורים קודמים. בלנד של ענבי Folle Blanche ו-Colombard Ugni Blanc,

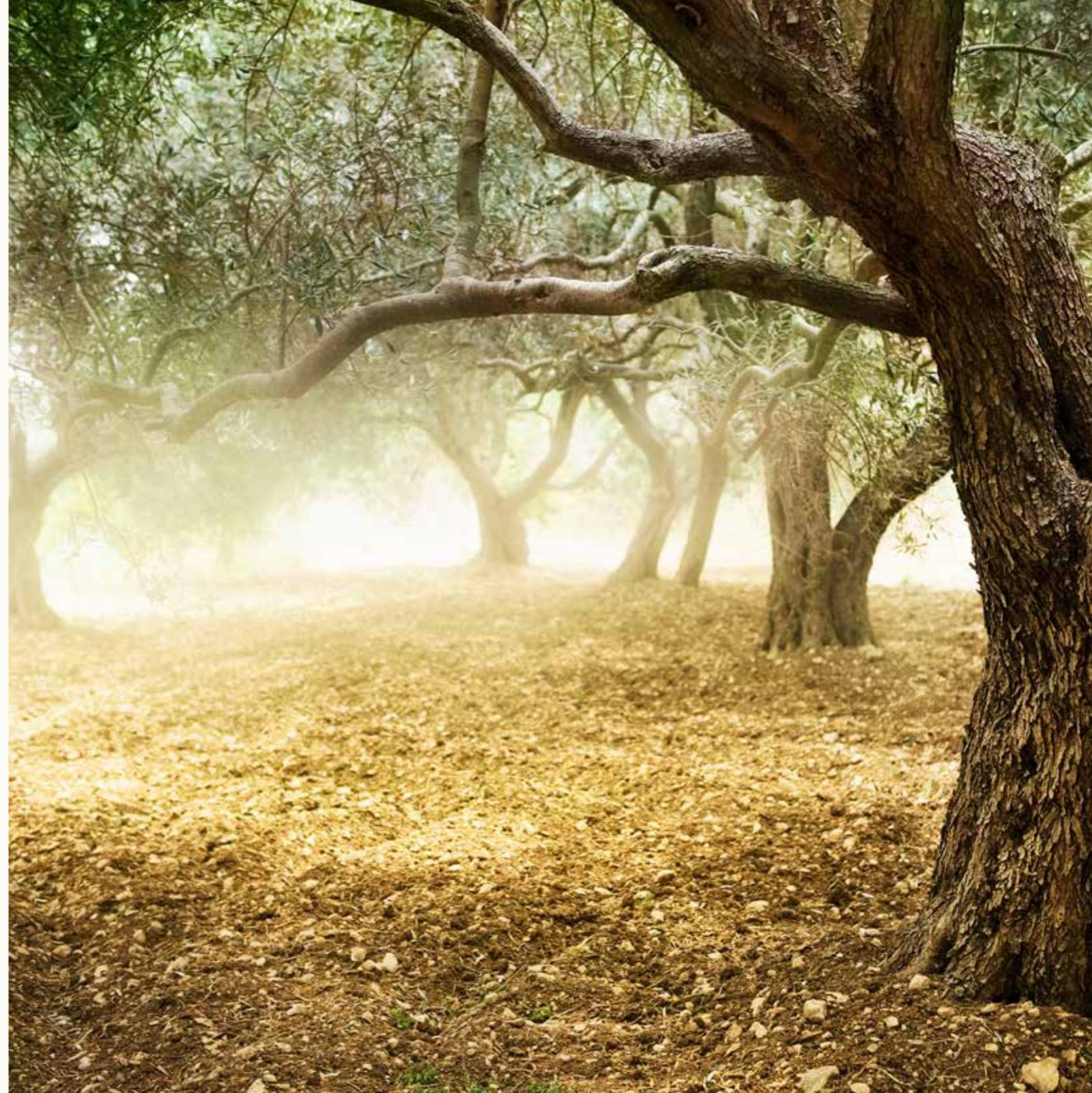
מכרמים נבחרים Grand & Petit champagne שבחבל קוניאק הנוזל זוקק בזיקוק דודי כפול ועל פי מתכון סודי שעובר למעלה מארבעה דורות במזקקה, הנחשבת לאחת מהמובילות והאיכותיות שבצרפת ובעלת מוניטין בעולם כולו. מיזוג המשלב בין הזנים היחודיים הגדלים בטרואר הייחודי המקומי, יוצר קוניאק ייחודי, נדיר בעל נגיעות של פירות יבשים ומסוכרים וטעמים עשירים וחלקים המתמשכים בחך. הבלנד בין הזנים מביא את העוצמה ויוצר איזון ותערובת הרמונית. היום, לאחר שהתיישן למעלה מ-30 שנה במרתפי המזקקה, במטרה להגיע לאיזון טעמים מושלם מוגש לכם באהבה גדולה. קוניאק זה מיוצר תחת השגחה כשרותית קפדנית.



שמן זית

בסמוך לכרמי היין שלנו על מורדות הרי יהודה, נטועים כרמי זית עתיקים מהם אנו מפיקים את שמן הזית המשובח שלנו. שמן הזית שלנו נושא בגאווה את סמל האיכות של ענף הזית במועצת הצמחים שבמשרד החקלאות.

שמן הזית שלנו כשר לפסח כל ימות השנה בהשגחת





מבחר חבילות ומארזי השי שלנו

מארזי היין וחבילות השי היחודיים שלנו נועדו בכדי לתת בידכם את האפשרות לומר תודה, להביע הערכה או סתם לומר אני אוהב/ת מגוון מארזים רחב ברמות מחיר שונות לפי ראות עיניכם.







זכיות ומדליות

במהלך השנים המעטות בהן היקב הצעיר שלנו קיים, יינותיו זכו ברשימה מפוארת של תעודות הערכה ופרסים ואלו חלק מהן.

זכיות ב 2020

Terravino Best Boutique Winery - between 10,000 to 100,000 bottles

Terravino Gold Medal - Virtuous 2016

Terravino Gold Medal - Virtuous 2017

Terravino Double Gold Medal - Virtuous 2018

זכיות ב 2021

Terravino Gold Medal - Virtuous 2018

Terravino Gold Medal - Virtuous 2019

Terravino Double Gold Medal - Monarchy 2018

Terravino Double Gold Medal - Five Stones Cognac XO







FIVE STONES

VINEYARDS

Giv'at Yeshayahu

THE ART OF FINE WINE



FIVE STONES

VINEYARDS
Giv'at Yeshayahu

THE ART OF FINE WINE



עברית | ENG | FRA | 日本語 | 中文 | PYC



גבעת ישעיהו | FIVE STONES VINEYARDS
דוד וגוליית מ.פ.ל יין וגורמה בע"מ
טל: +972-74-7030400 | פקס: +972-77-5614569
☎: +972-52-3033330
info@5svy.com | 5stonesvineyards.com
משרדי החברה: אלמוג 7 ר"ג 5290481 ישראל

 FIVE STONES VINEYARDS

 5STONESVINEYARDS