



## יקב "ספרברג 1870"

משפחת ספרברג, בדרך לירושלים ומול קיבוץ צרעה  
מספר בקבוקים בשנה: 6<sup>5</sup> מיליון; שטח: 20 דונם

"החלטנו לעשות שינוי. רצינו לצעוד עם הזמן ולעשות יינות איכותיים יותר. לעבור מכמות לאיכות. הכנסנו ציוד מתקדם ומשור כלל. מצד אחד צעדנו קדימה, ומהצד השני, נתנו כבוד למורשת וחזרנו לשם ספרברג, תוך ציון שנת הייסוד, 1870."

ואתה מבין יין? המסורת המשפחתית היא מסורת של ייננים?

"אני מתרכז בעבודת הניהול. עד 1988 הייננים היו בני משפחת ספרברג, אבל מאז זה השתנה. עם השינוי האחרון למשל, שכרנו שני ייננים מקצועיים, שיקי, שבא מהאסכולה האמריקאית, ואוליביה מהאסכולה הצרפתית. הם מביאים משהו חדש, ויחד איתם אנו ממשיכים את החזון והמסורת המשפחתית עם הרבה אמונה."

והדור הבא?

"אמוץ, הבן שלי, בן 33, הוא האחראי היום על הקמת מרכז המבקרים. הבנות, ענת והילה, גם הן עברו תקופה מסוימת בשיווק ביקב. שתיהן לומדות היום באוניברסיטה."

כל המשפחה שלכם אוהבת יין?

"היין הוא חלק משגרת היומיום שלנו. בבית אנחנו שותים דרך קבע, אחת לשבוע אנחנו עורכים טעימות ביקב, באירועים משפחתיים אנו שותים ורק מהיין שלנו, ובכלל, גדלתי בבית שאוהב יין, גם כשלא ידעו בארץ לה עריך יין טוב. ואגב, אני יכול לזהות את היין שלנו בטעימה עיוורת".

מרדכי שמעון ספרברג, סבו של מוטי. "מצומת שער העיר עד אגד. שם הם יצרו את היין". מסביר מוטי. "במקביל, הם קיבלו רישיון לייצר אלכוהול בשרונה בתל אביב, אבל כשהשוק נפתח ליבוא חופשי הם לא עמדו בתחרות וסגרו."

התלאות המשיכו, משפחת ספרברג עברה לגור במחנה יהודה, ושם, בסמוך, ליד רחוב אגריפס, הקים מנחם ספרברג, אביו של מוטי, את היקב המחודש, כשהפעם הוא גם שינה את שמו ל"אפרת", כהוקרה לאזור ממנו הגיעו הענבים. אפרתה.

"הם עשו יין מענבי מאכל, לא דווקא ענבי יין. זה היה יין שמתאים ל'שפריץ', אומר מוטי שהעביר בשנים האחרונות רפורמה ביקב, שהיה זקוק לה. זו גם לא הייתה התחנה האחרונה במסלול. הפעם עבר היקב למוצא, שם נשאר עד 2006."

"עברך הנאמן נכנס לעסק המשפחתי ב'1976", מחייך מוטי. "כשהשתחררתי מהצבא, התחלתי ללמוד בכרמילן ובמקביל, כיאה למורשת, עברתי ביקב. עשיתי שם עבודות שונות, הכרתי את הענבים והיין, בצרתי וליוויתי את כל השלבים. ב'1984, העביר לי אבי, שנפטר לפני 3 שנים, את המושכות, וקיבלתי על עצמי את הניהול. בשנת 2006 העברנו שוב את היקב, אל המקום בו הוא נמצא היום, מול קיבוץ צרעה."

שוב עברתם? למה?

מסורת, מסורת, מסורת. כשמוטי ספרברג, דור המישי למשפחת היקב, מדבר על יין, הוא מדבר על חזון, על מורשת ועל היסטוריה ארוכה הכרוכה בתלאות הישגיות הישגיות. הוא מדבר בגאווה על זה שמדובר ביקב הרביעי בגודלו בארץ, על עסק משפחתי, אהבה בת חמישה דורות למקצוע נפלא.

"הראשון היה אברהם. אבא של סבא של אבא. הוא נולד באודסה, בערך בשנת 1830. כאשר הצאר הרוסי החל לגייס לצבא, הוא ברח לאוסטריה. כנראה ששם אימצה אותו משפחה שעסקה ביינות, וששם הוא אימץ את השם ספרברג."

אתה אומר בנראה?

"אין לי עדיין אסמכתאות עליהן אפשר להגיד 'ראה וקרא', אבל עשינו מחקר שממנו למדנו הרבה. אנחנו יודעים שבהמשך, כאשר הגיע ארצה, הוא עסק כאן במסחר, ושב'1852 הוא ייבא יין ושיכר. מה שידוע הוא שהייצור התחיל על ידי בנו, זאב זייד ספרברג, שפתח בשנת 1870 את היקב הראשון בארץ, בעיר העתיקה. הם גרו מחוץ לחומות, אבל את היקב הם הקימו באזור הרובע היהודי. לפני 15 שנה בערך, סירתי עם אבי בעיר העתיקה ופגשנו ערבי בן 90, שאמר שהוא הכיר את בני המשפחה כילד."

השושלת הספרברגית המשיכה, ועם פרוץ הפרעות עזבה המשפחה את האזור, והעתיקה את היקב לאזור רוממה, שם הקים אותו הבן,

