



Photo: Amit Geron

Wine for the soul: 24 glorious hours at the Bat Shlomo Farmhouse

Six elegant suites, a beautiful infinity pool surrounded by lush greenery, unforgettable farm-to-table dining, and bottles upon bottles of exquisite wine, produced onsite by Bat Shlomo Vineyards: the Farmhouse takes you on a luxury culinary journey steeped in history, love of land, of wine, of food – and of life itself / **By Nava Marton**

Behind every good wine, there's an even better story. That of Moshav Bat Shlomo begins in 1889, on a small piece of land bought by the Baron de Rothschild on the southern slopes of Mount Carmel. The Baron named the moshav after his mother, Baroness Betty, daughter of Salomon (Shlomo) Mayer von Rothschild. Fourteen years ago, hi-tech entrepreneur Elie Wurtzman decided to revive the Baron's pioneering spirit and heritage, plant new vines, and found Bat Shlomo Vineyards with winemaker Ari Erle who learned his trade in some of the most prestigious Napa Valley vineyards.

The art of hospitality

Wurtzman didn't content himself with merely planting some vines. He wanted to build something that would speak of love of land and offer its guests respite from the tumult of everyday life. He bought one of the moshav's historic villas, spent almost ten years restoring it according to all the rigorous conservation requirements with the help of architects Arnon Nir and Ishay Breslauer from AR Studio, and founded the Farmhouse. The current structure, with its internal courtyard, faithfully replicates the original one, notably thanks to the use of the original caliche stone

and wood beams, to which new materials were added. The end result is an architectural wonder that blends superbly with the landscape.

The suites and communal areas are designed in warm earth-to-sky tones with touches of color, and wood and leather furniture that bestows a sense of cozy homeliness. Beautiful pieces of contemporary art, made by leading Israeli artists, can be found in each suite and across the whole villa. The art collection, curated by Yifat Gurion, includes sculptures, paintings, textile works, and photographs. They all focus



The wine tasting room | Photo: Amit Geron



Photo: Amit Geron



Photo: Tami Sela

on geographical landscapes from the times of the Zionist pioneers till today, and confer a sense of elegance and prestige, immediately catching the eye as you step in. The inviting infinity pool with its lovely little seating areas is located between the villa and the orchard, but for those looking to be a tad more active during their stay, there are guided walking tours on offer, as well as a variety of workshops and sports activities. Also, a wine garden was recently inaugurated, between the vineyards and the orchard – perfect for enjoying a glass of wine and a tabun-baked pizza made by head chef Daniel Misan.

From farm to table, from vineyard to glass

And since the subject of food has been broached, it might be time to talk about the star of

the show here: the wine tasting room and farm-to-table dining experience. Fresh herb bread, kalamata olive butter, seabass with layered ratatouille, are but a few of the delights on the fish and dairy-based menu, with the ingredients all sourced from a local organic farm and local producers. And of course, everything is paired with delicious Bat Shlomo wines. But our first encounter with the wine during our stay, took place in the wine tasting room. The first thing you notice here is the giant, 5-meters-tall artwork by artist Ayala Zur. After a short explanation about the artwork, we sat down and prepared our palates for the ride they were about to go on with the Bat Shlomo whites, rosés, and reds, some having received international recognition, including high marks from renowned wine critic Robert



Photo: Galit Sabag

Wine, Zionism, and everything in between

The Farmhouse also organizes guided tours of the vineyards where guests get a chance to hear the story of how founder Elie Wurtman made his dream come true, drawing inspiration from the Zionist pioneers. Working in the vineyards, are students of the "Regavim" educational agricultural program, whose goal is to strengthen the next generation's bond with the land and inspire it to take up the reins and keep agricultural traditions going. The current head vigneron Or Shrir is a "Regavim" graduate.

Parker. In between wines, we tried to take in the information about the specificities of each wine lovingly given to us by the wonderful sommelier and villa manager, Vadim Toran.

In 2023, the Farmhouse was selected by travel magazine Condé Nast Traveler as one of the most recommended places to stay at, and Time Out magazine named it one of Israel's unmissable hotels – and once you come here, you can definitely see why. A stay at the Farmhouse is a multisensorial experience, a meeting between past and present, agricultural heritage and modern entrepreneurship – and all with lashings of wine. ■



The Farmhouse | צילום: עמית גרון

כטוב ליבנו ביין: 24 שעות משכרות ב־Farmhouse, יקב כרמי בת שלמה

שש סוויטות מעוצבות ומפנקות, בריכת אינסוף יפהפייה מוקפת צמחייה, סעודות שף בסגנון Farm to table והרבה יין משובח מבית היוצר של יקב כרמי בת שלמה. The Farmhouse – מתחם האירוח היוקרתי במושבה בת שלמה שבמורדות הכרמל משלב מורשת וציונות עם חדשנות בעולם היין. חוויה לכל החושים ומפלט שלו מהחיים עצמם / **נאוה מרטון**

אמנות האירוח

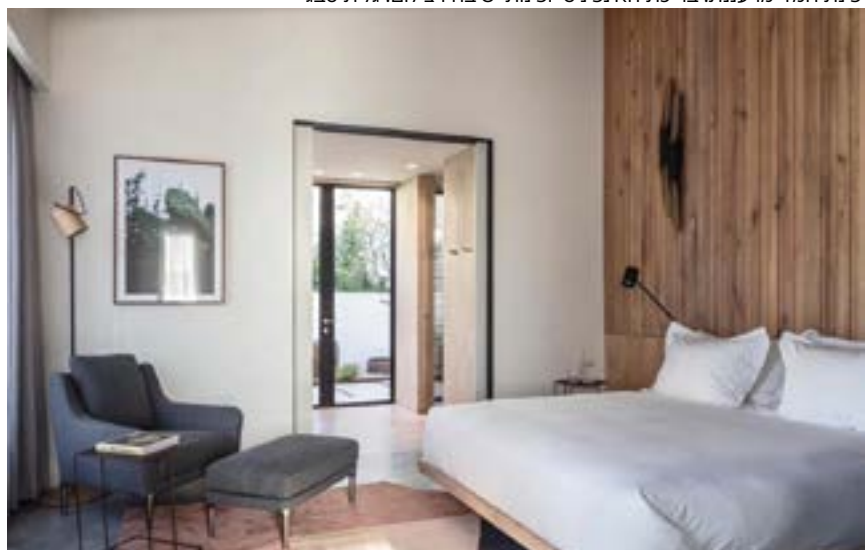
וורטמן לא הסתפק בשתילת הכרמים וחפש לבנות מקום שיספר את הסיפור הישראלי ועניק לאורחיו מנוחה אמיתית ומפלט שקט מהשגרה הלוחצת. הוא רכש את אחד ממבני המגורים ההיסטוריים במושבה ושיפץ אותו במשך יותר מעשר שנים, בהתאם לכללי השימור המחמירים ובאמצעות האדריכלים ארנון ניר וישי ברסלואר ממשד AR Studio – ויצר את ה־Farmhouse. המבנה הנוכחי הוא

ולהחיות את מורשת הברון על ידי נטיעת כרמים בסביבת בת שלמה והקמת יקב כרמי בת שלמה. יחד עם היינן ארי ארל, שרכש את ניסיונו בכמה מהיקבים הנחשבים בעמק הנאפה בארצות הברית, שתלו כרמים מסביב למושבה והחלו לייצר יין תחת המותג "בת שלמה". היקב ממוקם בעמק יפהפה, מול הר חורשן, בסביבתו עוברים הנחלים דליה ותות והוא מוקף חורש ים תיכוני שמעניק למקום ניחוח פרובאנסי.

מאחורי כל יין טוב, יש סיפור עוד יותר טוב. הסיפור של המושבה בת שלמה מתחיל ב־1889, עת נוסדה על שטח אדמה של כשני דונמים שרכש הברון רוטשילד במאה ה־19. 13 בתי אבן ובית כנסת ברחוב יחיד, שנותרו כמעט כפי שהיו ומשמרים את הזיכרון הארץ ישראלי במושבה הקטנה, הקרויה על שם אמו של הברון – הברונית בטי בת סלומון (שלמה) מאיר רוטשילד. לפני 14 שנה, החליט יזם ההייטק אלי וורטמן להחזיר עטרה ליושנה



פינת חמד מרעננת. בריכת האינפניטי ופינות ישיבה | צילום: גלית סבג



בועה שלווה ומפנקת. סוויטת האירוח | צילום: עמית גרון



אוסף עבודות אמנות עכשוויות של אמנים ישראלים. חלל האירוח | צילום: עמית גרון

שחזור מלא של הבית המקורי והחצר הפנימית, שנוצר בין היתר על ידי שימוש באבן הנארי ובקורות העץ המקוריות שנמצאו בשטח עם תוספות אבן חדשות, רעפי חרס מרסיי, זכוכית ומתכות. התוצאה הסופית היא פנינה אדריכלית ועיצובית, המתכתבת באופן נפלא עם הסביבה הטבעית הירוקה שמקיפה את המבנה ונכנסת לתוך הבית עצמו. העיצוב הפנימי, בסוויטות האירוח ובחלל הציבורי, מציג פלטת צבעי אדמה ושמיים חמימים עם נגיעות צבע ופריטי ריהוט מעץ המעניקים תחושה ביתית ושלווה. בסוויטות הרחבות, כמו גם במתחם כולו, תמצאו אוסף אמנות עכשווית מסקרנת של אמנים ישראלים מובילים, שאצרה יפעת גוריון - בהן עבודות פיסול, ציור, טקסטיל וצילום. עבודות האמנות מתמקדות במרחבים הגאוגרפים מתקופת החלוצים ועד ימינו ומעניקות למקום נופך יוקרתי קלאסי שתופס את העין כבר עם הכניסה למקום. על קו התפר, בין המבנה המרכזי והסוויטות לבין הבוסתן היפה שניטע למרגלות הבית, עומדת בריכת אינפניטי מזמינה וסביבה פינות ישיבה מפנקות. אם בכל זאת תבחרו להיות קצת יותר פעילים, המקום מציע סיור רגלי במושבה, מבחר סדנאות ופעילויות ספורט מודרכות כמו הייקינג, יוגה או פילאטיס. לאחרונה הושק מתחם Wine Garden, בין הבוסתן לכרמים, המציע בילוי רומנטי, תחת כיפת השמיים, עם יינות צוננים ופיצות שנאפות במקום בטאבון, על ידי שף הבית דניאל מיסן.

מהשדה לצלחת ומהיקב לכוס

ואם כבר הזכרנו את שף הבית, אפשר לדבר על המנה העיקרית בחוויית האירוח ב-Farmhouse - חדר הטעימות של היין וארוחת השף הנפלאה שמוציא תחת ידו מיסן. הארוחה מציעה תפריט דגים חלבי מפתיע וטעים במיוחד, המבוסס על חומרי גלם טריים מהחוזה האורגנית המקומית ומיצרנים אזוריים, ובהתאם לכך משתנה מעת לעת. לחם עשבי תיבול, חמאת קלמטה, סלסלת שורשים, שכבות רטטוי, מסבחה גרגרי חומס ופילה בריים היו רק חלק מהמנות הנפלאות שהרכיבו את ארוחת הערב



לבן, אדום, רוזה. יינות בת שלמה | צילום: גלית סבג



בניחוח פרובאנס. כרם בת שלמה | צילום: תמי סלע



ברוכים הבאים לשקט. כניסה למתחם ה-Farmhouse | צילום: עמית גרון



750 אריחי חרסית דקים. עבודת הקיר של איילה צור בחדר טעימות היין | צילום: עמית גרון

בין לבין, כטוב ליבנו ביין (ובשאר מטעמים מקומיים), אנחנו מנסים להתרכז בסיפור הייצור של כל יין ויין והתכונות הייחודיות שלו, כפי שמפליא לספר ואדים טורן המקסים, הסומלייה ומנהל המקום. The Farmhouse נבחר על ידי מגזין Condé Nast Traveler כאחד המקומות המומלצים ביותר לביקור בעולם בשנת 2023. במגזין TimeOut ציינו אותו כאחד המלונות שאסור לפספס בישראל. אחרי שמבקרים במקום, אפשר בהחלט להבין את הבחירה.

The Farmhouse מושך אליו אורחים רבים מחו"ל בזכות חווית אירוח יוקרתית, רב-חושית עשירה ומרתקת, המייצרת מפגש מרגש בין עבר, הווה ועתיד לבין מורשת חקלאית, יזמות מודרנית וחזון סביבתי – ועם הרבה יין. ■

הצבעונית והעשירה בטעמים. סביב שולחן אחד פגשנו אורחים נוספים, זכינו לשיחות מעניינות ולגמנו בשפע ממבחר היינות של יקב כרמי בת שלמה. המפגש הראשון שלנו עם יינות בת שלמה התקיים בחדר הטעימות הממוקם בכניסה למתחם. את העיניים תופסת מייד עבודת קיר בגודל של כחמישה מטרים של האמנית איילה צור, המורכבת מכ-750 אריחים דקיקים העשויים מחרסית טבעית שנאספה מכל הארץ. אחרי הסבר קצר על מהותה, אנחנו מתכנסים סביב השולחן הארוך ומכינים את החר למסע טעמים דרך היינות הלבנים, הרוזה והאדומים של בת שלמה, שכבר זכו להכרה בינלאומית (כולל ציונים גבוהים ממבקר היין הנודע רוברט פרקר) ונמזגים כעת בנדיבות לכוסות.

על יין, ציונות ומה שביניהם

את האירוח ב-Farmhouse אפשר ללוות גם בסיור בכרמים ולראות איך החזון החלוצי והציוני של מייסד יקב כרמי בת שלמה, אלי וורטמן, בא לידי ביטוי בפועל. כרם בת שלמה מטופל על ידי נערים בתוכנית לחינוך חקלאי "רגבים", שמטרתה לחזק את הקשר לאדמה ולעודד את הדור הבא לקחת לידיה את המושכות ולהמשיך את המסורת הוותיקה של עבודת האדמה. כיום, הכורם הראשי של הכרמים, אור שריה, הוא בוגר התוכנית.