

**יראון 2000**

בציר 2000 הוגדר בזמנו כאיכותי במיוחד. החורף היה קר, האביב היה נוח וקריה. אפילו תחילת הקיץ התאפיינה בטמפרטורות נמוכות יחסית. היין נעשה על ידי גבי סדן, היינן הראשון של היקב. מ'60 אחוזי קברנה סוביניון ו'40 אחוזי מרלו. צבעו של היין נוטה לחום ומלמד על גילו המתקדם. מפתיע לגלות שמעל הריחות הבשלים והמתוקים שלו מרחף זכר לריח של עשבי תיבול גליליים מאוחר יותר מתווספים גם ריחות של קינמון, ציפורן, קוקוס ורבליים, המגיעו שלו בכף רך ונעים והסיוס מתקתק ובשל מאוד. **המחיר: 170-190 שקלים**

**יראון 2001**

78 אחוזים ענבי קברנה סוביניון שרייזים מרכיבים את היין הזה, לצד 22 אחוזי מרלו. זהו יין כהה מאוד, יוצא דופן בעוצמתו, עם ריחות של פירות מסוכרים, דובדבנים מסוכרים, דבש וקרמל. ריחות של אדמה טחובה, עור ומעט מנטה תורמים לאפוליות המסתורית שלו. למרות גילו היין שומר על מבנה עוצמתי גם בפה, והנוכחות שלו מצליחה להיות מלאה ורכה מבלי להעיק, בעיקר בזכות החמיצות הטובה שמאוזנת בעדינות עם טעמי הפרי המתוקים וטעמי השוקולד בסיום. **המחיר: 160-170 שקלים**

**יראון 2002**

הטמפרטורות הגבוהות יחסית בשנת 2002 תרמו ליצירתו של יין עם ריחות חמים של פרי בשל, פירות מסוכרים, פירות יבשים, טבק וניל, קינמון ועשבי תיבול. העושר הזה של ריחות נעימים הופך את היין, העשוי מ'54 אחוזי קברנה סוביניון ו'46 אחוזי מרלו, לנגיש במיוחד. קבלת הפנים הנלהבת שלה זכה כשהושק בפסח 2006 היתה הצעד הראשון בהפיכתו של היראון מיין טוב ליינ מיתולוגי. **המחיר: 153 שקלים**

**יראון 2003**

בציר 2003 נחשב לאחד הטובים ביותר בעשור האחרון. יראון 2003, שבו נוספו ל'61 אחוזי הקברנה סוביניון ו'32 אחוזי מרלו גם 7 אחוזי ענבי סירה, נחשב לאחד הטובים שביינות ישראל. מי שמתגעגע לעוצמה של 2002 לא סובל את ההרכב החדש, כל השאר מאוהבים בו. יין מרשים ואלגנטי עם ריח של דובדבן, פירות שחורים, עשבי תיבול, עשן ושוקולד. **המחיר: 139 שקלים**

**יראון 2004**

את היראון הזה עשו שני יינים. גבי סדן שקלט את הענבים וטיפל בהם, ומיכה ועדיה שהחליף אותו בשנת 2006. הבלנד הסופי כולל 72 אחוזי קברנה סוביניון, 25 אחוזי מרלו ו'3 אחוזי סירה. יין עם ריחות של פטל, דובדבנים ועשן, גוף מלא ואלגנטי, טעמי פרי לא מאוד מורכבים וסיום ארוך מאוד מופנם יחסית לאחיו. **המחיר: 99 שקלים**

**יראון 2005**

כצצה של צבע, עוצמה מתפרצת של ריחות דובדבן, שזיף, קפה, שוקולד, ציפורן, טבק, אדמה ועשן. ביין הראשון שהוא עשה לבדו, ערבב ועדיה 50 אחוזי קברנה סוביניון, 44 אחוזי מרלו ו'4 אחוזי סירה בתוספת של שני אחוזי כטי ורודי, שתרמו קצת לצבע וגם למורכבות. קבעתי עם מיכה לחזור ולטעום אותו בעוד עשור. **המחיר: 99 שקלים**

**יראון 2006**

הצעיר מכולם עשוי מ'58 אחוזי קברנה סוביניון, 37 אחוזי מרלו ו'5 אחוזי סירה. יין כהה ומרוכז עם ריחות של פרי אדום, פירות יער, וניל, עשן, שוקולד, פלפל ירוק ומנטה. למרות גילו הצעיר והעוצמות שלו מדובר ביין נגיש ונעים לשתייה ששומר על חמיצות טובה וסיום רך.



**יראון**  
YIRON

גביל שלי

היקב יראון, תוצרת יראון, יצא לאור בשנת 2000. היקב יראון, תוצרת יראון, יצא לאור בשנת 2000.

יראון יבש, תבנית 500 מ"ל

המחיר: 99 שקלים

# בין כוסות לעשור

## יום הולדתו של "הרי גליל" הוא הזדמנות חגיגית להרים לחיים כוס של "יראון", יין הדגל של היקב הצפוני שהצליח לאסוף סביבו עדת מעריצים

רמת הגולן. בציר 2002 היה הבציר הראשון שבו נעשתה כל העבודה במבנה המלבני, בעל הזוויות הישרות, שרק לוחות העץ שמקיפים אותו מאפשרים לו להשתלב בטבעיות בגוף הדרים העגלגל והידוק שסביבו.

**היקב מייצר כמיליון בקבוקי יין בשנה, מגדל 15 זני ענבים ועושה מהם 13 יינות שזכו במשך השנים להרבה כבוד והערכה**

היקב מייצר כיום כמיליון בקבוקי יין בשנה, מגדל 15 זני ענבים ועושה מהם 13 יינות שזכו במשך השנים להרבה כבוד והערכה. מעל כולם מתנוסס יין אחד יוצא דופן: "יראון" שמו, מהיינות הישראליים הבודדים שהצליח להי קים לעצמו עדת מעריצים, לשמור על מחיר הוגן ולהקפיד על נוכחות רציפה בחנויות היין ובמסעדות.

היראון הוא בלנד או ממסך, כמו שהאקדמיה ללשון עברית היתה רוצה שנקרא לו. בשור

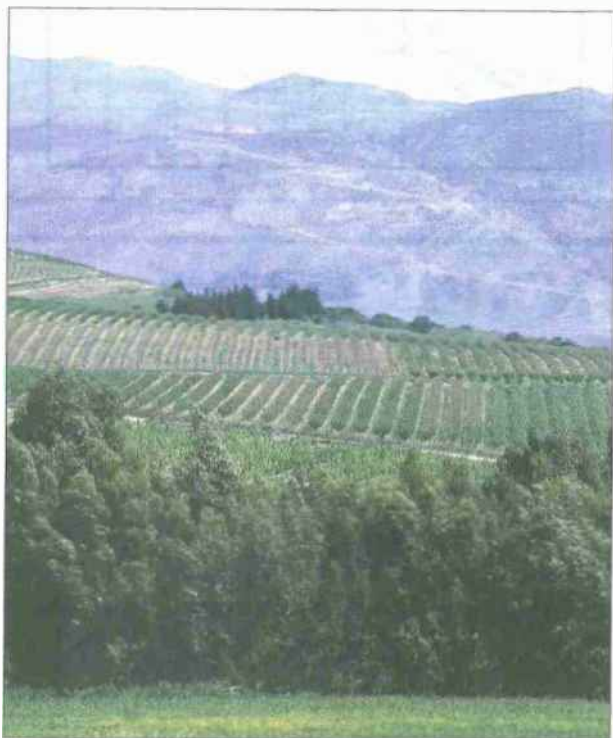


**יאיר גת**

חונץ פקקים

יש לנו יראון '98 של יקב 'הרי גליל', אמר לי המלצר במסעדה התל-אביבית כשביררתי איתו אילו יינות אפשר להזמין בכוסות. רגע אחרי שהזמנתי שתיים שכאלה טפחתי לעצמי על המצח. איך ייתכן שלא תי קנתי אותו מיד? אני הרי אמרתי לרדת שהבציר הראשון של יקב "הרי גליל" היה רק בשנת 2000. להגנתי אני יכול רק לומר שאף שהוא רק בן 10 מבחינת הנוכחות שלו על מפת היין בישראל, נראה ש"הרי גליל" היה כאן הרבה לפני שנת 1998.

היקב, שנמצא ליד קיבוץ יראון שסמוך לגדר המערכת בגבול הצפון, הוקם על ידי אנשי המשק. את הכרם הראשון הם נטעו בשנת 1997 בשותפות עם יקבי רמת הגולן, שידועים כמי שמעריכים את איכויות הפרי מהגליל העליון. השנתיים הראשונות של היקב הוקדשו להקמת והענבים שנבצרו או נקלטו וטופלו ביקבי



שם הרי גליל. כרמי היקב על רקע החרמון המושלג

מזל טוב. כרמי יקב "הרי גליל" בצפון הארץ צילמו: שלג גלילי