



## ארץ היין הגלילית

2000. הדגש, כמו במרבית היקבים בארץ, הוא על יינות אדומים, המיוצרים מקברנה סוביניו, מרלו, פיננו נואר, סידה, סנג'ובוזה, ברברה ופטיס ודרו. בנוסף, מייצרים כאן יינות לבנים מזני שרדונה, סוביניו בלנק וויונייה. ביקור ביקב יכול לכלול הליכה במסלול תהליך היצירה של היין, צפייה בסרטון, טעימת יינות מודרכת ותצפית על הנוף הגלילי בלבו שוכן היקב. שימו לב שסגור כאן כשבת. 04-6868748

[www.galilmountain.co.il](http://www.galilmountain.co.il)

במרחק קצר יחסית פועל יקב רמות נפתלי. כמתבקש משמו, היקב שוכן על רכסי הרי נפתלי, במושב רמות נפתלי, המשקיף על עמק החולה ורמת הגולן. המושב נמצא בקצהו הצפוני של עמק קדש - אזור בו עסקו בגידול גפן יין בעבר הרחוק. התנאים

עד לסוף שנות ה-80 תעשיית היין בישראל הייתה מצומצמת - מספר יקבים נמוך ייצר מספר מוגבל של יינות, שרובם באיכות נמוכה יחסית. מאז ועד היום קמו בארץ עשרות רבות של יקבים, המייצרים ומוכרים מגוון רחב של יינות באיכות גבוהה, חלקם זוכים לפרסים בתחרויות יין חשובות. באופן טבעי, הודות לאקלים ולתנאי השטח, רבים מהיקבים הללו פועלים בגליל. לפיכך אם תרצו לטייל בארץ היין הגלילית, קחו לעצמכם יום אחד לפחות - ואפילו יומיים אם אפשר - ונקרו ביקבים הפועלים בה.

### יקבים בגליל העליון

אחד היקבים הבולטים בגליל הוא יקב הרי גליל, השוכן בקיבוץ ידאון ונמצא בבעלות הקיבוץ ויקבי רמת הגולן. הכרמים הראשונים ניטעו בשנת 1996, כולם בררי הגליל העליון, והיינות החלו לזרום בשנת

בין האטרקציות הרבות שמציע הגליל, בולטת בנוכחותה תעשייה מפותחת של יינות משובחים. סיפורם של כמה מהיקבים / שחר בן-פורת





הייחודיים מאפשרים ליינן יצחק כהן לייצר יינות מזני קברנה סוביניון, מרלו, שידו מלבק, פטיס ורדו וברברה. חרבו וזנבקים פתוח בעיקר בסופי שבוע, והביקוש ללל טיוד הדרכה ביקב טעמיות יין, עם אפשרות להוסיף כיבוד של גבינות. 04-6940377

יקב דלתון ממקם בפרום גליל, והוא הזקם ב-1995 כשותפות בין חקלאי ממושב כרם בן-זימרה לבין מתי הרוני, איש עסקים מבריטניה. מאז עבר היקב לבעלות מלאה של משפחת הרוני, ומייצוד של 30,000 בקבוקים בשנה היקב גדל וכיום מייצדים בו כ-850,000 בקבוקים, מתוכם כשליש ליצוא בשווקים בעולם. יינות היקב היא נעמה מועלם, והיא אחראית על סדרות היין השונות: סדרת כנען, סדרת דלתון המכונה S, סדרת עלמה וסדרת רורב, הכוללים יינות מזני שיראז, סידה, פטיס סידה, זינפנדל, ברברה, סוביניון בלאו, ויונייה, שרדונה ומוסקאטו.

מרכז המבקרים של היקב מציע ארוחות בסריות וחביכות ברומנה מראש, חנות המוכרת את יינות היקב בצד אביזרי יין, גבינות גליליות, קוסמטיקה טבעית, שמני זית מאזור הגליל ועוד. טיוד ביקב כולל הסבר על היקב, ביקור בכרם לרונגמה, טעימה של יינות ועוד. הטיוד נערך בימי שישי ב-12:00, בשבת סגור. 04-6987684

[www.dalton-winery.com](http://www.dalton-winery.com)

יקב נוסף הפועל בגליל העליון הוא יקב ססלוב. מי ששמע על היקב שהקים כרי ססלוב, עשוי לתהות, שכן ידוע שהיקב שוכן בקיבוץ אייל שבאזור השרון. הכרמים של היקב, לעומת זאת, שוכנים בקריתא שבגליל העליון, כמו גם בכרם בן זמרה, והם כולם אורגניים. היינים, כרי ססלוב ובתו רוני ססלוב, אחראיים על שלוש סדרות של יין - אביב, ארום ורודבד, רובם יינות אדומים.

ב-2007 הוקם אתר תסיסה במושב צוריאל שבגליל העליון, במטרה לשפר את הליך ייצור היין ולהשביח את איכותו. ניתן לבקר ביקב ססלוב שבגליל בתיאום מראש בלבד, להכיר את האופן בו מייצרים במקום יינות, לטעום מהם ולרכוש הביתה. 04-9978304

[www.saslove.com](http://www.saslove.com), 050-8536035

### יקבים בגליל התחתון

באזור הגליל התחתון תמצאו כמה וכמה יקבים, בהם יקב תבור. יקב זה הוקם בשנת 1999 ובבעלותו כרמי ענבים באזור כפר תבור, בגליל העליון ורמת הגולן. יינן היקב,

אריה נשר, אחראי על פיתוחם של כמה וכמה יינות, בהם מסחה, יין ברגל של היקב - בלגד של ענבי קברנה סוביניון עם מרלו וסבראו, בנוסף, היקב מייצר את סדרת תבור, סדרה של יינות ענבים, סדרת אדמה, וכן יין מבעבע יבש, שנקרא S&S יינן מבעבע מתקתק בשם פנינים.

מרכז המבקרים של יקב תבור בנוי סביב שתי חצרות - חצר היקב וחצר פנימית - ושהיהן משלימות זו את זו: באחת מייצור היין וכשנייה שותים אותו. הטיוד ביקב כולל הסבר על תהליך גידול ענבי היקב והייצור, טעימת יינות והסבר מקיף על היין, טעימת היין, בנוסף, מובאת המלצה על אינן הגשת היין, אחסון הבקבוקים, הליצת הפקק, האורזור, בחירת הכוסות המתאימות ואופן אחיזתן. ניתן לרכוש, כמוכן, יינות ואביזרים נלווים, כמו גם שמן זית המייצר באזור. שימו לב שבשבת סגור.

[taborwinery.co.il](http://taborwinery.co.il), 04-6760444

יקב יפתחאל שוכן בחלקו הדרומי ביותר של הגליל התחתון, הנושק לעמק יזרעאל. זהו יקב ביתי קטן, שהחל להתפתח בתחילת שנות ה-90, עם הסבת הכרמים מענבים למאכל לטובת ענבים ליינן. הזנים הראשונים שגדלו כאן היו קברנה סוביניון ומרלו, ובמרוצת השנים הצטרפו גם שיראז, סנג'ובה ופטיס סידה. היינות הם כולם 100% זניים. בנוסף, מייצרים כאן סנג'ובה צעיר, רוזה ואת היין יפתחאל אדום - ערבוב של סנג'ובה ושיראז. את היינות ניתן לקנות כיום במסעדת כת ארצי שבנחלת בנימין, אשר נבחרה לשמש כחנות היקב.

כמרכז המבקרים ניתן לטעום את היינות, כמו גם הדבש המייצור במכוורת אלון גליל הסמוכה, ולרכוש שמן זית ומוצרי קוסמטיקה.

[www.yfw.co.il](http://www.yfw.co.il), 04-9861466

### הגליל המערבי

יקב מיוחד נוסף שוכן בגליל המערבי ביישוב כליל. מרובד ביקב כליל, שהוקם בשנת 2004 על ידי קובי יערי ויונתן ארנסבורג. הכרם של היקב שוכן בכרם בן זמרה שבגליל העליון, וגדלים בו זני מרלו וקברנה סוביניון, מהם מייצרים כ-3,000 בקבוקי יין אדום לשנה. היינות נמכרים לחוג מצומצם של מכרים וכן במספר קטן של מסעדות. אם אתם מתכננים לבקר ביישוב המיוחד אל תשכחו לתאם מראש ביקור ביקב. 054-3134970

[www.cilil.org.il](http://www.cilil.org.il)

