

משהו

בגליל

ביקב הרי הגליל שנמצא לא רחוק ומתאים לכל גיל חוגגים בימים אלו עשור של בצירת יין משובח שזכה לפרסים רבים ברחבי העולם רונית בדלר, מנכ"לית היקב מספרת על סוד ההצלחה והשילוב המנצח בין איכות ומיקום מצוין



שלי רבינוביץ'

קב הרי גליל החוגג בימים אלו עשור שוכן במרומי הרי נפתלי לצד שדות חקלאיים ומטעי פרי, ומסמל יותר מכל את הקשר לחקלאות ולאדמה. כידוע, גם חג השבועות הבא עלינו לטובה בשבוע הבא, מסמל יותר מכל החגים את מהות החקלאות ואהבת האדמה. לכן, זה הזמן וזו העונה הנוחה ביותר, לשוטט בין הכרמים הצפוניים ולהתחבר אל היינות הגליליים. בשנת 1996 נטעו כרמיו הראשונים של יקב הרי גליל. בשנת 2000 נולד היין הראשון "יראון", שהפך ליין הדגל של היקב, ובמרוצת השנים זכה למעמד מיוחד אצל חובבי יין משובח בארץ ובעולם. היקב ניצב ברשימת שבעת היקבים המובילים בארץ, ומייצר כמיליון בקבוקים בשנה.

החלום על הקמת יקב חדש בגליל נרקם כבר באמצע שנות התשעים על ידי קבוצת יזמים מקיבוץ יראון, שהתחברו אל יקבי רמת הגולן, בשל הצורך בשותפות אסטרטגית. במקביל, התקבלה החלטה ביקבי רמת הגולן על נטיעת כרמים באזור עמק קדש-יפתח ומלכיה מתוך הכרה, כי הגליל הינו איזור מתאים לגידול כרמי יין איכותיים.

פסיפס מגוון היוצר אופי ייחודי

היקב, שהוקם כאמור רק לפני כעשור, כבר קנה לעצמו קהל אוהדים בארץ ומחוצה לה. ליקב הרי גליל ששה כרמים בעלי מאפיינים טופוגרפיים ואקלימיים שונים, השוכנים כולם בהרי הגליל העליון. פסיפס מגוון זה מאפשר ליקב ליצור יינות בעלי אופי ייחודי, משילובים שונים של כרמים וזני ענבים. אדמת

גליל מעניק לכל בקבוק ובקבוק, באים לידי ביטוי בטעמו המשובח של היין. מעל כולם בולט "יראון", יין במחיר הוגן שזוכה לקהל מעריצים בחנויות ובמסעדות. יצוין כי כל יינות היקב נקיים מחשש עורלה ורבעי וכשרים למהדרין מן המהדרין לכל ימות השנה, בהשגחת הרב ד. אוירבך רב ואב"ד לעיה"ק טבריה והרב ישי סמואל, ר' מח' הכשרות רמה"ג.

האווירה של הגליל

"היין נוצר באווירה של הגליל, הענבים גדלים באדמת הגליל ובאקלים הנוח הייחודי לאזור, מה שמשפיע על איכות היין", מסבירה רונית בדלר, מנכ"לית היקב. "התנאים הסביבתיים גורמים לכך שגם האנשים שעוסקים ביינ, החל מהייצור וכלה בשיווק, רגועים יותר וזה משפיע בסופו של דבר על התוצר הסופי", בדלר הגיעה לתפקיד ללא רקע בייצור יין. <

ה בחירה הקפדנית של הכרמים והגפנים האיכותיות, תהליכי הייצור והבקרה המתקדמים והאהבה הרבה שצוות יקב הרי גליל מעניק לכל בקבוק ובקבוק, באים לידי ביטוי בטעמו המשובח של היין

רמת יראון ייחודית ביחס לקרקע הגלילית, מכיוון שהיא זולקנית, בדומה לאדמת רמת הגולן. כרמי רמת יראון נטועים על המדרונות כמרבדים ירוקים, תוך שהם יוצרים משבצות ירוקות מוקפות בשטחים חומים, מראה מרהיב, הנראה היטב ממרפסת מרכז המבקרים ביקב.

צבעה השחור של הקרקע המקומית מאפשר לקלוט את קרני השמש על מדרונות ההרים ביתר עוצמה, וכך נוצרת מערכת שמשלבת בין קור ההרים וניצול אנרגיית השמש. ומשפיעה לטובה על איכות הגידולים החקלאיים באזור, בכלל, ועל כרמי היין, בפרט. מבנה היקב הושלם בשנת 2002 בעלות של חמישה מיליון דולר, ובצירי שנה זו ואילך יוצרו במתחם היקב ביראון. התפיסה ההוליסטית הנחתה את יזמי היקב, היין על פי התפיסה משקף מקום, אופי, מזג אויר, צבע, נוף ותרבות.

מפת יינות האיכות הבינלאומית

מאז היווסדו, עלה יקב הרי גליל על מפת יינות האיכות הבינלאומית, בזכות רצף זכיות במדליות זהב בתחרויות יוקרתיות בארץ ובעולם. היקב מציע מבחר של 14 יינות איכות כשרים למהדרין, ביניהם יינות זניים ובלנדים ייחודיים. יינות הדגל המובילים את היקב הם היינות המתיישנים. יכולותיו של יקב הרי גליל הוכיחו את עצמן כבר בשנת 2003, בה זכה היקב במדליית כסף בתחרות היוקרתית IWSC עבור יינות הרי גליל קברנה סוביניון ומרלו 2001 - כל זאת כשהיקב הצעיר עדיין בחיתוליו. מאז שומר יקב הרי גליל על מעמדו וכובש כמעט מידי שנה את המקומות הראשונים בתחרויות הנחשבות ביותר: CIDV בצרפת, MUNDUS VINI בגרמניה ואשכול הזהב - האוסקר של תעשיית היין הישראלית.

הבחירה הקפדנית של הכרמים והגפנים האיכותיות, תהליכי הייצור והבקרה המתקדמים והאהבה הרבה שצוות יקב הרי



השנה אנו כבר בוצרים כמות שתספיק לכמיליון ומאה אלף בקבוקים, שרובם ייצאו לשוק בשנים הבאות. רוב היין משווק ונלגם בישראל. אחוז גדול מאוד מהקונים הם הקהל שומר המצוות שמחפש יינות איכותיים לחג ולשבת במחירים הגיוניים



אך עם ניסיון עשיר בניהול, היא מתגוררת באורטל שבצפון רמת הגולן. לפני ניהול היקב, שימשה בו כדירקטורית, ובזכות הניסיון הניהולי שצברה, זכתה בתפקיד שעדיין מוחזק במרבית היקבים בארץ בידי גברים. היום היא מנהלת ביד רמה צוות המורכב מחילונים, דתיים, תושבי עיירות פיתוח, מושבים וקיבוצים, שעובדים בהרמוניה. בדלר היא מנהלת צנועה, שמסתכלת על סביבתה ורואה בעובדיה שותפים לדרך. היא יצרה ביקב יחסי עבודה משפחתיים אינטימיים. מלבד התוצאות העסקיות המרשימות, היא יודעת לחבר בין הקהילה בגליל לבין היקב. ביוזמתה ובניהולה, הפכה רונית את היקב למקום שמארח אירועי תרבות באזור.

למי בעיקר פונה היין שלכם?

"היקב מצליח מאוד והביקוש ליין שלנו גובר מדי בצי. השנה אנו כבר בוצרים כמות שתספיק לכמיליון ומאה אלף בקבוקים. שרובם ייצאו לשוק בשנים הבאות. רוב היין משווק ונלגם בישראל. אחוז גדול מאוד מהקונים הם הקהל שומר המצוות שמחפש יינות איכותיים לחג ולשבת במחירים הגיוניים, אולם חלק לא מבוטל ממנו נשלח אל מחוץ לארץ".

היין שלכם נמכר במחירים נמוכים יחסית ונוחים לצרכן.

האם המחיר לא משפיע על האיכות?

"אני מתנגדת לדעה הרווחת שהיינות הזולים אינם איכותיים. זה פשוט לא נכון - הם איכותיים כמו היקרים, אלא שהם צעירים וללא חבית ומיועדים לשתיה מיידית".

מה מאפיין ומבדיל את היין שלכם מיקבים אחרים?

"חד משמעית המקום והאיכות. יש לנו את התנאים המצוינים לגדל כרמים פוריים, מה שגורם לכך שחומר הגלם שלנו משובח. מעבר לכך יש הקפדה גדולה על האיכות - איכות היין, עיצוב האריזות, השיווק, אנחנו עקביים בהקפדה על האיכות בכל תהליך הייצור - משלב הקציר, ועד להנהלת חשבונות. בכל תחום אנחנו שמים דגש על איכות".

מעבר ליראון, יין הדגל שלכם, אלו עוד יינות אתם משווקים? "סל המוצרים של היקב כולל מספר יינות: הרי גליל קברנה סובניון, הרי גליל מרלו, הרי גליל שרדונה, הרי גליל פינו נואר, הרי גליל סובניון בלאנק, שירז קברנה ורוזה והרי גליל יראון - שהוא ערוב זנים של קברנה סובניון ומרלו. הדגש הוא על ייצור יין איכותי במחירים נוחים".

עיצוב אדריכלי מרשים

דגש מיוחד הושם במקום על העיצוב האדריכלי המרשים. מבנה היקב משלב אלמנטים מתכתיים, המייצגים את הטכנולוגיה המתקדמת של היקב עם אלמנטים עשויים עץ קלאסי, המסמלים את השורשיות, החום והארומה של עולם היין. חוות מיכלי הנירוסטה נמצאת בתוך מבנה, ובנויה כך שאי אפשר יהיה לגעת במיכלים. המבנה בנוי בצורה שיוכל לארח מבקרים. היקב מציע סיורים בתשלום בתיאום מראש. הסיור משלב הליכה במסלול תהליך היצירה, החל מקבלת הגפנים ומיונם, דרך מיכלי הנירוסטה, חדר חביות עץ האלון, צפייה בסרטון, טעימת יינות מודרכת, תוך הסברים אודות היין, הטעמים, ההבדלים בין הזנים והתאמות לסוגי המזון ותצפית על הנוף הגלילי בליבו שוכן היקב. בחנות היקב יינות, אביזרי יין, ספרות יין ומוצרים מתוצרת הגליל. מסלול הסיור ■



מאפשר למבקר לעבור את הדרך שאותה עוברים הענבים - מהרגע שבו הגיעו ליקב ועד לחנות. כיינן הראשי של היקב מכהן מיכה ועדיה. ברזומה המכובד שלו נרשם שהוא בוגר בתואר ראשון בפקולטה לחקלאות של האוניברסיטה העברית, ותואר שני בינות באוניברסיטת דיוויס בקליפורניה. את הכשרתו המעשית רכש ועדיה בכמה יקבים בארה"ב. בנוי זילנד ובאוסטרליה. לפני עבודתו ביקבי הרי הגליל, עבד ועדיה 7 שנים כיינן הראשי של יקבי רמת הגולן.

מהן התוכניות שלכם לעשור הקרוב?

"אנחנו מסתכלים אחורה בגאווה, אבל גם מסתכלים עם הרבה אנרגיה קדימה. בעתיד אנחנו מתכננים לגדול ולהגיע להפצת כמיליון ו-800 בקבוקים לשנה, ולשם כך נרחיב את המבנה, נגדיל את הצוות, ונמשיך הלאה לגדול ולהתפתח. בארץ וגם בחוץ לארץ שם הדרשה ליין שלנו הולכת וגדלה". במסגרת חגיגות העשור ליקב הרי הגליל, מוזמנים חובבי היין לבלות עם יינות היקב בחנויות יין ומסעדות ברחבי הארץ וליהנות מטעימת מבחר יינות הרי גליל, תפריטי בריזה ייחודיים, מוזיקה ועוד הפתעות. חגיגת בריזה גלילית תחל ב-3 במאי ותימשך שלושה שבועות ברציפות עד ל-22 במאי.



שידוכי גבינות ויין

שילוב של גבינות ויין הינו שילוב מנצח. הגבינות הקשות מעדנות את טעם היין וגורמות לטעמים נוספים להתחזק עם השילוב ביניהם. ממש כמו בשר ויין. בנוסף לטעם המשתלב היטב, ידוע כי הצרפתים מקנחים את הארוחה עם גבינות ויין. הסיבה היא שהגבינות בשילוב היין מתעכלות היטב ומעניקות תחושה נוחה, כאשר מתכננים ארוחה של יין וגבינות, מחלב צאן או בקר, חשוב להתאים כך שמרקם הגבינה לא יהיה חזק ודומיננטי מדי ויאפיל על טעם וארומת היין. היין צריך לספק ניגוד מחמיא למליחות של הגבינה.

לגבינות עדינות מתאימים יינות אדומים פירותיים, לגבינות קשות חזקות - יינות אדומים או לבנים כבדים, לגבינות כחולות- יינות לבנים, לגבינות עיזים - יינות לבנים או אדומים פירותיים.

אבל, החשוב ביותר הוא שהשילוב יהיה טעים לכם, ולא תמיד חשוב להקפיד על כללים בעניין זה. מומלץ מאוד להשקיע במספר גבינות איכותיות ומשובחות, במקום למלא את השולחן בכמות אך לא באיכות. את הגבינות מחלקים לקשות, רכות, כחולות וגבינות כבשים ועיזים. טעמן של גבינות העיזים והכבשים דומיננטי ביותר ולכן יש להקפיד בבחירתן.

גבינות ברי, קממבר - הן גבינות בעלות טקסטורה מאוד דומיננטית בחיך ואחוזי שומן גבוהים (כ-30%-24% אחוזי

שומן בדרך כלל) המקשים על התאמת יין; לרוב יתאימו יינות אדומים כמו קברנה סוביניון או מרלו, או יינות לבנים בעלי טעם "כבד" יותר כמו יין "אביבים 2007" של הרי גליל. הפירותיות בשילוב טעמי עץ האלון יאזנו את הטעמים. גם ה"פינו נואר 2007" ידאג לאיזון מושלם.

גבינות צאן קשות פיקנטיות מעודנות - כמו הקשקבל, (בעלות 27%-30% שומן) מתאימים יינות אדומים כמו הרי גליל שיראז קברנה 2007, קברנה סוביניון 2009, או פינו נואר 2007.

גבינות כחולות כגון רוקפור - בעלות חריפות ומליחות גבוהה, שמנות (25% שומן) ומהוות אתגר לא פשוט ליין; הרעננות והפירותיות השופעות מהרי גליל סוביניון בלנק 2009, יחמיאו לגבינות.

גבינות כחולות בסגנון הרוקפור, שהן גבינות חריפות ומתובלות מאוד העשויות מחלב כבשים, או הרי גליל רוזה צעיר וקייצי, יש להגיש את היין צונן בטמפרטורה של 10-12 מעלות.

גבינות צאן / עיזים, כבשים - גבינות צאן משויכות באופן כמעט בלעדי דווקא ליין לבן, ואם כבר אז ל"נסיך" הלבנים של יקב הרי גליל "הרי גליל ויונייה 2008".

גבינות קשות כגון פרמז'ן, גרוייר ואמנטל - גבינות אלו מתאימות יותר ליין אדום. יין ה"ברברה 2007" של הרי גליל יתאים במיוחד.