

# אלכוהול

עורכת: מרב סריג  
meravsarig



## אביב, גפן

סיור בין חמישה יקבי בוטיק בגליל המערבי לקראת פסטיבל אביב שיוצא לדרך בפעם השישית

| מרב סריג ויאיר גת

### 1 יפתחאל

בכניסה ליקב יפתחאל שבאלון הגליל נטוע כרם קטן של ענבי קברנה, מרלו, שיראז וסנו'ז'וכה. "זה רק בשביל להיכנס לאווירה", מסביר הבעלים צביקה אופיר. אופיר הוא בכלל רבוראי, דור שני ליצרני דבש, וזה מקור הפרנסה העיקרי שלו (המותג שלו, דבש אופיר, מתמחה בדבש מאזורים שונים בגליל). בחיידוק היין הוא נתקף כשהגיע לאלון הגליל ב־1984. "חיפשתי לעשות כאן משהו עם שורשים לאדמה, אז נטענו כרמים. במשך שנים מכרתי ענבים לאנשים אחרים. יום אחד אמרו לי: 'הענבים שלך טובים, למה שלא תעשה יין בעצמך?' אמרתי: וואלה, ננסה. ב־1999 זה קרה, ומהרגע שהג'וק נכנס כי, הוא לא יצא".

הג'וק הזה גרם לו להקים מרכז מבקרים קטן בבקתת עץ אלון קסומה שנבנתה ב־1840 כהרי האפלצ'ים שבארצות הברית (והובאה לארץ על ידי יהודי שרצה לעשות עלייה) ולייצר כ־5,000 בקבוקים בשנה – הכל בעבודת יד, תוך התמחות ביינות זניים. "הרעיון הוא להראות מה הכרם יודע לעשות ולא מה אני יכול לעשות עם היין", הוא אומר. **יין מומלץ יפתחאל, מרסלאן 2016:** המרסלאן של יקב יפתחאל הוא ניסיון יפה להתמודד עם הזן הים תיכוני בקנה מידה קטן. יין בשל, מחוספס ולא מאוד מאוזן אבל עם הרבה אופי (105 ש"ח). **בפסטיבל שבת (12.5; 13:00-11:30):** בקומה השנייה של בקתת העץ המשמשת כגלריה לתקיים פתיחת התערוכה "טלאים ועוד" של האמנית והחוקלית המקומית הגר צחר שיוצרת בכדים (הכניסה ללא תשלום).

← יקב יפתחאל, אלון הגליל, 04-9861466, 052-2824644

### 2 אשקר

ממרפסת ביתם החמים של אמירה וניעמי אשקר הממוקם במעלה כפר יאסיף, נשקפים דונמים רבים ומרהיבים של מטעי זיתים שבהם גדלים פירות בעיקר מזן סורי. בקומת המרתף של הבית ממוקם היקב שבבעלותם, שהוקם לפני כעשר שנים, מייצר כ־17 אלף בקבוקים בשנה וזוכה להצלחה במסעדות תל אביביות (בהן הבסטיה, טוטו, ברוט, דוק וצפון אברקסט). היינות מיוצרים לפי תפיסות העולם הישן, באופן טבעי – והם קשורים קשר הדוק לסיפורו של היישוב איקרית. משפחת אשקר היא מעקורי איקרית ("נשוב לשם יום אחד", מבטיח נייעמי), הענבים שמהם עשוי היין הם מאזור איקרית ותווית היקב היא תמונת הכפר טרם הריסתו ב־1948.

**יין מומלץ אשקר, Doe'r 2014:** בלנד של קברנה סובינון, מרלו וסידה, עם ריחות גליליים אופייניים של עשבי תיבול טריים ויבשים, פירות אדומים, קפה ומחטי אורן. למרות ההשפעה הבולטת והמרירה של היישון הארוך בעץ, הטעמים הרמוניים והסיומת ארוכה ומתובלת (110 ש"ח).

**בפסטיבל שיש (11.5; 20:00-22:20):** חמישה מהיינות של היקב הנפלא הזה תוכלו לטעום בארוחת ערב גלילית שתוגש במקום ושעליה תנצח אמירה, עובדת סוציאלית ביום, בשלנית ואופת על בלילה. התפריט יכלול שש מנות (תתפללו שהיא תכין את הכרוב הממולא בפריקה עם הצימוקים והמשמש האוזבוקי, את הקבב עם החצילים והעגבניות ואת הקינוח שהיא מכנה "מרדוקה" – ממתק סורי עתיק). מומלץ (240 ש"ח לסועד, כולל יין).

← יקב אשקר, כפר יאסיף, 054-5484016

פסטיבל זמן גליל מערבי,  
חמישי-שבת (12.5-10.5),  
04-6015533. למרטים נוספים:  
westgalil.org.il



**איה עוב**  
יצילום: איתי אבירן,  
אסטודיו מיכאלו



### 3 לטם אורגני

לטם הוא אחד היקבים האורגניים היחידים בישראל. הוא הוקם ב-2002 על ידי איש ההייטק ניב קמחי ביישוב מעלה צביה שליד כרמיאל. ב-2009 הוא עבר ליישוב לטם, ובמהלך השנים הצטרף אליו היינן יונתן קורן. השניים מייצרים כיום קצת יותר מעשרת אלפים בקבוקי יין בשנה, מכרם למרגלות הר מירון שבו הם מגדלים בשיטות אורגניות ענבי קברנה סוביניון, קברנה פרנק, שיראז, נביולו, פטי ודרו וסוביניון בלאן. הגישה הלא שגרתית שלהם לעשיית יין ממשיכה ביקב, שבו מושמעת ליינות מוזיקה במהלך תקופת היישון מתוך ההנחה שהיין מקשיב ומגיב לאנרגיות המוזיקליות. היינות של היקב אמנם לא אחידים ברמתם, אך מצד שני אין מי שיטעם אותם ליד המנות המעולות שיונתן מכין למבקרים ביקב, אל מול הנוף הגלילי שנשקף מהמרפסת, בלי לרצות לקחת איתו בקבוק או שניים הביתה.

**יין מומלץ לטם, נביולו 2014:** נביולו, הון שמוזהה עם היינות הגדולים של פיאמונטה, גדל, כך מתברר, גם במזרח התיכון. הנביולו של לטם הוא יין בשל, עם מעט ריחות של פרחים ועשבי תיבול, חמיצות בולטת, מרקם מחוספס וסיומת עוקצנית (70 ש"ח).

**בפסטיבל** את היינות של יקב לטם תוכלו לפגוש בשוק טעם הגליל ביקב כישור בשישי (11.5; 16:00-10:00) ובמהלך סוף השבוע ביקב עצמו. בואו רעבים.

← יקב לטם אורגני, אזור התעשייה לטם, חמישי 19:00-10:00 אחרון הלקוחות, שישי 10:00-18:00, שבת 10:00-10:00 אחרון הלקוחות, 04\*6214972

### 4 כישור

כישורית הוא יישוב קהילתי קטן ויפהפה השוכן על רכס הגליל המערבי העליון, מקום משכנם של כ-170 בוגרים בעלי צרכים מיוחדים. המיום החשוב הזה שהוקם לפני 20 שנה מונה 12 ענפי תעסוקה שונים, בהם גן ירק, דיר זנים ומגבנה, מאפייה, כרם ויקב - כישור. ב-2007 נטעו על אדמת קיבוץ כישור הכרמים הראשונים. כעבור שלוש שנים, עם הבציר הראשון, נחנך היקב, והיום הוא מייצר 55 אלף בקבוקים בשנה בשתי סדרות יין עיקריות.

**יין מומלץ כישור, ריזולינג 2017:** הריזולינג של כישור מוותר על הניסיון להגיע לעומקים ולמורכבויות שמאפיינים את הון לטובת קלילות ורעננות. יש לו ריחות מאופקים של פירות לבנים טריים, תפוחים ויוקים ופרחים, טעמים מעורנים וסיומת המצמצה. לקרר כמו שצריך ולשתות בלגימות גדולות (100 ש"ח).

**בפסטיבל חמישי (10.5; 20:00-23:00):** את היינות של כישור תוכלו לטעום בארוחה במסעדת לה פמפה שבמצפה הילה. המסעדה ממוקמת בחצר ביתם של בני הווג הילה וערן טבצניק מגישה מבחר נתחים מצוינים של בקר וטלה מהמעשנה וכן מנות ארגנטיות קלאסיות כגון צ'וריסוס עם צ'ימיצורי וכרוב כבוש, אמפנרס ועוד (280 ש"ח, כולל יין).

**שישי (11.5; 10:00-16:00):** שוק האיכרים והאמנות טעם הגליל ייערך ברחבת היקב ריציג תוצרת גלילית רחבה. במשתתפים: גלית כוזה, היקבים אשק, שטרן ולטם, מחלבות הכוטיק שירת רועים ואלטו, מזקקת יוליוס, תושה בייקרי ועוד (הכניסה חופשית).

← יקב כישור, כישורית, 04\*9085198

### 5 שטרן

בתערוכות היין שעליהן הוא לא מוותר קשה מאוד לפספס אותו בין השאר מפני שהוא גייג'י ענקי שלא מפסיק לחייך. גיוני שטרן התחיל לעשות יין בבית לפני כ-30 שנה ולמד לעשות יין גם במכללת תל חי, הקים בשנת 2004 את היקב הנושא את שמו בקיבוץ תובל. כיום הוא מייצר בסביבות 25 אלף בקבוקי יין בשנה מכרמים בגליל העליון וברמת הגולן. המון יינות יש בקטלוג של שטרן: חמישה אדומים זניים, שלושה בלנדרים אדומים, לבן ורוזה. יהיה מי שיאמר שזה קצת יותר מדי תוויות בשביל יקב בסדר גודל כזה, אבל את שטרן, שמעורב אישית בכל הצדדים של עשיית היין, זה לא ממש מעניין. הוא מנהל את היקב בדרך שלו ועושה, ברוב המקרים, יינות טובים, מוצקים ובשרניים שזוכים לפרסים.

**יין מומלץ שטרן, קברנה פרנק 2015:** ריחות של פירות אדומים בשלים, טבק, עלים יבשים ועשבי תיבול מובילים ליין מוצק מאוד, על גבול האגרסיביות, עם חמיצות גבוהה, מרקם קשוח, טעמים עשירים ומתובלים וסיומת ארוכה, מרירה מתוקה שתלך מעולה עם בשר צלוי (100 ש"ח).

**בפסטיבל חמישי (10.5; 19:30-22:00):** לא רק ממדיו המכובדים של שטרן מעידים עליו שהוא גבר גבר אלא גם חדות הבישול שלו. בחלל האירוח של היקב הוא יגיש לכם ארוחה בת שמונה מנות, כולל יין שיותאם לכל מנה. כמנות: סביצה מוסר ים וסלמון, טרין מוס דגים עם קביאר אדום, שפונדרה בכישול ארוך עם פירה תפוחי אדמה ובטטה ועוד (350 ש"ח, כולל יין).

← יקב שטרן, קיבוץ תובל, 054\*3034361