

אוגוסט 2020

## הרמת כוסית חווייתית של טעימות יין ו/או דבש לכבוד השנה החדשה שיגיעו עד אליכם למשרד ולארגון מיקבי ודבוראי הגליל - יחד עם המומחה עצמו!



לרגל השנה החדשה הבאה עלינו לטובה, ולאור המצב, אנו יוצאים במבצע לחברות וארגונים בכל חלקי הארץ לקראת ראש השנה הקרבה ובאה עלינו לטובה.

### הרעיון:

הרמת כוסית חווייתית של טעימות יין ו/או דבש לכבוד השנה החדשה שיגיעו עד אליכם למשרד ולארגון מיקבי ודבוראי הגליל יחד עם המומחה עצמו!

ליווי: נציג היקב ומומחה ליין ילווה לטעימה והרמת הכוסית במטרה להעשיר את החוויה ולהוסיף סיפור ומידע אודות המוצרים אותם תטעמו.

ניתן להוסיף לחוויה דבש מדהים מהגליל ו/או דבוראי מומחה שייתן הסבר מרתק אודות עולם הדבש והדבורים תוך כדי טעימות.

### אפשרויות נוספות לצד הרמת הכוסית:

1. יין ודבש לרכישה שלכם מראש עבור העובדים, שישלחו אליכם לקראת הרמת הכוסית
2. נשמח להעמיד עמדת מכירה במעמד הרמת הכוסית של התוצרת שנבחרה על-ידכם לעובדים – אם יש רצון ומקום לכך
3. מארזים לצד הרמת הכוסית: נשמח להציע באותו מעמד של הרמת הכוסית שהארגון ירכוש מארזי שי לחג לעובדים לאחר חווית הטעימות.

4. רכישת מארזים בלבד (ללא קשר להרמת כוסית). אנו, זמן גליל מערבי, ליקטנו את מיטב התוצרת הגלילית ונשמח לעזור לכם עם הרכבת מארז ייחודי לכם או לבחירה מהמארזים הקיימים, בקרו באתר <https://shop.westgalil.org.il/>
5. כיבוד לצד הרמת הכוסית: פלטות גבינות צאן ממחלבות בוטיק מהגליל (כשר) או כיבוד מלוח/מתוק מבוסס מאפים ועוגות לכבוד ראש השנה ממאפיות קטנות בגליל (כשר)

אשמח להיות עמכם בקשר לטובת הסבר, העצות מחיר ותאומים.

בברכה,  
טרוור גלאור  
אחראי מכירות וקשרי לקוחות  
זמן גליל מערבי – עמותה לקידום התיירות  
0585-95075  
(במידה ואני ללא קליטה ואלא עונה נא לשלוח הודאת ווטסאפ ואחזור אליכם מיד)

[Trevor@westgalil.org.il](mailto:Trevor@westgalil.org.il)

### הרחבה על יצרני הגליל שאנו מציעים:



היקבים המשתתפים ביוזמה:

1. יקב שטרן מקיבוץ תובל. (כשר)  
ג'וני עזב את עבודתו בתחום השיווק והמכירות לטובת הגשמת חלומו ליצור יין בגליל היום מיוצרים ביקב כ- 30,000 בקבוקים בשנה של יינות ממסך (בלנד) ויינות זניים מסוג:  
קברנה סוביניון, קברנה פרנק, מרלו, פטי ורדו, וסוביניון בלאן.  
היינות של ג'וני זכו בפרסים רבים בתחרויות מקומיות ובין-לאומיות.

אפשרות להזמין את היינן ג'וני שטרן לטעימה מודרכת.

יינות לטעימה:

- בלנד "תובל 2017" – סירה / קברנה סוביניון / פטי ורדו. כשר.

- סירה 2016 . כשר.
- קברנה פרנק 2017. כשר.
- פטי ורדו 2017. כשר.
- קברנה סוביניון רזרב 2016 כשר.

## 2. יקב כישור מהכפר הייחודי כישורת (כשר)

יקב כישור- יקב בוטיק ייחודי הכולל כרם, מרכז מבקרים חדש ועשייה ייחודית המשלבת אנשים בעלי צרכים מיוחדים.  
 כרם כישור שוכן בכישורית, על רכס הרי הגליל המערבי העליון, בגובה 500 מ' מעל פני הים. בשלהי קיץ 2007 ניטעו הגפנים הראשונות ועם השנים הורחבו שטחי גידול הגפנים. היום משתרע הכרם על פני שטח של 80 דונם.  
 היקב מייצר כ-50,000 בקבוקים בשנה ויינותיו זכו בפרסים בארץ ובחול.  
 כרמי ויקב כישור הינם בבעלות כפר כישורית, כפר לאנשים בעלי צרכים מיוחדים, המנהלים חיי קהילה ועובדים בענפים היצרניים בכפר. היקב הינו אחד הענפים המרכזיים בכפר, וחברי כישורית שותפים מלאים לתהליך הפקת היין, מטפחים ומטפלים בכרמים, בוצרים את הענבים, מבקבקים, מפיצים ללקוחות, ויוצרים הלכה למעשה, בליווי והדרכה של צוות יועצים מומחים ועובדי הכפר, את יינות כישור.  
 מרכז המבקרים מהווה מקור תעסוקתי נוסף לחברים, המאפשר להם לקחת חלק באירוח, לחוות אינטראקציה עם קהל מבקרים מבחוץ, ולראות את פרי עמלם

**אפשרות להזמין את מנהל היקב יאיר אונא לטעימה מודרכת.**

### יינות לטעימה:

- משגב ויונייה 2018
- כישור רוזה 2019
- משגב GSM 2017
- כרם מצודת תפן 2016
- ריזלינג חצי מתוק

## יקב יפתחאל. אלון הגליל (לא כשר) – הזמנת יין בלבד

היינות המיוצרים ביקב הינם על טהרת הענבים הגדלים בכרם יפתחאל וכן על טהרת הזנים סנג'ובזה, מרלו, שירז, פטיט סירה, מרסלן ורוסאן.  
 בשנת 1986 החליטו לנטוע כרם, מתוך רצון להעמיק שורשים באדמות אלון הגליל, ואת הענבים מכרו ליקבים שונים בארץ. בשנת 1999, לאחר שקיבלו שבחים על הענבים שמגדלים, התחילו לייצר יין והקימו יקב כענף נוסף במשק החקלאי.  
 בשנת 2004, הצטרף ליקב קובי טור כיינן יועץ. קובי הקים בעבר את יקב הבוטיק הראשון בארץ,

היקב קטן ובוטיקי המייצר כ-7000 בקבוקים בשנה.



**המכוורות/דבש המשתתפים ביוזמה:**

**1. מכוורת אופיר, אלון הגליל (כשר) – הזמנת דבש בלבד**

במשק אופיר מייצרים דבש מיוחד מכמה זני צמחים והטעימות מתבצעות במרכז מבקרים שהיא בקתה מקורית שיובאה מהרי האפלאצ'ים שבארה"ב. הדבש מגיע ב9 סוגים שונים, כולם תוצרת פרחי הגליל.

**2. צוף - דבש אורגני (כשר) והסבר אודות עולמם המופלא של הדבורים מהמומחה – טוביה דיקמן, ממכוורת "צוף"**

שיחה מרתקת בת חצי שעה עד שעה, בהתאם לצרכי הארגון, אודות "עולמן המופלא של הדבורים" מפי דבוראי מיוחד כולל טעימות דבש מודרכות.

**מאפים/עוגות/גבינות עזים ותוצרת מקומית: בריוש – קייטרינג וסדנאות, תושה בייקרי, נועלוש – מעדניה וקונדיטוריה, אלטו – מחבלת עזים משפחתית ושירת רועים מחבלת צאן (כל המוצרים כשרים)**



**לקבלת תפריטים – כתבו לנו!**