



סיור יקבים פרטי, טעימות ומטעמים בגליל המערבי

ארץ הגליל המערבי טומנת בחובה סודות קולינריים ומסורת של אהבה ליין מזה אלפי שנים.

אנו מזמינים אתכם, באופן פרטי, להתחבר לסודות אלו ולגלות את הטעמים, הריחות, הנופים ולשמוע את הסיפורים המלווים כל יין, כל יקב וכל מאכל... בגליל לכל חוויה יש סיפור ולכול סיפור יש טעם.

נבקר בכמה יקבים ונפגוש את האנשים המיוחדים שהקימו את יקב הבוטיק שלהם מתוך אהבה לאדמה, ליין ולאנשים.

החוויה בליווי צמוד של יינן עם ניסיון של שנים כבעלים של יקב, עוסק בייצור וליווי קבוצות בארץ ובחו"ל או מומחה או מורה דרך מוביל בתחום והכרות עם מסורות יין עתיקות וחדשות

נטעם מספר יינות בכל יקב ונסעד ממטעמי היקב, בסוף הסיור אפשרות לסעודה משובחת.

בדרך נהנה מהנופים המשכרים של ארץ הגליל.



מסלול ויקבים לדוגמא במהלך טיול דרך היין:

נסיעה לשלושה או ארבעה יקבים כולל ארוחת טאפסים מסכמת

יקב לטם אורגני

על המרפסת אל מול נוף גלילי קסום.

יקב לטם, מהיקבים האורגניים הבודדים בארץ, משלב בין איכויות אדם ואדמה. השילוב הייחודי בין תכנים רוחניים, תהליכים אנרגטיים ומדע מתקדם, יוצר יין איכותי ומקורי. ביקב נעשה שילוב של איכות בלתי מתפשרת של עשיית יין, ענבים אורגניים איכותיים מכרם קיבוץ צבעון שליד המירון ותהליכים אנרגטיים ייחודיים כגון השמעת מוזיקה ליין בכל תהליך ייצורו והתיישנותו. התהליך מבוסס על ניסיונם של הייננים בשילוב איכויות אנרגטיות וייצור יין במשך 15 שנה.



יקב יפתחאל

נגיע ליקב יפתחאל במשק של משפחת אופיר באלון הגליל, 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 שגידלו, התחילו לייצר יין והקימו יקב כענף נוסף במשק החקלאי. היקב קטן ובטיקי ומייצר כ-7000 בקבוקים בשנה. במשק גם מייצרים דבש מיוחד מכמה זני צמחים והטעימות מתבצעות במרכז מבקרים שהוא בקתה מקורית שיובאה מהרי האפלאצ'ים שבארה"ב.



יקב כישור

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 ובחו"ל. 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.



יקב שטרן (כולל ארוחת טאפסים)

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. ג'וני הברזילאי אוהב יין, אוכל ואנשים. לעיתים, בתיאום מראש, הוא משלב בין האהבות שלו ומארח לארוחות ערב, אותן הוא מגיש בליווי יינותיו על שולחן איכרים במרכז המבקרים היפה של היקב.

לאחרונה נוספו ליקב גם יינות כשרים.

תפריט ארוחת הטפסים ביקב שטרן אצל ג'וני לדוגמא:

גרבלאקס - דג סלמון כבוש על פרוסות בגט וגבינת שמנת

דג סלמון בתיבול יפני- על מצע אורז ופטריות שיטאקה

שפונדרה- אסאדו 12 שעות בתנור, על פרוסת בגט עם כוסברה ופלפל חלפניו

ערייס - חצאי מיני פיתה עם בשר בקר

במהלך הארוחה יוגשו סודה ומים מינרליים בנוסף ליינות היקב.

בסיומה יוגשו קפה, תה ובקלוואה. המנות יוגשו למרכז השולחן.



בנוסף:

- ✓ הסיור כולל ליווי צמוד ופרטי של יינן ולא מומחה מקומי
- ✓ ניתן לשלב ביקור **במבשלת בירה ויקב שפי Shefi's** במנות, שמשקיף לנוף עוצר נשימה.
- ✓ טעימות היין ילוו בגבינות, לחמים ומטעמים נוספים, כל יקב בהתאם לבחירתו.
- ✓ ניתן לכלול שירותי הסעה ליקבים (לארגן דרכנו הסעה פרטית צמודה לפי בקשה)
- ✓ ניתן להוסיף יקבים לפי בקשה ובתאום מראש ולשנות מיקום ארוחת הסיום ליקבים נוספים, מסעדות שף או ארוחות ביתיות אצל בשלנים מסורתיים ברחבי כפרי הגליל.
- ✓ ניתן להוסיף סיור וטעימות במבשלות בירה Craft (במבשלת בירה מלכה בתפן או יחיעם)
- ✓ קיום הסיורים לרבות מספר המשתתפים כפוף להנחיות הממשלה כפי שיהיו מעת לעת.
- ✓ כמו כן, ייתכן ויחולו שינויים ביקבים, לאור הנחיות אלה ובכלל.

אפשרויות נוספות לבחירה ביום/יומיים טיול, לדוגמא:

מבשלות בירה – יש מספר הולך וגדל של מבשלות בירה מצוינות ברחבי הגליל, כולן עם בירה איכותית וסיפור מרתק... מוזמנים להגיע, לשמוע ולטעום.

בתי קפה ומעדניות – שפע מפתיע של פינות חמד לשבת על קפה ריחני או ארוחה גלילית מקומית, על טהרת תוצרת המקום ובשלנים מקומיים.

מחלבות – חלב וגבינה הינם מרכיב עיקרי במטבח הגלילי לכל העדות והדתות, לכן לא מפתיע שהגליל התברך בגבנים מוכשרים שמייצרים מצאן הגליל את הגבינות ומוצרי החלב המשובחים.

סלסלות פיקניק עם אוכל מיוחד לפריסה בנקודות מפתיעות – נוכל לאסוף סלסלות פיקניק בנקודות שונות בגליל ולהגיע לנקודות תצפית קסומות ופחות מוכרות. נפרוס בטבע את המוצרים הטריים ונהנה מנופי הגליל שידברו אלינו בשפתם... לא תאמינו שאתם בישראל!

סיורי אוכל בבתי מקומיים ברחבי הגליל – סדנאות בישול, סדנאות ליקוט, סיורים בשוק ופעילות קולינרית בגליל, עם פול ניירנס ועמיתיו – יהודים, דרוזים וערבים. אתם מוזמנים להיכנס לבית המארחים, להכיר אותם ולשמוע על מנהגייהם, לבשל עימם ביחד ארוחה במטבח המשפחתי ולאכול את הארוחה בצוותא. עבור שומרי הכשרות, יש מטבח כשר בהשגחת הרבנות אצל אחד המארחים. בנוסף לכך, השימוש הרב בדגנים ובירקות טריים במטבח הערבי מאפשר לצמחונים ליהנות מהאוכל בדיוק באותה המידה שבה ייהנו ממנו אוהבי בשר מושבעים.

גלידה בוצה בסאסה – אדם זיו מקיבוץ סאסא, יצא לטייל בעולם בעקבות חלומו ללמוד להכין גלידה. הוא עבד בגלידריות שונות בעולם והתמקצע בתחום. את תקופת הסטאז' הארוכה ביותר עשה באיטליה, בגלידריה קטנה באחד הכפרים ליד פירנצה. כשחזר לארץ כבר היה לו רעיון: להקים באחד מכפרי הגליל גלידריה שתייצר גלידות מחומרים איכותיים וטבעיים עם גוון גלילי. בחיפושיו אחר מקום, פגש אדם את עלאא סוויטאת, בעליה של מסעדת "אלומה" בתרשיחא ובן רגע הפכה השותפות ביניהם לטבעית. כך נולדה "בוצה" (גלידה בערבית). שורשיה של בוצה נטועים עמוק בגליל – באהבה לחומרי הגלם, לטעמים, ולריחות. זהו הבסיס לגלידה הייחודית, אשר נעשית יום יום בעבודת יד מוקפדת ומחומרי הגלם הטריים והטובים ביותר.

סדנאות בישול – בישול ביתי מסורתי בבתי המקומיים ברחבי הגליל, בישול במטבחים טבעוניים, סדנאות שוקולד וסדנאות ייצור גלידה.

ביקור וטעימות במזקקת יוליוס

ג'וב, הבעלים של המקום, איש תקשורת ומבקר מסעדות אלכוהול בעברו, החליט להפוך מאיש תאוריה לאיש מעשה ולייצר אלכוהול בעצמו. המזקקה נמצאת היום בחניתה, מול נוף משכר, שם ג'וב מייצר גראפה ענבים המיוצרת במתקן הזיקוק הגרמני וגם שנאפס פירות כגון מנדרינות, שזיפים, אפרסקים ואתרוגים... כל תהליכי הייצור הינם ידניים וטבעיים לחלוטין, משלב בחירת חומר הגלם החקלאי ועד הביקבוק והאריזה. נשמע כיצד פיתח ג'וב עם שותפיו את המזקקה עד למעמדה הנוכחי, כשהיא נחשבת למזקקה מהמתקדמות מסוגה בעולם. אנשי מקצוע בין-לאומיים מהללים את מוצרי יוליוס אשר נמכרים בהצלחה בארץ ובעולם.

סיור קולינרי בשוק בעכו – כולל ארוחת טעימות או ארוחת דגים ואוכל מקומי במסעדות באווירה משפחתית או בבתי מקומיים.

מסעדות שף – אדלינה או אלומה



בנוסף, כמובן, נדע לשלב ולארגן כמעט כל חוויה ופעילות מכל סוג בכל רחבי הגליל: מפעילות שטח, פעילות ים, אירועי השקה וימי כיף לרבות פעילות גיבוש חוויתי, סיורי יין ואלכוהול, מסעדות, סדנאות בישול ואירוח ביתי מסורתי, אמנות ובעלי מלאה, מחלבות ובתי קפה, טיפולים וספא מפנקים ועוד...

אנו תופרים לכם את האינסנטיב המושלם המותאם עבורכם

נשמח לסייע בהפקות פשוטות ומורכבות ורעיונות/ביצוע של מיתוגים ומתנות למטיילים לפני, תוך כדי ולאחר הטיול.

<https://www.westgalil.org.il/>



לפרטים והתאמה אישית

טרוור גלאור

נייד: 058-5950756

מייל: trevor@westgalil.org.il

Western Galilee Now Taste. Experience. Discover

זמן גליל מערבי לטעום. לחוות. לגלות

ע"ר 580553659, ת.ד. 1273, עכו 04-6015533 2411203 www.westgalil.org.il akko.office@westgalil.org.il [f](https://www.facebook.com/westgalil) [i](https://www.instagram.com/westgalil) זמן גליל מערבי