

רק 125 ק"מ בקו אוויר מתל אביב, והמקום הזה רחוק מכל מה שיש בה, באופן שרק ישוב השוכן בהרי הגליל העליון על כביש צר ליד הגבול יכול להיות רחוק

יקבי רמת הגולן. מספר בלייר, ששימש בשלב מסוים גם מנכ"ל היקב החדש: "בשנת 2000 הבנו שבגליל העליון יש פוטנציאל עשיר של ענבים בעלי איכות. עקב הרצון לגדול, קיבלנו החלטה להקים יקב נוסף באזור. היו הרבה הצעות, אך היחיד שהתאים היה קיבוץ יראון, שאיתו היו לנו כבר יחסים שבין כורם ויקב. לא תכננו יקב בוטיק וגם לא יקב מצומצם, אלא יקב בעל יכולת ייצור ניכרת. התכנית העסקית יצאה מתוך אלף טון ענבים לבציר, שזה כמיליון בקבוקי יין לשנה.

"יתכננו בידול. לא סניף של יקבי רמת הגולן, אלא יקב עצמאי עם מערכת ניהול וייננים משלו. על הקמת היקב מונה שגב עירובם, המנכ"ל השני של יקבי רמת הגולן, איש יין וותיק וביצועיסט למופת. היינן הראשון היה גבי סדן, שהיה יינן של רמת הגולן. היקב החדש היה להצלחה וכבר בשנה השלישית לקיומו היה רווחי."

הכרמים ליד קיבוץ יראון ריקים מענבים לאחר הבציר. במספר כרמים נשארו גפנים עם כמות לא גדולה של ענבים אדומים מאובקים, מוכנים לבציר. השנה, הבציר של האדומים איחר מעט, אולי הייננים המתונו שכמות הסוכר בעינב (בריקס) תהיה גבוהה.

רק 125 ק"מ בקו אוויר מתל אביב, והמקום הזה רחוק מכל מה שיש בה, באופן שרק ישוב השוכן בהרי הגליל העליון, על כביש צר וליד הגבול יכול להיות רחוק. הגליל העליון הרי מבטיח נוף מופלא, שקט עמוק - וכרמים בהם גדלים הענבים הטובים ביותר. ביראון מגדלים ענבי יין כבר הרבה זמן. יקב יש להם פחות מעשור.

פעם אחת, לפני עשור

הרעיון של הקמת יקב בקיבוץ יראון עלה דווקא בדעתו של שלום בלייר, מי שהיה במשך עשר שנים, עד 2008, מנכ"ל

וַיָּבֵא לוֹ יַיִן, וַיֵּשֶׁבֶת

במזרח הגליל העליון פועל יקב 'הרי הגליל' שענביו באים מכרמי המקום והאזור, הצופה על בקעת הירדן ורמת הגולן. על יקב החוגג עשור ומחובר בחבקי חביותיו לרמה, ולא רק דרך קו הראייה

כתב מיכאל בן יוסף, WM
תצלומים עמית גירון, טל גליק, עומר שביט



מרכז המבקרים, לא רק יין



מיכה ועדיא מלפנים, הגליל מאחור

עם, שם יותר קר, מתקבל קברנה ארומטי יותר. לכן, הבלנדים המתוכננים הם מענבים מאזורים שונים.

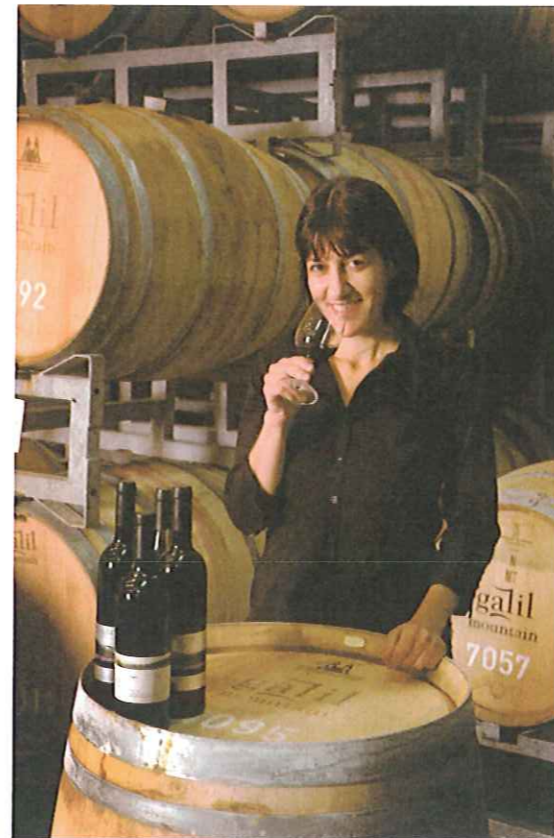
המרכיב הייחודי הראשון בכרמים של היקב הוא הגובה, המגיע עד ל-1,000 מטרים מעל פני הים, וההמשך הוא בסוגי הקרקע השונים וטיבם. שישה כרמים, כולם מהאזור, מהווים את מקור הענבים של היקב, והאמרה "יין טוב נוצר בכרם" הולמת אותם מאוד. ואלו כוללים את הכרם של משגב עם, הצפוני במדינה, יחד עם אלו של מלכיה ויבטח בעמק קדש, רמות נפתלי, מירון וכמובן יראון. בכרמים גדלים כמעט כל זני הענבים בארץ: עיקר היינות שמייצר היקב הם בלנד, וחלק קטן הוא זני.

"לייצר יין זה קצת כמו לצייר. משך השנה היינן אוסף את כל הצבעים שבכרם, בסוף השנה, בזמן הבציר, מחברים בין כל צבעי הכרם ומשתדלים לייצר יין שיתאים לצבעים"

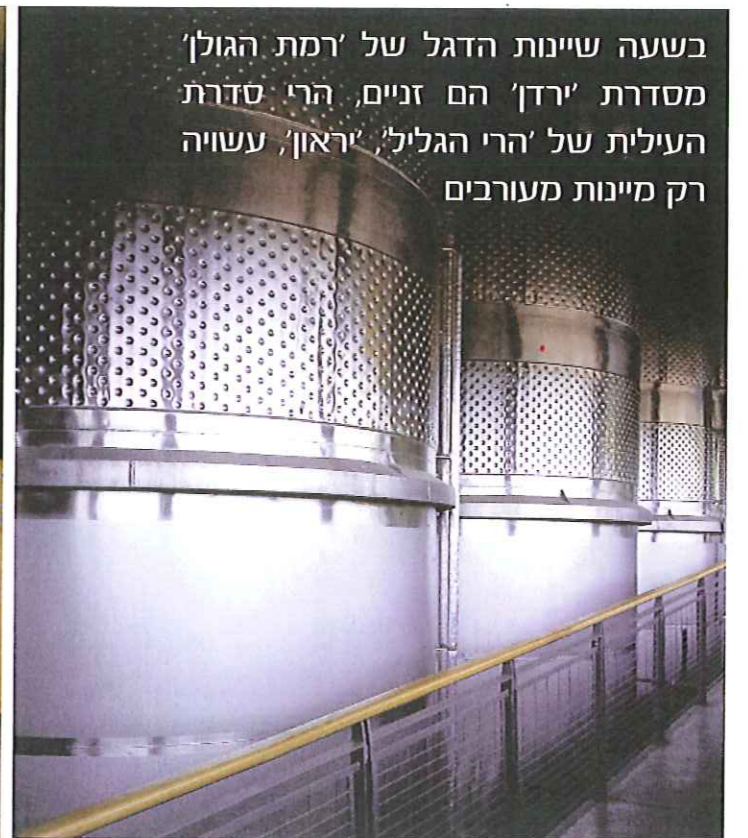
יינני היקב התחילו את דרכם בייקבי רמת הגולן. ועדיא למד לתואר ראשון בפקולטה לחקלאות שברחובות, וקיבל תואר שני באוניברסיטת דיוויס בקליפורניה. לאחר קבלת התואר עבד בכמה יקבים בניו זילנד, ארגנטינה וקליפורניה. מ-1999 היה יינן ביקב רמת הגולן והחליף את גבי סדן ביהרי הגליל, חמש שנים מאוחר יותר. דרך אגב, אחיו של מיכה הוא הארכיטקט של היקב. בועז מורחי הוא יינן שני של היקב ואף הוא החל את דרכו בייקבי רמת הגולן, לאחר שלמד יינות באיטליה.

המבנה

ההשפעה של צרפת על עולם היין חורגת מעבר לדברים הקשורים ביין עצמו. כל יקב היה רוצה להיות שאטו צרפתי,



המנכ"לית רונית בדלר בעוד יום עבודה



חוות מכלי הנירוסטה, גדול ובוהק

תסיסה, מקום ממוזג לעוד חביות עץ אלון ומערכת ביקבוק משוכללת.

כרמית אהרנרייך, סמנכ"ל השיווק: "השיווק עצמאי לחלוטין, אך המכירות נעשות דרך המערכת של ייקבי רמת הגולן. השיווק בעולם מתרכז במדינות יעד באירופה, גרמניה בראשן, והשוק הגדול ביותר הוא באמריקה הצפונית."

שיקולי השיווק מתייבשים את ייצור היין וסוגיו. יין כשר הוא חובה, גם בגלל גודל השוק המקומי; הצורך בבידול מייקבי רמת הגולן, גם למניעת תחרות, הביא להחלטה כי סדרת העילית של 'הרי הגליל', 'יראון', תהיה של יינות מעורבים (בלנד), מול אלו הזניים של 'ירדן', סדרת הדגל של 'רמת הגולן'.

לצייר ביין

למיכא ועדיא, יינן הכרם, יש אנלוגיה מעניינת. "לייצר יין זה קצת כמו לצייר. משך השנה היינן אוסף את כל הצבעים שבכרם, בסוף השנה, בזמן הבציר, מחברים בין כל צבעי הכרם ומשתדלים לייצר יין שיתאים לצבעים. המודרניזציה והציוד המשוכלל מאפשרים ליינן להגיע לרמות דיוק גבוהות בכל יין ויין, ולכן כל יין של היקב הוא יין בוטיק."

"הגליל מאוד רבוגני בסוגי האדמות שלו, גם בסביבה הלא גדולה שלנו. ביראון יש טרה רוסה ובולת; אזור קדש הוא עמק עם אדמות סחף כהות וצבע אדום מברזל; מאזור משגב-

ייקבי הגליל נמצאים בבעלות ייקבי רמת הגולן (שני-שליש) ויקבוץ יראון. יראון הוא בין הקיבוצים המעטים שלא עברו הפרטה, ושם, עדיין, סועדים בחדר האוכל, המקום בו החלטות גורליות ימתשלות."

נשים, יין, צפון

כבר שנים משמשות נשים כיינניות בכירות בייקבי הארץ, עכשיו הן בעמדות הניהול הבכירות ביותר, והבשורה צפונית למהדרין. ניהול 'ייקבי רמת הגולן' מופקד בידי ענת לוי, ועם קשר או בלעדיו 'ייקבי הגליל' מנוהלים על-ידי רונית בדלר, כאשר על השיווק אחראית כרמית אהרנרייך.

רונית בדלר היא "אשת רמת הגולן", תרתי משמע: היא חברת קיבוץ אורטל ברמה, מהשותפים בייקבי רמת הגולן, והיא עצמה הייתה חברה בדירקטוריון היקב. רונית הייתה מנהלת הכספים של אורטל למדה כלכלה ומינהל עסקים ומונתה לתפקיד מנכ"לית 'ייקבי הרי הגליל'. "היקב הוא חזון עסקי שהתגשם" אומרת רונית, "המרכז את כל הידע המקצועי, היינני והשיווקי. למדנו הרבה מייקב האם' ורוב העובדים שלנו עברו התמחות ראשונית. ייקב הגליל מוביל גם באנשים, לא רק ביין וטרואר."

"השנה בצרנו 1,100 טון ענבים, שהם לא רק עלייה של יותר מ-10% ביחס לשנה קודמת, אלא גם עלייה זהה ביחס לתכנון המקורי. היעד הבא: 1700 טון ענבים. לשם כך מתוכננת הרחבת שטח הכרמים, הגדלת שטח היקב, כולל חוות מיכלי

כל הדרכים מובילות

קיבוץ יראון נמצא בין ברעם לאביבים, על כביש 899. ניתן להגיע אליו ממערב (נהריה), מזרם (צפת) או מצפון (מצודת ישע). טל. 04-6868740
www.galilmountain.co.il

אך התנאים (כולל התקציב) לא תמיד תואמים את הרצון. למרות השפע של היקבים החדשים, מעטים נבנו כך שישלבו יעילות ויופי מן ההתחלה. בתי האחוזה הצרפתיים, השאטו (château) ביטאו את הייחוס וההדר הנדרשים, וכאשר היו לבסיסו של יקב, תמונתם הופיעה על בקבוקי היין של המקום. היה זה רעיון שיווקי משובח שמשך בתחילה תיירים אנגליים שביקרו, לעתים התאכסנו ובעיקר רכשו יין. תמונת השאטו הודפסה על כל תוויות היקב, וכך הדגישו את יוקרת המקום. וכך גם בישראל, בה יקבים רבים מתנאים במבנה שלהם המופיע על תווית הבקבוק - וכך גם בייקבי הרי הגליל.

האדריכלים וינשטיין וועדיא תכננו יקב שישלב את כל מרכיבי פעילותו, ואלו כוללים לא רק את הנדרש לייצור היין אלא גם דברים נוספים, כגון ביקורים. אלו, למשל, צריכים לאפשר מסלול סיור שלם ובלתי מופרע, המציג הכל אך אינו מפריע לעבודה ומונע מגע עם הציוד (גם מסיבות כשרות).

המסלול מתחיל בנקודת קבלת הענבים, שבזמן הבציר שוקקת חיים, ונמשך דרך מיכלי התסיסה המתכתיים והמבריקים, אל אולם חביות עץ האלון ועד למרכז המבקרים, שם נמכרת גם תוצרת היקב. אולם התסיסה והתבגרות היין נראה כמו בית מרקחת בקנה מידה גדול, עם לוח בקרה ממוחשב המראה את מצב כל מיכל ומיכל, ונותן ליינן תמונה עכשווית מדויקת. הבניין מנצל את המבנה הטופוגרפי ליצירת מבנה קומפקטי יחסית המשלב את כל הדרשות במינימום תנועה. 