



דף הבית הצימרים היין קבוצות חנות צור קשר

מסע עולמי - סיור יקבים בדרום וביקב חוות הבודדים כרמי עבדת - כתבתה של איילת אוחנה

חזרה לארכיון

יקבים בנגב

בעשור האחרון פרחו ברחבי הארץ מאות יקבים, שרובם ממוקמים בצפון הארץ ובמרכזה. בכתבה זו נסייר דווקא ביקבים שבנגב, חבל ארץ שבשנים האחרונות תופס את מקומו על המפה כיעד תיירותי ליודעי ח"ן

איילת אוחנה

הסטוריה

בשנים האחרונות מתרחשת בארץ מהפכת תרבות שהחלה בנטיעת כרמי יין איכותיים שמענביהם מופקים מדי שנה יינות משובחים. יינות אלה זוכים בפרסים ובמדליות בכל העולם והפכו את ישראל ל"מעצמת יין" שהראשונים ליהנות מפירותיה הם תושבי הארץ, אוהבי היין.

אקולוגיה

המטייל היום בשבילי הארץ נתקל מדי פעם בשלט זה או אחר המכוון אותו אל יקב משפחתי, יקב בוטיק או יקב תעשייתי. יקבים אלה בני זמננו הם האחרונים בשורה ארוכה ומרתקת של יקבים מתקופות שונות ובגדלים שונים.

דרך היין

הנגב הוא חבל ארץ מדברי עם קרקע חולית וטמפרטורות שנועות מחום כבד בשעות היום לערבים קרירים ולילות צוננים. למרות שהנגב משתרע על פני מחצית משטחה של מדינת ישראל הוא מוכר פחות כאזור עשיר ביקבים. בשנים האחרונות ניטעו כרמים בשטחים גבוהים יחסית במזרח הנגב ובמרכזו. הכרמים טובלים בערפילי הבוקר לעתים קרובות והיובש והלחות הנמוכה מקטינים עד למינימום את הסכנות מצד מחלות ומזיקים.

עונות השנה

ארכיון

מרבית הכרמים שייכים ליקבי כרמל (ברמת ערד) וליקבי ברקן (באזור מצפה רמון). מיעוטם שייך לחוות הבודדים ולמושבים שצומחים על שרידי הגתות בהן ייצרו יין כבר לפני כ-3,500 שנה. כך מגשימים כיום את חלומו של דוד בן גוריון, איש שדה בוקר, להפריח את הנגב.

סרטים

יקב לה טרה פרומסה

יקב ביתי במושב שחר, הממשיך מסורת ארוכת שנים של ייצור יין שהחלה באיטליה בשנת 1425. סנדרו פלגריני, בן למשפחת אצולה איטלקית, גדל בעיר פארמה ולמד לייצר יין ביקב המשפחתי "לה גיוסטיניאנה", שבצפון-מערב איטליה. סנדרו הגיע לישראל בשנת 1991 לביקור שהפך עם הזמן להתיישבות קבע לאחר שהכיר את אירית, בת מושב שחר. הזוג החליט ללכת בעקבות קסמי ייצור היין תוך שימוש בידע העובר במשפחתו של סנדרו מדור לדור. בתחילה רכשו ענבים מבן

דודה של אירית, בעל כרם בגליל העליון, וייצרו יין להנאתם הפרטית. מקורבים שטעמו את היין דחקו בהם להגדיל את הייצור וכך הוקם בשנת 1998 היקב בו הם מייצרים יינות וליקרים על פי המתכונים המשפחתיים שהביא סנדרו מאיטליה. היינות מיוצרים מזנים שונים: סירה, סנגובזה, זינפנדל וקברנה פרנק הגדלים במקום, וכן מכמויות קטנות של קברנה סובניון ומרלו. היקב מייצר בשנה כ-4,500 בקבוקי יין וליקרים מיוחדים המבוססים על אגוזים, לימונים וארטישוק.

המבקרים במקום מוזמנים ליהנות מחוויה איטלקית-ישראלית של אירוח מלא, הכולל ארוחה איטלקית-קוצ'ינית. התפריט נקבע בשיתוף האורחים והמארחים.


יקב לה טרה פרומסה

מושב שחר

טלפון: 08-6849093

נייד: 050-5684775

ביקור בתיאום מראש

 הכרמים טובלים בערפילי הבוקר לעתים קרובות והיובש והלחות הנמוכה מקטינים עד למינימום את הסכנות מצד מחלות ומזיקים הכרמים טובלים בערפילי הבוקר לעתים קרובות והיובש והלחות הנמוכה מקטינים עד למינימום את הסכנות מצד מחלות ומזיקים

יקב רמים

בני הדודים ד"ר ניצן אליהו וד"ר נחמיה יעקובי, בעלי יקב רמים, מימשו את חלומם של גלעד ז"ל, אחיו של נחמיה, והקימו יקב בוטיק איכותי. באמצע שנות ה-90 איתר גלעד שטח לא מעובד בגבול לבנון, סמוך לכפר יובל, ונטע בו 70 דונם של גפנים מזני מרלו וקברנה סובניון. היום רוב הענבים משטח זה נמכרים ליקב תשבי, אך ניצן קיבל חלק מהם והחל לייצר יין.

לאחר פטירתו של גלעד בטרם עת מימש ניצן בשנת 2000 את חלומם והקים את יקב רמים יחד עם נחמיה יעקובי. שם היקב נגזר ממיקום הכרם למרגלות רכס רמים שבאצבע הגליל. היקב הקטן שנבנה בצורה מודולרית גדל, ונפח הייצור עומד כיום על כ-40 אלף בקבוקים בשנה.

במרכז המבקרים מתקיימים אירועים, טעימות והדרכות בתיאום טלפוני מראש.

יקב רמים

מושב שחר, משק 64

נייד: 052-6106060

פקס: 08-6602093

יקב בן שושן

יובל וניבה בן שושן חלמו במשך שנים להקים יקב ואכן עשו זאת בשנת 1997 בקיבוץ ברור חיל. ליקב שני כרמים. הראשון הוא כרם עבדת, שממוקם על שרידיה של חווה נבטית קדומה בת 1,500 שנה, הטרואר המיוחד של הר הנגב בא לידי ביטוי בארומה ובטעמים השונים המאפיינים את היינות, בעיקר מרווה ותימין. הכרם השני הוא כרם כפר שמאי הנטוע על מורדותיו של הר מרון ומייצר יינות עשירים ובעלי פוטנציאל התיישנות ארוך טווח. כיום מייצר היקב כ-7,000 בקבוקים בשנה וזוכה בפרסים שונים ובהערכה מקצועית. עוד ביקב - אירועי בשר ויין על טהרת האסאדו. הכנת הבשר בשיטה ברזילאית מסורתית הופכת לחוויה ייחודית הנוסכת אווירה נינוחה ונעימה.

יקב בן שושן

קיבוץ ברור חיל

ד.ג. חוף אשקלון

טלפון: 08-6803321

נייד: 054-6744161

ביקור בתיאום מראש

יקב גלאי

בשנת 1995 החליטו סיגלית ואסף גלאי לשנות את אורח חייהם ולעבור מהעיר אל הכפר, ליהנות מאיכות חיים ולנסות להגשים חלום הקשור באהבתם המשותפת ליין. בשנת 1996 הם רכשו יחידת משק בת כ-60 דונם ובעמל רב ובמו ידיהם טיפחו את החלקה מטר אחר מטר: שתלו דשא, נטעו עצי פרי ועצי נוי סביב הבית ולצידם כרם ענבי יין. היקב הוקם באופן רשמי בשנת 2002 והזוג השקיע בצידוד והחל בפעילות יצרנית. היקב מייצר כיום כ-7,000 בקבוקים בשנה - יינות, אדומים בלבד מענבי קברנה סובניון ומרלו, וכן תערובות ייחודיות נוספות מזנים אלה בשילוב זנים נוספים. היין מיושן בחביות עץ אלון בין שנה לשנתיים.

ביקב מתקיימים אירועי טעימות, תערוכות וירידים בתיאום מראש. ניתן להזמין טעימות והרצאה על היקב ועל תהליך העשייה שיתקיימו בבית הלקוח, לקבוצות מצומצמות של עד 24 איש.

יקב גלאי

סיגלית ואסף גלאי
מושב ניר עקיבא, משק 66
 ד.ג. נגב, 85365
טלפון: 08-9933713
פקס: 08-9933622
נייד: 050-5266321, 054-2166321
ביקור בתיאום מראש

יקב נאות סמדר

היקב השוכן בקיבוץ נאות סמדר תוכנן ונבנה על ידי אנשי הקיבוץ. היקב הוא חלק מהמרכז לעיבוד התוצרת החקלאית של הקיבוץ וכל הגידולים, כמו גם היקב, הם אורגניים ומטופלים בשיטות ביו-אורגניות, ללא דישון וללא חומרי הדברה.

תנאי האקלים באזור אינם אופייניים למקומות שבהם מגדלים ענבים לייצור יין: חום ויובש קיצוניים, הפרשי טמפרטורה גדולים בין היום ללילה ובין הקיץ לחורף, ואדמה מלוחה ודלה. למרות זאת נמצא כי ניתן לייצר מענבי המקום יינות איכותיים בעלי טעמים מיוחדים. בשנת 1995 ניטע כרם יין בן 12 דונם הכולל מגוון רחב של זנים: קברנה סובניון, מרלו, שרדונה, סובניון בלאן ומוסקט קנלי.

כמו כן, קיבוץ נאות סמדר מפעיל בית בד בו מייצרים שמן זית וזיתים כבושים, מחלבה המייצרת מוצרי חלב וגבינות מדיר העזים המקומי ומפעל למוצרי פרי. את כל המוצרים ניתן לרכוש בפונדק הדרכים של הקיבוץ שבצומת שיזפון.

יקב נאות סמדר

קיבוץ נאות סמדר
 אורית עידן וענת גנאור
 ד.ג. חבל אילות, 88860
טלפון: 08-6358111
פקס: 08-6358168
ביקור בתיאום מראש

 מגשימים את חלומם של דוד בן גוריון, איש שדה בוקר, להפריח את הנגב

יקב קדש ברנע

קדש ברנע, נאת המדבר המזוהה כאחת התחנות של בני ישראל במדבר, היה יישוב קבע עוד בתקופת האבן והאבות, ומכאן שלח משה את 12 המרגלים לתור את הארץ. בשנת 1977 הוקמה היאחזות הנח"ל קדש ברנע בצפון סיני. לאחר חתימת הסכם השלום עם מצרים ופינוי סיני עבר היישוב כמה תחנות עד למושב הקבע בסמוך לניצנה - עיר נבטית רומית-ביזנטית.

לאורך ההיסטוריה היה האזור צומת דרכים חשובה שקישרה בין עבר הירדן ומפרץ ים סוף לבין נמלי הים התיכון, ושימש דרך מעבר בין מצרים לשדרת ההר. העיר

ניצנה התבססה על חקלאות נגר (חקלאות המבוססת על תעלות השקיה) בוואדיות ובערוצים. באזור נמצאו שרידים רבים של מתקנים חקלאיים מאותה תקופה וביניהם גתות ששימשו לייצור יין.

אלון ונירה צדוק, שגידלו ירקות וגם ענבי מאכל במושב, אהבו יין וחיפשו כיוון עסקי נוסף. לפני כעשר שנים התגבשה ההחלטה. המומחים לא חשבו שיין איכותי יכול להגיע מאזור זה, אולם אלון ונירה בחרו ללמוד מניסיונם של מי שחיו במקום לפני אלפי שנים והחלו לרכוש ידע על תעשיית היין. כיום מקיף הכרם כ-30 דונם הנטועים בשטח החקלאי של המושב באדמה חולית ויש בו מספר זנים: קברנה סובניון, מרלו ובלנד גלעד - 50 אחוז מרלו ו-50 אחוז קברנה. היקב הוקם בשנת 2000 כיקב משפחתי וכיום היקף הייצור עומד על אלפי בקבוקים בשנה.

במרכז המבקרים שביקב מתקיימים סיורים, הדרכות וטעימות. היקב כשר למהדרין ועל כן המקום סגור למבקרים בימי שבת.

יקב קדש ברנע

מושב קדש ברנע

נירה ואלון צדוק

טלפון: 08-6555849

נייד: 050-5354664, 050-8693319

יקב כרמי עבדת

בכרם עבדת אייל יזרעאל מגדל את הענבים ומייצר את היין. בציר ידני סלקטיבי מביא אל היקב ענבים מחלקיו השונים של הכרם, המשתרע על פני 24 דונם, אותם מתססים בנפרד במכלים קטנים. הארומה והטעמים המיוחדים המאפיינים את ענבי היין הגדלים במדבר מעצבים את ההחלטות המתקבלות בתהליך ייצור היין. ביקב מייצרים שני סוגי יינות: קברנה סובניון ומרלו. יישון היין מתבצע בחביות משומשות עם מחזור קצר של כחודש וחצי בחבית חדשה, ועל כן השפעת העץ על הארומה ועל הטעמים אינה משתלטת על היין ומשתלבת בו היטב. היין המיוצר ביקב מתאים לשתיה מיידית עם פוטנציאל התיישנות של כשש שנים.

היקב פתוח לטעימות ומכירת יין בכל ימות השנה בין השעות 09:00-18:00. בנוסף מוצעים סיורים לקבוצות מאורגנות (בתשלום) הכוללים תצפית על הכרם והסבר על החקלאות במדבר, ייצור יין בתקופה הקדומה וסיפור חוות הבודדים שעל "דרך היין". הסיור משלב טעימות יין ביקב.

יקב כרמי עבדת

חוות כרמי עבדת www.carmey-avdat.co.il

אייל וחנה יזרעאל

טלפון: 08-6535177

פקס: 08-6535188

ביקור בודדים ללא תשלום וללא תיאום קבוצות מאורגנות בתיאום מראש ובתשלום

נשמח לעמוד לשירותכם בכל שאלה

צרו קשר ונשוב אליכם