

**"זה תחביב נהדר עם אנשים מצוינים, יין משובח ועשיה מעניינת".**  
(הפעם, הכרות עם התחביב המשכר של קרן ומאיר)

**"אנחנו נולדנו לחיות ולמות  
לבנות ולברוא עולם  
להפוך ענבים ליין  
ונשיקות לבני אדם".**

מתוך - להפוך ענבים ליין מילים: יורם טהרלב



**אז מה זה הכרם והיקב שאתם מעורבים בו :**

אנחנו קוראים לזה יקב חברתי ונקשרנו אליו די במקרה בעקבות שיחה של קרן עם חברה. זו ההתחלה וזה גם מה שיש היום, סביבם נאספו עוד כמה אנשים טובים שתורמים את חלקם בעבודה ובתהליך קבלת ההחלטות ובכללם גם אנחנו. אז התחלנו בשבת אחת של בציר לפני 4 שנים, מאז אנחנו שם ורוב השבתות שלנו מתחילות בעבודה שם.

(כתב את ההסברים והתשובות - מאיר, התמונות ממאיר וקרן)



## מה הקשר שלכם ליין ?

לאהוב יין זה אירוע מתגלגל, נרכש וזה מתחיל בלטעום יין, עם הזמן מתגבשת ההבנה ואיתה גם האהבה ליין, מכירים יקבים מסחריים ויקבים קטנים ויש עשרות רבות מהם בארץ ועם הזמן מתחילים לזהות יינות זנים. מה שמוביל בהמשך אלו הן האהבה ליין והרבה סקרנות, נוסעים לטעימות בפסטיבלים, מבקרים ביקבים גדולים וקטנים, לוקחים מהמדף בסופר יינות כדי לטעום, יין טוב הוא יין טעים שנעים לשתות, יש פעמים שמחיר משקף איכות ויש פעמים שממש לא, אז שותים מה שטעים ולא מתביישים לשפוך יין רע לכיור, גם זה קורה.





בלב הקבוצה שלנו יש את :  
מיגל ויורם, שניהם חברי בין גוברין  
שהתחילו לפני כ 8 שנים עם חלקה  
קטנטנה שנידב הקיבוץ בשולי  
השדות .



מה שהוליד כרם של 4-5 דונם עם  
כמה שורות ושלושה זנים מוכרים,  
זו ההתחלה וזה גם מה שיש היום,







"בציר 2019 כאן ומחר מכינים רוזה.  
הזריחה מהכרם היא אחת היפות ואם  
לקום ב - 5 אז או לריצה לרכיבה או  
לבעיר....  
בשביל כל היתר עדיף ב - שש".  
( מתוך הפייסבוק של קרון )











## מתי עובדים?

העבודה בכרם וביקב נפרשת על פני כל השנה, קייץ וחורף ובין לבין, בחודשים יולי אוגוסט מתרכזת העבודה שבונה את התשתית לבציר וזה כולל את הטיפול בגפן, דילול וגיזום, קשירה וייצוב של הגפן כאשר השיא הוא בסוף אוגוסט תחילת ספטמבר, אז מבשילים הענבים והם מוכנים לבציר, את ההחלטה על המועד המדוייק מקבלים יחד ובהתאם לרמות הסוכר והבשלות של הענב, זן המרלו יבשיל ראשון, בצמוד אליו הסירה שנקרא גם שירז וכשבועיים אחר כך יבשיל הקברנה.





כל העבודות מתבצעות עם אור ראשון ובזמן הבציר משתדלים להקדים בכדי להוריד את האשכולות מהגפן כשהטמפרטורה של הענב עדיין נמוכה מהלילה, לשלב הזה צריך הרבה ידיים עובדות ויש חובה לסיים אותו בתוך כשבועיים עד שלושה ותמיד יש מתנדבים שבאים בשמחה לעזור, להנות מהבציר ומהאווירה של העבודה המשותפת בכרם.



"החום עשה את שלו והענבים הגיעו  
לבשלות בבת אחת. כך מצאנו בבדיקות  
הבוקר. המשמעות יציאה לבציר חירום  
כבר במהלך השבוע (סירה מרלו וקברנה)  
אז אם למישהו בא חויה הקלאית קצרה  
(כשעה וחצי) בזריחה של יום רביעי הקרוב,  
נשמח לכמה ידיים עובדות אנחנו שם  
ב6:00 עד בערך 7:30 צריך לקטוף סביב 35  
ארגזים. מי שבעיניין אז לסגור מולי."

( מתוך הפייסבוק של קרן )





”שיר הכרם”  
מילים: יעקב שבתאי

טל צונן על הגפנים  
וטל על הפנים  
צונן הטל באשכולות  
קם הבוקר ורגליו קלות  
בוקר, בוקר להאיר  
יאר בכרם.





אור עולה על ההרים  
ואור על הבוצרים  
עולה האור מערפילים  
שיר לגפן ירוקת עלים  
גפן, גפן להלל  
הלל בכרם.



חום כבד נושב באור  
וחום ואין ציפור  
כבד החום על הפנים  
נח היין בענבי כרמים



יין, יין חבלילי  
שלי בכרם



רד היום על פני שדות  
ירד בגאיות  
היום ירד אל הצללים  
לילה לילה שועלים קטנים  
עד הבוקר כוכבים  
כבים בכרם.



## איך מכינים יין?

הענבים שנבצרו עוברים תהליך שנקרא קראשינג, בו מופרדים הענבים מהשזרות ומבקעים את הענב, למעשה מועכים את הענבים בכדי לשחרר את הנוזלים החוצה, את הנוזל שמופק מעבירים יחד עם הקליפות אל מכלים לתסיסה ראשונה, בשלב הזה לכל זן יש מיכל משלו והוא תוסס עצמאית במשך כשבוע עד שבועיים,



במהלך התקופה הזו צריך לבקר את היין פעמיים ביום, לערבב ולשקע את הקליפות שצפות מעל הנוזל במיכל התסיסה, לוודא שתהליך התסיסה חי ותקין. התסיסה מסתיימת כאשר כל הקליפות שקעו לתחתית המיכל מה שמעיד על סוף התהליך שבו גם רמת הסוכר בנוזל ירדה לאפס. לאחר התסיסה עוברת כל ה"תערובת" הזו, הקליפות, הענבים שנותרו שלמים אחרי הקראשינג יחד עם הנוזל לסחיטה.







גם כאן נדרשות לא מעט ידיים עובדות כאשר עיקר המאמץ הוא בשמירה על הניקיון של כל הציוד והכלים שבאים במגע עם הנוזל, עם התירוש, בדרכו להפוך ליין, זה גם השלב הכיפי בו מתחילות הטעימות הראשוניות שמנסות לנבא את ההמשך ואת העתיד של היין, זה ממש לא מחייב והדרך עוד ארוכה אבל זה שלב שבהחלט נותן כיוון, ככלל, תירוש תמיד יהיה טעים בסחיטה ראשונה אז זה שלב נחמד בלי קשר להמשך :)

את הנוזל שמתקבל לאחר הסחיטה מעבירים ליישון במיכלים, גם כאן, לכל זן יש את המיכל שלו והוא מתיישן ואוסף טעמים ואופי, בין לבין מבצעים שפייה על מנת להיפרד ממשקעים בכדי לקבל נוזל צלול.

השלב הזה הוא שלב רגיש בו צריך ללוות את היין ולהתפלל שהתסיסה תהיה "נקייה" ושהיין לא יחמיץ, אבל תפילות לחוד והחיים לחוד ויצא לא פעם שבכאב גדול שפכנו מאות ליטרים של נוזל והחזרנו אותו לאדמה.







לאחר הביקבוק נותנים ליינות שמות על שם נחלים או תלים בסביבה כמו תל גודד, נחל אדוריים, נחל שקמה, כישור ועוד, רושמים במחברת קטנה את תולדות היין, תעודת זהות פנימית, מתי נבצר, רמת סוכר, משקל סגולי, משקל כללי ונתונים נוספים, שמים את הבקבוקים על המדף.

ובעוד שנה היין הזה ילווה את ארוחות הבוקר שלנו בשבתות לאחר העבודה ביקב או בכרם בהתאם לעונה,



עבודה יש כל השנה.  
אנחנו שם כבר שנה רביעית ועם הזמן  
נוצרו קשרים וחברויות סביב היין  
והעבודה ביקב, כל החבורה הגרעינית  
מונה פחות מעשרה אנשים ממקומות  
שונים בארץ, כל אחד עוסק במשהו  
אחר שהוא לא יין במהלך השבוע  
ובסופי שבוע האהבה לעשיית היין  
מחברת את כולם

וכל מפגש כזה מסתיים כמובן בארוחת כורמים בסיסית עם לחם, יין, גבינות  
סלט חתוך גס, גם מתובל גס ... והרבה סיפורים.









אז למה לא כרם ויקב בדביר ... ?

האמת שחשבנו על זה ואנחנו עדיין רוצים בזה, זה כמובן דורש רצון טוב, תשתית בסיסית מתאימה והשקעה לא קטנה אבל במודל כלכלי חברתי בדומה לזה שאנו עושים בבית גוברין הכל אפשרי.

לשאלת גידול גפן ליין בדביר, אנחנו נמצאים על גבול אזור הגידול המומלץ מבחינת תנאים של גובה, סוג קרקע ואקלים, כל אלה הם פרמטרים שחשובים מאוד ליקבים מסחריים השואפים לתנובה גבוהה מבלי להתפשר על איכות הענב, לא תמיד זה מצליח להם, אפשר בהחלט לגדל ענבי יין בסביבה של דביר גם אם התנובה לא תהיה גבוהה.



## איזה יין אתם אוהבים לשתות ?

מאז שאנחנו קשורים ביקב אנחנו שותים לרוב את היין שלנו כי הוא פשוט טעים לנו. זה גם הפידבק שאנחנו מקבלים מאחרים שטועמים אותו. בחוץ יש המון יינות מצויינים ואני תמיד אעדיף יין מתוצרת מקומית, יין ישראלי ואם צריך לבחור יין מייצג לאיכות הזו אז יראון של יקבי גליל הוא דוגמא טובה ליין מוצלח וטעים מאוד, הוא גם משמש עבורי נקודת התייחסות. לסיכום אנחנו מרגישים ברי מזל שהתחברנו לאירוע הזה, אוהבים את העבודה בכל עונה וזו אף פעם לא מטלה מבחינתנו או משימה או מטרד. זה תחביב נהדר עם אנשים מצויינים, יין משובח ועשייה מעניינת.

(קרן, ישלך הזדמנות לכתוב שאת אוהבת יין לבן (:)

לחיים !





”סוף בציר באהבה תחילה. אהבה לעבודה קשה, לידיים מלוכלכות, לסחיבת ארגזים. אהבה לתהליך יצור היין ולכל שלבי הטיפול בגפן. אפילו אהבה ללקום ב- חמש בבוקר ולנסוע חצי שעה עד בית גוברין. אהבה לאנשים שמגיעים כמו שעון ולא משנה מה, לקשר, לצחוקים, לוויכוחים, להחלטות החשובות שישפיעו בסוף על טעם היין. אהבה לייץ, הכי חשוב אהבה לייץ. בציר 2019 הסתיים היום.”

( מתוך הפייסבוק של קרן )