



אירועי היין בגליל, בגולן ובעמקים

12 עד 27 למאי, 2011



צ'אן האניניא

- 4 בשביל היין-הטיולים
- 5 בשביל היין-אירוע פתיחה
- 6 בשביל היין-המשך האירועים
- 7 בשביל היין-חגיגת יין באוהל
- 8 כנס היין הישראלי, ראש פינה
- 9 יריד היין הישראלי, ראש פינה
- 10 בשביל היין-היקבים
- 14 בשביל היין-המסעדות
- 15 בשביל היין-חוויות נוספות



ענף היין הוא מהענפים המתפתחים בחקלאות ישראל. משרד החקלאות רואה חשיבות רבה בחיזוק הענף בעיקר בשל היותו חסכוני במים ומתאים לאקלים הישראלי. המשרד מסייע למגדלים הן בנושא שיפור הכרמים וגיוון הזנים והן בכל הקשור ליקבים, המובילים קדימה את הענף ומשפרים מאוד את תדמיתו.

לענף היין מעמד כלכלי חשוב במרחב הכפרי- לחקלאים כמו לקהילה כולה. קידום הענף הוא חלק חשוב במדיניות פיתוח הכפר של משרד החקלאות. המשרד מעודד הקמת עסקים קטנים ומשלימים בתיירות ובחקלאות. הללו מהווים מנוף כלכלי משמעותי בפריפריה - ואין כמו כרמים, יקבים ויין להיות מוקד לפעילות כלכלית תיירותית זו. יקבי הבוטק, לצד היקבים הגדולים ופיתוח דרכי יין, הן חלופות אטרקטיביות ביותר, הפתוחות בפני מי שפרש מעיסוק בחקלאות.

דרכי יין מהוות אטרקציה תיירותית בכל העולם והן בעיני הדוגמא המוצלחת ביותר לשילוב חקלאות, יזמות, תעשייה, תיירות כפרית ומדיניות שמירת השטחים הפתוחים. תודות לפעילות הענף, גדלה בשנים האחרונות המודעות והחשיפה של הקהל הישראלי לינות ישראלים וכתוצאה מכך גדל הביקוש. החקלאים ותעשיית היין השקיעו רבות בגיוון זני הענבים והעלאת רמת היין הישראלי.

לגאונות כולנו פועלים כיום כרמי איכות ותעשייה מקצועית, עתירת טכנולוגיה מתקדמת, המייצרת יינות משובחים, מהטובים בעולם ומתרחבת בצורה מרשימה גם ביצוא הצפוי להכפיל עצמו בשנים הקרובות.

אני מאחלת לכל העוסקים בענף המשך שגשוג והצלחה.

**שרת החקלאות ופיתוח הכפר,
אורית נוקד**



קוראים ונופשים יקרים,
כבר לפני אלפי שנים גידלו בארץ ישראל כרמי ענבים. גתות קדומות התגלו בעשרות אתרים ארכיאולוגיים והיסטוריים בארץ, והם עדות לאהבת היין עוד משחר החקלאות. ענף זה התפתח ושגשג, והיום העושר והרבגוניות הם גלגולה המודרני של אותה אהבה עתיקה.

ישראל הופכת משנה לשנה למעצמה של יין. עשרות יקבי בוטיק נפתחו בכל הארץ, רבים מהם הגיעו לרמת איכות גבוהה במיוחד. מדי שנה יוצאים מיטב הייננים הישראליים לעולם, להמשיך וללמוד, להציג את מרכולתם, ולהשתתף בתחרויות בינלאומיות והיינות שלהם זוכים לא אחת במקומות הראשונים ומביאים גאווה גדולה למדינה.

"בשביל היין" זו הזדמנות לגלות את ישראל הפיה, זו שנחבאת בשוליים, ברמה ובמדבר, בעמק ובהר. החוות מקסימות ושוכנות באתרי טבע בין נופים כפריים, לצידן נחים הכרמים המטופחים שבהם בכל גיזום והשקיה מושקעת מחשבה רבה. אפשר לטעום מהיינות השונים, ולהתענג על הטעמים והתחושות ולקנות הביתה יינות מעולים להשלמת החוויה.

תיירות היין מהווה גיוון והעלאת איכותו של המוצר התיירותי בישראל ומסייעת לנו בשיווק הן לתיירות נכנסת והן לתיירות הפנים בישראל.

**בברכה,
שר התיירות,
סטס מיסדניקוב**



"כענבים במדבר מצאתי ישראל". המשלת עם ישראל לענבים, כפי שנעשה בספר הושע, ממחיש את הקשר המיוחד המתקיים בין עם ישראל, ארץ ישראל ופירותיה. ארץ ישראל נשתבחה בפירותיה ואכן חלה התפתחות עצומה סביב הענף, לימודו ותיירות היין, בעיקר בחלקה הצפוני של מדינת ישראל.

אין זה מקרה שהגליל והגולן נתפסים כיום, גם בעינינו זרות, כטוסקנה של המזרח התיכון. הנוף הירוק, המרחבים העצומים ותעשיית היין המתרחבת, מנקה לאזורים אלו את התדמית המיוחדת הזו.

שתי מכללות הנמצאות בגליל ובגולן ומציעות לציבור הסטודנטים לימודים לתואר ראשון בתחום היין, היקבים באזורים אלו, אשר צצים כפטריות אחרי הגשם והאקלים המיוחד הקיים באזורים אלו, עוזר לתעשייה לפרוח ולשגשג. אירועי היין המתקיימים החודש ממחישים את הייחוד של האזור גם בתחום זה. אנו מובילים עשרות פרויקטים המדגישים את היתרונות הרבים שמציע הגליל והופכים אותו לאלטרנטיבה מועדפת למעבר תושבים חדשים. החזון המוביל, אותו הצבתי עם כניסתי לתפקיד, הוא הבאת עוד 300,000 תושבים חדשים לגליל בעשור הקרוב.

ברצוני לאחל לכם ולכל הבאים בשערי אירועי היין הנאה מרובה. אני בטוח כי אירועים אלו יהוו נדבך נוסף, אשר ימצב את הגליל והגולן כאזורים תיירותיים מובילים בישראל.

**בברכה,
המשנה לראש הממשלה,
השר לפיתוח הנגב והגליל ולשיתוף פעולה איזורי,
סילבן שלום**

ניהול: טל' עומר ■ ריכוז וניהול מטעם עמותות התיירות: שמוליק חזן ■ ריכוז, תכלול ועריכה: חגית לרר ■ פרסום: פריור ■ צוות היגוי: רותי אורן (ראש פינה), מזל אלקלעי (מרום גליל), לימור לוי (מבואות חרמון), לילי סלומון (ארת דלתון), שמוליק חזן (גולן), ענת ניסים (ארץ הגליל), אלעד ארליך (תל חי), אביטל הכט (מכללת אוהל), צחי דותן (מועצת גפן היין), לילך גדול (הרשות לפיתוח הגליל) ■ יח"צ: חיים אזולאי



גשיל היין - הטיוולים



גשיל היין - אירון הספנות

גאווה ישראלית של יין ושירה עם עינת שרוף ולהקתה

חמישי ה-12.5, יקב אדיר, פארק תעשיות דלתון

במעמד המשנה לראש הממשלה, השר לפיתוח הנגב והגליל והשר לשיתוף פעולה אזורי מר סילבן שלום.

בתכנית

19:00-21:00

השקת יין "שיראז 2009" - במרכז המבקרים אדיר. כמיטב המסורת האירוע ילווה בגבינות אדיר וכמובן הרבה יין טוב

21:00

שירה בציבור עד השעות הקטנות של הלילה עם עינת שרוף ולהקתה.

הזמנת כרטיסים ורכישה בימים א-ה' בין השעות 17:00-9:00 בטל' 04-6991039

המחיר לאדם: 100 ₪, מספר המקומות מוגבל. יש לשריין מקומות מראש

כרטיסים ביום האירוע במזומן בלבד.

האירוע מתקיים תחת כיפת השמיים, יש להצטייד בלבוש חם.



ערב שלושת הגדולים - ג'אז + בשר + ויין - חוות בת יער

חמישי ה-12.5

בשביל היין - ארוחה זוגית-תאווה הבשרים.

ממרומי יער בירייה, עטופה בעצי אורן וארז, משקיפה חוות בת יער. איכות הבשר לצד מקצועיות הצוות יוצרים מנות משובחות שטעמן מלטף את החיך ומותיר חוויה בלתי נשכחת.

הארוחה מלווה בין של יקב גליל- בשילוב הסברים על היינות.

מחיר לזוג: 390 ₪ - תפריט מלא באתר בשביל היין.

טלפון במסעדה: 04-6921788, שלוחה 1



שקיעה, יין ועשיות בקלעת נמרוד

מרוק טוויין הסופר האמריקאי כתב ב 1867 על קלעת נמרוד: "זהו כנראה תל החורבות הנהדר מסוגו בעולם... אנחנו מזמינים אתכם לקחת חלק בסיום מרהיב במקום הנהדר מסוגו בעולם אשר יתחיל בשעות אחר הצהריים ויסתיים מול השקיעה בקבלת שבת עם היין שהוכתר השנה כיו הטוב בעולם - יין מיקבי רמת הגולן.

כמו כן יערכו סיורי עשיות ליליים שיסתיימו בקפה, תה ובקלאווה מתוקה.

סיורי שקיעה ויין: תאריכי סיור: ימי שישי 13/5, 20/5, 27/5 בשעה 17:30, משך הסיור: כשעתיים, מחיר: מבוגר - 21 ₪, ילד - 10 ₪

סיורי עשיות: תאריכי סיור: ימי שישי 13/5, 20/5, 27/5 בשעה 20:30,

משך הסיור: כשעתיים. מחיר: מבוגר - 45 ₪, ילד - 35 ₪.

פרטים והזמנות: * 3639 www.parks.org.il

בשביל היין והלב - יין, גבינות ומוזיקה צפתית

נצא לסיור בסמטאות הקסומות של צפת, בין בתי הכנסת העתיקים ונשמע את סיפורי העיר מימיהם של גדולי הקבלה, ועד סיפורי מגיני העיר בתש"ח, סיפורי רוח וגבורה. במהלך הסיור ניכנס לבית צפתי עתיק ומרשים - הבית והיקב של משפחת ישפה. נשמע ונראה את התהליך הייחודי של יצור היין ביקב, נתכבד במאפי טבון ביתיים, גבינת לבנה ביתית וכמובן - טעימות יין. נמשיך בסיוור ובלב העיר העתיקה ב"חוקל התפוחין הקדישין" בו קיבל האר"י הקדוש יחד עם תלמידיו את השבת תחכה לנו הפועת רחוב של מוזיקה צפתית שמחה וביחד נחווה את חווית השמחה הצפתית.

את הסיור נסיים בביקור במחלבת המאירי ונכיר את סודות הכנת הגבינה הצפתית וכמובן גם נטעם. **פרטים והזמנות:** ימי חמישי 12/5, 19/5, 26/5 בשעה 17:00, משך הסיור: כ-3 שעות מחיר: 100 ₪. בשביל הלב - מרכז לחוויה צפתית 052-3555038

www.shvilhalev.co.il

טיול ג'יפים "בשביל היין"

נתחיל את הטיול באחד מהיקבים באזור לטעימות ונצא לטיול בטבע, בין אזורי הכרמים המוכרים והפחות מוכרים בסביבה. הטיול יכלול נסיעה חווייתית, תצפיות נוף על האזור, מעיין נובע, צמחיית נחלים, אפשרות להליכה רגלית קצרצרה במהלך הטיול, והפסקת תה צמחים ליד המעיין. **פרטים והזמנות:** במהלך כל ימי **בשביל היין**, בהזמנה מראש, **משך הסיור:** כשעה וחצי, מחיר: 80 ₪ (מותנה במינימום משתתפים-7 אנשים בג'יפ). ארץ הגליל ג'יפים-אמירום 050-5316140, 04-6980434, www.erez-hagalil.co.il

סיור מומחז לראשית ההתיישבות בעמק יזרעאל

סיור המשלב ביקור בחצר הגדולה במרחביה והצגות קצרות של חיי הקיבוץ בראשית דרכו. תפגשו בדמויות ראשוני המתיישבים בקיבוץ: גולדה מאירסון, החבר שיווין ועוד. תתכבדו בארוחה חלבית ממבחר יצירות "נשנוש". ימי **בשביל היין** כוס יין חינם לכל סועד* (בהזמנת ארוחה). **פרטים והזמנות:** לקבוצות של 30 איש ומעלה, בתאום מראש. 60 ₪ לסיור, 100 ₪ לסיור וארוחה, 050-4674077, www.tiultron.co.il טיולתרון

סיורי אהבה בכרמים

יחד עם ליאור כנעני מורה דרך ומדריך יין מוסמך, מומחה צפוני לטיוולים, אנשים - ומה שבניהם, נסייר ברכב 4*4, בין הגפנים המשתרגות והכרמים המלבבות. נזכה לראות את הנפיש דרך עיניים מקומיות, בשילוב שתיית יין מודרכת: נשמע מהוא יין פירותי, לעומת עגול, אך משיגים טעם מעושן, ומהי עפיצות לעזאזל?! נטעם מן היינות המשובחים התואמים "לטראור" המקומי, עד שנחזור שיכורים-וק מייין. **פרטים והזמנות:** מחיר מבצע עבור שבוע הפסטיבל: 1200 ₪ במקום: 1500 ₪ לג'יפ (עד 7 מקומות). כולל: שני בקבוקי יין, וכוס יין מתנה לכל משתתף. ניתן לקיים את הסיור בעברית או אנגלית. ליאור כנעני-מורה לדרך. 050-8655873 lior_knaani@walla.co.il



"סיפורי אהבה, קנאה ויפי בניא אוני"

הסיור: טיול קליל, אל רחובותיה המרוצפים של ראש-פינה, אל עולם של סיפור המוצנע בין כותלי בתיה. רופא שבתו מתהוללת, איכר שמצא מנדרינה וכן הסולטאן שמתאהב בבת הכפר ולוקח אותה לדמשק. בטיוול ישולבו טקסטים מספרה של שולמית לפיד 'גיא-אוני' לסיים נלך לטעום יין בבר היין 'פינה בראש' (עצמאית). **פרטים והזמנות:** מדריך: אמנון גופר "אמן הטיול והסיפור הגלילי", יום חמישי 12 מאי 18:00, גן הברון בראש פינה, **משך הטיול:** שעותיים (לא כולל היין), עלות: 50 ש"ח לאדם. להזמנות: 054-6549191, אמנון. הטעימות בבר היין-עצמאית על חשבון המטייל.



"סיפורים גליליים ניגונים וטיפה מרה"

מקבלים את השבת עם 'אמן הטיול והסיפור' אמנון גופר והמוסיקאי ג'ורג' סמאן

מופע לעת ערב שיש, של ניגונים וסיפורים. כשאנו שרועים על מזרונים, ליד האח הבוערת וריח הקטורת באויר, יתערבבו להם יחדיו סיפורי מזרח ומערב וצלילי העוד, הכינור והדרבוקה. קבלת שבת בנוסח גלילי עם האנשים שהגליל הוא ביתם וסיפורים שהגליל הוא בליבם. יום שישי, 13/5, בבית של ג'ורג' סמאן בגוש חלב, בשעה: 21:30

עלות: 70 ש"ח לאדם. **הזמנת מקומות ומידע:** אמנון גופר 054-654-9191. יש להזמין מקומות מראש! מוגבל ל- 24 זוגות בלבד!



אתגר, יין, גבינות ובירה בגליל

טיול טרקטורונים במעלה יער בירה, כולל עצירה להסברים, חליתת תה גלילית וכיבוד קל, ביקור ביקב ובמחלבת אדיר, סיור, צפייה בסרטון וארוחה הכוללת: פלטת גבינות גורמה מועשרת בגבינות מחלב עיזים, קשים, סלטים, לחמים מיוחדים, יוגורט עיזים בטעמים, שתיה קלה וגלידות מיוגרט עיזים וקפה. לאחר הארוחה נטעם מיינות היקב. סיור וטעימות במבשלת הבירה BUTTERFLY - אשר מייצרת בירה בסגנון בלגי מסוג אייל, סיור וטעימות ביקב רימון-היחיד מסוגו בעולם ומייצר "נות מרימונים".

פרטים והזמנות: 12-13/5, 19-20/5, 25-27/5, בשעה 09:00, כ-5 שעות, מחיר-205 ₪ לאדם. טרקטורוני עמק החולה 054-7700699, 054-7700588, www.trakeh.co.il

הבו לנו יין - שיר לכת בין גפני יקב גליל - סיור מזמר בכרמים

היין מלווה אותנו מאז ומעולם ותמיד הוא קשור לשמחה ולשירה. "הבו לנו יין" לוקח אותנו אל כרמי היין של יקב גליל, שם מתחיל כל הסיפור. נטייל בין הגפנים, נעצור בנקודות נוף, נשמע סיפורי יין הקשורים לשירים וכל הזמן נשיר.

באירוע נשיר את שירי היין, היקב והכרם וזאת ממש בין הגפנים. בנוסף נשיר שירים הנקשרים לאזור ולנוף היפה הנשקף מכל פינה.

האירוע כולל הליכה קצרה (עד קילומטר אחד), במהלכו תחנות סיפור ושיר ואפילו לגימה. נסיים את המסלול בביקור ביקב גליל. **פרטים והזמנות:** ימי שישי 13/5, 20/5 בשעה 11:00 בבוקר. **משך הסיור:** כשעתיים, מחיר: 40 ₪ יקב גליל 04-6868748, www.galilmountain.co.il, www.gavisho.com

נופים, כרמים, יין וגבינות ביקב גליל

נתחיל בסיור בכרמי הצפוניים של יקב גליל, נטייל בין הכרמים וזני הענבים השונים בכרם יראון, הכרם הגדול והממון ביותר של היקב, הנטוע על אדמה בזלתית ברובה וחלקה טרה רוסה על גיר. נטעם יין מיקב גליל בליווי גבינות צאן גליליות ממחלבת עין כמונים, תוך טיול רגלי קצר בין שורות הגפנים.

אחרי שהכרנו את הכרמים וטעמנו מעט מן האזור, נמשיך למקום שבו הופך כל הטבע הפראי הזה ליין אלגנטי ואיכותי-יקב גליל. הסיור ביקב יאפשר לנו להכיר מקרוב את כל השלבים בתהליך יצור היין. בסיום הסיור נתרכז בחדר הטעימות לטעימה מודרכת מיינות היקב. **פרטים והזמנות:** ימי חמישי 12/5, 19/5 בשעה 15:00, משך הסיור: כשעתיים, מחיר: 65 ₪. יקב גליל 04-6868748, www.galilmountain.co.il

יש להירשם מראש, לסיורים, קיום הסיורים מותנה במספר המשתתפים

השבת היין - חגיגת יין בגולן

חמישי ה-19.5, מכללת אוהלו בקצרין



המרכז ללימודים מתקדמים - ביה"ס למקצועות היין
מכללת אוהלו בקצרין

מפגש עם האנשים מאחורי היין - ייננים, כורמים, בעלי יקבים, משווקים ואוהבי יין.

חגיגת יין בגולן מזמנת מפגש של אנשי יין מהגולן, מהגליל ומכל הארץ בשילוב עם טעימות יין מהיקבים השונים בגולן והרצאות ייחודיות.

תכנית הסימפוזיון



9:30-10:00 התכנסות, פתיחת דוכני יקבים מרמת הגולן וכיבוד קל

10:00-10:15 פתיחת הסימפוזיון

ד"ר שמעון עמר, ראש המכללה האקדמית אוהלו בקצרין.

10:15-11:15 Wine marketing-Components of the mix elements, Burgundy Wines

Jean Luc Prost - Professor and director CFA / CFPFA Beaune, France

11:15-12:15 "בלב ולב היין" - תעלות הנתרן ותעלומת הפרדוקס הצרפתי

ד"ר אילן אביטבול, נירוביולוג במכון וייצמן, יועץ באוניברסיטת מונפלייר ושופט בינלאומי בטעימות יין

12:15-13:00 הפסקה מוזיקלית וכיבוד קל

13:00-13:45 טעימות בדוכני היקבים מרמת הגולן: פלטר, בוטיק עין נשוט, בוסתן, בזלת הגולן, הר אודם, זוהר, טרה נובה, רוקד, רם, רמת הגולן, אסף קדם, סלוקיה.

13:45-15:30 סיור יקבים בדרך היין בגולן, בהדרכת מר שלום בלייר, ראש ביה"ס ללימודי יין במרכז ללימודים מתקדמים

ליד מכללת אוהלו בקצרין

המרכז ללימודים מתקדמים שליד המכללה האקדמית אוהלו בקצרין מציע את התכנית המקיפה ביותר בארץ ללימודי מקצועות היין. הלימודים מתמקדים בתחום גידול גפנים בכרם יין והטוראר, ייצור יין, ניהול יקב ושיווק היין.

- במהלך כל האירוע ניתן יהיה להכיר ולטעום מינות היקבים של רמת הגולן בריד דוכנים פתוח לאוהבי היין.
- פרטים והרשמה מראש בטלפון 04-6825045, hadars5@ohalo.ac.il

אירוע ביקב רמות נפתלי

שישי ה-20.5

CHILL OUT & WINE SHIRAZ
Ramot Naftaly
CABERNET
PETIT VERDOT
Duet
MALEBEC
20.5.2011

יקב רמות נפתלי מזמין אתכם לאירוע אכילי של CHILL OUT & WINE בתאריך 20.5.11, יום שישי, מהשעה 14:00 ועד לכניסת השבת, במרכז המבקרים של היקב שבמושב רמות נפתלי. אנו מאים להציג את הינות החדשים של היקב מבצירים 2007-2009.

- הפסקה מיוחדת של יובל לולב עם הסקסופון.
- טעימות חופשיות של מבחר יינות היקב.
- מכירה מיוחדת בהנחות ניכרות 15%-25%.

בואו להנות מתפינה אכילית של טעם, מוסיקה וטבע ברמות נפתלי. מצפים לראותכם!

לפרטים נוספים: 04-6940371, איציק 054-7983100 או במייל: yitzhak3@012.net.il

יין גורמה ואמנות

יקב ובית משפ' נעמן, רמות נפתלי

יום שישי ה-13.5, החל מהשעה 11:00

משפחת נעמן מזמינה אתכם ליום של חוויות לכל החושים במתחם המשפחה ברמות נפתלי הבנוי מאבן עתיקה בבניה גלילית.

ביקור ביקב שיינתו זכו לשלל פרסים בינלאומיים, ארוחת טעימות גלילית - טעימה ומכירה של גבינות, זיתים, לחמים, גלידות יין ועוד.

סיור בסטודיו של האמנית בטניה נעמן.

סיור אדריכלות גלילית (בתשלום ובהרשמה מראש).

להקה אורחת The Good vibrations, עם קאברים לשיירים בהשראת שמות יינות היקב: Bob Marley, Pink floyd, Deep Purple, King Crimson. הכניסה חופשית. **לפרטים:** משק 90 רמות נפתלי, 04-6944463, רמי 050-7944881, בטניה

www.naaman.co.il, naaman@017.net.il, 050-3201111



"שיר, צחוק ויין..."

ערב זמר, מועדון איילת השחר

שישי ה-13.5, בשעה 22:00

'מועדון הזמר הגלילי' חוגג עם 'בשביל היין' - והפעם כמובן עם שירי יין, כרמים, ענבים ושמוחה. כמסורת המועדון, משולבים גם הסיפורים שמאחורי השירים. בהנחיית עופר גביש ונהגי הפרדור.

עלות כרטיסים: ברכישה מוקדמת 35 ₪, בערב המופע 45 ₪.

להזמנה מראש: 050-7246608, www.gavisho.com, בחסות יקב הרי גליל

קונצרט טיול ויין בכפר הציורי גוש חלב

שבת ה-14.5, בשעות: 11:00, 13:00

קונצרט באירה של חצר מלכותית - אנסמבל בארוק "שלישית ורסל" בתלבושות חצר אונטניות ומהדרות בביצוע נגני חליל, צ'מבלו וצ'לו, נגינה של פרקי מוסיקה קלאסית מזכרת ואהובה. **יבגני גורזלצ'יק-חליל צד, רוברט לויין-צ'לו, ולרי אוסטרובסקי-צ'מבלו.**

טיול בסמטאות - בהדרכתו של אמנון גופר "אמן הטיול והסיפור הגלילי".

"גוש חלב, סיפור של געגוע" נשוטט בסמטאותיו של הכפר המרוני גוש חלב, אל "פסלי הגעגוע" הגורן ו"גבעת הבכי", המוזוליאום, בית הכנסת העתיק וסיפור עקורי בירעם הנחבא בין בתי הכפר.

טעימות מהחבית - אירוח וטעימות יין ביקב ג'סקלה - סיפור אהבה גלילי ומשפחתי אל ועל היין.

11:00 - קונצרט טיול ראשון, 13:00 - קונצרט טיול שני.

נקודת המפגש וקופות האירוע ברחבת כנסית "בוטרוס" בגוש חלב, נא להגיע בלבוש הולם. מחיר כרטיס כולל קונצרט וטיול 50 ₪.

כרטיסים והרשמה: 04-6919807 (עד יום חמישי לפני המופע). **מספר מקומות מוגבל.**



בין ערביים עם יין באגמון החולה

חמישי ה-19.5, בשעה 17:00

שעות אח"צ ובין הערביים הן שעות קסומות באגמון, שעות שבהן מתארגנות חיות הבר ללינה או לחילופין לציאה לצידי. נצא לסיור בין ערביים בטבע הפראי של אגמון החולה ובסיומו נגיע אל המצפור הצר, נחווה את השקיעה עם יינות גליליים, גבינות ומוסיקה טובה. **מחיר כרטיס לאדם: 120 ₪.**

לפרטים והרשמה: אגמון החולה 04-6817137, www.agamon-hula.co.il



ימי היין של ראש פינה

שלושה ימים של מפגשים, טעימות, צלילים ואהבת היין בגליל

השבוע היין-כנס היין הישראלי 2011 - ראש פינה

רביעי, חמישי ה-25-26, סינמטק ראש פינה



המכללה האקדמית תל-חי בשיתוף המועצה המקומית ראש פינה, מועצת גפן היין והרשות לפיתוח הגליל מתכבדים להזמין לכנס היין הישראלי 2011 שמתקיים בסינמטק ראש פינה.

תכנית הכנס לקהל המקצועי | יום רביעי ה-25.5

9:00-9:30 התכנסות

9:30-10:00 ברכות

י"ר מועצת גפן היין, מר צבי אלון

נשיא המכללה האקדמית תל-חי, פרופ' יונה חן

ראש המועצה המקומית ראש פינה, מר אביהוד רסקי

מנחה: מר איתי להט, מנהל אקדמי של תכנית היין במכללה האקדמית תל-חי

מושב 1 - תקינה

10:00-10:45 הסדרת ענף היין, תקן היין, אזוריות בתקן היין, מר צחי דותן מנכ"ל מועצת גפן היין

10:45-11:15 הסדרת ענף היין, פרוגרמה ליקבי בוטיק, גב' רותי פרום סגנית בכירה למנהל הרשות לפיתוח הכפר, משרד החקלאות

11:15-12:15 Overview of European wine law

מרצה אורח מחו"ל: Mr. Fabio Piccoli, expert in wine legislation Journalist, Italy

הפסקת צהריים

מושב 2 - אזוריות

13:45-14:30 סקירה היסטורית של אזורי גידול בעולם (Appellation) ומגמות עכשוויות, מר יאיר היידו

14:30-15:30 Mr. Fabio Piccoli, The New quality Pyramid of Italian Wine, מרצה אורח מחו"ל: Mr. Fabio Piccoli

15:30-16:15 מפת אזורי גידול גפן היין הישראלית, והצעה לחלוקה עתידית, מר ערן הרכבי, רפרנט גפן היין, שה"מ

מושב 3 - המניעים לקידום החלוקה לאזורים

16:45-17:15 הסכמים בינלאומיים, מר עופר זקס, ציר יועץ לענייני חקלאות בקהילה האירופית

17:15-18:00 מיתוג אזורי בתעשיית היין, גב' ציפי פרידקין, החטיבה למחקר כלכלה ואסטרטגיה, משרד החקלאות

18:00-18:30 אזוריות בראיה צרכנית העיתונאי מר שגיא קופר

תכנית מתמחה בייצור היין "Cellar Master" במכללה האקדמית תל חי הינה התכנית הוותיקה והמובילה ללימודי היין בארץ. במהלך שבע שנות פעילותה הכשירה התכנית מאות בוגרים שהשתלבו בתעשיית היין המקומית והקימו מעל ל-60 יקבי בוטיק.

מספר המקומות מוגבל! | להרשמה לכנס www.telhai.ac.il
לפרטים: 04-8181403, Oshratazu@adm.telhai.ac.il



ברצוני לברך את כנס היין הישראלי 2011 המתקיים זו השנה השנייה ברציפות בראש פינה.

ענף היין בישראל נמצא בשנים האחרונות בתנופה מתמדת הן בהיקף הנטיעות והן באיכות היין. לא בכדי זכו בשנה החולפת יקבי כרמל ויקבי רמת הגולן בפרסים יוקרתיים באנגליה ובאיטליה.

היקבים והכורמים פועלים ללא לאות לשיפור האיכות ולמצוינות, ומאידך נושא הסדרת ענף היין עדיין נמצא בחסר. אזורי גידול היין בישראל נקבעו בשנת השבעים של המאה הקודמת ואין פרוגרמה ליקבי בוטיק, תקן היין לא הותאם לתקופתנו, לא נבחנו לעומק ההסכמים הבין לאומיים ומשמעותם,

צחי דותן
מנכ"ל מועצת גפן היין

"נכנס יין, יצאו אמנות, בריאות והומור"

יאיר גרבוז בודק האם שתיית יין יכולה להפוך אותנו לתרבותיים יותר ♦ גיל קופטש מדבר על הקשר בין יין לבין שיכרות ביהדות ♦ מני פאר מתעכב על הפרדוקס שלנו בשתיית יין ♦ כל זאת ועוד בכנס היין בראש פינה ♦ לא רק למביני עניין!!

תכנית הכנס לקהל הרחב | יום חמישי ה-26.5

12:30-13:00 התכנסות

13:00-13:30 ברכות

סגן נשיא המכללה האקדמית תל-חי, פרופ' חיים גורן

מ"מ מנכ"ל הרשות לפיתוח הגליל, גב' טלי עומר

מנהלת עמותת התיירות ארץ הגליל, גב' ענת ניסים

מנחה: מר לאון טורקאן, מרצה בתכנית היין במכללה האקדמית תל-חי ועוסק בייעוץ שיווקי ופיתוח עסקי ליקבים

13:30-14:15 נכנס יין יצאה בריאות, מר דקל כהן, השפעות שתיית היין על גופנו

14:15-15:15 נכנס יין יצא פרדוקס הומוריסטי, מר מני פאר, יין ישמח לבב אנוש? על הפרדוקס שלנו עם אהבת היין

15:15-16:00 נכנס יין יצאה מוזיקה קלאסית, מר יאיר היידו, על הקשר בין מוזיקה קלאסית לבין יין

הפסקת קפה

16:30-17:15 נכנס יין יצאה יהדות, מר גיל קופטש על יין ושיכרות ביהדות

17:15-18:00 נכנס יין יצא יופי וטיפוח, מר שלמה שוורץ הגפן והרימון במוצרי טיפוח ואסתטיקה

18:00-19:00 נכנס יין יצאה אומנות, מר יאיר גרבוז, מארץ הגזוז לארץ היין - האם יין ילמד אותנו להיות תרבותיים יותר?

מופע סיום

19:30-21:00 נכנס יין יצאה זימה, דואו רנסאנס - לימור שיפוני וזאנין מנטל, מופע המשלב סיפורים ושירים הלקוחים מתוך "הדקאמרון", לבוקצ'ו, "סיפורי קאנטרבר" לצ'וסר, שירים עצובים וגסים, סיפורים תמימים וסיפורי זימה

מספר המקומות מוגבל! | להרשמה לכנס www.telhai.ac.il
לפרטים: 04-8181403, Oshratazu@adm.telhai.ac.il

אירוע הסיום - יריד היין הישראלי, ראש פינה

שישי ה-27.5 בין השעות 10:00-16:00 גן הברון רוטשילד

ימי היין של ראש פינה ואירועי בשביל היין יסתיימו ביריד יין תחת כיפת השמיים בגן הברון - באתר השיחזור של מושבת הראשונים ראש פינה.



בגן הציוני הסמוך לאתר השיחזור יציגו ויטעימו את תוצרתם מיטב היקבים של ישראל, גדולים וותיקים לצד יקבי בוטיק: יקב אדיר, יקב ברעם, יקב דלתון, יקב הרי גליל, יקב טרה נובה, יקב יפתחאל, יקבי כרמל, יקב מיטב, יקב מייסטר, יקב נעמן, יקב קדיטא, יקב שטרן, יקב 3 גפנים, יקב תבור ועוד... לצד דוכני היין יוצגו דוכני גבינות בוטיק, פירות ומאכלי גורמה. מוסיקת שנסונים צרפתית לצד מופעי מוסיקה קלאסית תלווה את האירוע לכל אורכו של היום. הכניסה ליריד חופשית! במקום יימכרו כוסות יין מעוצבות וקופונים לטעימות בדוכנים.

* היקבים מסודרים לפי א"ב, לרשימה המלאה ולעדכונים נוספים באתר האירוע www.wineland.co.il



הגליל היין - היקבים

תיירות גולן

יקב הר אודם, מושב אודם

היקב: יקב הר אודם, הוקם על ידי משפחת אלפסי בשנת 2003. היקב הוא הגשמת חלום משותף לבני משפחת אלפסי בו עסק משפחתי נולד מתוך האהבה ל"ין, לגידול החקלאי ולעשייה יצרנית. מיכאל ועידית ממיסדי מושב אודם רואים בהקמת יקב הר אודם את מפעל חייהם. הם הגשימו את חלומם הגדול: הקמת יקב הקושר אליו את כל בני המשפחה ומהווה נדבך תרבותי חשוב בנוף של צפון רמת הגולן.
ביקור: במקום נערכים סיורים לזכרם, ערב טעימות והסברים. במחיר 10 ₪.
לפרטים: 04-6871122, 052-5220248, www.harodem.co.il

יקב אורגני בשן - אבנ"י אית"ן

היקב: יקב בוטיק ייחודי, אורגני וכשר, אשר מייצר יינות איכותיים. עמנואל ואורי מקפידים לבצע את כל תהליך ייצור היין בעצמם, תוך טיפול מסור בענב החל משלב נטיעת הכרם ועד היין הנמוג לכוס. ביקורים בתאום מראש, למעט שבתות וחגים. **לפרטים:** אורי/עמנואל 054-4603213

יקב בוסתן, חד נס

היקב: יינות היקב מיוצרים מענבי בלנד, קברנה, סאן ג'בזה וברברה. מבנה היקב והמסעדה עוצבו ונבנו על ידי בני, הבעלים, שאחראי גם על התבשילים הטעימים המוגשים בימי חמישי ושישי בערב. **ביקור:** סיור מודרך ביקב כולל טעימות במחיר סמלי של 10 ₪. הרוכשים יין יהנו מסיור חינם.
לפרטים: בני 052-4358407, www.tour.golan.org.il/278/3.htm

יקב בזלת הגולן, קדמת צבי

היקב: אדמת הבזלת הפורייה של רמת הגולן, תנאי האקלים המיוחדים ותהליכי ייצור טבעיים וקפדניים, הם סוד קסמו ואיכותו של היין המשובח של יקבי בזלת הגולן. בכל שלבי הייצור של מושקע ידע וניסיון מקצועי רב, המשלב את העתיק עם החדש. **ביקור:** במרכז המבקרים ניתן לרכוש מיינות המקום, וכן מוצרים מתוצרת הגולן, א'-1' 09:00-15:00, סיור מודרך בתאום מראש. (כשר, נגיש לנכים) **לפרטים:** 04-6965010, www.tour.golan.org.il/278/109.htm

יקב זוהר, קדמת צבי

היקב: יקב בוטיק משפחתי, בבעלותו 40 דונם כרמים של קברנה סובינון, מרלו, קברנה פרנק ופטיט וורדו. הכל התחיל כשפתחנו בקבוק יין וברכנו "לחיים", שאלנו עצמנו- אם יקבי רמת הגולן, מפיקים יין איכותי מהענבים שלנו, למה אנחנו לא יכולים? מיד רתמנו את חברינו ד"ר קרלוס קוזקוב, חובב יין וגסטרונומיה. בתקופת הבציר נתנו לו כ-50 ק"ג ענבי פרנק ויצא יין מעולה!
ביקור ביקב: הסברים, סיפורים מרתקים וכמובן טעימה מהיינות הטעימים א'- שבת בתאום מראש. **לפרטים:** 04-6964234

יקב טרה נובה, מושב כנף

היקב: אדמה חדשה-הוא פרוש שמו של יקב "טרה נובה". ביקב מיוצרים ארבעה סוגי יין: טרה-נובה סירה, טרה-נובה קברנה סובינון, טרה-נובה מרלו וטרה-נובה בראשית. היקב הוקם בשנת 2006 על ידי ארבעה שותפים אילן אפרים, אילן מטלון, גיל שרון שהוא היין ואדריאן וינסיוח. חזונום הוא לפתח את עולם היין המופלא ולהגדיל את המודעות לשתית יין בישראל, לשם כך הם מקפידים לייצר יין איכותי במחיר סביר. **ביקור ביקב:** ביקב מתקיימות סדנאות וסיורים. הסיורים והטעימות ללא תשלום. **מיוחד לשביל היין:** הרוכשים 6 בקבוקים יקבלו במתנה כרטיס זוגי לשיט קיאקים באבוקייק. **לפרטים:** קרן 052-3743643, www.terranova-winery.co.il

יקב בוטיק עין נשום, קדמת צבי

היקב: תמי ובבי מגדלים ענבים בגולן כבר 30 שנה, בבעלותם כ-20 כרמים. הזנים: קברנה סובינון, מרלו, סירה, שירז, פטיט וורדו. היין מיוצר בחווה, היישון נעשה בחביות נירוסטה ולא עץ כך שאין השפעה על טעם היין והטעמים הם טבעיים ואיכותיים. המרתף בו נשמר היין הוא בונקר סורי שעבר הסבה ייזונית למרתף יינות. **ביקור ביקב:** סיור בכרמים ובחווה כולה. ביקור במרתף היינות המיוחד, וטעימת יינות 2008. ניתן לשלב סיור טעימות מגבינות העיזים של החווה: קממבר, גבינות קשות ואחרות. סיור וטעימות יין 25 ₪ לאדם.
לפרטים: תמי 052-8805026

יקב רוקד, רמת מגשימים

היקב: יקב רוקד הינו יקב בוטיק כשר. לפני כ-4 שנים התחיל אברהם זלמנסקי, כורם ותיק, לייצר כמות קטנה של יין מזן מרלו. בהמשך הצטרף אליו יוני נגר, כורם גם הוא ועובד יקב לשעבר. הענבים מהם מיוצר היין גדלים ברמת הגולן, בגובה של כ-700 מ' מעל פני הים. היין מעובד ומיושן בחביות עץ-אלון צרפתי, לתקופה של 12 חודשים, הכל נעשה במסירות רבה ובהמון השקעה. ביקורים א'-ה' בתאום מראש, (כשר)
לפרטים: 050-7375776, www.tour.golan.org.il/278/113.htm

יקב רם, קדמת צבי

לפרטים: 054-6311998

יקבי רמת הגולן, אזור תעשייה קצרין

היקב: סיפורו של היקב מתחיל באמצע שנות ה-70, בעקבות ביקורם של מומחים בעל" שם מקליפורניה שבחנו את תנאי הגידול ברמת הגולן והתאמתם לגידול ענבי יין. המומחים קבעו שהצירוף המיוחד על אקלים קר, גובה פני הקרקע וייחודה של אדמת הבזלת ברמת הגולן, יוצרים תנאים אופטימליים לגידול ענבי יין איכותיים. יישובי רמת הגולן שוכנעו לנטוע כרמים והשאר - היסטוריה. **ביקור ביקב:** סיורים מודרכים לקבוצות ויחידים, בהם ניתן לצפות בתהליך ייצור היין, לטעום ממגוון יינות היקב המפורסמים בארץ ובעולם ואף לקנות מיינות היקב, אביזרי יין ומזכרות. בתאום מראש, ימי א'-ו' וערבי חג. שבתות, חגי ישראל וימי זיכרון: סגור. הסיורים בתשלום, כולל ש'. **לפרטים:** 04-6968420 פקס: 04-6964004

יקב שאטו גולן, אלי-עד

היקב: עשיית היין בשאטו גולן משלבת מסורות אירופאיות וידע וטכנולוגיה מודרניים. הבציר מתבצע ידנית מוקדם בבוקר והענבים מובלים מיידית אל היקב. התסיסות מתבצעות ברובן במכלי נירוסטה וברוב הזנים ללא תוספת שמרים. לאחר תהליך התיישנות של עד שנה וחצי מועבר היין לחביות עץ אלון. **ביקור ביקב:** סיור מודרך ומקצועי לוקח את המבקרים לאורך תהליך ייצור היין, דרך המרתף הייחודי ומסתיים בטעימות הסיור והטעימות ללא תשלום. **מיוחד לשביל היין:** 10% הנחה לרוכשים יין במקום. **לפרטים:** 04-6600026, 052-6477051, www.chateaugolan.com



הגליל היין - היקבים

תיירות ארץ הגליל וחבל כרמים

מרכז המבקרים אדיר, פארק תעשייה דלתון

על היקב: כרמי אדיר נטעו בשנות התשעים ע"י משפחות אשכנזי והזנברג מכרם בן זמרה, שבמרחם הגליל. ענבי היקב זוכים לאיכות, ארומה ומורכבות טעמים ייחודית שהביאו את גדולי היקבים בארץ לרכוש מכרמי האזור ענבים לסדרות היין המובחרות שלהם. המקור לכך בתנאים האידיאליים שמעניקים קרקע הפלטה בגובה 870 מ' והאקלים למרגלותיו של הר אדמון. היין שמייצר היקב מופק ממספר זנים-קברנה סובינון, מרלו ושיראז. **לפרטים:** מרכז המבקרים: 04-6991039



יקב אור הגנוז, מושב אור הגנוז

על היקב: יקב אור הגנוז הוקם בשנת 2005 על ידי חברי הישוב מתוך אמונה באהבת הזולת. **ביקור ביקב:** מרכז המבקרים אשר עוצב במיוחד כדי להעניק הרגשה נעימה לכל דכפון, נותן תחושה של הליכה בתוך ציור. במרכז המבקרים תזכו לטעימות מיינות האיכות של היקב שמלוות בהרגשה רוחנית מלטפת עם סימות של אהבה. פתוח בכל ימי הפסטיבל בין השעות 08:30-19:00 וביום שישי עד 14:00.
לפרטים: 052-7655053, 04-6990836

יקב ביריה, מושב ביריה

היקב: יקב בוטיק כשר הוקם ע"י ד"ר פורת משה, אורטופד מנתח במקצועו, שהפך את אהבתו ליין למקצוע שני. היין מיוצר בתהליכים מסורתיים מקצועיים ומיושן בחביות עץ אלון והתוצאה היא יין גדול מיקב קטן עם חוויות שיא חדש בטעם.
לפרטים: 052-5405223

יקב בן דוד, שדה אליעזר

על היקב: יקב בוטיק ליינות איכות קברנה סובינון ומרלו.
לפרטים: יואב טדגי 050-5536897

יקב בן זמרה, מושב כרם בן זמרה

על היקב: יקב בוטיק הנמצא במושב כרם בן זמרה באזור הטוב ביותר בארץ לגידול כרמים, בגובה של 870 מטר מעל פני הים. הוקם בשנת 2003 ומייצר מידי שנה כ-18,000 בקבוקים מסוג קברנה סובינון. **ביקור ביקב:** מרכז מבקרים בו ניתנים הסברים על יינות היקב ותהליך ייצור היין. פתוח בכל ימי הפסטיבל בין השעות 10:00-17:00 ובתאום טלפוני מראש. **לפרטים:** 050-5641305

יקב ברעם, קיבוץ ברעם

היקב: היקב הוקם ב-2004 על ידי חמישה מחברי הקיבוץ. הכרם שניטע באזור מטעי התפוחים של הקיבוץ מספק ענבים ליקב. בהמשך הצטרף היין והיועץ איתי להט וביחד יצרו את יין הדגל "יער ברעם" (BARAM FOREST), מבציר 2006 המורכב מ-67% קברנה סובינון והשאר מענבי מרלו. היקב מייצר 6000 בקבוקים לשנה היינות: בנוסף על יין הדגל גם קברנה סובינון, מרלו, ושיראז. **ביקור ביקב:** ימי שישי ושבת, או בימי חול אחרי השעה 15:00. בתאום טלפוני. **לפרטים:** רמי אברהמי 052-8313208

מבשלת Butterfly, פארק תעשייה דלתון

המבשלה: לאחר שנים של עשיית יין החלה משפחת סופר בהתנסויות בבישול בירה. התחביב הוביל, לאחר לימוד מעמיק ופיתוח של סוגי בירה שונים, להקמת מבשלת Butterfly. במבשלת מקפידים על איכות המרכיבים והתהליך עצמו, ליצירת מוצר איכותי ביותר. המבשלת מייצרת מגוון בירות המאופיינות בטעמים, צבעים וארומות ייחודיות. **ביקור במבשלה:** במבשלת תוכלו לטעום מחמישה סוגי בירות שונים, לערוך סיור ולשמעו הסברים על המקום בעלות של 15 ש"ח לאדם. פתוח בכל ימי בשביל היין בין השעות 09:00-20:00 וביום שישי עד 15:00.
לפרטים: 052-6043538, 04-6991079

יקב גלילאו, קיבוץ דן

היקב: יקב בוטיק משפחתי, שנמצא, ליד פלג של נחל הדן. גיל הרשקוביץ החל לייצר יין בשנת 2004 במקלט ישן ליד ביתו. בתחילת הדרך ייצר כמה מאות בקבוקים בשנה בלבד. משנת 2005 מייצר גיל יין קברנה סובינון איכותי, מענבי כרם בן זמרה. הענבים נבצרים בבציר ידני והיין מיוצר בשיטות מסורתיות ללא סינון, ומיושן במשך 12 חודשים בחביות עץ אלון צרפתי. מידי שנה היקב מוציא כ-2,000 בקבוקי יין גלילאו קברנה סובינון-יין פירותי, בעל צבע ארגמן וארומות מורכבות. **לפרטים:** ייטן - גיל הרשקוביץ 050-5353974, gali@kdan.co.il

יקב נחל דישון, שדה אליעזר

יקב משפחתי ביתי הממוקם סמוך לנחל דישון בגליל העליון. היינות מיוצרים מענבים שנבצרו מכרמים ייחודיים. היין מיושן במרתף הבית בחביות עץ אלון. תהליך היצור הנו ידני ונעשה עם המון תשומת לב ואהבה. אנו מייצרים יינות זנים ובלנדים מענבי קברנה סובינון, מרלו, שיראז וסנד"ובזה.
לפרטים: 050-2582190, meravlux@gmail.com

יקב דלתון, פארק תעשייה דלתון

היקב: נוסד ב-1995, כיקב בבעלות משפחתית, מראשוני היקבים אשר קמו באזור מרום הגליל הידוע בנופו הציורי ובאדמתו הפורייה. הטוראר ובית הגידול המקומי מספק את המיקום הטוב ביותר בישראל לגידול גפנים. כיום, יקב דלתון הינו יקב מודרני ואכותי הפעיל מאוד בתחום התיירות במרום הגליל עם מרכז מבקרים אקטיבי. **ביקור ביקב:** מרכז המבקרים פתוח בכל ימי בשביל היין בין השעות 09:00-17:00 וביום שישי עד 16:00. סיורים מתקיימים בכל שעה עגולה בין 16:00-10:00.
לפרטים: מרכז מבקרים 04-6987683 שלוחה 3

יקב דרוו, כפר שמאי

היקב: יקב משפחתי הממוקם ביישוב פסטורלי מוקף כרמי יין, משקף על הכינרת ועל העיר הקבילית צפת. כרמי היקב נטועים על קרקע עשירה בגיר ומנקזות הטב ומכאן טעמו הייחודי של היין המתאפיין בארומות פרי דומיננטיות ורעננות מתפרצת. היינות המיוצרים: יין אדום יבש זני מענבי נבילו הייחודי בארץ, מרלו, וקברנה סובינון. **ביקור ביקב:** בתוך גן פורח ומרהיב, עומדת סוכת מבקרים, המשמשת לטעימות ולערבי גבינות יין. אורחי היקב מוזמנים לבקר גם במוזיאון האתני ביישוב, ללא עלות.

בימי שישי 13.5, 20.5 ו-27.5 תתקיים השקה של בציר 2009 ליינות מרלו קברנה סובינון ונבילו הייחודי בארץ, שעות הפתיחה 17:00-10:00. לפרטים: יינתי - זהבה דרוו drorwinery@gmail.com, www.drorwines.co.il, 054-2120032



הגליל היין-היקבים

תיירות ארץ הגליל וחבל כרמים-המשך

יקב הרי גליל, סמוך לקיבוץ יראון

היקב: יקב הרי גליל, ממוקם בפסגות הגליל העליון. הנוף הפראי עוצר הנשימה, הדרכים המפותלות והכרמים הניבטים מכל עבר, עוטפים את המבנה הייחודי. היקב נהנה מקהל אוהדים הולך וגדל, בזכות ינות האיכות אשר זוכים מידי שנה בתחרויות יין. **ביקור ביקב:** סיור מודרך באולם מיכלי הנירוסטה, ביקור בחדר חביות עץ האלון, בהן היין תוסס ומתיישן, צפייה בסרטון מרתק "היין כמעשה אומנות", טעימת יינות מקצועית וקבלת מתנה כוס יין ממותגת, תצפית מרהיבה, ביקור בחנות היקב, בה ניתן לקנות את כל יינות היקב, אביזרי יין, ומוצרים משלימים מתוצרת הגליל. א-ה' 09:00-17:00, ו 09:00-16:00, בערבי חג פתוח עד 14:00, שבת וחג סגור. כשר, מתאים לנכים. **לפרטים:** 04-6868748, 04-6868506, פקס: 04-6868506, www.galilmountain.co.il

יקב ונחוצק, מושב מירון

היקב: יקב קטן, ביתי ומשפחתי אמיתי. היין מיוצר מענבים הגדלים בכרם הפרטי של משפחת ונחוצק ומעובד בידי בני הבית. היקב מייצר שלושה סוגי יין זני: שיראז, מרלו וקברנה סובינון, שזכה במדלי"ת זהב בתחרות "טרונו". היין כשר למנהג דת הרבנות המקומית ר' אלמשעל ומשווק במסעדות גורמה וליחידים. מאז בציר 2009 היין כשר בהשגחת הבד"צ חתם סופר בני-ברק. **ביקור ביקב:** המשפחה תארח אתכם במרפסת ביתם בתאום מראש. **לפרטים:** 04-6989063, 050-5455855

יקב ישפה, העיר העתיקה צפת

היקב: יקב בוטיק הנמצא בעיר צפת, היין האלוקי - הנדרך ברגלים והשאר בידי שמיים, ללא כל תוספים וחומרים משמרים. **לפרטים:** 04-6921696, wine@yashfe.com

יקב לוריא, מושב ספסופה

היקב: במדרונות המערביים שלמרגלות הר מירון בגובה של מעל 840מ', נטע יוסף סיידא, את כרמי הענבים של יקב Lueria. ייחודו של הכרם מתבטא בשילוב נדיר של שכבות אדמות בזלת, טרה רוסה וגיר בחלקה אחת. איכות הענבים בכרם יוסף ידועה ובכל שנה יינות המוצרים מענבי הכרם זוכים לשבחים ופרסים. ביקב לוריא מייצרים 3 יינות מחלקות הכרם הטובות ביותר בכל שנת בציר. **ביקור ביקב:** מרכז המבקרים בכרם פתוח בימי בשביל היין גם בלילה בין השעות 12:00-22:00 וביום שישי בין השעות 11:00-17:00 הביקורים הינם בעלות של 30 ₪ ובתאום מראש. **לפרטים:** גידי 052-5254570



יקב מיטב, מושב כרם בן זמרה
היקב: יקב בוטיק איכותי המגדל כרמים על אדמת פלנטו בזלתית, שהוכח כי הינו אזור גדול מהטובים בארץ. היקב מייצר כמות מצומצמת של יינות אדומים בלבד מהזנים קברנה סובינון, מרלו ושיראז. היקב כשר, ללא חשש טבל ושביעית. **ביקור ביקב:** סיורים בתאום מראש. **לפרטים:** 052-6330992

הגליל היין-היקבים

יקב קדיתא, מושב קדיתא

היקב: בשנת 2001 החלו לייצר את יין קדיתא מתוך אהבה לתרבות ושאיפה לשלמות, תוך הקפדה מקסימאלית על איכות הענבים. תהליך יצור היין, בפיקוחו של יינותן היינן וגידולו בחביות עץ אלון צרפתי כ-24 חודשים, זיכו את יין קדיתא בשבחים רבים ממבקרי היין הבכירים בארץ. יקב קדיתא נמצא בחוות בודדים ובה גם ארוח כפרי ("בקתה בקדיתא"), חקלאות אורגנית, תרבות אקולוגית ואומנות. **ביקור ביקב:** בכל ימי בשביל היין בתאום מראש. **לפרטים:** 054-2155446/7

יקב צפת העתיקה

אודות היקב: ממוקם בתוך הסמטאות והגלריות, שבלב העיר העתיקה בצפת. צוות העובדים ובראשם היינן משה אלון הינם אנשים יראי שמיים. הכשרות ביקב היא "כשר למנהג דת" מאת הרבנות הראשית צפת. **ביקור ביקב:** הדרכות וסיורים בתאום מראש. ניתן הסבר על תהליך ייצור היין - החל משלב גידול הענבים בכרם ועד הביקוב. הפעילות כוללת טעימות של מספר סוגי יינות הבית. במקום, חנות מפעל. א-ה', 10:00-20:00, ו- 09:00 - שעה לפני כניסת שבת. **לפרטים:** סימטת בית יוסף 29, עיר עתיקה צפת. www.safed-winery.co.il, 050-3480883

יקב ראש פינה, ראש פינה

היקב: הוקם ע"י יעקב בלום בראש פינה בשנת 2001. יעקב הוא דור שלישי של משפחת חקלאים המתגוררת במושבה כבר 120 שנה. הוא מגדל מטעי אגסים, שזיפים, נקטרינה, מישמש וגם ענבי מאכל וענבי יין מהם מייצר יעקב את היין. **ביקור ביקב:** בכל ימי בשביל היין בתאום מראש. **לפרטים:** 052-5405223, 04-6923815

יקב רימון, מושב כרם בן זמרה

היקב: ייחודי מסוגו בעולם מייצר יינות מרימונים, החל את דרכו בשנת 2002 ע"י משפחה חקלאית במושב כרם בן זמרה שבגליל העליון. רעיון ייצור היין עלה כאשר אבי המשפחה יצר כמות קטנה של יין לחוג המשפחה והחברים בלבד. התגובות החמות שעורר היין הניעו את המשפחה לפתח יקב חלוץ בתחום הרימונים. **ביקור ביקב:** פתוח בכל ימי בשביל היין בין השעות 09:00-19:00. ביום ו' עד 15:00. **לפרטים:** 04-6822325, או *רימון מכל טלפון סלולארי

יקב רמות נפתלי, מושב רמות נפתלי

היקב: הענבים נבצרים בשעות הבוקר, ממוינים, מקוררים ומועברים למכונת הפרדה וריסוק ומשם למיכלי תסיסה מבוקרי טמפרטורה. היקב מייצר יינות החל משנת 2003 מסוגים: קברנה סובינון, "דואט" בלנד מרלו קברנה, ברברה וסירה. **ביקור ביקב:** מרכז מבקרים לקבוצות עד 50 אנשים. פתוח בכל ימי בשביל היין בין השעות 16:00-20:00. יום ו' מ-8:00 עד כניסת שבת. אירוע חגיגי ובו טעימות, מוזיקה, כיבוד והנחות מיוחדות ביום שישי 20/5 11:00 ועד כניסת השבת. פרטים נוספים בגוף החוברת. **לפרטים:** 04-6940371, 054-7983100, yitzhak3@012.net.il

3 גפנים, מושב רמות נפתלי

היקב: יקב בוטיק שהוקם בשנת 2003. מייצר כ-2,500 בקבוקי יין בשנה. הכרמים של היקב גדלים בעמק קדש המשתרע בשוליו של מושב רמות נפתלי. הענבים - קברנה סובינון ומרלו נבצרים משטחי גידול עצמי מכרם ייחודי, בנוסף, שירז הנבצר מכרם סמוך - בכמויות קטנות, לצורך "בלנדים". שלושה מיינות היקב זכו במדליות שונות בתחרות הבינלאומית ליי-2008 Terravino. **ביקור ביקב:** פתוח בכל ימי בשביל היין בין השעות 09:00-18:00 ובתאום טלפוני מראש. **לפרטים:** 052-2660933

תיירות גליל מערבי

יקב אגדה, מושב אבירים

על היקב: בישוב המקסים אבירים, דני ומירלה הקימו את יקב אגדה. באומנות שוקדים הם על ייצור יינות פרי וקונפטרות מפירות ותבלינים הגדלים בגליל. בשתי מדליות כסף זכו בתחרות היין טרוינו 2009 שהתקיימה באילת (יין חמוציות ויין תה ירוק). **ביקור ביקב:** סדרה חדשה של יינות פרי- "צ'ירס", יצאה זה עתה, מוזמנים לבקר ביקב

לטעום ולהנות ממטעמיו. ניתן לרכוש מוצרים במקום. **לפרטים:** 050-4703818, info@agada.net

יקב אכזיב, קיבוץ גשר הזיו, סדנאות אומנים

על היקב: יקב בוטיק משפחתי השוכן בסדנאות האומנים בקיבוץ, למול נוף פסטורלי. היקב מייצר מידי שנה כ-1500 בקבוקים של יינות אדומים מענבי קברנה סובינון, מרלו וסירה. **ביקור ביקב:** סיור ללא תשלום (לבודדים) הכולל טעימות יין, הסברים על תהליך הפקת יין, מנהגי שתייה וסיפור על חותם פניקי שהוא סמל היקב. בנוסף אפשר ליהנות מביקור בגלריות במקום: ציור, פיסול, תחרויות, צילום ועוד. שבת 10:00-15:00, א-ו בתאום מראש. **לפרטים:** 050-7713687

תיירות עמקים

יקב טוליפ, כפר תקווה, קריית טבעון

ביקור ביקב: במרכז המבקרים אשר מוצב בקפידה ניתן ליהנות מטעימות ממוגון היינות המשובחים על בר רחב הטעימות מלוות בהסבר על הקמתו של היקב, הכרמים מהם מגיעים הענבים ותהליך ייצור היין. במהלך הביקור ניתן יהיה להתרשם מאופיו המיוחד של המקום, להכיר מקרוב את חברי כפר תקווה המועסקים ביקב ולשמע מפיהם על הקשר המיוחד בין הכפר ליקב. במקום חנות יינות, ומוצרים מלווים. שיש 10:00-13:00, שבת 10:00-16:00, א-ה' 10:00-16:00. בתאום מראש. הביקור ללא תשלום. **לפרטים:** 04-9830573, 04-8049809



יקב יפתחאל, אלון הגליל

היקב: נוסד ב-1999 והוא מהיקבים הבודדים בארץ המייצר יינות שכולם על טהרת הענבים המקומיים. הכרמים הראשונים נטעו לפני כעשרים שנה בגבעות אלון הגליל, על אדמות הגיר האזוריות והם מטופחים ע"י בעל היקב, צביקה אופיר, בקפדנות ובאהבה. **ביקור ביקב:** היקב מייצר כ-10,000 בקבוקים בשנה, מהם ניתן לטעום ולרכוש במרכז המבקרים - "הבקתה", שנבנתה לראשונה ב-1840 בהרי האפלצ'ים מעצי אלון וערמון, פורקה והובאה ארצה. פתוח: בימי ו' 10:00-14:00, בשבתות 10:00-17:00. קבוצות של +10 מוזמנות לתאם סיור גם בימי חול. **לפרטים:** 052-2824644, www.yfwh.co.il

תיירות עמק המעינות-גלבוע-בית שאן

יקב בוטיק ויצמן, בית שאן

ביקור ביקב: חגיגת חושים וטעמים ביקב מושקע ואיכותי. הרצאה: הסיפור מאחורי היקב, הכרם, הענבים, תהליך ייצור ביקב קטן, היין ואיכסונו בבית, בריאות מיין וטיפים שונים. סיור ביקב, טעימות יינות, ליקרים וגבינות תוצרת מקומית. ניתן לרכוש ינות וליקרים ואביזרי יין בחנות היקב. א-ה 10:00-23:00 בתאום מראש. היקב כשר וסגור בשבת. ניתן לתאם ביקורים לקבוצות, גם במוצ"ש, ובהתאם למופע האור קולי בגן הלאומי **לפרטים:** 054-4585727, 04-6581123, www.weitzmanwinery.com

יקב נחמיה

עשיית היין החלה כתחביב בשנת 2005 והיום מייצר היקב 1200 בקבוקים בשנה. היקב מופעל ע"י דוד נחמיה ושאר בני המשפחה. בכל שנה היקב מייצר 3 יינות קבועים על שמות ילדי המשפחה: קברנה סובינון על שם גלעד הבכור, מרלו על שם הגר האמצעית ובלנד 50% קברנה סובינון ו 50% מרלו על שם שקד הבת הצעירה. **לפרטים:** 057-7720369

גביל היין - האמארו



בראנץ' במרכז המבקרים אדיר, פארק תעשייה דלתון
ארוחת בראנץ' חגיגית עם טעימת ינות מבציר 2009-2008: סלט ירקות עם חמוציות ואגוזים, אומלט מביצים טריות היישר מהלול, פלנט גבינות עיזים, לחם שאור עם מטבלי הבית-חמאת עיזים, ממרח פסטו וממרח עגבניות, יוגורט עיזים בשלושה טעמים, שתייה חמה וקרה.
בשביל היין: במחיר מיוחד של 55 ₪ לאדם במקום 80 ₪
פרטים והזמנות: בכל יום בין השעות 10:00-13:00, 04-6991039

הבאר מעדנים, ראש פינה

מפעל בוטיק לייצור ופיתוח מעדני מזון. קונפיטורות אגסים בין היא מוצר הדגל של הבאר מעדנים כיצרן הממוקם בראש-פינה. הלא היא בירת האגס.
בשביל היין: תושק קונפיטורה חדשה בטעם אגסים בין ללא תוספת סוכר.
פרטים והזמנות: גלריית אומנויות וטעמים, בבית וילקומיץ' באתר השחזור בראש-פינה, 10:30-15:30 או בתאום מראש, 04-6930020 04-6930349 052-6930349

בית 77, מאפיה, קפה, בית טבע, גלריה

מאפיה ביתית המתמחה במאפים מקמח מלא, גלריה לעבודות עץ בנימור טבעי ולעבודות יד בתפירה ורקמה ובית טבע למוצרים אורגנים ואקולוגיים. אתם מוזמנים לשבת בחצר הקסומה לכוס קפה ווגנה, לארוחת בוקר או לארוחה קלה. במקום אינטרנט אלחוטי. ימי חמישי-פיצה אפיה במקום, ישר מהטאבון 17:00-21:00
בשביל היין: מאפים ולחמים עם יין וצימוקים. **פרטים והזמנות:** 04-6980984, 052-8520366

מסעדת ורד הגליל

בלב חוות הבקרים מול הרי הגליל ומורדות הכינרת.
בשביל היין: ארוחה מלאה ב-85 ₪ על תפריט הינות וכוס יין הבית ב-15 ₪. **פרטים והזמנות:** 04-6935785, www.veredhagalil.co.il



חוות היצרנים בכפר קיש, בכפר קיש
ינות הבוטיק של משק בירגר, גבינות צאן איכותיות של מחלבת שירת רועים, שמני זית זניים ממטעי המושב, שקד ישראלי, דבש טבעי ועוד תוצרת מקומית איכותית. ניתן להתרווח בסוכת הגפנים, ולהנות מהיינות ומהתפריט המגוון. **בשביל היין:** טעימות של הינות, והראמתם לגבינות המשקה. השקת "סומק המרלז" 2010 של יקב משק בירגר-יין חרזה אביב. **פרטים והזמנות:** שישי ושבת 17:00-10:00, הכניסה חופשית, www.havat.co.il אשר: 052-2506203, מיכל: 052-2548052

מסעדת טוראנס, המלון הסקוטי, טבריה

המסעדה הממוקמת במלון הסקוטי המפואר אשר על שפת הכנרת מול הרי הגליל, מגישה אוכל גורמה משובח בטעם גלילי עם נגיעות סקוטיות בליווי יין מיקיבו בוטיק מהגליל ומהגולן.
בשביל היין: 15% הנחה על מחירי המלון ללינה ע"ב חצי פנסיון, 15% הנחה על מחירי ארוחות במסעדת המלון.
פרטים והזמנות: 04-6710710, רח' גדוד ברק 1, טבריה, www.scotshotels.co.il

יהודה ורזה, אילניה
המסעדה-קצביה שוכנת בבית שמור בשכונת המייסדים בסג'רה (אילניה), מוקפת גן ירק, גדושה בסיפורים ועוטפת את המבקר באווירת ארץ ישראל הישנה. המסעדה מציעה לאורחיה בשר איכותי מן הדרגה הראשונה, תוספות מגוונות סלטים שנעשו מירקות טריים שגדלו בגן הירק וינות מקומיים ומיובאים. **בשביל היין:** כוס למברוסקו לכל סועד. **פרטים והזמנות:** 04-6769159, 054-4716393, www.yehudaverosa.com

פינה בסג'רה, אילניה

ארוחת בוקר המוגשת במבנה אבן משוחזר מימי ראשית ההתיישבות היהודית בגליל. מגוון סלטים, גבינות, מיני חביתות, קיש או בורקס טורקי, לחמים הנאפים במקום, זיתים וריבות כפריות משקאות קרים וחמים ומאפה לקינוח. **בשביל היין:** כוס יין לבן/אדום חנים. **פרטים והזמנות:** א'-12:00-9:00, בתיאום מראש 04-6769450, www.segera.co.il (חלבי)



www.pinabarosh.com

פינה בראש, בר היין של ראש פינה

בבר היין של פינה בראש תמצאו את מיטב תוצרת היין הישראלי. תפריט היין מכיל כ-250 תוויות שונות מ-45 יקבים. ניתן לטעום את מרבית היינות, לקחת הביתה או לשותות במקום עם ליווי מנות בר מיוחדות במסעדה. **בשביל היין:** ינות מתיישנים במחירים נמוכים במיוחד ובהנחות של 70%-30. **פרטים והזמנות:** א'-ש', מהבוקר ועד אחרון הטעמים. 04-6937028, 04-6936582

מסעדת סירין, כפר קיש

מסעדה גלילית בניצוחם של השפים המנסים גדי ודוד ולדמן, המסעדה משלבת בין חומרי גלם טריים ועזי טעם ממרחבי הגליל לבין המטבח הצרפתי, כולל ינות מהאזור. מומלץ לנסות את הטלה הממולא באורז בסמטי עם פירות יבשים, צנבורים ופטירות פורטבלו ואפיו בתנור באפייה איטית. **בשביל היין:** כוס יין שניה חנים. **פרטים והזמנות:** 04-6760976, 052-8195189

פאזזה, שאר ישוב

מסע קולינארי בן 4 שעות סביב שולחן אבירים בסגנון סלאו-פוד. במהלך הארוחה יוגשו מנות עונתיות, כל אחת בליווי יין מובחר מיינות האזור. בכל ארוחה יוגשו 4 ינות מובחרים מיינות הגליל והגולן. **בשביל היין:** תאריכי הארוחות: 12-13/5, 19-20/5, 26-27/5, מחיר: 280 ₪ לאדם, בהזמנה מראש. הארוחות ללא ילדים ואין כשרות. **לפרטים והזמנות:** פאזזה 054-6904434, www.pausa-inn.co.il

קפה קפה, יפעת

צופה לנוף המפעים של עמק זרעאל. במקום ספות וספרייה שמזמינות לנוח ולהירגע. בקפה קפה קיבוץ יפעת בלבד: ארוחה זוגית הכוללת שתי פסטות לבחירה. **בשביל היין:** שתי כוסות יין של יקב תבור ב-89 ש"ח בלבד. **לפרטים:** 04-6548831

מסעדת רוטנברג

שוכנת בקרנטינה קטנה ואינטימית בין נפי ממלכת ירדן למפעל החשמל ההיסטורי בנהריים. התפריט של השף ליאור בחשיאן מאגד בתוכו מנות מהמטבח הצרפתי ומהמטבח הים-תיכוני. שימוש בחומרי גלם מקומיים מובחרים - בשר, דגים וירקות, אשר מגיעים הישר מחקלאי האזור. **בשביל היין:** מחירים מיוחדים ליינות האזור המשובחים - אסף קדם, פלטר, רמת הגולן. **פרטים והזמנות:** 04-6752237, א'-ש' 12:00-22:00

גביל היין - חוויות נאספא

טיולי יין ואופניים

התכוננו לחלץ עצמות, ולרכוב בטיול מודרך על גבי אופני שטח מקצועיים, בין הכרמים והמטעים שבגליל. בכל כרם, יחכה לנו דוכן של הפתעות לרענון: גבינות משובחות, פירות ספוגים באלכוהול וממתקים, סביצה דגים משובחת. בין לבין, ננשום את האויר הצח, נשמע קצת היסטוריה מקומית, נתצפת לעבר רמת הגולן ובעיקר נשתה הרבה הרבה יין!!! נסיים בארוחת גורמה של בשר יין מקומי ביקב ראש פינה.

פרטים והזמנות: בתיאום מראש. טיול עם ארוחת גורמה - 890 ₪ לאדם, טיול ללא ארוחה - 510 ₪ לאדם במינימום 20 משתתפים. ניתן לגרוע/להוסיף עוד פעילויות או ארוחות, כל הפעילויות בפרטיות מוחלטת, מתאים ללקוחות עסקיים או פרטיים, ניתן למתג את כל הפעילויות, העלות אינה כוללת הסעה -נשמח לתאם עבורכם. מורן שטרק- 050-6388995 moran@shkedia-pro.co.il
פרטים והזמנות: www.shkedia-pro.co.il, גיא זהבי 052-8167766, gai@ofnaym.co.il

מרכז מבקרים דבורת התבור

סיורים מיוחדים בדגש מתכון השיכר העתיק ביותר בעולם-יין הדבש mead. בואו לגלות את מקור יין הדבש, כיצד ייצרו אותו בימי קדם, למה נקרא "ירח הדבש" ואך ניתן להפיק באמצעים פשוטים שיכר דבש משובח. כולל טעימות וביקור במכון דבש ומצפה דבורים ממנו מפיקים את השיכר. **פרטים והזמנות:** כל ימי בשביל היין, 9.00-15.00, **משך הסיור כשעה וחצי.** יש לתאם ביקור מראש. **פרטים והזמנות:** 04-6769598, 0505637645, www.dvorat-hataavor.co.il

דג בכפר, פארק הדיג, יקנעם המושבה

ביום, או בלילה אתם מוזמנים להנות מדיג ומפיקניק- במקום תקבלו חכה, ציוד דיג, סלסלת פקניק זוגית והדרכה. תוכלו לשבת על שפת המיים, לדוג דגים ולהנות מארוחת גורמה עם יין גולן, לחם בריאות, סלטים, כלים חד פעמי, מפה משובצת, פינוק מתוק, לימונדה. **פרטים והזמנות:** פארק הדיג-יקנעם מושבה, הזמנה לסלסלה מהודרת מראש. **בשביל היין:** מחיר 360 ₪. לזוג. **פרטים והזמנות:** 04-9894095, www.dag-bakfar.com

אייר טקסי-כרמי היין ממעוף הציפור

טיסות חוויה במצנחי רחיפה וטרקטורון מעופף, מעל אזור הגליל ור תבור, המשובץ כרמי היין. לאחר הטיסה נרים כוס של יין לחיי הטיסות שבדרך. **פרטים והזמנות:** ירון 050-5761259, www.airtaxi.co.il



חוזה תיריותית "בל עופרי"

פינת החי בה נאספים בע"ח עם צרכים מיוחדים, כפר תלמודי משוחזר הנותן הצצה לחיי הזמן העתיק, גלריה אומנות מקומית-תכשיטים, פיסול וויטראז', ביקור ביקב בוטיק "עין נשוט", סיור וטעימות יין וגבינת עיזים "נועם". **פרטים והזמנות:** 052-8805026 תמי, www.bellofri.co.il

סדנת דגים איכותית בליווי יין

לקבוצת שרוצות ליהנות מפעילות איכותית ומהנה - סדנת בישול יצרתי ללא מתכונים, ארוחה מדהימה וחוויה מופלאה. **משך הסדנה:** 3 שעות. **בשביל היין:** 7% הנחה למשתתפים. **פרטים והזמנות:** עלות לאדם בקבוצה של 12 איש: 240 ₪. **פרטים והזמנות:** 054-4557902, mevashlimdialog.co.il, 04-6566402



נוף 10 באמירים מארח את רונית לב, חוויה חושית בשוקולד חי

יין, ספא ושוקולד על הנוף. חמאת קקאו נחשבת כמזון על ובעלת סגולות ריפוי והזנה עמוקה. בסדנת עיסוי זוגית חווייתית נכר נקודות מגע ועיסוי חדשות-הכל בניחוח שוקולדי משכר. בסיום הסדנה יקבל הזוג ערכת אהבה הכוללת פונדו שוקולד ברנדי, פירות יין, וכן שהייה בברכת הזרמים המפנקת בנוף עוצר נשימה. **משך הסדנה:** שעתיים וחצי. **בשביל היין:** 7% הנחה למשתתפים. **פרטים והזמנות:** רונית 052-4505064, www.nof10.com

חיבור זוגי חווייתי בשוקולד ויין



שוקולד ויין ידועים כמוזנות אפחזיים (ממורי תשוקה) משחרר ההיסטוריה. בסדנה חושית וחושית נתחבר ונחבר בין השוקולד ליין. מתוך הלישה, הערבוב, ההמסה, נלמד לגעת, להקשיב, לתת ולקבל. ממקום של שעשוע ושמחה נחוה את המטבח כולו כמקדש לאהבה וליצירה משותפת. **משך הסדנה:** שעתיים וחצי. **בשביל היין:** 7% הנחה למשתתפים.

פרטים והזמנות: חנית לב 04-6991048, www.ronitlev.co.il

"נשכימה לכרמים, נראה אם פרח הגפן פתח הסמדר הנצו הרימונים..."

נצא לטבע, לצייר באור הגלילי את כרמי צפת הנטועים בהר. נסיים בהופעה אקוסטית משובחת עם סלסילת קש מלאה כל טוב ויין טוב מבציר העוללות.

פרטים: ימי שישי 13/5, 20/5, 27/5 בשעה 14:00-11:00, מחיר: 150 ₪
להזמנות: לבוא בסוד הרוח, צפת 052-5534475, avirahome.co.il

"הביאני אל בית היין ודגלו עלי אהבה"

שעתיים של סיפורי אהבה תנכ"יים שהיין מעורב בהם לטוב או למוטב. לקראת שבועות, נשתהה על סיפורי הן של רות ונעמי ודמויות נוספות. השקת כוסות בין סיפור למשנהו מיינות הבוטיק של יקבי "ישפה" ויקב "צפת". **פרטים:** יום חמישי 26/5 בשעה 20:30, **משך הפעילות:** כשעתיים, מחיר: 85 ₪.

להזמנות: לבוא בסוד הרוח, צפת 052-5534475, avirahome.co.il

נופש משולב בציור חוות האמנים, ארבל

חובבי ציור מובגרים או ילדים, בקבוצות או ביחידים, מוזמנים לנפש בצימרים המשובח בסדנאות ציור נוף עם הדרכה מקצועית. **בשביל היין:** סדנה מיוחדת הכוללת יציאה לנוף, לציור כרמי יין בגליל התחתון ב 10% הנחה. **לפרטים:** 052-6383144, www.gan-nofesh.co.il



"נכנס יין יצא סוד"

ממש לפני לג בעומר כטוב ליבנו בין נצלול אל עולם הזוהר ותורתו של רבי שמעון בר יוחאי. נתענג על ינות הבית של "יקבי צפת" ו"ישפה", הנדרכים בגתות בכונות מקובלים. ערב אינטימי של סיפור, לימוד, אוירה ויין טוב. יום חמישי 19/5 בשעה 20:30
משך הפעילות: כשעתיים, מחיר: 85 ₪. **לפרטים והזמנות:** לבוא בסוד הרוח - צפת **פרטים והזמנות:** 052-5534475, www.avirahome.co.il

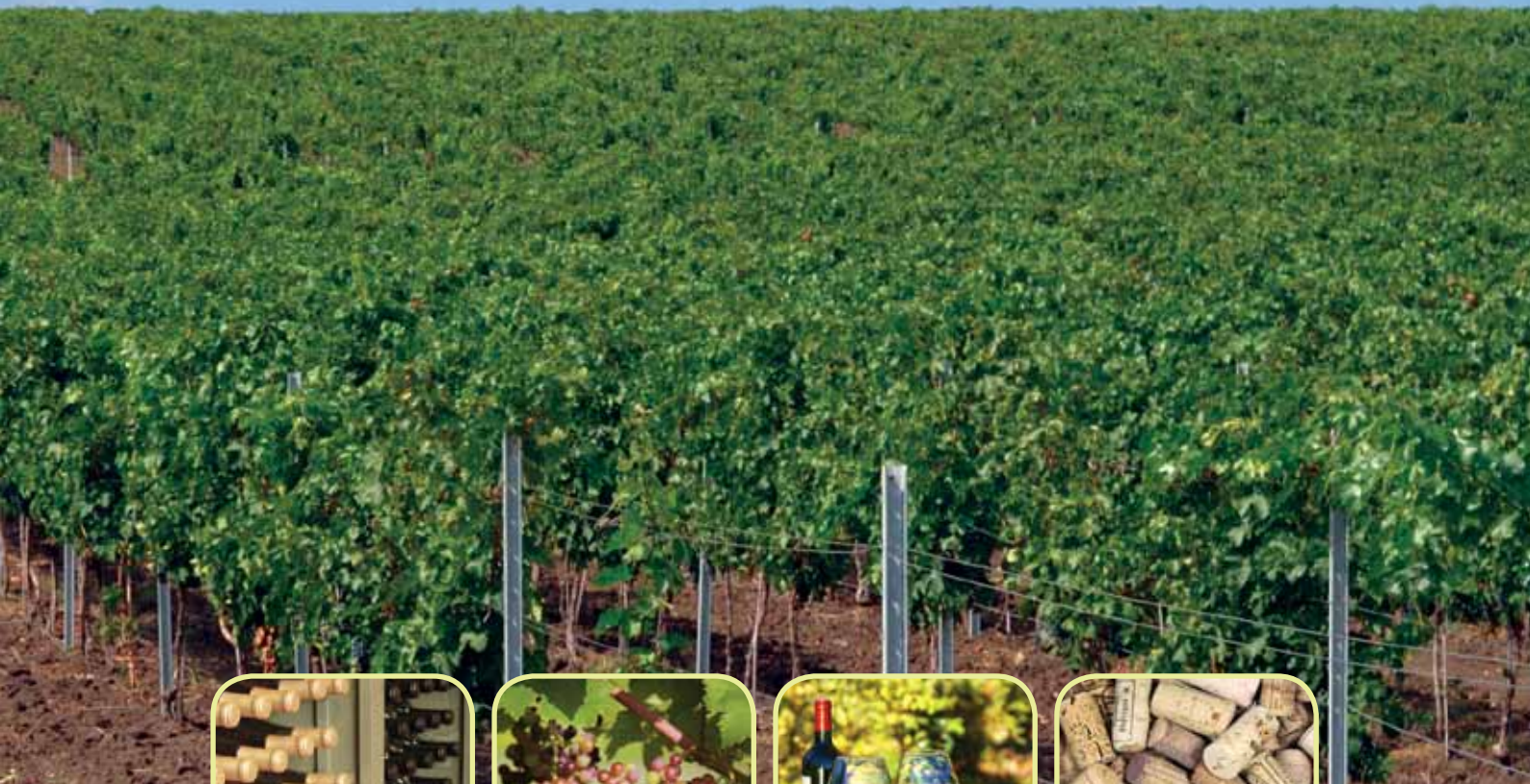
מחכות לכם עוד הרבה הפתעות בשביל היין!

הנחות והטבות מיוחדות לאורחי 'בשביל היין' בצימרים, במסעדות ובבתי העסק ברחבי הגליל, הגולן והעמקים.

מידע נוסף באתר החגיגות:
www.galil.gov.il

חיים - אהבה - גביל היין





האזורים המרכזיים - הגבול הייני:

19.5
חמישי
חגיגות יין בגולן,
המכללה האקדמית
אוהלו בקצרין

14.5
עבת
קונצרט טיול,
כנסיית גוש חלב

13.5
שישי
יין, גורמה ואמנות
משפחת נעמן,
רמות נפתלי

12.5
חמישי
אירוע הפתיחה
עינת שרוף
ביקב אדיר
ג'אז-בשר-ויין
חוות בת יער

27.5
שישי
אירוע הסיום
יריד היין הישראלי
בראש פינה

25-26.5
חמישי, חמישי
כנס היין הישראלי
בראש פינה

20.5
שישי
אירוע ביקב
רמות נפתלי

פארק תעשיות ברלב, ד.ג. משגב 20156 טל': 04-9552426 פקס: 04-9552440 talia@galil.gov.il www.galil.gov.il www.galil.gov.il/wine
 עמותות התיירות הגליליות: העמקים 04-6520013 ■ סובב כנרת 04-6757659 ■ ארץ הגליל 04-6817152 ■
 גולן 04-6962885 ■ נצרת 04-6011072 ■ עמק המעינות-גלבו-בית שאן 050-7548635 ■ גליל מערבי 04-9817419 ■ טבריה 04-6724549