



## יקב רמת הגולן

30 שנים לאחר שהוקם ממשיך יקב רמת הגולן לשמר את החזון להוביל את תרבות היין בישראל, תוך שמירה מתמדת על כבוד הסביבה והאדם

### אירועי בר מארץ היין

כחלק מן החזון של היקב להוביל את תרבות היין בישראל, עורך המותג בשנים האחרונות אירוע קידום מכירות מרכזי שנתי בשם "בר מארץ היין". האירוע, שנערך בימי סוף האביב ותחילת הקיץ, נועד לאפשר למותג לספר את הסיפור שמאחורי היקב ולתקשר באופן בלתי אמצעי עם הצרכן הסופי.

במסגרת האירוע, שנמשך עשרה ימים, מקים היקב מתחם יין מושקע על המזח של נמל תל אביב. המבקרים באירוע מוזמנים לרכוש לעצמם כוס טעימות רב-פעמית, ובאמצעותה ליהנות ממספר ברי יין בקונספטים שונים, כמו למשל: טעימות אורך של זנים ייחודיים, טעימות רוחב של זנים ממחלקות וכרמים שונים, טעימות של יינות חדשים, חשיפה ליינות חדשים טרם יציאתם לשוק, יינות מתיישנים, יינות נדירים ועוד.

באירוע שנערך ב-2013, שיתף היקב פעולה עם מרכז "נא לגעת", המקדם ותומך באוכלוסיות החירשים והעיוורים בישראל. במסגרת זו הוקם בר לסדרת הר חרמון, שכלל את יינות הר חרמון אדום, הר חרמון לבן והר חרמון אינדיגו, שהושק השנה. החל מבציר 2007, כל היינות בסדרת הר חרמון של היקב נושאים על התוויות שלהם כיתוב בכתב ברייל, עליו רשום שם היין, סוג היין, דרגת

בשנת 1972, הגיע האונולוג פרופסור קורנליוס מאוניברסיטת קליפורניה לביקור ברמת הגולן כאורח הסוכנות היהודית. המומחה הבינלאומי התלהב מן השילוב של אקלים קר וקררע בזלתית בגובה רב, וראה בהם שילוב אידיאלי לייצור יינות איכותיים.

מספר שנים לאחר מכן, בשנת 1976, ניטעו הכרמים הראשונים ביישובים גשור ויונתן, ובשנת 1983 הוקם יקב רמת הגולן.

היקב הוא מיזם משותף של שבעה יישובים ברמת הגולן: אורטל, אלוני הבשן, אל-רום, רמת מגשימים, גשור, יונתן, עין זיון, וישוב גלילי אחד: רמות נפתלי.

היקב מפיק יינות בארבע סדרות שונות: **ירדן** - סדרת הדגל של היקב, המשלבת בין ענבי היין הנבחרים לבין היצירתיות של ייבני היקב. המותג נקרא על שם נהר הירדן החוצה את רמת הגולן והגליל העליון, וסמלו היא מנורת שמן עתיקה; **גמלא** - סדרת יינות שופעים בטעמים עשירים. שמו של המותג הוא על שם העיר העתיקה גמלא שבכרמת הגולן; **הר חרמון** - סדרה המציעה יינות איכות במחירים נגישים; **וגולן** - סדרת יינות המיועדים לשתייה מיידית. המותג נקרא על שם אזור כרמי היקב. מאז היווסדו לפני 30 שנים, החזון של היקב הוא להוביל את תרבות צריכת היין בישראל.



היובש שלו ושנת הבציר. כל ההכנסות מהבר הוקדשו לטובת המרכז, ועובדים של "נא לגעת" שולבו בצוות המוזגים והמדריכים. במסגרת האירוע נערכות גם הופעות של אמנים כמו למשל להקת "איפה הילד" ופרויקט "מטרופולין" עם הסולניות אפרת גוש ודנה עדיני.





www.golanwines.co.il

תרם היקב חלק מהכנסות היינות מסדרת גמלא למימון פרויקט מיוחד של רשות הטבע והגנים, שנועד לשימור אוכלוסיית הנשרים הנכחדת ברמת הגולן. **פעילות למען הקהילה** - החל משנת 2009, נרתמים עובדי היקב לפרויקטים למען הקהילה. כך למשל, אימצו אנשי היקב את מרכז הקליטה לבני העדה האתייופית בעיר צפת ועזרו להם, בין השאר, להפוך מגרש חנייה שומם לגן שעשועים מתוחזק. בפרויקט אחר, סייעו העובדים לעמותת "יחד בגליל", המספקת מרכז מגורים, פעילות וחוויה לקהילת בוגרים בעלי צרכים מיוחדים.



## דברים שלא ידעת על יקב רמת הגולן

- בשנת 2008, יין של היקב נכנס לרשימת 100 היינות הטובים בעולם של מגזין היין המוערך "Wine Spectator".
- בשנת 2011, היקב זכה בגביע היין העולמי כיצרון הטוב ביותר בעולם בתחרות היינות הנחשבת VinItaly.
- בשנת 2012, יקב רמת הגולן זכה בפרס "Wine Star" כיקב הטוב ביותר בקטגוריית העולם החדש במגזין "Wine Enthusiast".

את הסניף הראשון של רשת דרך היין. כמחווה לדברים שכתב רוגוב ז"ל, הוזמנו המשתתפים באירוע לטעום את יינות רמת הגולן שנבחרו על ידי אנשי דרך היין, לצד יינות איכותיים מרחבי העולם, שנבחרו על ידי אנשי היקב.

## מחויבות לסביבה ולקהילה

מאז היווסדו, המחויבות לאחריות חברתית וסביבתית היא חלק מה-DNA של היקב. במהלך השנים עורכים יקב רמת הגולן מגוון גדול של מהלכים למען הקהילה והסביבה:

**כרם אורגני וחקלאות ירוקה** - יקב רמת הגולן היו הראשונים בישראל לגדל כרם יין אורגני. בנוסף, חלק מהשיטות מתוך המשטר האורגני מיושמות גם בכרמים אחרים, כגון שימוש בקומפוסט, ריסוק גזם במקום שריפה, שימוש בחומרים ירוקים ועוד;

**טורבינות רוח לייצור חשמל** - חוות טורבינות הרוח שהוקמה על הר בני רסן שבכרם בשנית מספקת כ-35% מתצרוכת החשמל של היקב;

**טיפול בפסולת נוזלית** - הפסולת הנוזלית אשר מצטברת במהלך הבציר משטיפת המכלים והמערכות השונות מועברת למתקן טיהור, המפריד בין הנוזלים והמוצקים; **מיחזור מוצרים** - בשטח היקב פזורים מתקנים לאיסוף בקבוקים, שקיות פלסטיק, קרטונים וסוללות, המועברים לחברות המטפלות במיחזור;

**שקיות נייר מחומר ממוחזר ומתמחרז** - בשנת 2007 החליטו ביקב על הפסקת שימוש בשקיות פלסטיק אשר אינן מתכלות. במקומן היקב עושה שימוש בשקיות מנייר ממוחזר ומתמחרז;

**"שומרים על הנשרים בגמלא"** - בשנים 2009-2010, ניהל היקב מיזם משותף עם רשות הטבע והגנים תחת הכותרת "שומרים על הנשרים בגמלא". במסגרת הפעילות

## חגיגות ה-30 של היקב

השנה חגגו ביקב רמת הגולן יום הולדת 30, כשבמסגרת החגיגות נערכו מגוון פעילויות בערוצים שונים:

**פסטיבל יינות במסעדות** - פעילות רחבת היקף, שנערכה בשיתוף 30 מסעדות מובילות בכל רחבי הארץ, שניתן היה לרכוש בהן את יינות היקב במחירים אטרקטיביים, כשבחלק מהמסעדות ניתנו הטבות מיוחדות לחברי מועדון הלקוחות של היקב, כדוגמת מנות ראשונות וקינוחים ללא תוספת מחיר.

**סדנאות יין ואוכל** - סדנאות שערך היקב בשיתוף עם השף הגלילי ארז קומורובסקי. במסגרת המהלך, נערכו מפגשים עם שפים ממסעדות מובילות ברחבי הארץ, במטרה לחבר את בישול הגורמה ליינות היקב.

**אירועי ט"ו באב** - לכבוד חג האהבה העברי שבו, לפי המסורת, יצאו בנות ישראל לרקוד בכרמים, נערך במרכז המבקרים של היקב אירוע ייחודי, המשלב סדנת יין וארוחה בלב הכרם. החוויה כללה סדנת יין, ארוחה מפנקת וטיול שקיעה בכרמים. פעילות נוספת הקשורה לחג האהבה נערכה בשיתוף תזמורת סימפונט רעננה וזמרי אופרה מובילים. במסגרת הפעילות נערך ערב אהבה, מוזיקה ויין, שהוקדש כולו ליצירתו של המלחין ג'וזפה ורדי. במקביל לגנינת התזמורת, זכו באי האירוע לטעום מיינות היקב השונים ולצפות בסרט, המספר את סיפורו של היקב.

**אירוע "מהפכות נפגשות"** - אירוע טעימות בשיתוף רשת החנויות דרך היין. האירוע נולד לפני חמש שנים בעקבות מאמר שכתב מבקר המסעדות והיין הנודע של עיתון "הארץ", דניאל רוגוב ז"ל. רוגוב כתב, כי "מהפכת היין בישראל נבעה משני אירועים: הראשון הוא הקמת יקב רמת הגולן, שהוכיח שישראלים מסוגלים לייצר יינות באיכות עולמית והשני, כש"האחים שקד" פתחו



2012

היקב זכה בפרס "Wine Star" כיקב הטוב ביותר בקטגוריית העולם החדש במגזין "Wine Enthusiast"

2011

היקב זכה בגביע היין העולמי כיצרון הטוב ביותר בעולם בתחרות היינות הנחשבת VinItaly.

2008

יין של היקב נכנס לרשימת 100 היינות הטובים בעולם של מגזין היין "Wine Spectator"

1983

הקמת היקב.

1976

נטיעת הכרמים הראשונים של היקב.

1972

פרופסור קורנליוס מזהה את פוטנציאל הגדול הגלום בהפקת יין ברמת הגולן.